

Kaneloni s šunko in sirom

Sestavine:

Za palačinke:

Jajca, moka, olje, sol, mleko



Postopek priprave:

Ko spečeš palačinke, nanje položi dve rezini šunke in naribaj sir. Palačinke zavij. Povaljaj jih v moki, jajcu in nazadnje v drobtinah. Ocvri jih na olju in postreži.

Pečen krompir v pečici

Sestavine: Krompir, maslo, sol

Postopek priprave:

Krompir olup, nareži na koščke, operi in položi v pomaščen pekač. Nato ga posoli in peci na 180 min približno 45 min.



Sadna kupa s smetano

Sestavine: sadje po lastni izbiri, sladka smetana za stepanje

Postopek priprave:

Sadje operi, olup (če je potrebno) in ga nareži na koščke. Daj ga v manjše skodelice. Sladko smetano stepi in jo dodaj na sadje. Po vrhu posuj smetano s čokolado ali kakavom, če želiš.

Dober tek!