# **MLEČNI GRiS S ( SKUTO), KARAMELIZIRANIMI JABOLKI IN CIMETOM**

 

**SESTAVINE**

**0,5 L MLEKA   
6 ŽLIC PŠENIČNEGA ZDROBA  
2 ZVRHANI ŽLICI PASIRANE SKUTE (LAHKO IZPUSTIŠ)  
1 ŽLIČKA VANILIJ SLADKORJA ALI VANILIJEVE AROME**

**NA VRH SPADA:**  
3 JABOLKA  
4 ŽLICE RJAVEGA SLADKORJA  
1 ŽLICA MASLA   
1 ŽLIČKA CIMETA

* **JABOLKA OLUPI IN NAREŽI KRHLJE. V POSODO STRESI RJAV SLADKOR IN GA RAZTOPI NA SREDNJEM OGNJU. DODAJ 1 Ž. MASLA.**
* **KO NASTANE KARAMELA VANJO STRESI JABOLKA IN CIMET.**
* **MALO POKUHAJ IN POMEŠAJ, DA SE VSE SKUPAJ POVEŽE. ODSTAVI.**
* **ZA MLEČNI GRES NAJPREJ ZAVRI MLEKO. VANJ DAJ VANILIJ SLADKOR IN VMEŠAJ 6 Ž. GRISA. MEŠAJ NA RAHLEM OGNJU. (NA KONCU VMEŠAJ ŠE 2 ŽLICI SKUTE).**
* **V KOZAREC ALI SKODELICO NAJPREJ STRESI MLEČNI GRES, KI GA NATO HITRO RAZVESELIŠ Z IZDATNO KOLIČINO KARAMELIZIRANIH JABOLK**. **DOBER TEK**
* <https://www.youtube.com/watch?v=JVBhVaBzRTs>

**ŠPINAČA IZ KOPRIV ZA 4-5 OSEB**

1. **naberi 500g vršičkov kopriv, operi jih in zavri.**
2. **takoj , ko zavrejo, jih precedi.**
3. **v prepraži 1 manjšo čebulo. dodaj koprive. zalij z 2 dl VODE ALI MLEKA.**
4. **posoli, popopraj in dodaj česen po okusu. dobro premešaj.**
5. **po 5-IH minutah vrenja spasiraj in dodaj 3 žlice smetane.**
6. **če je špinača pregosta dodaj mleko ali smetano za kuhanje. mešaj in odstavi.**
7. **postrezi z jajcem ali hrenovko, zrezkom… in pire krompirjem.**

   

**TESTENINE S SIROM**

**POTREBUJEMO:**

* 2 ML SMETANE ZA KUHANJE
* 1 ŽLICA MAŠČOBE (NPR. KOKOSOVO OLJE)
* 100 G SIRA
* SOL, POPER (PO OKUSU)
* 0,5 DL MLEKA (PO POTREBI)
* ŠUNKO (PO IZBIRI, NI NUJNO)



* 1. **NA MAŠČOBO DAJ SMETANO IN ZMEŠAJ, DA SE SEGREJE.**
  2. **DODAJ NARIBAN SIR.**
  3. **KO SE SIR STOPI SOLI, POPOPRAJ, DODAJ PETRŠILJ PO OKUSU.**
  4. **DODAJ KUHANE TESTENINE, KI SI JIH PREJ ODCEDIL.**
  5. **POSTREZI S SOLATO PO IZBIRI. DOBER TEK!**



