



MINI PIZZA

Kruh francuz

Umak od rajčice, pesto

Mozzarella ili parmezan

Šunka po izboru

Narezani luk

masline

Razno povrće (paprika, rajčice, kukuruz)

Upute: namažite umak na izrezane šnite kruha , dodajte malo maslinovog ulja, složite salamu po izboru, povrće i sir. U prethodno zagrijanoj pećnici zapecite 5-10 minuta.

BROWNIE S NUTELLOM

¼ šalice nutelle

2 jaja

½ šalice brašna

Upute: Dodajte sve sastojke u zdjelu i miješajte dok tijesto ne postane glatko. Smjesu izlijte u posudu za pečenje i pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 15 minuta. Pripazite na duljinu pečenja jer ako se smjesa predugo peče browniesi se osuše. Izvadite ih iz pećnice i pustite da se ohlade.

TORTA S JAGODAMA I BANANOM

4 jaja (odvojiti bjelanjak i žumanjak)

60 g šećera

40 g brašna

Jagode i banane

Upute: u zdjelu dodajte žumanjke i pola količine šećera, umutiti dok ne dobijete glatku smjesu i nakon toga dodajte smjesu u prosijano brašno i ponovno umutite smjesu. U drugu zdjelu stavite bjelanjke i mikserom miješajte dok ne postanu pjenasti, zatim dodajte šećer dok se smjesa ne učvrsti. U tijesto dodajte 1/3 smjese od bjelanjaka, ponovite sa sljedećom 1/3, zatim i zadnjom 1/3. Dodajte narezano voće i pecite 10 minuta u prethodno ugrijanoj pećnici.



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.