

## TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK

### OATMEAL z banano

#### Potrebujemo:

- eno skodelico navadnih ovsenih kosmičev
- 2,5 skodelic mleka
- 1 banana
- žlička cimeta

#### Priprava:

Mleko segrejemo, vanj stresemo kosmiče in na zmernem ognju mešamo 5min- 10min (kosmiči se morajo zgostiti). Počakamo, da se ohladijo in jih zmeljemo s paličnim mešalnikom (prisoten mora biti učitelj!). Banano na krožniku speštamo z vilico in dodamo žličko cimeta. Pomešamo in stresemo pripravljene kosmiče. Serviramo v posodice.

### OATMEAL z jabolkom

#### Potrebujemo:

- eno skodelico navadnih ovsenih kosmičev
- 2,5 skodelic mleka
- jabolko
- med
- cimet

#### Priprava:

Mleko segrejemo, vanj stresemo kosmiče in na zmernem ognju mešamo 5min (kosmiči se morajo zgostiti). Jabolko olupimo in naribamo. Dodamo naribano jabolko in kuhamo še 5min. Ob koncu kuhanja dodamo še med in serviramo.

### Topli kruhki z maslom, medom in korenčkom/ sirom in šunko

#### Potrebujemo:

- 10 kosov toasta
- pločevinka tune
- sir
- kislá smetana
- med
- korenček
- maslo

#### Priprava:

5 toastov narežemo na pol (po diagonali). Zmešamo tuno in kisló smetano. Čez naribamo sir. Toaste damo v pečico za 10min na 180°C, da se sir raztopi. Ponudimo še tople.

5 toastov popečemo v opekaču in počakamo, da se shladijo. Natančno jih namažemo z maslom, medom in dekoriramo z naribanim korenčkom.

Ponudimo na dveh ločenih pladnjih.

### POMARANČNI SOK

#### Potrebujemo:

- 10 pomaranč
- 4 limone
- 8 žlic sladkorja

#### Priprava:

Agrume dobro operi, prereži na pol in ožemi. Iztisnjen sok izlij v nalij v dva vrč, dodaj sladkor in mešaj dokler se le ta ne raztopi. Do vrha vrča prilij vodo. Sok pred serviranjem poskusi, če je dovolj sladek šele po tem ga nalij v kozarce.

# BELA KAVA

## Potrebujemo:

- 0,5 l mleka
- bela kava

## Priprava:

Mleko segrejemo. Po navodilih pripravimo projo. Po občutku pomešamo z mlekom in malo sladkamo.