**BISKVITNA OMLETA S SADJEM** <https://www.youtube.com/watch?v=rhhz3dI1Nf0>

Testo:

3 rumenjaki

2 žlici sladkorja

3 žlice mleka

3 žlice moke

3 beljaki

Limonina lupina

Nadev:

marmelada

poljubno sadje

sladkor v prahu

3 dl stepene smetane

Rumenjake stepemo s sladkorjem, dodamo mleko, moko in limonino lupino. Na koncu primešamo še beljake. Testo damo na peki papir v obliki kroga in pečemo na 180ºC 15 minut.

Še vročo omleto prepognemo in ohlajeno premažemo z marmelado in nadevamo s sadjem in smetano. Dodamo lahko tudi sladoled.

**TESTENINE Z BUČKAMI IN SLANINO**

40 dag testenin

Omaka:

35 dag bučk

rdeča paprika

12 dag rolane pancete

3 stroki česna

2 dag masla

1 čebula

Bazilika, sol, poper

3 dcl pasiranega paradižnika

2 dcl vode

Na maslu opečemo slanino, dodamo sesekljano čebulo, jo prepražimo in dodamo na kocke narezane bučke in papriko. Začinimo s soljo in poprom, dodamo sesekljan česen in zalijemo z vodo. Kuhamo do mehkega, dodamo paradižnik in sesekljano baziliko.

**ČEBULNA KREMNA JUHA**

25 dag čebule

6 dag masla

3 dag moke

0,5 l juhe ali vode z govejo kocko

Na maslu počasi popražimo na lističe narezano čebulo. Dodamo moko, še malo popražimo. Dodamo vrelo juho in kuhamo 30 min. Začinimo s soljo in poprom in jo zmiksamo.

**POLNJENA JABOLKA**

6 večjih jabolk

10 dag sladkorja

Sok polovice limone

10 dag mletih orehov

0,5 dl toplega mleka

2 dl sladke smetane

Jabolka olupimo in izdolbemo. Zložimo jih v lonec in v luknje damo žličko sladkorja. Zalijemo s sokom pol limone in toliko vode, da sega do polovice jabolk. Zavremo in kuhamo približno 10 min. Kuhana jabolka zložimo v servirne posodice in malo ohladimo.

Zmlete orehe prelijemo s toplim mlekom, vmešamo ostanek sladkorja in toliko sladke smetane, da dobimo mehko maso. Jabolka napolnimo z nadevom in zalijemo s tekočino, okrasimo jih s smetano.