

Razširjen program – RaP

8. 5.

Vrtnarjenje je počasen proces. Preveri, kako gre tvoji sadiki na vrtu. Ima dovolj svetlobe, vode? Tačas, ko tvoja rastlina počasi raste, se ti lahko naučiš peke kruha.

Posebna kruha!

Preberi recept, pripravi sestavine in se loti dela. Mmmm, bo dišalo!



Ajdov kruh z jogurtom

Vse sestavine dodajamo v eno posodo in zmešamo kar z žlico.

Sestavine:

- 280g ajdove moke
- 1/2l tekočega jogurta
- 1/2 čajne žličke sode
- 1 žlica olja
- malo soli po okusu



Vse sestavine zmešamo v gladko zmes. Prelijemo v ozek pekač, prekrit s peki papirjem. Eno uro pečemo na 180° C. V maso lahko po želji dodamo še orehe, ali pa po vrhu posujemo s semeni.

Preden damo maso v pečico, po sredini pekača prerežemo z nožem, da lepše vzhaja.

Dober tek!

Učiteljica Damjana