



SPOMLADANSKI MOŠNJIČKI



Sestavine:

- dušena zelenjava, ki nam je ostala od kosila
- listnato testo
- por
- jajca
- olivno olje
- sol
- poper
- belo vino
- timijan
- motovilec
- regrat
- redkvica
- jogurt
- kislá smetana
- cvetovi trobentic



Pripomočki:

- ponev
- deska
- nož
- pekač
- lonec
- posoda
- metlica za stepanje
- krožnik

Priprava:

Od kosila nam je ostala dušena zelenjava, ki jo bomo porabili za večerjo v spomladanskem mošnjičku.

Za mošnjiček potrebujete listnato testo, ki ga razvaljate in ga razrežete na kvadratke 10 x 10 cm.

Za nadev mošnjička boste razžvrkljali jajce in ga zmešali z 1 dl kisle smetane.

Na sredino kvadratka listnega testa položite dušeno zelenjavo, ki ste jo za kosilo dušili v vroči ponvi, na olivnem olju, jo posolili in popoprali ter dodali timijan in nato zalili z belim vinom.

Ta zelenjava se kuha do mehkega oz. jo pokušate dokler se vam ne zazdi, da je končano.



Na zelenjavo zlijte veliko žlico zmešane mešanice jajca in kisle smetane.

Močnjišek lepo oblikujte in ga pri vrhu stisnite, da bo imel enako obliko kot pravi mošnjički.

Zelene dele pora narežete na daljše trakce, jih dajte v vročo vodo za 2 minuti, ter jih takoj dajte iz vroče vode v mrzlo. Te trakce uporabite za pentljo, ki jo zavežete na mošnjičku okrog stisnjenega dela pri vrhu.



Potem razžvrkljamo jajce in z njim premažemo mošnjičke.

Te položite na pekač in jih pecite v pečici na 180 stopinj do zlatorjave barve.



Medtem naredite spomladansko solato. V posodi skupaj zmešajte motovilec, svežo špinačo in naribano redkvico. To premešajte.

Naredite še jogurtov preliv za solato. Vzemite navadni jogurt in mu dodajte sol in poper.

Vzemite krožnik in na sredino položite solato in jo pokapajte z jogurtovim prelivom.



Na vrh položite še lepo zapečen mošnjiček z zeleno porovo pentljo. Po solati razporedite še cvetove trobentic.

Nadevi v mošnjičku so lahko poljubni (gobov, piščančji nadev, skutin ...). Tudi solate so lahko posebne ali sezonske.



PA DOBER TEK!

Žana Bartolj

7. razred

Osnovna šola Tržišče