



## MALICA: LAČNE MIŠKE :-)

- 1 jajce
- 1 manjši korenček
- rezina polnovrednega kruha
- 4 dag sira z manj maščob
- 4 zrna popra ali nageljnovih žbic za oči
- 5 dag sveže zelenjave (paprika, kumara, redkev ...)

Jajca položi v vrelo vodo in kuhaj osem minut. Ohlajena jajca olupi in po dolgem prepolovi. Iz poprovih zrn ali klinčkov naredi oči. Z ostrim nožem jajce zareži in vstavi ušesa iz kolobarjev korenčka. Prav tako naredi rep iz korenčka. Miške zloži na krožnik, dodaj sir in polnovredni kruh narezan na manjše kocke. Dodaj še svežo narezano zelenjavo po izbiri.



## KOSILO: ZAPEČENE TESTENINE

(za 2 osebi)

- 200 g testenin (polnozrnatih ali pirinih)
- 1 kislá smetana
- 2 jajci
- 100 g naribanega sira
- 1 žlička gorčice (neobvezno)
- 1/2 žličke sladke rdeče paprike (neobvezno)
- sol, poper

DODATKI PO IZBIRI:

- tuna
- piščančje meso
- pršut
- skuta



DEKORACIJA:

črne olive, paradižnikova omaka, kisle kumarice, mlada čebula (lahko narezan korenček za lase)

POSTOPEK:

Pečico vklopimo na 220 stopinj, pripravimo pekač za narastke. V slanem kropu skuhamo testenine (al dente). Medtem pripravimo omako (jajce, kislá smetana, gorčica, polovico naribanega sira, začimbe, malo soli). Kuhane testenine odcedimo in zmešamo z omako. Vse skupaj stresemo v pekač in potresemo s preostalim sirom. Jed postavimo v ogreto pečico in pečemo 10 – 15 minut, da se sir stopi in testenine lepo zapečejo.

Za kosilo ponudimo še mešano solato ali zelenjavno juho.