



MALICA: Kruhki s skutnim namazom in mandarino

- 15 dag pasirane skute
- 2 žlički medu
- 4 mandarine
- malo mletega cimeta
- 8 manjših rezin polnovrednega kruha

Pomešaj skuto in med. Kruh namaži s skutnim namazom. Mandarine olupi. Odstrani belo kožico in nareži na kolobarje. Kruhke obloži s kolobarji mandarin, lahko okrašiš z listi sveže mete. Nasvet: na enak način lahko pripraviš kruhke obložene z borovnicami, jagodami ali kivijem. Lahko pa uporabiš poljubno sadje.



KOSILO: Tortilje z zelenjavo in piščancem

Za 8 tortilj:

- 1 piščančji file (cca. 500-600 g)
- 2 čebuli (cca. 150-170 g)
- 170 g korenja
- 260 g rdeče paprike
- 180 g rumene paprike
- 140 g koruze (pločevinka koruze)
- 1- 2 paradižnika (malo paradižnikove mezge)
- 180 g poljubnega sira
- olje
- sol po okusu
- poper po okusu
- 2 čajni žlički mlete sladke rdeče paprike (lahko tudi pekoče ali malo čilija v prahu)
- 180 g kisle smetane
- 2-3 jajca



Na olivnem olju prepražimo čebulo, meso in zelenjavo (10-15min), dodamo sol, poper, začimbe po okusu.

Na pekač damo peki papir, nato zložimo tortilje eno poleg druge ter jih napolnimo z nadevom, zavijemo ter na vrhu polijemo s polivko (2-3 jajca, 1 kisló smetano, nariban sir, malo soli). Damo v pečico (170 °C, ventilacija) za 10-15 minut (da se tortilje lepo zapečejo).

Tortilje s piščancem in zelenjavo ponudimo skupaj s poljubno solato in okusen obrok je tu.

