

Četrtek, 7. 5. 2020 SADJE IN VITAMINI

SADNA SOLATA IN VROČE BOROVNIČKE

SESTAVINE:

- Različno sadje
- Sladoled
- Sladka smetana
- Lešniki



POSODA IN PRIPOMOČKI

- jedilni pribor
- deska, nož
- posoda za sadno kupo

KRATEK OPIS PRIPRAVE JEDI:

Sadna kupa

Izberemo različno sadje: jabolka, marelice, breskve, ribez, banane in kompot. Sadje najprej temeljito operemo, po potrebi olupimo in zrežemo na tanke lističe ali na kocke. Če želimo dodati tudi suho sadje, ga naribamo ali na drobno sesekljam.. Okrasimo s stepeno smetano in dekoriramo s sadjem.

Stepena smetana. Dobro ohlajeno tekočo sladko smetano vlijemo v hladen kotliček za stepanje ali v drugo ohlajeno okroglo posodo, kjer jo bomo stepali. Stepamo hitro, vendar ne predolgo, da se ne naredi maslo.

Vročé borovnice

V sladkano vrelo vodo dodamo zamrznjene borovnice in počakamo, da zavrejo ter jih odstavimo. Postrežemo jih s sladoledom in smetano.

6.) OCENA PRIPRAVLJENE JEDI:

VIDEZ	1	2	3	4	5
OKUS	1	2	3	4	5
VONJ	1	2	3	4	5

