**ŠMORNOVI NAGAJIVČKI**

**(recikliranje hrane: mleko, jabolka, banane)**

* Mleko 1 l,
* 6 jajc,
* ščep soli,
* 600 g moke,
* 1 mala žlička jedilne barve (zelena, rdeča),
* 3 banane,
* posip za kolače (mrvice),
* limonina lupinica,
* 2 žlici kakava,
* 1 mala žlička pecilnega praška,
* 4 jabolka,
* ščep cimeta,
* 2 žlici sladkorja.

Jabolka olupimo in narežemo na majhne koščke. Na zmernem ognju kuhamo 15 min. Med tem časom segrejemo pečico na 240 stopinj. Modelčke, pa dobro premažemo z maslom.

Ločimo beljake od rumenjakov. Beljake stepemo v trg sneg. Mleko, moko, sol in rumenjake zmešamo v gladko zmes, ter narahlo vanjo vmešamo beljakov sneg. Maso razdelimo na štiri dele. V tri mase dodamo: rdečo jedilno barvo, v drugo zeleno, v tretjo kakav. Vse tri zmesi dobro premešamo. Zmes nalijemo v različne oblike manjših modelov. Dodamo na koščke narezane banane v različno obarvano maso. Sadja damo poljubno. Nekaj nagajivčkov pustimo brez banan, na nekatera pa posujemo mrvice. Nagajivčke pečemo 30 min pri 200 stopinjah. Jabolka odcedimo, pretlačimo, dodamo 2 žlici sladkorja in ščep cimeta.

V še tople nagajivčke, ki so brez banan izrežemo vdolbino, ter jih napolnimo s čežano. Šmornove nagajivčke lahko posujemo s sladkorjem v prahu. Dober tek.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Obrok priporočamo za malico ali zajtrk, večerjo. Mi smo si jih privoščili za malico.

RECEPT pripravili Ježki iz Vrtca Antona Medveda Kamnik, enote Sonček, kombinirana skupina 2 – 4 leta.

**Sodelujoči otroci**: Tine, Aleksej, Arslan, Arnel, Lovro, Vita, Jurij, Janez, Nejc, Olivija, Mark, Karolina, Val, Vili, Valentina, Tea, Lea.

Vzgojiteljica: Ksenija Novak

Vzgojiteljica – pom. vzg.: Tadeja Ferjuc