



ZDRAVKO LIDL
IGRIVO UČENJE ZA ZDRAVO ŽIVLJENJE

Ježek na ajdovi kaši s sadjem

Potrebuješ:

- 0,5 l mleka
- 150 g ajdove kaše
- sol
- 2 jajci
- 70 g skute
- 2 žlici kisle smetane
- 2 žlici medu
- 2 hruški
- 10 suhih sliv
- koščki jedilne čokolade
- indijski oreščki

Priprava:

Pol litra mleka nalij v posodo, ga posoli. V vrelo mleko vsuj 150 gramov ajdove kaše. Med kuhanjem mešaj. Kuhaj tako dolgo, dokler mleko ne povre.

Hruško prereži na koščke, prav tako suhe slive. V ohlajeno kašo dodaj na drobno nasekljani hruški, narezane slive, dve žlici medu, 70 gramov skute in dve žlici kisle smetane in rumenjaka. Vse skupaj dobro premešaj. Beljaki, ki so ti ostali, ko so prej ločil rumenjake od beljakov stepeš v beljakov sneg. Sneg nežno primešaj zmesi. Maso naloži v posodice. Peci pri 180 stopinjah Celzija med 25 in 30 minut.

V času, ko se zmes peče, olupiš in prepoloviš hruško. Polovico olupljene hruške namažeš s stopljeno čokolado. V ta del zapičiš narezane indijske oreščke, ki ponazarjajo ježeve bodice. S čokolado narišeš oči in smrček. Na pečeno ajdovo tortico položiš ježka.

Dober tek.