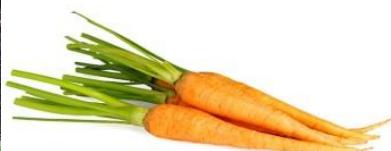


V NOVEMBRU smo učenci prve triade z naše gredice na šolskem vrtu pospravili **drobnjak** in **korenje**. Oboje smo dodali naši popoldanski malici – surovo korenje smo oprali, nastrgali in narezali, iz drobnjaka pa smo naredili *okusen namaz s kislo smetano*. Če jed pripraviš sam, je še bolj okusna. ☺









Učenci oddelkov posebnega programa smo z vrta pobrali **cvetačo in ohrov**t. Pripravili smo *gratinirano cvetačo in ohrov*t. Čeprav smo nekateri mislili, da cvetače ne maramo, je bila na koncu pravzaprav okusna. ☺





Recept je čisto preprost.

**GRATINIRANA CVETAČA
IN OHROVT**
SESTAVINE:
- OHROVT
- CVETAČA
- SIR
- 2 JAJCI
- KISLA SMETANA
- SOL, POPER

Postopek

Cvetačo najprej razrežemo na kose (cvetke), dokaj velike. Nato cvetačo in ohrovt v slani vodi zavremo in kuhamo 5 minut, da postaneta nekoliko mehka. Nato ju odcedimo in damo v pomaščen pekač ali v stekleno posodo. Prelijemo z zmesjo iz jajca in kisle smetane. Damo v pečico, ki smo je predhodno segreli na 200 stopinj. Pečemo, da jajce zakrkne in da naribane sira in damo v pečico za toliko časa, da se sir stopi.

