# PODALJŠANO BIVANJE DOMA

|  |  |
| --- | --- |
| **»Mali/mala gospodinja«** | **SADNI MOŠNJIČKI**  Sestavine za 4 osebe:  600 g sadja (breskve, nektarine, jagode, marelice, gozdni sadeži, banane …)  2 žlički medu  1 žlica limonovega soka  sladka smetana ali vaniljev sladoled  Priprava:   1. Pečico segrej na 180 °C. Sadje operi in nareži na kocke ali rezine. Pomešaj ga in razdeli na 4 dele. Aluminijasto folijo razreži na štiri kvadrate s stranico 25 cm. 2. Na sredino vsakega kvadrata položi sadje in ga pokapaj z medom ter nekaj kapljicami limonovega soka. 3. Robove aluminijaste folije zavihaj tako, da se stikajo, in jih zmečkaj, da nastane zaprt zavojček. Pekač obloži s papirjem za peko in nanj postavi zavojčke s sadjem. Odraslega prosi, naj pekač prenese v pečico in ga po 10 minutah vzame ven. 4. Zavojčke previdno odpri, saj so zelo vroči. Sadje v njih mora biti mehko in sočno. Če ni dovolj mehko, zavojčke še za nekaj časa postavi v pečico. Zavojčke s sadjem postrezi na krožniku in dodaj stepeno sladko smetano ali vaniljev sladoled.   Vir: Goljat, A. (2020). Sadnji mošnjički. Otroci kuhamo. *Dober tek,* (4). Pridobljeno s <https://www.dobertek.com/recepti/sadni-mosnjicki/> |