

Dragi učenci!

Na tej strani vam posredujem idejo za pripravo preprostega in okusnega zajtrka, ki ga lahko pripravite le z malo pomoči staršev oz. odraslih oseb.

Čas priprave: 10 minut **Čas kuhanja:** 20 minut **Število kosov:** 10 (zadostuje za štiri lačne želodčke)

CIMETOVI SLADKI JAJČNI KRUHKI

Sestavine:	Postopek priprave:
<ul style="list-style-type: none">• 1 francoska štruca 1-2 dni stara (namesto te lahko uporabiš katerikoli kruh)• 3 jajca• 2 dcl mleka• 1-2 žlici rjavega sladkorja (ali eno žlico belega sladkorja)• 1/3 čajne žličke cimeta• Sladkor za posip (količina po okusu).	<ul style="list-style-type: none">• Kruh narežemo na rezine (pri tem ti naj pomagajo odrasli).• V skledi razžvrkljaj jajca in jim primešaj ostale sestavine.• Rezine potopi v jajčno mešanico za nekaj minut, nato pa jih preloži na pekač, obložen s papirjem za peko (rezine po želji posipaj s sladkorjem).• Pekač daj v naprej segreto pečico na 200°C za 25 minut (tudi pri uporabi pečice prosi za pomoč odrasle).

Pečene kruhke lahko postrežeš skupaj s svežim sadjem ali jogurtom.



DOBER TEK!

Recept je dostopen na spletni strani Anina kuhinja:

<https://www.aninakuhinja.si/recepti/cimetovi-sladki-kruhki/> (dostop 13. 4. 2020)