

# RECIKLIRANI RECEPTI ZA NAJMLAJŠE KUHARJE



## Pečeni jabolčni olupki

Pri pripravi jabolčnih jedi nam ostanejo olupki. Zakaj bi jih zavrgli? Potresimo jih s sladkorjem in cimetom ter specimo v pečici.



## Domači hrustljavi čips

Olupke krompirja pokapljamo z oljčnim oljem, solimo in spečemo v pečici – ter dobimo okusen čips.



## Arancini

Olupki pomaranč lahko postanejo okusni arancini! Pomarančne olupke (svetujemo BIO pomaranče) zrežemo na trakove in dvakrat prevremo. Na ta način izgubijo grenkobo. Nato jih dobro odcedimo in osušimo ter izmerimo enake količine olupkov, vode in sladkorja. Vodo in sladkor zavremo, dodamo olupke in povremo do gostega, nato olupke odcedimo in na zraku osušimo skoraj do suhega. Takrat jih le še povaljamo v kristalnem sladkorju in dobili smo slastne arancine.



## Domače pecivo

Zmeljemo stare piškote, dodamo malo masla in navlažimo z vodo, sokom ali kavo ter razporedimo v pekač ali kozarce. Prelijemo s kremo ali pudingom ter dodamo sadne ali čokoladne dodatke.



## Šnite

Se spomnite šnit, ki so bile nekoč tako priljubljen zajtrk iz starega kruha? Pa tako enostavne so za pripravo! Star kruh narežemo na rezine, ki jih pomočimo v zmes iz stepenih jajc in mleka s ščepcem soli. Namočene rezine zlato popečemo na vročem olju ter odcedimo na papirju. Na krožniku samo še posujemo s sladkorjem in dišeč obrok je pripravljen.