**RECEPTI IZ OSNOVNE ŠKOLE**

**JOSIPA JURJA STROSSMAYERA, TRNAVA**

**OMLET S PAPRIKOM**



**SASTOJCI:**

* jaja
* svježa paprika
* ulje
* sol

**PRIPREMA:**

Na ulju popržiti nasjeckanu papriku te dodati razmućena jaja. Posoliti i poslužiti toplo.

**PALAČINKE S TIKVICAMA**



**SASTOJCI:**

* tikvice (naribane)
* brašno
* jaja
* mlijeko
* sol
* ulje
* voda

**PRIPREMA:**

Naribati tikvice te ih posoliti i ostaviti da puste svoj sok. Miksati jaja, brašno, mlijeko, sol i vodu te smjesi dodati ocijeđene tikvice.

Grabilicom vaditi smjesu i pržiti u vrućem ulju.

**SENDVIČ S POVRĆEM**



**SASTOJCI:**

* pecivo sa sjemenkama
* sir
* povrće (rajčica, zelena salata, paprika)
* sirni namaz

**PRIPREMA:**

Pecivo prerezati, namazati sirnim namazom te slagati sir i povrće.

**ŠTRUDLA S BUNDEVAMA**



**SASTOJCI:**

* bundeva (naribana)
* kore za štrudlu (domaće ili kupovne)
* šećer

**PRIPREMA:**

Naribati bundevu i pošećeriti je. Kore nadjenuti s naribanim bundevama i zarolati.

Poslagati u nauljeni pleh za pečenje te peći 40 minuta na 180 stupnjeva.

**PITA SA KRUMPIROM I ŠPINATOM**



**SASTOJCI:**

* domaće kore za pitu (brašno, mlaka voda, sol)
* krumpir
* špinat
* začini (sol, papar)
* ulje

**PRIPREMA:**

Zamijesiti tijesto od navedenih sastojaka. Oblikovati u kuglu i ostaviti da odstoji.

Razvući tijesto preko stola te ga nadjenuti sa smjesom od ribanog krumpira i špinata koju smo prethodno začinili.

Sve složiti u nauljeni pleh za pečenje i peći na 180 stupnjeva 50 minuta.

Pečeno zaliti sa 2 dcl kipuće vode pomiješane sa malo ulja i soli.