



VELIKONOČNI KOLAČ
GOLOBICA, V SKATLI

3,99 €

1 kg



TEMNA
ČOKOLADA**

1,55 € ~~2,09~~

-25%

500 g
za kg 3,10 €



SADNI NAMAZ
MARELICA

1,09 €

370 g
za kg 2,95 €



**Izdelek v akciji od 18.4.-24.4.2019.

Cake pops iz kolača golobica

SESTAVINE ZA 30 PALČK

400 g velikonočnega kolača golobice (colomba)
400 g temne čokolade
2 žlici mareličnega namaza
čokoladne mrvice
barvne mrvice
drobljeni lešniki

S sekljalnikom obdelamo na koščke nalomljen kolač, da nastanejo biskvitne drobtine. Damo jih v posodo in dodamo sadni namaz: dobro premešamo z rokami, da nastane precej gosta

masa. Oblikujemo približno 30 kroglic, polagamo jih na pladenj in damo v zamrzovalnik za približno eno uro. Medtem na vodni kopeli stopimo temno čokolado. Vsako od kroglic napičimo z leseno paličico, najprej jo potopimo v čokolado, nato pa po želji še povaljamo v čokoladnih ali barvstih mrvicah ali drobljenih lešnikih. Kozarce za vlaganje ali navadne kozarce napolnimo z grobo soljo, nato pa v sol zapičimo tortice na palčkah, da bodo trdno stale. Kozarce obdamo s filcem, da ustvarimo videz travnika, in dodamo ovčice. Tortice na palčkah pred serviranjem za eno uro postavimo v hladilnik, da se strdijo.

**Izdelek v akciji od 18.4.-24.4.2019.



Kavni sladoled

SESTAVINE ZA 8 OSEB

150 g sladkorja
500 ml slašičarskega izdelka za stepanje
40 g instant kave v zrnih
100 ml mleka
50 g kavnih zrn
50 g oreščkov
4 jajca

Jajca ubijemo ter rumenjake in beljake damo v ločeni posodi. Z mešalnikom stepemo rumenjake in sladkor. Nato instant kavo raztopimo v pol kozarca mleka

(pribl. 100 ml) in dodamo stepene rumenjake. Premešamo, da dobimo homogeno zmes. Stepemo slašičarski izdelek. Ko se začne gostiti, začnemo počasi dodajati rumenjake s kavo. Na koncu stepemo beljake v sneg in ga dodamo k masi. Z mešalnikom vse dobro zmešamo. Ko bo zmes postala kompaktna, jo zlijemo v posodo in jo damo v zamrzovalnik, v katerem mora počivati vsaj 4 ure. Počakamo, da se sladoled strdi, nato pa ga postržemo v posodicah. Za dekoracijo uporabimo kavna zrna in poljubne oreščke, ki ne bodo samo obogatili okusa sladoleda, temveč tudi lepo poživili njegov videz.



POLNOMASTNO
MLEKO S 3,5 % M. M.

0,65 €

11



KAVA V ZRNJU**

3,49 € ~~4,99~~

1 kg

JEREZ

-30%



**Izdelek v akciji od 18.4.-24.4.2019.



Poparek iz hrena za boljšo prebavo in razstrupitev

Hren, ki prispeva k boljši prebavi ali poskrbi za razstrupljanje, lahko uporabimo za pripravo skodelice poparka. Priporočljivo je, da 2 grama naribanega hrena nekaj minut pustimo v skodelici tople vode, po želji lahko dodamo tudi druga svoja najljubša zelišča s podobnimi lastnostmi, kot so sladki koren, slez, regrat, meta, janež, preslica in melisa.

Sušen hren

Hren lahko shranimo in ga uporabljamo v različnih jedeh, tako, da ga posušimo in zmeljemo v prah. Hren olupimo in ga narežemo na kolote debeline pribl. 1 cm ter pustimo na soncu ali na suhem mestu, da se posušijo. Nato posušene koščke zmeljemo v prah s sekljalnikom ali kuhinjskim robotom. Uporabimo ga lahko kot začimbo za zelenjavo, mineštre in kremne juhe.



Kako pobarvati velikonočne pirhe na naraven način

V kozico nalijemo približno sedem centimetrov vode in dodamo dve skodelici ene od naslednjih sestavin:

- kurkumo za rumene pirhe;
- čebulo za oranžne pirhe;
- rdečo peso za rdeče pirhe;
- peteršilj za zelene pirhe;
- rdeče zelje za modre pirhe;
- borovnice za temno modre pirhe;
- kavo za rjave pirhe.

Zelenjavo pustimo vreti približno pol ure, pustimo, da se ohladi, nato pa dodamo dve žlici kisa. Tega nikakor ne smemo pozabiti, kajti drugače lahko jajca počijo. Jajca nato damo v posodo z zelenjavo in pustimo, da na nizkem ognju vrejo 10–12 minut.

JAJCA IZ HLEVSKE
REJE, VELIKOST M,
15 KOŠOV



2,15 €



Kurkuma



Čebula



Rdeča pesa



Peteršilj



Rdeče zelje



Borovnice



Kava