

# OCVRTI OPEČENEC

## SESTAVINE in PRIPOMOČKI



## POSTOPEK



2 jajci

Štedilnik

Majhna skledica

1. V manjši skledici ubij jajci. Odstrani drobcene lupine, če padejo vanjo.

125 ml mleka

Srednje velika skledica

2. V večjo skledo zlij mleko in jajci. Z metlico dobro stepi sestavine.

Metlica

3. Prosi odraslega, da rezine kruha prereže na pol, da bodo v obliki trikotnika.

4 rezine kruha

Kuhinjska deska

4. V ponvi s pomočjo odrasle osebe stopi maslo. Pomaščena naj bo cela ponev.

Oster nož

5. Vsako rezino z obeh strani pomoči v jajčno zmes.

1 žlica masla

Velika ponev

6. Trikotne rezine zloži v ponev. Na eni strani naj se cvrejo toliko časa. Da porjavijo. Z lopatko obrni rezine. Tudi na tej strani naj se cvrejo toliko časa, da porjavijo.

Javorov sirup (za postrežbo)

Kovinska lopatka

7. Preloži jih na krožnike in prelij z javorovim sirupom.

2 krožnika (za postrežbo)

8. Opečenec lahko potreseš s sladkorjem v prahu.