

Chlebové hranolky

- vezměte krajíce chleba a rozkrájejte je „na vojáčky“ a dejte do misky
- přidejte olivový olej a provensálské koření
- dobře promíchejte a vyklopte na plech
- chleba na plechu rozprostřete a dejte ho péct do trouby na 250°C (pečení z obou stran s větráčkem) cca na 5-10 minut než bude pěkně dozlatova a křupavý
- poté ho přendejte na talíř

Potřeby: cca 3 krajíce chleba, prkénko, ostrý nůž, miska, lžíce, olivový olej, provensálské koření, plech, talíř

Minižemlovka ze starých rohlíků

- rohlíky nakrájejte na kolečka
- jablko vykrojte a nakrájejte na tenké plátky
- vezměte vždy jedno kolečko rohlíku, namažte ho máslem, na to dejte jablko, trochu skořicového cukru a přiklopte druhým kolečkem rohlíku
- zapečte v toustovači (naráz by se mělo vejít alespoň 8 kusů)
- udělejte nejméně tolik kousků, kolik vás je na programu – aby každý mohl ochutnat
- hotové naskládejte na táč
- můžete je ještě na závěr přes sítko pocukrovat moučkovým cukrem

Potřeby: staré rohlíky (4-6 ks), 1-2 jablka, máslo, cukr, skořice, prkénko, nůž ostrý a mazací, toustovač, sítko, moučkový cukr, táč

Kokosovo-ovesné koule

- do ovesné kaše přidejte lžici medu a zapracujte
- postupně přidávejte kokos a míchejte, dokud se nespojí do mírně lepivého těsta
- z těsta dělejte kuličky (tolik, aby vyšla aspoň jedna pro každého)
- do každé kuličky zabalte rozinku nebo oříšek
- hotové kuličky obalte v kokosu a narovnejte na táč

Potřeby: ovesná kaše (z ½ hrnku vloček), med, kokos (1-2 hrnky), rozinky/lískové/vlašské ořechy, miska, lžíce, táč

Koktejl ze „smutného“ ovoce a zeleniny

- ovoce a zeleninu omyjte, očistěte a zbavte škaredých částí, natí či jádřinců
- tužší zeleninu (mrkev, řepa) nastrouhejte na struhadle, zbytek nakrájejte na kousky nožem
- do mixéru dejte kousky ovoce a zeleniny, zalijte vodou, aby byla cca 3 cm nad ovocem
- opatrně mixujte – nejdříve na nižší rychlost, postupně přidávejte. Při mixování je potřeba přidržovat víko mixéru.
- lžící trochu ochutnejte – v případě potřeby je možné přikyselit citronem či přisladit cukrem nebo medem
- přelijte do džbánu

Potřeby: 4-5 kusů libovolného „smutného“ ovoce či zeleniny, struhadlo, prkénko, ostrý nůž, škrabka, voda, mixér, miska, lžíce, med/cukr, citron, džbánek

Bramborové placičky

- Do misky najemno **nastrouhejte uvařené brambory**.
- Přidejte k nim 3 lžíce **hladké mouky** a špetku **solí**.
- Vypracujte **těsto**. Pokud je to potřeba, přidejte trošku vody.
- Z těsta tvarujte malé **placičky** – přibližně 6-8 kusů.
- Na pánev dejte lžící oleje a nechte rozehřát.
- Potom na pánev vložte placičky a **opečte z obou stran** dozlatova.
- Hotové placičky namažte tenkou vrstvou **marmelády a rozkrájejte** na tolik kusů, aby každý mohl ochutnat.

Potřeby: dvě uvařené středně velké brambory (cca 150g), hladká mouka (cca 75g), sůl, voda v hrnečku + lžíce, marmeláda, ostrý a mazací nůž, prkénko, miska, struhadlo, pánvička, olej, vidličky, talíř