**ZELENJAVNA JUHICA** po sistemu pospravi hladilnik.

Sestavine:

1 por ali čebula

2 velika korenja

1 cvetača

2 velika krompirja

1 mali šopek peteršilja

Zelenjavo lahko poljubno kombinirate in dodajate po vaših okusih (brokoli, bučke, grah,…)

Priprava:

1. Zelenjavo olupimo in operemo.
2. V večjo posodo nalijemo malo olja in popražimo por ali čebulo, da postekleni.
3. Korenje in cvetačo narežemo na poljubno kocke ter dodajamo v posodo.
4. Zalijemo s hladno vodo in dodamo krompir.
5. Drobno sesekljamo peteršilj in ga dodamo v lonec.
6. Juho zavremo in potem zmanjšamo, da se kuha 30min na rahlem ognju. Solimo in začinimo po okusu.
7. Po želji lahko juho spasiramo in postrežemo z zlatimi kroglicami.

Čas priprave: 30min

Čas kuhanja: 30min



**KOKOSOVA BAJADERA**

Sestavine:

300g maslenih piškotov

1 dcl vode

160 g medu

100 g masla

200g grobo mlete kokosove moke

1 žlica limoninega soka in limonina lupinica

Za preliv: 200 g temne čokolade, 8-10 žlic kokosovega maslo

Priprava:

1. Zmeljemo piškote.
2. V topli vodi zmešamo med in z mešanico prelijemo piškote.
3. Maslo stopimo, primešamo kokosovo moko, limonino lupinico, limonin sok ter namočene piškotke. Vse skupaj zmešamo v enotno zmes.
4. Maso dobro potlačimo v pekač srednje velikosti.
5. Čokolado z oljem stopimo nad paro in z njo prelijemo kokosovo bajadero.
6. Za tri mučne ure jo potem postavimo v hladilnik, da se čokolada strdi.

Čas priprave: 30min



