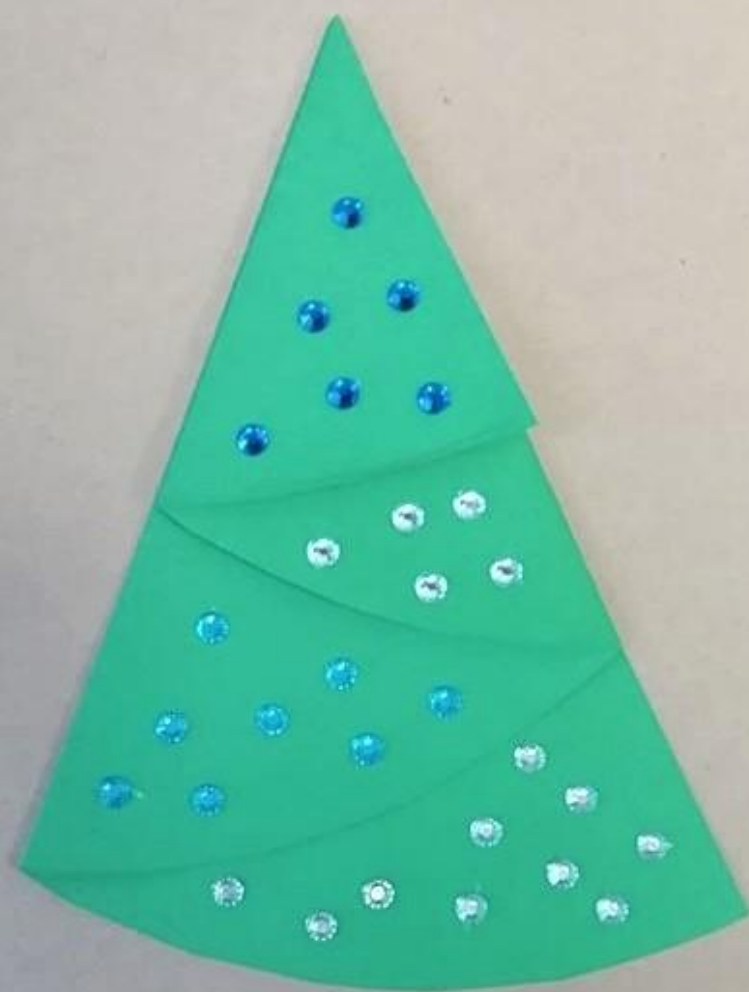


PASCHE  
BOITHELISKE  
DELICIE





Sretan Božić i Novu godinu  
žele vam djelatnici i učenici  
OŠ "Ivana Batelića" Laša.

Laša, 18.12.2019.

## FRITULE

2 jaja

9 žlica šećera

12 žlica brašna

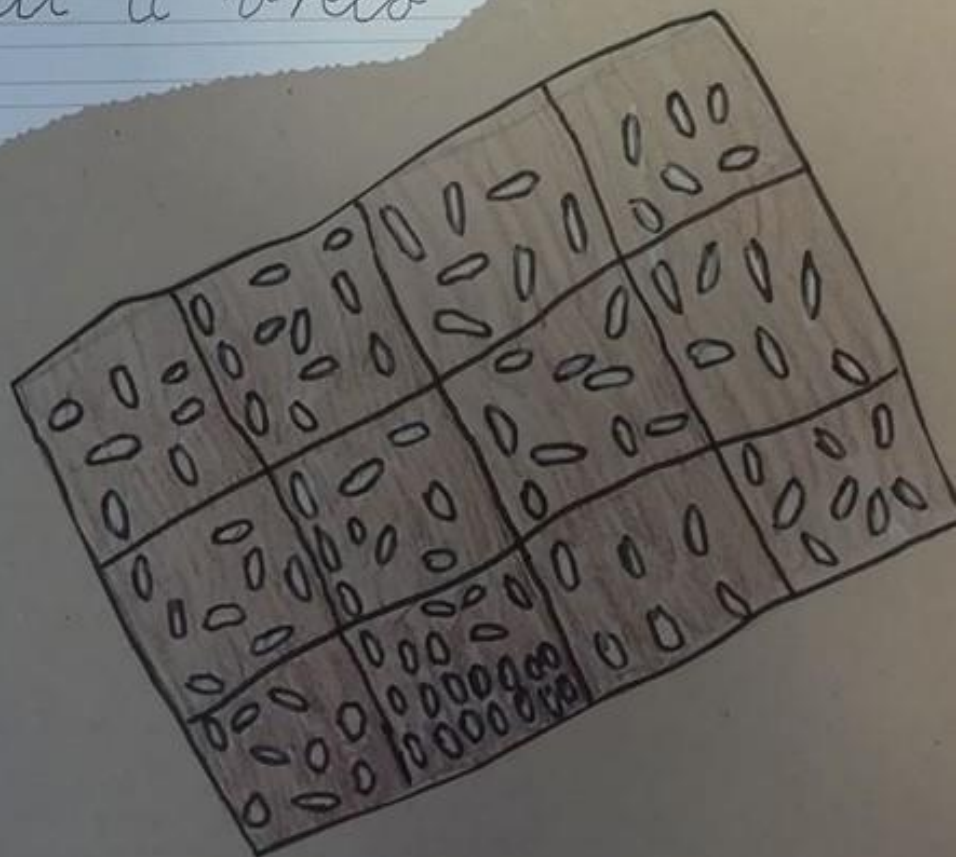
1 prašak za peciva

Promješati sve

sastojke i sa žlicom

stavljati u vrelo

ulje.



# KROŠTULE

## SASTOJCI:

- 2 JAJA
- 3 ŽLICE RAKIJE
- 2 ŽLICE RUMA
- 4 ŽLICE OTOPLJENE MASTI
- 2 VANILIJA ŠEČERA
- PRSTOHVAT SOLI
- BRAŠNA KOLIKO POPIJE
- ULJE ZA FRIGANJE
- ZA POSIPANJE
- ŠEČER U PRAHU



# BAKLAVA

- 2 kore za savijaču

- 1 kg oraha

- Nadjev:

- 3 jaja

- 2 dc šećera

- 2 dc ulja

- 1 kiselo vrhnje

- prašak za pecivo

- 1 vanilin šećer

Mazati svaku koru i posipati

Orasima.

Izrezati baklavu na kocke i preliti sa 2 dc vrelog ulja.

Staviti peći baklavu

na 150°C 1 sat.

Preljev:

- 7 čaša vode,

- 6 čaša šećera

- Zediti baklavu toplu.

Dobav tek!



## KUGLOF SA MANDARINAMA

U kuglof ide:

- 2 jaja,
- 2 šalice šećera,
- 100 ml ulja,
- 4 šalice brašna mix b,
- vanilijin šećer,
- prašak za pecivo,
- 9 manjih mandarina
- (koje smo izblendali).

Sve skupa pomiješati  
i staviti u kalup i peći

na 175 stupnjeva 30 min.



# BISKU PSKI KRUH

SASTOJCI:

- 140 g belona
- 4 jaj
- vanilina aroma
- 20 g masla ili balzama
- 100 g grozdica
- 50 g čokolade za kuhanje
- 100 g glatkog brašna



Zavod za usvajanje znanja, Celje, 18. jul 2019/2020.