Podaljšano bivanje, 3. in 4. razred, 21. 4. 2020

**Pozdravljeni tretješolci in četrtošolci!**

**Vesela bova, če nama boš poslal kakšno fotografijo tvojih dejavnosti ali pa nama kar tako napisal kakšen stavek.**

Najina naslova: [lucija.sarc1@guest.arnes.si](mailto:lucija.sarc1@guest.arnes.si) [vojotodor@gmail.com](mailto:vojotodor@gmail.com)

Torek, 21. april 2020

Zdravo!

Kako ti gre z nalogami? Ti je uspelo narediti vse naloge? Verjameva, da ja.

Kaj pa kuhinja, kako se znajdeš v njej? Danes ti pošiljava enostaven recept za polnozrnate bananine palačinke, ki so naravnost odlične pa tudi zdrave. Za približno 12 manjših palačink potrebuješ:

2,5 lončka polnozrnate moke

2 žlici sladkorja

2 žlički pecilnega praška

Pol žličke soli

2 lončka mleka

1 majhno banano

V večji posodi zmešaj moko, sladkor, pecilni prašek in sol. V sredini naredi jamico in vanjo zlij mleko in zmečkano banano. Vse skupaj zmešaj v gladko zmes, pazi da nima suhih žepkov. Ko je zmes gotova, vzemi ponev in jo segrej. Potem nanjo kani malo olja in vlij malo zmesi. Palačinke peci približno 2 minuti na eni strani, dokler se ne pojavijo mehurčki, potem jih pa obrni in jih še za kakšno minuto peci na drugi strani. Kot prilogo k palačinkam priporočava kolobarje banane, orehe in med, zraven pašeta tudi čokoladni namaz ali marmelada. Izbira je tvoja - pa dober tek!

Kako ti je uspelo? Lahko nama pošlješ tudi kakšno fotografijo svojega izdelka!