**Čokoladni browniji**

**250 g** masla

**250 g** navadne temne čokolade

**250 g** rjavega sladkorja

**10 g** vanilijevega sladkorja

**180 g** moke

**50g** kakava v prahu

**5** jajc

**20 g** masla za pekač

V kozici skupaj stopimo maslo in jedilno čokolado, da nastane gladka zmes. Odstavimo in nekoliko ohladimo. V večji skledi zmešamo rjavi sladkor, vanilijev sladkor, moko in kakav v prahu. Prilijemo čokoladno zmes in dodamo jajca. Vse skupaj dobro premešamo z mešalnikom, da dobimo enotno in gladko zmes.

Pečico ogrejemo na 180 °C. Pekač dobro namažemo z maslom in vanj vlijemo čokoladno zmes. Potisnemo ga v ogreto pečico in pečemo 15 minut. Pečene brownieje dobro ohladimo. Ohlajene narežemo na kvadratke in postrežemo.

Pekla je E.G.

**Palačinke**

Za prvi teden sem se odločila pripraviti palačinke s čokoladnim namazom.

Vzela sem večjo posodo, v posodo natočila en liter mleka, dodala 4 -5 jajc, ščepec soli,2 mali žlički sladkorja, to sem začela mešati z ročnim mešalnikom, dokler se jajca niso lepo vmešala v mleku, nato sem med mešanjem postopoma dodajala moko tip 500, dokler zmes ni bila dovolj gosta za vlivanje na ponev. Vključila sem kuhalno ploščo in nanjo postavila ponev za palačinke, da se segreje. Med čakanjem, da se segreje, sem pripravila olje in papirnato brisačko za razmazovanje olja. Ko je bila ponev segreta, sem jo namazala z oljem in z zajemalko nanjo vlila primerno količino mase za eno palačinko. Popekla sem jo na eni strani in jo obrnila na drugo stran, ko se je ta popekla, sem palačinko dala na krožnik. Ko sem spekla vse palačinke, sem jih postregla skupaj s čokoladnim namazom.

Sestavine, ki jih potrebujem:

- mleko

- jajca

- moka

- sol

- sladkor

-olje

- čokoladni namaz

Čas priprave 45min (15-20 palačink)

Pekla je M. T.

SVINJSKA PEČENKA S KROMPIRJEM

Sestavine:

1,5kg mesa-svinjska ribica

Sol

Poper

Rožmarin

Paprika v prahu

Gorčica

Priloga:

2 krompirja

Češnjev paradižnik

Rožmarin

Poper v zrnu

Postopek:

Meso mariniramo s sestavinami in pustimo stati 3 ure, nato ogrejemo ponev in pečemo 10 min na vsaki strani. Ogrejemo pečico na 180 stopinj in vanjo položimo pekač s svinjsko ribico in pečemo 30-40 min. Medtem, ko čakamo, da se meso speče, narežemo krompir in ga spečemo v ponvi. Ko je meso pečeno, ga pustimo stati 5-10 min, nato ga serviramo in dekodiramo na krožnik.