

PETER FERLUGA

# ŠKROBEK

## NEOBIČAJNA JELKA Kuha

Ilustrirala CHIARA SEPIN

### POTREBUJEMO

- 400 g skuhane ŠPINACE
- 2 skuhana KROMPIRJA (150 g)
- 1 žlica MOKE
- 1 JAJCE
- SOL
- SKUTO
- NABODALO za raženj

Ravnateljstvo sol v Zeleni dolini je tudi letos priredilo natečaj za najlepšo, izvirno božično jelko. "Kaj si bomo tokrat izmislili," je skrbelo Škrobkove sošolce; "pred leti smo že zmagali z ledeno jelko, z jelko iz recikliranega materiala, pa z robot jelko". "Ha, ki nam je tudi zbežala in razmetala ravnateljstvo sobo!" se je hihitala Jagoda. "Letos moramo spet zmagati!" V razredu je zavladala tišina, vsi so premišljevali ... "Že vem," je nenadoma poskočil Škrobek, "pa še posebej zakuske ne bo treba pripravljati." Poglejmo, kaj mu je tokrat šinilo v glavo.

**1** Skuhano špinačo odcedimo in nato popečemo v večji ponvi, da se osuši. Solimo.



**3** 50 g skuhanega in olupljenega krompirja zmečkamo z vilicami. V špinačo dodamo še stepeno jajce in razpršimo žlico moke. Vse skupaj umešamo.



**5** Z vilicami in s prsti oblikujemo 1 cm debele plasti, v krogih, ki smo jih prej zarisali. Ne pozabimo na manjši stožec - konico jelke. Damo v pekač: 20 minut na 180°.



**2** Špinačo raztegemo, počakamo, da se ohladi in jo z nožem na drobno sesekljamo.

**4** Na papir za peko (v velikosti našega pekača) s šestilom narišemo 8 krogov: najmanjši bo imel premer 3 cm, največji pa 10 cm.



**6** Drugi skuhan krompir razpolovimo in eno polovico razrežemo na 1 cm debele kose.

**7** V polovico krompirja zapičimo nabodalo za raženj, in nato sestavimo jelko: izmenično natakemo krog s špinačo in kos krompirja. Okrasimo s koščki skute.

