

ŠKROBEK Kuha

REKORDNI SNEŽAK

Zima je pokazala zobe! Čez noč je zapadlo toliko snega, da je bila celo pot do šole neprehodna! "Danes se bomo kepali, sankali in smučali," so se veselili otroci na vasi! "Kaj pa, če bi izdelali največjega snežaka na svetu in se tako vpisali v Guinnessovo knjigo rekordov?" je predlagal domiselni Škrobek. Vsi so se seveda strinjali in se nemudoma lotili dela! Po treh dneh so ga ob luninem siju, z visoko lestvijo, ponosno dokončali in kmalu je postal zabavna turistična privlačnost! Če pa pri nas ni snega ... ga izdelajmo kar v kuhinji!

POTREBUJEMO

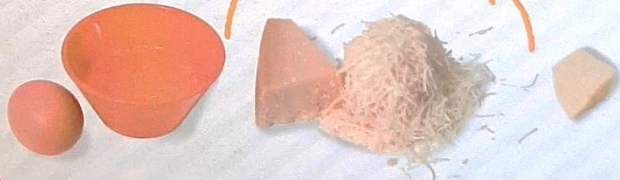
-  2 JAJCI (samo beljak)
-  100g PŠENIČNEGA ZDROBA
-  ½ l MLEKA
-  PEST PARMEZANA
-  ščepec SOLI
-  žličko MASLA
-  rezino pršuta, oljke, koren, nabodalo

1 V loncu zavremo mleko s ščepecem soli. Počasi dodajamo zdrob in hkrati mešamo, da ne nastanejo grudice. Ob **neprestanem** mešanju kuhamo 10 minut.

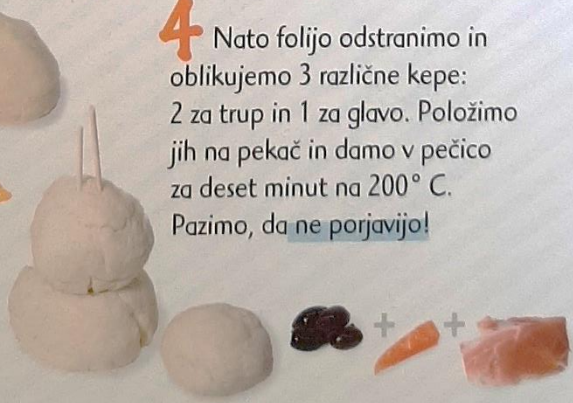


2 Odstranimo z ognja, da se **shladi**.

3 Ko je **shlajeno**, dodamo beljake 2 jajc, parmezan in maslo ter vmešamo v gladko zmes. Zavijemo v plastično folijo in pustimo dve uri v hladilniku.



4 Nato folijo odstranimo in oblikujemo 3 različne kepe: 2 za trup in 1 za glavo. Položimo jih na pekač in damo v pečico za deset minut na 200° C. Pazimo, da ne **porjavijo**!



5 Ohlajene kepe postavimo eno nad drugo s pomočjo **nabodala**. Z oljkami, rezino pršuta in s korenjem pa snežaka okrasimo.

Kapo ali klobuk izdelajte po vaši iznajdljivosti in okusu!
Fotografije vaših snežakov pošljite Galebul!

