



PIŠČANČJI NAGCI IN KROMPIRČEK

(piščančji medaljoni
in pomfri)

Sestavine:

- krompir
- jajce
- polnozrnata moka
- polnozrnate drobtine
- sezonska zelenjava
- začimbe

Priljubljene piščančje medaljone ali nagce, kot jim otroci radi rečejo, lahko naredimo tudi sami.

Piščančja prsa zmeljemo, jim dodamo polnozrnato moko, polnozrnate drobtine, jajce in začimbe. Iz zmesi oblikujemo medaljončke, ki jih nato paniramo v polnozrnati moki, jajcu in polnozrnatih drobtinah. Nagcev ne ocvremo v olju, ampak jih položimo v pekač, ki smo ga obložili s peki papirjem, pekač pa postavimo v prej ogreto pečico.

Ob nagcih lahko v pečici spečemo tudi **krompirček**, ki ga narežemo kot pomfri. Za večjo hrustljivost lahko krompirčke prej povaljamo v snegu jajčnega beljaka, ki smo mu dodali sol in druge začimbe (npr. sladko papriko).

Poleg se bo prilegla mehka solata ali druga **sezonska zelenjava**. Za spremembo lahko solato pustite v velikih listih, ki jih otroci nato sami gldajo ali režejo.



Nož naj ne bo bavbav

Res je, za majhne otroke je nož lahko nevaren, a kadar smo zraven odrasli, je to najboljši način, da se otroci učijo delati z njim. Naj nož ne bo bav-bav, ki se ga otroci ne smejo dotakniti. Nadzorujte, usmerjajte in svetujte, le nikar jim ne vlecite noža iz rok. Če se vendarle zgodi kakšna manjša ureznina, to še ni razlog za paniko. Ranico oskrbite in nanjo prilepite obliž, nato pa razrežite zaščitne rokavice iz lateksa in na prstek poveznite del, odrezan z rokavice. Tako; rezanje se lahko nadaljuje!

PIŠČANČJI NAGCI IN KROMPIRČEK

(piščančji medaljoni
in pomfri)