

## Pozdravljeni!

Četrtek je. Še malo pa se bo pričel praznični vikend. Da bodo prosti dnevi sproščeni in igrivi, se potrudite in naredite vse obveznosti za šolo. Ne pozabite na lepo pisavo pri reševanju šolskih nalog!

Med prazniki si običajno radi privoščimo kaj sladkega. ☺ Poskusite pripraviti prav posebne **potička kroglice** ter z okusnim posladkom presenetite starše in ostale družinske člane.

**Sestavine** za 8 – 10 potička kroglic:

- 1 lonček zdrobljenih maslenih piškotov,
- $\frac{3}{4}$  lončka mletih orehov,
- 3 žlice rozin,
- 1 žlica vanilijevega sladkorja,
- ščepec cimeta,
- 3 žlice mareličnega džema,
- $\frac{3}{4}$  lončka sladke smetane,
- za okras: mleti orehi, mleti sladkor, pisane mrvice, stopljena bela čokolada, ...



Pred začetkom izdelave kroglic si temeljito umij roke!

### Postopek:

1. V sekljalniku zmelji maslene piškote in rozine ter jih stresi v večjo posodo.
2. Zmletim piškotom in rozinam dodaj mlete orehe, vanilijev sladkor in cimet.



3. V manjšem loncu segrej sladko smetano (za pomoč vprašaj starše) in jo vlij v posodo k ostalim sestavinam.

4. Marelični džem v skodelici dobro premešaj in ga dodaj v posodo k ostalim sestavinam.
5. Vse skupaj z žlico dobro premešaj in zmes za pol ure (30 minut) postavi v hladilnik.



6. Maso vzemi iz hladilnika in z roko oblikuj kroglice. Okrasi jih po želji. Lahko jih povaljaš v mletem sladkorju, mletih oreh, pisanih mrvicah ali pa jih preliješ s stopljeno čokolado.



7. Kroglice hrani v hladilniku.

**Dober tek!**

VIR:

- povzeto po: <https://www.aninakuhinja.si/recepti/praznicni-orehovi-poticka-jezki/> (8. 4. 2020)