***Musli Davida Vračka***

(za 25 porcij)

*200 g ajde*

*200 g hruškovega soka*

*100 g jabolčnega soka*

*100 g korenčkovega soka*

*100 g svežega jabolka*

*50 g rozin*

*1 naribano jabolko*

*1 naribana hruška*

*3 žlice grškega jogurta*

*2 žlici medu*

*0,5 l čokoladnega mleka*

*3 listi želatine*

*50 g goji jagod*

Ajdo za pet ur namočiš v hruškov, jabolčni in korenčkov sok. Maso kuhaš 20 minut. Ohladiš in dodaš naribano jabolko, hruško, namočene rozine. Na koncu vmešaš grški jogurt. Potreseš z goji jagodami, namočenimi v jabolčnem soku.

V čokoladno mleko namočiš želatino. Vsebino naneseš kot podlago ali pa primešaš vsebini muslija.

***Piščanec s krompirjem Davida Vračka***

Jed sestaviš iz palačinke, krompirja ter mesne priloge.

*10 g sira Chedar*

*2 krompirja (140 g)*

*2 jajci (rumenjak, beljak)*

*žlica svinjske maščobe*

*žlica ocvirkov*

*rezina kulena*

*140 g krompirja*

*polovica piščančjih prsi*

*20 g gorčice*

*5 g drobnjaka*

Krompir izdolbeš in kuhaš 20 minut v konvektomatu. Dodaš rumenjak in sir Chedar ter pečeš 5 minut pri 270 °C.

Mesna priloga

Piščančje kocke opečeš na masti in ocvirkih, dodaš narezan kulen. Krompir narežeš na drobne kocke ter ga skuhaš. Dodaš med meso ter primešaš še gorčico in drobnjak.

Beljakova palačinka

Beljake stepeš, dodaš ščep soli in zmleto svežo špinačo. Na maslu spečeš palačinke.

***Palačinka Davida Vračka***

Palačinke

*100 g moke*

*2 g soli*

*40 g mleka*

*1 jajce*

Nadev

*250 g mleka*

*40 g sladkorja*

*50 g pšeničnega zdroba*

*250 g stepene sladke smetane*

*2 lista želatine*

*1 vaniljeva palčka*

*naribana pomaranča*

Iz sestavin spečeš palačinke.

Na mleku in sladkorju, vanilji skuhaš pšenični zdrob. Ohladiš do mlačnega, dodaš želatino, vmešaš sladko stepeno smetano in pomarančno lupino.