



# PEKARNA MIŠMAŠ

KULTURNI DAN V  
3. RAZREDU



# MIŠEL



# ZOJA



*Domaće sirove štruke*

- 600g masla
- 2 žlice olja
- 330 ml tople vode
- 1 čajna žličica soli
- 2 žlice sladkorja
- 12 kvasa

*Premaž:*

- 1 jajce
- 250g paribranega sira
- 1 velika žlica kisle smetane

- Zmesiti testo, pustiti ga vzhajati 30 minut

- testo parčiti na 12 enakih delov

- razvaljati vsakega posebej in zložiti na vrhu dodati sir

- pečeti na 180° 25-30 minut



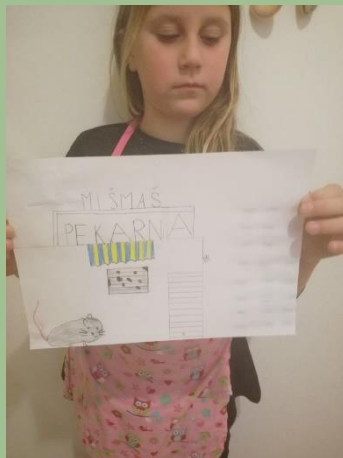
# MAJ



# LEJA



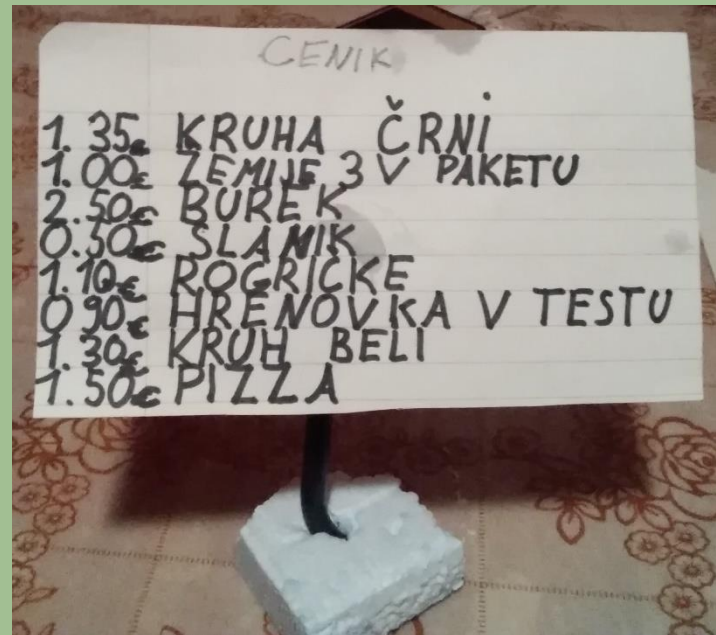
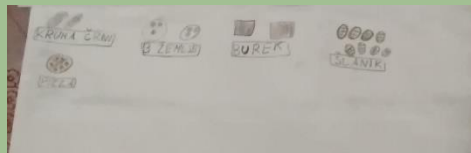
# ULA



# ALEX

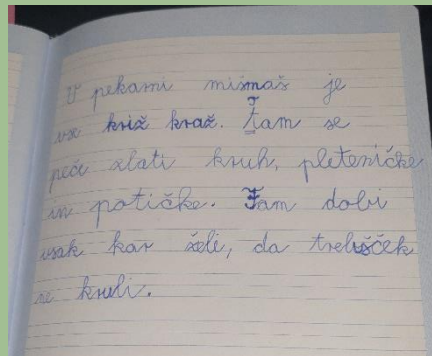


# ADEJA





# ZARA



# JAKA



# PINIJA



# APOLONIJA



# LAURA



Bkarna Mismaš  
Pek je pekel  
in iz moko se popacal,  
bel je čisto bel povod.  
Hitro je naprej tekal,  
do bo dder kruh spekel.

# NATALIJA



# JAKOB

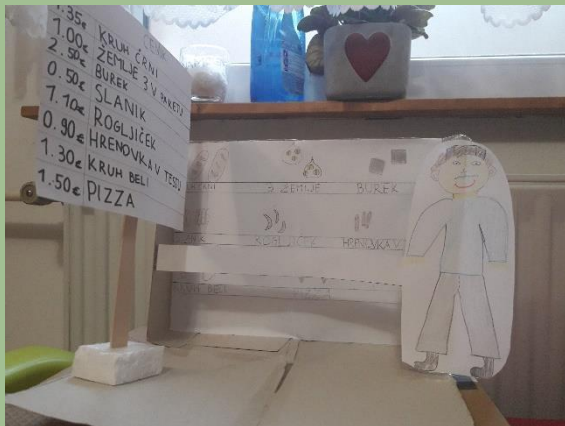


# SARA

Blazna Mismaš  
V pekarni Mismaš je vse  
naravno. Dobrih lahkih kruhob,  
kremlje in rogljičke,  
to vse je za naše lačne  
stročičke.



Surovina  
Kava soka  
(kava tortica)  
2 jajci  
100g sladkorja  
100g moka  
1 žlička kardamoma  
100g masla  
100g čokolade  
Jajca in sladkor krmasto smetajo,  
dodaj moko in kardamom. Maslo  
in čokolado raztopi's nad vročo  
vodo in smetaj vse skupaj.  
Modelčke premazaj s oljem, me majolno  
do rjava. Pecimo na 250°C 4 do 5 min  
Zraven naše sladolede.





# IDA



## PEKARNA MIŠMAŠ

Pekarna Mišmaš, pekarna  
Mišmaš,  
pekarna Mišmaš je najboljša  
pekarna.

Imajo kruh, mini pico,  
male štručke in krofov veliko.

Imajo vse pod nadzorom,  
nikoli jim ničesar ne zmanjka,  
da imamo mi težave z izborom.

To je pekarna Miš Maš,  
saj to je pekarna Mišmaš.

Ida Sluga, 3. a

# LEANA



# BRINA



# LARA



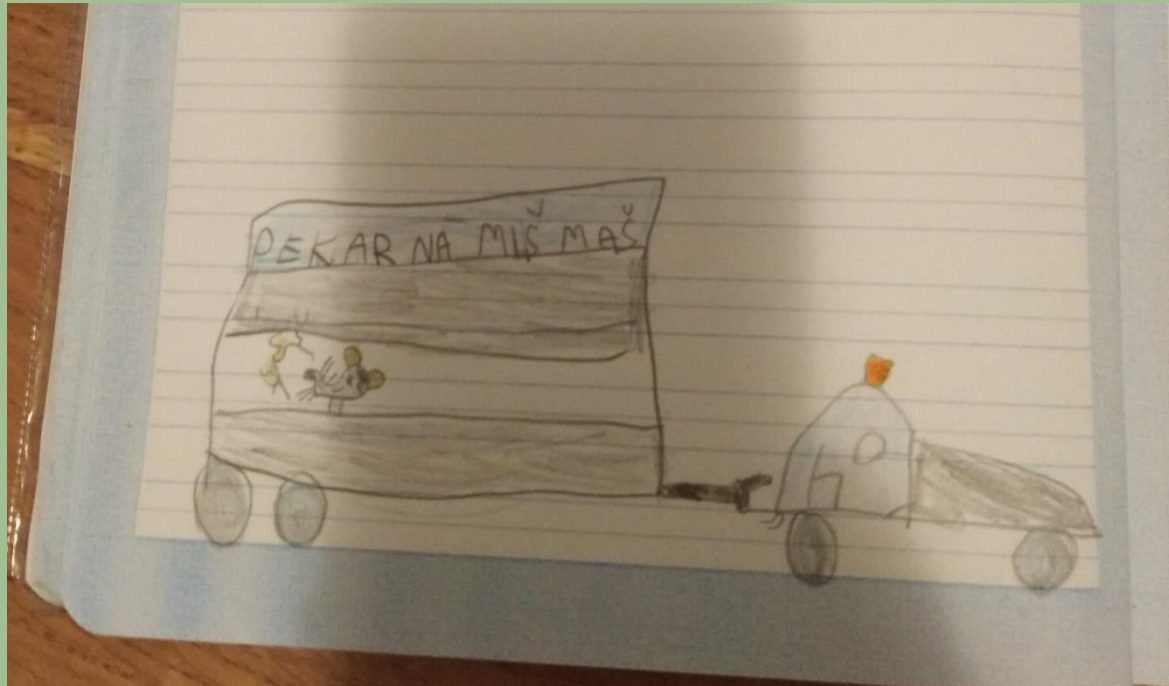
# GAŠPER



# MARCEL IN PATRIK



# MITJA



# TIA





# NEJA

