

ROŽIČEVE KOCKE

- 1,5 skodelice rožičeve moke
- 1,5 skodelice pirine ali pšenične polnozrnatke moke
- zavitek vinskega kamna
- 3 žlice zgoščenega jabolčnega soka
- 1,5 skodelice jabolčnega soka
- $\frac{3}{4}$ skodelice olja
- 1,5 skodelice zdrobljenih lešnikov
- 5 žlic rozin
- nekaj soli.

Rozine operemo v topli vodi, jih odcedimo in malo posolimo. Pomešamo rožičevo in pirino moko z vinskim kamnom. Dodamo preostale sestavine in dobro premešamo. Maso nadevamo na pomajščeno manjši pekač; po vrhu poravnamo z žlico. Pečemo 30 minut pri 180° C. Pustimo v pekaču, da se ohladi. Razrežemo.

PIRINE KROGLICE

- skodelica kuhane pire ali pšenice
- pol skodelice narezanih ali mletih orehov (praženih mandljev ali lešnikov...)
- pol skodelice namočenih rozin
- žlica medu
- noževa konica cimeta
- kokosova moka za okrasitev kroglic

Skupaj zmešamo zmlete orehe, zmleto piro, zmlete namočene rozine in med. Oblikujemo kroglice in povajjamo v kokosovi moki.

MÜSLI PLOŠČICE S SEMENI IN KOSMIČI

- 1 skodelica ovsenih kosmičev ali drugih žitnih kosmičev
- 2 skodelici vode ali pomarančnega soka
- 1/3 skodelice zgoščenega jabolčnega soka
- 1/2 skodelice sončničnih ali bučnih semen
- 1/2 skodelice zdrobljenih mandljev ali lešnikov
- 1/2 skodelice sezamovih semen
- 1/4 skodelice lanenih semen
- 1 žlica medu

Kosmiče nekoliko popražimo na suhi ponvi, da rahlo zažarijo. Prilijemo tekoče sestavine in dobro premešamo. Primešamo še ostale sestavine. Na koncu dodamo med in dobro premešamo. Po potrebi dodamo še malo tekočine. Zmes naj bo gosta, a še mazava.

Pekač z ravnim dnom obrnemo narobe in ga pokrijemo s papirjem za peko. Zmes namažemo na pekač 5 – 7 mm debelo. Pokrijemo z drugo plastjo peki papirja in previdno zvaljamo. Odstranimo gornjo plast papirja in pustimo čez noč, da se osuši. Po potrebi naslednji dan še nekoliko osušimo ali popečemo v pečici (ali pa kar takoj popečemo v pečici na 160°C).

Prestavimo na desko za rezanje in z ostrim nožem narežemo ozke ploščice poljubnih velikosti, npr. 10-krat 2,5 cm.

POGAČA MIŠMAŠ IZ PIRINEGA ZDROBA, JABOLK IN OREHI

- 7 – 10 naribanih jabolk (odvisno od velikosti)
- 125g pirinega zdroba
- 125g zmletih orehov
- žlica olja
- 75g rozin
- 1/2 zavitka vinskega kamna
- klinčki
- cimet
- nastrgana vaniljeva paličica

Jabolka očistimo in naribamo, dodamo namočene rozine, olje, orehe, pirin zdrob, vinski kamen, začimbe ter vse skupaj dobro premešamo. Sestavine enakomerno porazdelimo po pekaču. Pečemo na 180° C, približno 45 minut.

Ko se pogača ohladi, jo poljubno razrežemo in ponudimo!