

PEKA ŽEPKOV

A) **Testo:** Naredi enako testo kot za buhteljne. Naj ti osvežim potek izdelave testa kar s slikami.

Za peko testa potrebuješ:

- 50 dag moke
- 3 rumenjaki
- 5 žlic sladkorja
- 4 žlice olja
- ščepec soli
- 3 dcl toplega mleka
- suhi kvas

Preko slik osveži znanje priprave testa in ga naredi.



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.

B) Nadev: Za nadev potrebuješ konzervo breskovega kompota in nekaj marelične marmelade.



1. Iz razvaljanega testa nareži kvadratke in nanj daj žličko marmelade.



2. Na testo položi breskev.



3. Prepogni konec testa do sredine breskve in z drugim koncem na prvo prepognjeno testo.



4. Izdelaj take žepke kot kaže slika. Po želji lahko oblikuješ tudi rogljičke in jih nadevaš s čokolado ali marmelado.



5. V skledici premešaš rumenjaki in z čopičem namažeš žepke. Pustiš jih vzhajati 20 minut in jih daš v ogreto pečico in jih pečeš 40 minut, da postanejo lepo zapečeni.



6. Pa dober tek!

Recept je pripravila: **učiteljica Barbara Ravnik**