# PODALJŠANO BIVANJE DOMA

|  |  |
| --- | --- |
| **»Mali/mala gospodinja«** | **SADNI PRALINEJI**  SESTAVINE   * 2 čvrsti banani * 8 jagod * 100 g jedilne ali mlečne čokolade * pisane mrvice za posip * lesena nabodala     PRIPRAVA   1. Jagode operi, banani olupi in vsako nareži na 4 koščke. 2. Čokolado razlomi v posodico in prosi odraslega, naj ti jo pomaga postaviti nad soparo. Med mešanjem počasi raztopi čokolado. Raztopljeno rahlo ohladi (vendar ne v hladilniku). 3. Po en košček sadja nasadi na leseno nabodalo in sadje potopi v čokolado (pomagaš si lahko tudi z žlico). Paličice malo potresi nad posodico, nato pa jih zapiči v kos stiropora ali jih postavi v višji kozarec. 4. S čokolado oblite koščke sadja po vrhu potresi s pisanimi mrvicami. Okrasiš jih lahko tudi s čokoladnimi mrvicami ali kokosovo moko. Počakaj, da se čokolada nekoliko strdi, nato pa se veselo posladkaj. |