Milé děti protože máte rádi překvapení tak pro vás máme pár typů na veselé svačinky, které můžete doma zkusit s maminkou. ☺

# Ovocná dýně

Suroviny:

1x mandarinka

1x kiwi

Mandarinku oloupeme, aby zůstala celá, a z oloupaného kiwi ukrojíme tenký, dlouhý kousek, který dáme do otvoru v mandarince. A je hotovo, takto můžete vyrobit dýně pro celou rodinu ☺

**Palma z banánu, mandarinky a kiwi**

Suroviny:

1x banán

1xmandarinka

1xkiwi

Oloupaný banán rozpůlíme a nakrájíme na plátky. Oloupané kiwi a mandarinku rozděláme na měsíčky a pak už jen poskládáme na talíř ☺

Vajíčková pomazánka



Suroviny:

6 vajec100 g lučiny1 až 2 lžíce bílého jogurtu1 malou cibuli4 kyselé okurkysůl a pepř

 Vejce si uvaříme na tvrdo. Počkáme, až vychladnout a oloupeme je.

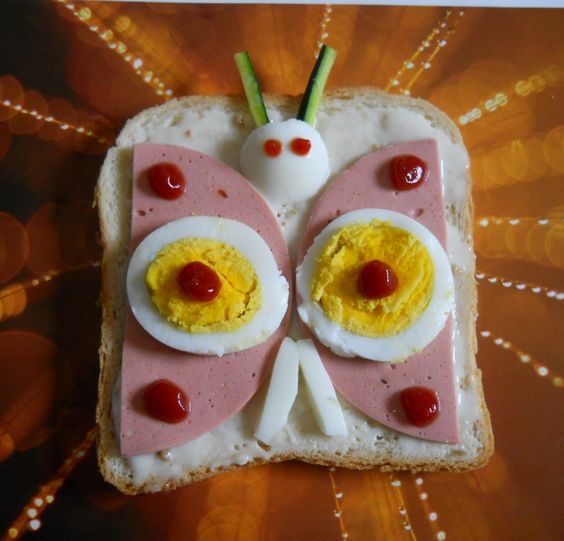
 Rozmačkáme je vidličkou, osolíme, opepříme, přidáme lučiny s jogurtem, drobně nakrájenou cibuli a kyselé okurky.

 Vše dobře promícháme a můžeme mazat na čerstvé či rozpečené pečivo.

**Veselý toust s vajíčkovou pomazánkou**

Suroviny na toust, není potřeba vypisovat, můžete použit suroviny podle své fantazie a chuti ☺

Přikládám pár tipů jak by tousty mohly vypadat



**Zdravá bábovka**

1. 2 lžíce
2. [**kakao**](https://recepty.vareni.cz/vyhledavani/?ingredience=kakao)
3. 1 hrnek
4. [**cukr krupice**](https://recepty.vareni.cz/vyhledavani/?ingredience=cukr_krupice)
5. 1 balíček
6. [**vanilkový cukr**](https://recepty.vareni.cz/vyhledavani/?ingredience=vanilkovy_cukr)
7. 1 balíček
8. [**kypřící prášek**](https://recepty.vareni.cz/vyhledavani/?ingredience=kyprici_prasek)
9. 1 sklenka
10. [**olej**](https://recepty.vareni.cz/vyhledavani/?ingredience=olej)
11. 2 hrnky
12. [**polohrubá mouka**](https://recepty.vareni.cz/vyhledavani/?ingredience=polohruba_mouka)
13. 1 hrnek
14. [**teplá voda**](https://recepty.vareni.cz/vyhledavani/?ingredience=tepla_voda)
15. 3 ks
16. [**vejce**](https://recepty.vareni.cz/vyhledavani/?ingredience=vejce)



## Postup přípravy

Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Všechny sypké ingredience smícháme v míse. Přidáme tři žloutky, sklenici oleje a hrnek teplé vody. Vše zamícháme. Z bílků ušleháme sníh a vmícháme do těsta. Podle chuti můžeme přidat rozinky, ořechy nebo kokos.  
  
Asi 2/3 těsta nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy. Do zbylé třetiny těsta přidáme 2 lžíce kakaa, zamícháme a nalijeme na světlé těsto do formy.  
  
Bábovku vkládáme do předehřáté trouby a pečeme prvních 20 minut na 150 - 160 °C. Potom přidáme na 180 °C a dopékáme asi 20 - 30 minut. Zkusíme špejlí, jestli je uvnitř hotová.  
  
Upečenou bábovku vyklopíme, pocukrujeme a můžeme servírovat.

Vaše vaření s maminkou, nebo tatínkem můžete vyfotit a mi se budeme těšit na vaše fotky.

Moc vás zdravíme Vaše p.kuchařky☺