Pokljuški hribčki

**Sestavine:**

Hribčki:

- 200g sladkorja

- 70g masla/margarine

- 250g bele moke

- pol zavitka pecilnega praška

- žlička kakava v prahu

- 100g sesekljanih orehov

- 2 jajci

- mlet cimet

Polnilo: borovnice, maline, jagode

Medena sladka smetana: 1, 5 dl sladke smetane, 3 žlice mleka, med po okusu

**Priprava:**

Maslo stalimo, dodamo sladkor in dobro premešamo. Primešamo še moko s pecilnim praškom, jajci , cimet, kakav, in sesekljane orehe. Dobro zmešamo in napolnimo modelčke za mafine, vsakem v sredino damo sadeže (borovnice, maline, jagode) in čez spet testo. Približno 25 minut pečemo pri 175°C. Hribčke ohladimo, vzamemo iz modelov. Pripravimo medeno smetano (čvrsto stepemo sladko smetano in mleko). V stepeno smetano po okusu vmešamo med. Na vsak hribček damo po eno žlico medene smetane.

Babičin lonec

**Sestavine:**

* svinjski vrat
* ¼ kg stročjega fižola
* 2 sveža paradižnika
* 1 korenček
* 1 gomolj zelene
* 3 – 4 šalotke
* peteršilj
* lovorjev list
* šetraj
* ješprenj

**Priprava:**

Meso nareži na koščke. Nareži še čebulo in paradižnik ter očisti stročji fižol. Popraži čebulo in na kratko popeci še meso. Dodaj nasekljano zelenjavo (korenje, zelena, peteršilj, šetraj) in pusti, da se duši. Dodaj ješprenj, ki si ga prej za eno noč namočil v vodi. Zalij z vodo in pokuhaj. Dodaj fižol in kuhaj toliko časa, dokler ni mehak.