

Otroke iz skupine Lisičke in Lisjaki je obiskla palček Rudi. On živi v gozdu, zelo veliko ve o naravi in tudi zelo skrbi zanjo. Z nami je šel na dol pohod do Medane in nam povedal, da spomladi najraje pripravi okusne jedi iz mladih divjih poganjkov. Pokazal nam je divje šparglje in nam zaupal recept za slastno **RUDIJEVO SLANO PITO**.



SESTAVINE

120 g moke
80 g koruzne moke
2 jajci
2 dl mleka
200g kremnega sira
100g jogurta
75 ml olja
100 g divjih špargljev (v prvotnem receptu je sveža špinača)
½ pecilnega praška
1-2 žlički soli

POSTOPEK

Najprej v večji skledi razžvrkljajte jajci, dodajte mleko, jogurt in sirni namaz ter dobro premešajte. Vmešajte še olje in sveže narezane divje šparglje, na koncu narahlo vmešajte še moko, pecilni prašek in solite po okusu. Pecite 20 minut v predogreti pečici na 200 stopinj.