

# Đačka užina

## Kašica

2 dl mleka  
50 g ražanih pahuljica  
1 kašičica smeđeg šećera  
20 g badema  
20 g lešnika

## Pašteta

1 konzerva tunjevine  
3 šampinjona srednje veličine  
10 ml ulja  
20 g mlečnog margarina  
prstohvat soli  
3 lista zelene salate  
4 tost hleba

## Voćna salata

$\frac{1}{4}$  jabuke  
 $\frac{1}{4}$  banane  
 $\frac{1}{4}$  pomorandže

## Način pripreme

1. Sipati mleko u posudu, dodati ražane pahuljice, smeđi šećer, mleveni badem i lešnik. Staviti na šporet da prokuva, pa skloniti sa strane da se hladi.
2. Napraviti paštetu od tunjevine: ocediti tunjevinu od ulja. Šampinjone oprati i iseći, pa ih sotirati na malo ulja. Ohlađene pečurke dodati u tunjevinu zajedno sa margarinom, malo posoliti, pa ispasirati blenderom dok ne postane kremasta, maziva masa. Dodati malo suvog bosiljka i promešati.
3. Iseći dva lista zelene salate. Odstraniti koru tost hleba, a sredinu rastanjiti oklagijom. Premazati paštetom, posuti zelenom salatom i urolati tost.
4. Voćna salata: voće oljuštiti, sitno iseći i sjediniti.
5. U odgovarajuću kutiju za užinu na listu zelene salate spakovati isečeni rolat od tunjevine, kašicu od ražanih pahuljica sipati u papirnu modlu, voćnu salatu u drugu modlu i zajedno upakovati.