



NIEKLU B' RESPONSABBILTÀ!

Fadallek xi ħobż
niexef?
Tarmiħx!!!



1. Idlek il-landa bi ftit żejt.



2. Agħffeg il-ħobż.



3. Żid ftit halib.



Agħmel

Pudina tal-Hobż

Ingredjenti:

- 250g ħobż ismar niexef
- 200ml halib abjad
- tuffieħa
- kuċċarina kokodina
- 100g passolina
- ½ kuċċarina *mixed spice*
- ½ kuċċarina noċemuskata
- Meraq u qxur ta' laringa
- Mgħarfa żrieragħ



4. Żid ftit tuffieħ imqatta'.



5. Agħsar il-laring u flimkien ma' ftit qxur maħkuk ħawwad mat-taħlita.



6. Żid ukoll ftit passolina.



7. Itfa' l-kokodina, il-*mixed spice*, il-kannella u n-noċemuskata.



8. Qiegħed kollox fil-landa.



9. Ferrex iż-żerriegħa fil-wiċċ u aħmi fil-forn (GM 5/ 190°C) għal madwar 30-40 minuta.