



KUHARSKA KNJIGA 6. RAZREDA

UČENCI 6.A IN 6. B VAM SKUPAJ Z UČITELJICO
NINO IN TANJO ŽELIMO DOBER TEK!



DECEMBER, 2020

Zbirka receptov je nastala med samostojnim delom
učencev 6.a
in 6.b razreda pri pouku Gospodinjstva.

Učenci so si izbrali recept in ga pripravili za svojo
družino.

Nastala je ta čudovita kuharska knjiga.

Recepte sta zbrali, oblikovali in uredili, učiteljici
Gospodinjstva.

DOBER TEK!



NARASTEK IZ PROSENE KAŠE

SESTAVINE: 200 g prosene kaše, banane, sladkor, vanilij sladkor, 8 dcl mleka, sol, olje, čokolada, skuta

PRIPOMOČKI: pekač, tehtnica, žlica, palični mešalnik, deska za rezanje, nož



POSTOPEK DELA: Kašo operemo. Pekač namažemo z oljem in vanj stresemo kašo, jo solimo in razporedimo po pekaču.

V manjšo posodo nalijemo 8 dl mleka, dodamo tri banane, žlico sladkorja in vanilij sladkor. Vse skupaj zmešamo s paličnim mešalnikom. To zmes počasi nalijemo v pekač po kaši in narahlo premešamo, da kašo malo privzdignemo. Čokolado grobo narežemo in jo razporedimo po pekaču. Skuto razdrobimo in jo razporedimo po pekaču. Obe sestavini (čokolado in skuto) rahlo potisnemo v kašo. Pečemo 50 min pri 180 °c.



Nasvet mladega kuharskega mojstra: Jed se uvršča med zdrave jedi, saj vsebuje proseno kašo, ki jo lahko uživajo tudi osebe s celiakijo. Vsebuje tudi skuto, ki je bogata z beljakovinami. Jed bi bila še bolj zdrava, če bi uporabili temno čokolado in ne bi dodali sladkorja. Namesto mleka lahko uporabimo kakšno drugo tekočino (lahko tudi 100% sok).

TOMAŽ DRAB, 6.a



ČOKOLADNE KROGLICE

SESTAVINE: 200 g mletih piškotov, 100 g mletih lešnikov, 2 žlici mletega kokosa, 2 žlici čokolade (lahko tudi nutelo), 100 g masla, 80 do 100 ml mleka

PRIPOMOČKI: posoda za mešanje, žlica

POSTOPEK DELA: Kekse zmeljemo in dodamo vse ostale sestavine, dobro premešamo in za 1 uro postavimo v hladilnik.

Potem oblikujemo kroglice in jih povaljamo v kokosovi moki. Poljubno jih lahko povaljamo tudi v čokoladnih mrvicah ali v čokoladi v prahu. Kroglice damo za nekaj ur v hladilnik in nato ponudimo.



Nasvet mlade kuharske mojstrice: Namesto omenjenih sestavin lahko dodamo tudi kakšne druge (fige, orehe, rozine...).

ŠEJLA EBIPI, 6.a



TREZNA NEVESTA

SESTAVINE:

BISKVIT: 9 žlic moka, 9 žlic mleka, 9 žlic olja, 9 žlic sladkorja, 4 žlice kakava ali čokolade v prahu, 1 pecilni prašek, 1 vanilij sladkor, 3 jajca

PRELIV: 3 dcl mleka, 6 žlic sladkorja, 4 žlice arome ruma, 2 pudinga (najboljša da je vanilijev), 1 l mleka

PRIPOMOČKI: pekač, žlica, mešalnik

POSTOPEK DELA: Vse sestavine za testo mešamo tako dolgo, da je zmes gladka. Vlijemo jo v pomaščen pekač kvadratne oblike (visok naj bo več kot 6 cm). V pečici pri 200 stopinjah pečemo približno 20 minut oz. dokler ni pečeno.



Medtem ko se testo peče, stopimo sladkor v treh decilitrih mleka in ko se ohladi, dodamo 7 žlic ruma in zlijemo po vročem testu.

Nato pripravimo puding in ga vlijemo po testu. Ko se puding strdi in testo ohladi, premažemo vse s stepeno sladko smetano.



Nasvet mladega kuharskega mojstra: Sladica je zelo enostavna za pripraviti, saj nam ni treba nobenih sestavin tehtati.

JERNEJ GLAVAN, 6.a



MESNA MUSAKA

SESTAVINE: 500 g mešanega mletega mesa, 6-7 krompirjev, čebula, 2 stroka česna, olje, ščepec soli, poper, 4 jajca, 200 ml smetane za kuhanje, 0,5 dcl mleka, 2-3 pesti naribanega sira

PRIPOMOČKI: nož za lupljenje krompirja, ponev, pekač, posoda za jajčno omako, nož, lesena žlica

POSTOPEK DELA: Cel krompir operemo, skuhamo, olupimo in pustimo, da se ohladi. Meso posolimo in popoprano. Na drobne koščke narežemo česen in čebulo. Pečico segrejemo na 220 °C. Pekač namastimo z maslom. V ponvi segrejemo 5 žlic olja. Dodamo čebulo in jo popražimo, dokler ne postane zlato rjave barve. Dodamo meso in česen, ter vse skupaj pražimo, dokler vsa voda od mesa ne izhlapi. V posodi zmešamo jajca, smetano za kuhanje, mleko, sol in nariban sir. V pekač narežemo eno plast krompirjevih kolobarjev debeline 0,5 cm. Nato dodamo polovico mesne zmesi in ves postopek še enkrat ponovimo. Čez vse skupaj prelijemo zmes iz jajc. Vse skupaj pečemo v predhodno ogreti pečici na 180°C, 45 minut.

Nasvet mladega kuharskega mojstra: Jed bi lahko pripravilo bolj zdravo, če bi dodali še kakšno zelenjavo (npr. korenje).

DAVID GLIHA, 6.a



KANELONI S ŠUNKO IN SIROM TER KROMPIRJEVA SOLATA

SESTAVINE:

SLANE PALAČINKE:

4 jajca

ščepec soli

4dcl mleka

40dag moka

malo pecilnega praška

2dcl mineralne vode

malo olja

CVRENJE:

olje

KROMPIRJEVA SOLATA:

krompir

čebula

kis in olje

po želji še kisle kumarice

PRIPOMOČKI: posoda za pripravo mase, šiba za stepanje, ponev za peko palačink, obračalka, zajemalka, kozica za cvrtje

POSTOPEK DELA:

V posodo za pripravo mase damo 40dag moka, 4 jajca, 4dcl mleka, 2dcl mineralne vode, ščepec soli, malo olja in malo pecilnega praška. Vse skupaj zmešamo s šibo za stepanje, da dobimo gladko maso. V ponev vlijemo kapljico olja in ga razmažemo po ponvi, nato pa vlijemo še eno zajemalko mase. Ko se na eni strani lepo zapeče, slano palačinko obrnemo in isto ponovimo še na drugi strani.

POLNILO:

20 dag pizza salama

15 rezin sira

PANIRANJE:

moka

jajca

drobtine



Postopek ponavljamo, dokler ne porabimo vse mase. Ko spečemo slane palačinke počakamo, da se malo ohladijo. Potem pa na njih damo eno rezino sira in eno rezino salame, jih zvijemo in spnemo z zobotrebcom. Postopek ponovimo na vseh slanih palačinkah. Zvite slane palačinke najprej povaljamo v moki potem jih



namočimo v razžvrkljana jajca in na koncu še povaljamo v drobtinah. Na koncu kanelone samo še ocvremo v olju.



Krompirjevo solato pa naredimo tako, da najprej skuhamo krompir. Skuhanega olupimo in narežemo na kolobarje. Dodamo mu še narezano čebulo, sol in poper, ter še kis in olje. Vse skupaj dobro premešamo. Po želji lahko dodaš še narezane kisle kumarice.

Vse skupaj še toplo serviraj na krožnik.

Nasvet mlade kuharske mojstrice: Jed ne morem uvrstiti med zdrave jedi, ker jo cvremo na maščobi in ker vsebuje salamo. Jed bi lahko naredila bolj zdravo tako, da bi namesto salame uporabila zelenjavo ali mleto meso in da jih ne bi cvrla v vročem olju, ampak jih spekla v pečici.



PETRA GORENČIČ, 6.a

BROWNIE

SESTAVINE: 250 g masla, 250 g navadne temne čokolade, 2 cl ruma, 250 g rjavega sladkorja, 10 g vaniljevega sladkorja, 180 g moke, 50 g kakava v prahu, 5 jajc

PRIPOMOČKI: tehtnica, dve posodi, mešalnik, pekač, žlica, peki papir ali maslo

POSTOPEK DELA: V kozici skupaj stopimo maslo in jedilno čokolado, da nastane gladka zmes. Odstavimo, vmešamo rum in nekoliko ohladimo. V večji skledi zmešamo rjavi sladkor, vaniljev sladkor, moko in kakav v prahu. Prilijemo čokoladno zmes in dodamo jajca. Vse skupaj dobro premešamo z mešalnikom, da dobimo enotno in gladko zmes. Pečico ogrejemo na 180 °C. Pekač dobro namažemo z maslom in vanj vlijemo čokoladno zmes. Potisnemo ga v ogreto pečico in pečemo 15 minut. Pečene brownieje dobro ohladimo. Ohlajene narežemo na kvadratke in postrežemo.



Nasvet mladih kuharskih mojstric: Jed bi lahko naredili bolj zdravo, če bi dodali oreščke ali kakšno sadje (jagodičevje, kaki, jabolka...). Namesto bele pšenične moke lahko uporabimo polnozrnato, pirino ali ovseno moko, namesto belega sladkorja pa rjavi sladkor, stevio ali med. Mlečno čokolado pa lahko zamenjamo s temno čokolado.

MANCA HRASTAR, AJDA HUMEK, 6.a



AJDOVI RAVIOLI

SESTAVINE:

TESTO: 100 g ajdove moke, 1 jajce, ščep soli, olje

NADEV: različne vrste zelenjave (por, korenje)

PRIPOMOČKI: lonec za kuhanje, mešalnik, valjar, žlica, nož, vilica

POSTOPEK DELA: Vse sestavine umešamo v testo. Testo mesimo deset minut, da postane prožno in gladko. Oblikujemo hlebček in ga pokrijemo z vlažnim prtičem. Pustimo počivati vsaj pol ure. Testo razdelimo na tri dele, ga na tanko razvaljamo na pomokani površini in narežemo na kvadrate. Nadev za raviole: različne vrste zelenjave prepražimo. S čajno žličko odmerimo nadev, ga položimo na en del kvadrata, z vodo navlažimo robove in jih zapremo z vilicami. Raviole kuhamo v osoljenem kropu, dokler ne priplavajo na površje.



Nasvet mlade kuharske mojstrice: Jed je zdrava, saj vsebuje ajdovo moko in nadev iz zelenjave.

NEŽA HROVAT, 6.a



D-PIZZA

SESTAVINE:

ZA BIGO:

700 g moke z večjo osebnostjo beljakovin (mora imeti vsaj 11g beljakovin na 100g moke), 350 g vode(od tega 50g za kvas), 5 g kvasa ali 20 g droži (če uporabljamo kvas si ga moramo zmešati s 50g vode)

ZA DOKONČANJE TESTA:

300 g moke, 320 g hladne vode, 25 g soli, 3 g svežega ali 2 g suhega kvasa, če uporabljamo droži jih potrebujemo 50 g, 10 g sladkorja, 20 g oljčnega olja če pečemo v navadni pečici, če pečemo v zunanji pečici max 10 g

ZAKLJUČNA FAZA:

dodatki po želji, origano, sveži listki bazilike(ni potrebno)

PRIPOMOČKI: multi praktik, posoda, nož, šamotna plošča, pečica ali krušna peč, lopar, prozorna folija, kuhinjska tehtnica, žlica

POSTOPEK DELA:

Prva faza:

za bigo v multipraktik damo moko, vodo in kvas raztopljen v vodi ali droži. Zmešamo in pustimo, da se vse sestavine lepo skupaj povežejo. Testo pustimo v posodi, ki jo zavijemo s prozorno folijo in jo preluknjamo z nožem. Damo na hladno mesto okoli 13 stopinj če tega prostora ne najdemo damo raje v hladilnik za 24 h.

Druga faza:

Od celotne količine vode odvezamemo cca. dve žlici, ki ji primešamo kvas ali droži in sladkor. V testo postopoma začnemo dodajati moko in vodo dokler nam obeh sestavin ne zmanjka. Med dodajanji počakamo 5 min. Na sredini naredimo luknjico in vanjo nalijemo polovico kvasne mešanice in polovico soli. Gnetemo dokler se vse skupaj ne poveže. To še enkrat ponovimo s preostalo kvasno mešanico in soljo. Počakamo 5 min in v testo damo polovico olja in gnetemo dokler se vse skupaj ne poveže, postopek ponovimo s preostalim oljem. Damo

počivati za 10 min. Testo damo na pult in ga razdelimo na 6-7 hlebčkov (jaz sem jih naredila 6, da so bile malo večje pizze). Lepo oblikovane hlebčke damo v veliko posodo, da ima vsak hlebček prostor in da lahko vzhaja. Vzhajati damo vsaj za 3 h lahko tudi 4h vendar pizze naredimo danes in ne jutri.

Tretja faza:



Če bomo pekli v pečici s šamotno ploščo jo prižgemo na najvišjo temperaturo vsaj 45min prej, da se šamotna plošča dobro segreje. Pult si dobro pomokamo, na moko damo 1 hlebček, ki ga z

blazinicami prstov na sredini potiskamo proti zunanosti da se naredi



oblika skorjice (Testa ne valjamo z valjarjem saj se nam bodo uničili vsi zračni mehurčki, ki smo jih pridelali). Testo prenesemo na lopar in dodamo poljubne dodatke. Odpremo vrata pečice in na šamotno ploščo z loparjem »zasučemo« testo, da je

lepo v normalni obliki. Pečemo cca.10min dokler nam barva testa ne ustreza. Odpremo pečico in lopar damo pod pizzo ter jo vzamemo ven, damo jo na krožnik in postrežemo.



Nasvet mlade kuharske mojstrice: Če nam kakšna pizza ostane mi pa nismo več lačni jih lahko zamrznete, in jih pojedete kasneje. Na mizo položimo peki papir in nanj damo pizzo čez to pizzo damo še toliko pizz kolikor nam jih je ostalo (med njih damo peki papir). Ko nam jih zmanjka zadnjo pokrijemo še z eno plastjo peki papirja in jih damo v zamrzovalnik. Jed bi lahko jedla bolj zdravo tako da imaš namesto ketchupu na pizzi pelate, veliko zelenjave, uporabimo drugo moko npr: pirino, ajdovo a je pri tem receptu nepriporočljivo.

ŽANA HROVAT, 6.a



PIZZA (klasični recept)

SESTAVINE: 700g moke, 2 žlički soli, olivno olje, kocka kvasa, 350ml tople vode, žlica sladkorja/medu, zdrob za posip, paradižnikova mezga, 200g pica šunke, 300g naribanega sira, dodatki po želji: prešane slanine/hrenovke, polovica narezane čebule, polovica narezane paprike



PRIPOMOČKI: velika skleda, merilna posoda, lesena deska, pekač, strgalnik, nož, žlica



POSTOPEK DELA: V skledo damo moko in sol, medtem v 350ml tople vode raztopimo kvas.



Moki dodamo olivno olje, žlico sladkorja/medu in raztopljen kvas. Testo zmešamo in gnetemo 10 minut, da postane voljno. Dobimo štruco, ki jo razdelimo na 3 dele. Oblikujemo 3 hlebčke. Pekač potrosimo z zdrobom in položimo nanj hlebčke. Vzhajajo naj 1 uro. Po eni uri jih polagamo na pomaščen pekač tako, da jih raztegnemo. Obložimo jih z nadevom. Najprej jih premažemo s paradižnikovo mezgo, dodamo narezano šunko, narezano čebulo, papriko in posujemo z naribanim sirom. Pečemo v pečici ogreti na 200°C 25 minut.



Nasvet mladih kuharskih mojstrov: Jed ne moremo čisto

povsem uvrstiti med zdrave jedi. Lahko pa jo naredimo bolj zdravo, če namesto bele moke uporabimo polnozrnatno ali pirino moko. Ne priporoča se, da jo uživamo vsak dan, lahko pa si jo občasno privoščimo. Lahko bi dodali več zelenjave ali jo ponudili z veliko skledo solate z domačega vrta. Izberemo lahko tudi veliko različnih dodatkov (paradižnik, koruza, čebula, morski sadeži, tuno, jajca...).

VALTER JENKOLE, LUKA LONGAR, 6.a

ERIK GRM, ŽIVA JUKIČ, ŽIGA RESNIK, 6.b



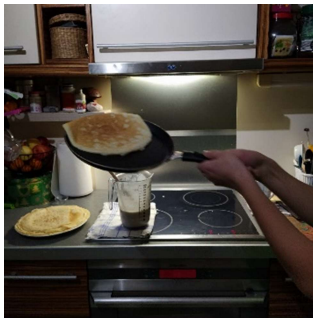
PALAČINKE



SESTAVINE: 2,5 skodelici bele moke, 2 skodelici mleka, 1 skodelica vode, 1 skodelica mineralne vode, - $\frac{1}{2}$ čajne žličke soli, 3 jajca, lahko tudi ščepec sode bikarbone

PRIPOMOČKI: posoda za pripravo mase, mešalnik, ponev, lopatka za obračanje

POSTOPEK DELA: Maso zmešamo ročno, z metlico ali z električnim mešalnikom. Še boljše bodo, če bomo pustili maso pol ure v hladilniku. Vzamemo primerno ponev, jo dobro segrejemo, čez razmažemo majhen košček masla ali par kapljic



olja, vlijemo eno zajemalko mase in pečemo na eni, nato še na drugi strani. Obrnemo z lopatico.

Ponovimo za vsako palačinko. Ko je pečena še na drugi strani jo serviramo na krožnik. Postopek ponovimo še pri naslednjih

palačinkah. Pečene palačinke lahko namažemo s poljubnim namazom.



Nasvet mladih kuharskih mojstrov: Lahko je zdrav zajtrk, saj ne vsebuje veliko dodatnih sladkorjev. Za bolj zdrave palačinke, bi lahko uporabili pirino ali polnozrnato moko in zdrav namaz (npr: skuta).

NEJC MIKLAVČIČ, JURE PETJE, SIFET SELIMBAŠIĆ, 6.a



ŠPAGETI BOLOGNESE

SESTAVINE: olje, 1 čebula, 500 g mletega mešanega mesa, paradižnikova omaka, korenček, 1 žlica moke, bazilika, sol, poper, origano, parmezan, maslo, timijan, lovorjev list, špageti.

PRIPOMOČKI: nož, deska, žlica, kuhalnica, skodelica, posoda, globoka ponev, žlica za testenine, strgalo za sir, krožnik.

POSTOPEK DELA: Na deski čim bolj enakomerno in drobno sesekljam čebulo in korenček. Maslo in olje skupaj segrejemo v globoki ponvi z debelim dnom. Nato



dodamo sesekljano čebulo, korenček in čajno žličko soli. Vse skupaj mešamo. Ko se zelenjava zmehta, okrepimo ogenj in dodamo mešano mleto meso. Medtem mešamo in razbijamo grude mesa. Ko popečemo meso in so grude razbite, nekoliko zmanjšamo ogenj in kuhamo 15



minut. Paziti moramo, da se meso ne prismoji, zato moramo mešati. Nato dodamo paradižnikovo omako, ščepec popra, origano, timijan in lovorov list. Ko ponovno zavre, ogenj zmanjšamo in zelo počasi



kuhamo naprej. Občasno premešamo. Če se omaka začne prijemati, dodamo še malo vode. Na koncu naj bo omaka precej gosta. Špagete kuhamo v odprti posodi z rahlim vrenjem. Vodo pred tem solimo. Med kuhanjem jih premešamo, da ne potonejo na dno in se prilepijo nanj. Špagete kuhamo toliko časa kot je zapisano

na embalaži. Kuhane špagete odcedimo in takoj stresemo v ponev z omako. Dobro premešamo, da se omaka oprime špagetov.



Nasvet mladih kuharskih mojstrov: Ko imamo bolonjsko omako in špagete skupaj dodamo košček masla in sveže nariban parmezan. To doda neverjetno kremast okus. Postrežemo v širokih skodelicah oz. krožniku in posujemo z listi sveže bazilike ter s sveže naribanim parmezanom.

ELA MLAKAR, NIK MRVAR 6.a

JURE KRAŠOVEC, ANDRAŽ MURN, 6.b



PIŠČANČJE PRSI V OMAKI S PIRE KROMPIRJEM

SESTAVINE: piščančje prsi, 1 čebula, sol, poper, paprika v prahu, paradižnik, 2-4 dcl jušne osnove, korenje, pol limone, čajna žlička domače bio vegete, krompir, mleko, maslo.

PRIPOMOČKI: 2 srednje veliki posodi, kuhalnica, palični mešalnik, lupilec za zelenjavo, pripomoček za tlačenje krompirja

POSTOPEK DELA: Piščančje prsi operemo in osušimo. Da bo meso bolj mehko, ga malo potolčemo in nanj kapnemo nekaj kapljic limone. Nato ga posolimo in popopravimo. V vroči posodi jih na hitro popečemo na obeh straneh. Ko je meso navzven popečeno, zmanjšamo ogenj na srednjo vrednost in dodamo na kolobarje narezano čebulo in korenje. Nekaj časa dušimo na zmernem ognju, približno 15 min. Nato dodamo papriko v prahu in paradižnik, po potrebi dodatno začinimo s soljo (lahko dodamo domačo bio vegeto). Pustimo, da se kuha še 10 min. Ko je kuhano, meso vzamemo iz posode, zelenjavo pa s paličnim mešalnikom zmiksamo v omako. Piščančje prsi dodamo k omaki in jed je pripravljena, da jo lahko postrežemo z izbrano prilogo.



Za prilogo skuhamo olupljen krompir in ga z mlekom in maslom pretlačimo v pire.

Nasvet mladega kuharskega mojstra: Jedi bi lahko dodali poljubno zelenjavo, lahko tudi več vrst. S tem bi jed postala še bolj zdrava.



VID OBRSTAR, 6.a



POROVA JUHA

SESTAVINE: por, 400g krompirja, 1 čebula, sol, poper, peteršilj, kislá smetana, jušna osnova, maslo, voda po potrebi

PRIPOMOČKI: kuhalnica, lonec, nož za sesekljane in rezanje, palični mešalnik, deska

POSTOPEK DELA: Sesekljamo čebulo in por. V lonec damo košček masla da prekrije dno(raztopljeno), na raztopljeni maščobi rumeno prepražimo por in čebulo (ne sme se zažgati), občasno dolijemo malenkost vode, da se ne zažge,



pred koncem praženja dodamo na manjše kocke narezan krompir in občasno premešamo, nato solimo in dodamo ustrezno količino jušne osnove, dodamo peteršilj in pustimo vreti še 20 minut. Pred

koncem juho spasiramo in po potrebi dosolimo in dodamo vodo. Tako pripravljeno juho lahko serviramo poleg juhe se lahko postreže . Poleg popečenega kruhka lahko ponudimo tudi kisló smetano, ki jo dodamo po okusu kot si želimo.



Nasvet mlade kuharske mojstrice: To jed lahko uvrstimo med zdrave jedi, ker ne vsebuje emulgatorjev, ojačevalcev okusa in umetnih snovi. Sestavljena je iz naravnih in doma pridelanih povrtnin.

NEJA PEČAR, 6.a



SLADKI ŠTRUKLJI

SESTAVINE:

TESTO: 600 g moko, 2 jajca, 1 dcl olja, 2 dcl vode, ščep soli

NADEV: 500 g nepasirane skute, 200 g kisle smetane, 2 rumenjaka, 2 beljaka, 6 žlic sladkorja, rozine (po želji)

PRIPOMOČKI: 2 posodi, metlice, 1 manjša posodica, žlica, prt, posoda za kuhanje, prozorna folija za živila

POSTOPEK DELA: Moko stresemo v posodo, solimo in v sredino naredimo jamico, v katero damo 2 jajci, nato pa počasi začnemo mešati, ter dodajati vodo. Vode dodamo samo toliko, da lahko zamesimo mehko in gladko testo. Po potrebi dodamo olje, da testo lažje spravimo z dlani. Testo pustimo počivati 30 minut na sobni temperaturi. Za nadev zmešamo skuto, kisko smetano, rumenjaka in sladkor. Iz beljakov stepemo sneg in ga na rahlo primešamo k nadevu. Testo na tanko razvaljamo in premažemo z nadevom. Nato ga previdno zvijemo v obliki rolade. To najlažje naredimo s pomočjo prta. Štrukelj nato zavijemo v prozorno folijo ter ga v vreli vodi kuhamo približno 30 minut. Ko so štruklji kuhani, jih previdno vzamemo iz vode, odstranimo folijo ter narežemo na manjše koščke. Po želji jih lahko prelijemo z mešanico stopljenega masla in drobtin.



Nasvet mlade kuharske mojstrice: Pšenično belo moko lahko zamenjamo za ajdovi, skutin nadev, lahko zamenjamo za orehovega, namesto sladkorja, pa dodamo med.

VALERIJA PEČJAK, 6.a



SLIVOVİ CMOKI - KNEDLI

SESTAVINE:

TESTO: 700 g krompirja, 250-300 g moke (pol gladke, pol ostre), 50 g masla, 2 jajci in ščep soli

NADEV: slive

POSIP: 50 g masla, 100 g drobtin, 100 g sladkorja, cimet po okusu.

PRIPOMOČKI: skleda za kuhanje krompirja, nož za lupljenje krompirja, plastična skleda, tlačilka za krompir, kuhalnica, velika skleda za kuhanje cmokov, ponev, prijemalka, krožnik, vilice, žlica.

POSTOPEK DELA: krompir olupimo, operemo in ga skuhamo. Dodamo ščep soli in ga kuhamo približno 20 min. Odcedimo in pretlačimo. Še toplemu primešamo



maslo in dodamo jajci. Postopoma dodamo moko. Testo pregnetemo. Naoljimo si roke ter zajamemo delček testa in ga v roki sploščimo, na sredino dodamo slivo in po želji sladkor. Vse robove dodamo na sredino in oblikujemo v cmok. Cmoke damo kuhat v vrelo, soljeno vodo. Kuhani so ko priplavajo na površje. Napravimo še posip, tako, da na maslu prepražimo drobtine do zlato rumene barve. Cmoke damo na krožnik jih potresemo z drobtinicami, dodamo sladkor in cimet.



Nasvet mladih kuharskih mojstrov: Jed bi lahko uvrstili v zdrave jedi, saj vsebujejo slive, ki so zelo zdrave in dobre za našo prebavo. Prebral sem da slive pomagajo tudi pri ohranjanju mladostnega videza in nadziranju telesne teže. Jed bi naredili zdravo tako, da jih na koncu ne bi nič zabelili in sladkali, bi jih samo posuli s cimetom, ki je zelo zdrav.

ROK ŠTUPAR, 6.a , TJAŠA HROVAT, 6.b



LAZANJA

SESTAVINE: 350 g testa za lasanjo (lahko uporabimo široke rezance)

BEŠAMEL: 50 g masla, 50 g moko, 0,5 L toplega mleka, ščeč soli, poper, muškatni orešček

NADEV: 300 g mlete govedine, 50 g slanine, 50 g masla, 1 čebula, 1 korenček, 1 vejica zelene, 300 g pretlačenega paradižnika, 2 žlici paradižnikove mezge, 2 dcl vode, 3 žlice naribanega parmezana, ščeč soli, poper, muškatni orešček, maslo za pekač

PRIPOMOČKI: tehtnica, kozica, nož, deska, lonec, pekač, metlica za mešanje

POSTOPEK DELA: Priprava nadeva: V ponvi stopimo maslo, dodamo seseklano čebulo, dodamo sesekljan korenček. Ko čebula porumeni dodamo mleto meso ter začimbe. Prilijemo malo vode in ko tekočina izpari, dodamo pretlačen paradižnik in mezgo. Ko omaka zavre, jo pokrijemo in jo pustimo 1 uro.



Priprava bešamela: Stopimo maslo in dodamo moko. Mešamo s kuhalnico ter počasi prilivamo toplo mleko. Solimo in dodamo poper in muškatni orešček. Mešamo še 5 minut na nizki temperaturi.

Priprava jedi: Testenine skuhamo in jih položimo v pekač, sledi mesna plast, nato plast bešamela. Postopek ponovimo, dokler ne porabimo sestavin. Zadnja plast naj bo bešamel. Pečico segrejemo na 200°C ter pečemo 30 – 40 minut. Ko vzamemo iz pečico, pustimo, da se jed malo ohladi.

Nasvet mlade kuharske mojstrice: Pri tej jedi lahko zamenjuješ sestavine, kot npr. namesto mesa, lahko uporabiš zelenjavo. Jed lahko postrežemo z zeleno solato, ali kakšno drugo solato.

ANJA ZARABEC, 6.a



DUNAJSKI ZREZEK

SESTAVINE: zrezki, sol, poper in vegeta, moka, jajca in mešanica drobtin iz kruha in zmletega cornfleksa, sončnično olje za cvrtje

PRIPOMOČKI: deska in oster nož, trije krožniki za paniranje, posoda za cvrtje in vilice za obračanje mesa, steklena posoda s papirnatimi brisačami

POSTOPEK DELA: Najprej narežemo zrezke primerne debeline. Nato jih nasolimo z mešanico soli, popra in vegete. Idealno je, če jih pustimo dve uri stati, da se presolijo. Nato jih spaniramo. Najprej jih damo v moko z obeh strani,



nato v jajce, pomagamo si z dvema vilicama, na koncu še v mešanico drobtin in cornfleksa. Potem počakamo, da se olje segreje in jih previdno položimo notri. Počakamo, da se zlato zapeče na

eni strani nato jih obrnemo na drugo in še tam ocvremo. Poberemo jih iz olja in odložimo v stekleno posodo s papirnatimi brisačami da vsrkajo odvečno maščobo in ker steklo drži temperaturo in so zrezki tako dlje časa topli.

Nasvet mladih kuharskih mojstrov: To jed bi lahko naredil bolj zdravo tako, da bi dal peči v pečico na peki papir brez maščobe, samo ne vem če bi potem bil tako sočen in hrustljav dunajski zrezek.



ALEKS GALAMIČ, ŽAN PASAR 6.a



MLEČNI RIŽ

SESTAVINE: (za 6 oseb) 1 liter mleka, voda, 300 g riža, sladkor po okusu, mala žlička soli, vanilin sladkor

PRIPOMOČKI: posoda za kuhanje, kuhalnica, cedilo, kuhinjska tehtnica, merica za tekočino

POSTOPEK DELA: Riž najprej dobro operemo pod tekočo vodo in ga odcedimo. Mleko zavremo in nato vanj stresemo riž ter vanilin sladkor. Riž kuhamo, dokler ne postane mehak (približno 30 minut). Paziti moramo, da riž ne vpije vse mleko, ker se riž lahko na dnu posode zažge. Na koncu kuhanja pa dodamo sladkor.



Nasvet mladega kuharskega mojstra: Jed uvrščamo med zdrave jedi. Saj riž je že tako zdrava hrana. Z mlekom pa zaužijemo tudi kalcij. Bolj zdrav mlečni riž lahko pripravimo tako, da dodamo manj sladkorja ter da ga skuhamo v mleku z manj maščobe.

JAKA GODEC, 6.b



NUTELLINA TORTA Z VIŠNJAMI

SESTAVINE:

BISKVIT: 6 jajc, 10 dag moke, 10 dag sladkorja, 1 pecilni prašek, vanilij sladkor, 5 žlic nutelle/po okusu

NADEV: 0,5 l sladke smetane, 1 kremfix, 10 žlic nutelle/po okusu, 1 višnjev kompot

PRELIV ZA BISKVIT: sok od višenj in malo vode

PRIPOMOČKI: električni mešalnik, ročne metlica, tehtnica, pekač, cedilo, posode, žlice, pečico, prostor za kuhanje in ustvarjanje

POSTOPEK DELA: Priprava biskvita: Jajca ločimo. Rumenjake in 5 dag sladkorja



penasto vmešamo. Beljake in 5 dag sladkorja zmešamo v trd sneg. V rumenjake vmešamo 5 žlic nutelle, dodamo 1/3 snega ter moko presejano s pecilnim praškom. Nato dodamo preostali sneg in vse skupaj narahlo premešamo, vlijemo v pekač ter damo v pečico. Predhodno pečico segrejemo na 170 stopinj. Priprava nadeva:

Sladko smetano stepemo do polovice, ji dodamo kremfix in stepamo do konca. Nadeva ne smemo stepati predolgo, da se ne



bo preveč strdil. Ko je smetana stepena ji dodamo 10 žlic nutelle.

Nutello vmešamo z ročno metlico. Končna priprava: Ko je biskvit

pečen, ga prerežemo na tri plasti, ga navlažimo z višnjevim sokom zmešanim z vodo, ga premažemo z nadevom, po vrhu enakomerno razporedimo višnje ter to ponovimo še enkrat. Do naslednjega dne postavimo torto v hladilnik, da se plasti med seboj povežejo. Naslednji dan torto vzamemo iz hladilnika in jo premažemo s smetano.



Nasvet mlade kuharske mojstrice: V smetano lahko dodamo tudi jedilno barvo, če želimo) in pustimo pri okrasitvi domišljiji prosto pot.

TIA KOPAČ, 6.b



MAKARONI S SIROM



SESTAVINE: štiri pesti makaronov, 150 g sira, sol, origano, mleko, poper

PRIPOMOČKI: posoda za sir, pekač, cedilo, peki papir, žlica za mešanje makaronov

POSTOPEK DELA: Pečico nastavimo na 180 stopinj. Med tem skuhamo makarone.



Naribamo sir. Nato pa damo v pekač makarone. Nato pa še sir in posolimo, dodamo še poper in origano. Nato pa damo v pečico. Pečemo toliko časa, da se sir stopi in da nastane hrustljava skorjica.



Nasvet mladih kuharskih mojstrov: Jed bi lahko naredila bolj zdravo, če bi dodala zelenjavo. Ali pa bi jo postregli z veliko skledo solate.



MAKS GODEC, 6.a , ZALA KRANJC, 6.b

ČOKOLADNI MAFFINI

SESTAVINE: 200 g moka, 150 g navadne temne čokolade, 50 g sladkorja, pecilni prašek, 60 g masla, 1,5 dl mleka, 1 jajce

PRIPOMOČKI: pekač za mafine, papirnati modelčki, posoda za vodno kopel, cedilo, strgalo za čokolado, mešalnik za stepanje, lopatka za mešanje

POSTOPEK DELA: V vdolbinice v pekaču za mafine položimo papirnate modelčke. Čokolado drobno nasekljamo ali naribamo. Maslo stopimo v vodni kopeli in ohladimo do mlačnega. Dodamo mu mleko in jajce ter zmešamo v gladko zmes. Moko presejemo v skledo, dodamo pecilni prašek in sladkor ter dobro premešamo. Prilijemo zmes iz masla, mleka in jajca, na hitro pomešamo in dodamo še čokolado. Mešamo čim krajši čas, le toliko, da se sestavine enakomerno porazdelijo. S testom do treh četrtin napolnimo papirnate modelčke in pečemo 20 minut v prej ogreti pečici na 180 °C. Pečene mafine vzamemo iz pečice, počakamo še pet minut, nato pa jih vzamemo iz pekača in razporedimo na servirni krožnik.



Nasvet mladih kuharskih mojstrov: Mafinom lahko dodamo različne sestavine in jih na ta način spremenimo: rozine, koščke čokolade, nasekljano suho sadje, orehe, mandlje ... Uporabimo lahko tudi manj sladkorja in polnozrnato moko.

AJŠA ROZMAN NOVAK, ISAK MEHMEDOVIĆ, 6.b



RIŽEV NARASTEK

SESTAVINE: 30 dag okroglo zrnatega riža, 1l mleka, 4 velika jajca, 4 zvrhane žlice sladkorja, 1 vaniljev sladkorja, 1,5 žlice masla

PRIPOMOČKI: dve posodi za mešanje, mešalnik in dve metlici, pekač, posodo za kuhanje, kuhalnico, večjo posoda za ohladitev riža in še lopatico za odstranjevanje zmesi iz posode v pekač

POSTOPEK DELA: Mleko ulijemo v večji lonec. Rahlo ga posolimo in na zmerni temperaturi zavremo. Ko mleko zavre znižamo temperaturo in vanj zlijemo riž. Pri nizki temperaturi kuhamo približno 15 minut, da riževa zrna nabreknejo in



nastane gosta in kremasta zmes. Med kuhanjem riž večkrat premešamo. Kuhan riž predevamo v večjo skledo in ohladimo. Pečico nastavimo 180 °C. Srednje velik globok pekač dobro namažemo z maslom ali damo peki papir.

V dve skledi ločimo rumenjake in beljake.

V skledo z rumenjaki dodamo sladkor in vaniljev sladkor. Beljake zmešamo z

električnim mešalnikom in počakamo da jih stepemo v čvrst sneg. Rumenjake in sladkor zmešamo tako da se penasto umešajo. V skledo z ohlajenim rižem z ročno metlico najprej

umešamo rumenjarkovo zmes, nato pa po delih še sneg beljakov. Pripravljeno zmes ulijemo v pekač z maslom ali peki papirjem in pekač za 20 do 25 minut potisnemo v ogreto pečico. Narastek je pečen ko se na vrhu naredi zlatorjava skorjica. Pečen narastek vzamemo iz pečice in pustimo da se nekoliko ohladi. Nato ga narežemo na poljubno velike kose, ki jih serviramo na krožnike, posujemo s sladkorjem v prahu in postrežemo.



Nasvet mlade kuharske mojstrice: To jed lahko uvrstimo v zdrave jedi, ker so v njej beljakovine. Jed bi lahko naredila bolj zdravo da bi dala manj sladkorja.

KIARA MURN, 6.b



GOVEJI GO LAŽ Z AJDOVIMI ŽGANCI IN RADIČEM

SESTAVINE:

GOLAŽ: goveje meso (bočnik), čebula, olje, moka, paradižnikova mezga, mleta rdeča paprika, voda, lovorjev list, sol, mleti poper

AJDOVI ŽGANCI: voda, sol, ajdova moka

SOLATA: radič, olje, kis

PRIPOMOČKI: 2 lonca, kuhalnica, zajemalka, deska za rezanje, krožnik, nož, žlica

POSTOPEK DELA: Meso narežemo na kocke. Čebulo in česen olupimo in narežemo na majhne kocke. Na kuhalnik pristavimo večji lonec z oljem. Ko se olje segreje, v lonec stresemo čebulo in jo posolimo. Čebulo med mešanjem pražimo toliko časa, da postekleni in izloči sok. Ne sme se zažgati, ker postane grenka. Nato dodamo česen in vse skupaj pražimo toliko časa, da česen zadiši. Dodamo moko in premešamo. Med mešanjem dodajamo paradižnikovo mezgo in mleto rdečo papriko. V lonec stresemo kocke mesa in mešamo še toliko časa, da meso porjavi. Pazimo, da se ne zapeče. Zalijemo z vodo, dodamo lovorjev list, sol in poper ter premešamo in pokrijemo s pokrovko. Znižamo temperaturo in kuhamo dokler meso ne postane mehko. Med kuhanjem večkrat premešamo.



Za ajdove žgance na štedilniku zavremo liter slane vode. Ko zavre, vanjo stresemo moko, da nastane kepa in začne vreti. Po nekaj minutah temperaturo znižamo. V moko naredimo 2-2,5 cm široko luknjo. Lonec pokrijemo in pustimo kuhati žgance na nizki temperaturi še 20 minut. Zraven postrežemo solato iz radiča.



Nasvet mladega kuharskega mojstra: Ajdo danes uvrščamo med najbolj hranljiva in zdrava živila. Ne vsebuje glutena, zato je primerna tudi za ljudi s celiakijo. Tudi golaž spada med zdrave jedi, saj vsebuje rdeče meso, ki je do neke mere zdravo.



RIŽOTA S CURRYJEM

SESTAVINE: 1/2čebula, zelenjava(npr. korenje in koruza), riž, malo olja, piščančja prsa, voda, jušna osnova, sol, curry, poper

PRIPOMOČKI: kuhalnica, dve posodi za kuhanje s pokrovoma, merica za riž in vodo, deska za rezanje, dve vilici, žlička

POSTOPEK DELA: Vzamemo posodo in vanjo kapnemo nekaj kapljic olja ter



prižgemo štedilnik, da se segreje. Med tem nasekljamo čebulo na majhne koščke in ko je olje dovolj vroče damo v posodo čebulo in pokrijemo s pokrovko. Po nekaj minutah dodamo tudi zelenjevo. Občasno premešamo, da se nežno popraži. Pripravimo si riž. Damo ga v posodo k ostalim sestavinam in nato nalijemo vodo. Količina vode in riža je 1 posodica riža in 2 posodici vode in premešamo. Nato pa dodamo azijsko začimbo curry. Dodamo ga po želji ter vse

sestavine ponovno premešamo. Nato dodamo sol, premešamo in pokrijemo. Na vsake toliko premešamo, da se ne prime na dno posode. Med tem ko se riž kuha, v drugi posodi spečemo meso (pred peko ga začinimo s soljo in poprom na obeh straneh). V ponvi ga pustimo nekaj minut in med tem premešamo riž in po potrebi dodamo še malo vode. Nato obrnemo meso(meso je na tisti strani pečeno če lepo odstopi)in pustimo, da se speče še na drugi strani. Ko je pečen ga vzamemo ven in položimo na desko, ter razrežemo na majhne koščke in ga damo v rižoto. Ko riž postane mehek, je rižota kuhana.



Nasvet mlade kuharske mojstrice: Ta jed je zdrava, saj je riž že sam po sebi zdrav–dober je za prebavo. V jedi je tudi zelenjavna in pa tudi curry, ki ima veliko vlaknin, je dober za prebavo (curry vsebuje od12 do 15 sestavin -osnovne sestavine so kajenski poper, kumina, ingver, kurkuma, koriander, muškatni orešček, muškatni cvet, gorčica, piment...).

PIA PINTAR, 6.b



BOŽIČNI ŠMORN

SESTAVINE:

KARAMELIZIRANA JABOLKA: 4 jabolka, 2 žlici rjavega sladkorja, 100 g masla

ŠMORN: 130 g moka, 200 ml mleka, 4 jajca, 60 g rjavega sladkorja, ½ žličke mešanice za medenjake, 2 pesti suhih brusnic ali rozin, sladkor v prahu

PRIPOMOČKI: ponev, 3 posode, kuhalnica, vilice, pokrovka, električni mešalnik, deska za rezanje, nož, tehtnica, žlica

POSTOPEK DELA:

Priprava šmorna: Ubijemo jajca in ločimo beljake od rumenjakov, ki jih s sladkorjem stepemo do fine in svetle pene. Beljake v drugi posodi stepemo v čvrst sneg. K rumenjaku primešamo mleko in moko, zmešamo z začimbami za medenjake. Na koncu primešamo še sneg iz beljakov.



Karamelizirana jabolka: Jabolka olupimo jim odstranimo peščiča in jih narežemo na kocke. Na večji ponvi na srednjem ognju raztopimo maslo nato dodamo sladkor in jabolčne kocke. Segrevamo, da se sladkor raztopi jabolka pa zmehčajo. Vmes malo mešamo. Jabolka nato stresemo v drugo posodo.

Isto ponev v kateri so se karamelizirala jabolka vrnemo nad nizek ogenj in vanjo vlijemo maso za šmorn in po vrhu potresemo rozine ali brusnice. Ponev pokrijemo z pokrovko in na nizkem ognju pečemo toliko časa da šmorn na vrhu ni več moker. Obrnemo ga in raztrgamo z vilicami. Ogenj povečamo in dodamo karamelizirana jabolka med mešanjem pražimo nekaj minut. Šmorn postrežemo in ga posujemo s sladkorjem v prahu.

Nasvet mlade kuharske mojstrice: Jed bi bila bolj zdrava če bi vsebovala manjše količine sladkorja in bi zamenjali navadno moko s pirino moko.

KATJUŠA PLOT, 6.b



KORUZNI ŽGANCI S KISLIM ZELJEM

SESTAVINE: 0,5 l vode, 300 g koruzne moke, žlica soli, mast z ocvirki, vsaj 3 žlice, kisló zelje

PRIPOMOČKI: 2 lonca, kuhalnica, vilice, skleda

POSTOPEK DELA: V lonec nalijemo vodo, jo solimo in zavremo. V krop naenkrat stresemo vso koruzno moko. Nič ne mešamo, le pustimo, da voda začne znova brbotati in se moka sprime v kepo. Zdaj z ročajem kuhalnice v sredini kepe naredimo luknjo do dna lonca. Počakamo, da začne brbotati tudi v luknjici, nato pokrito ali napol pokrito kuhamo 20 minut. Odstavimo, po potrebi odlijemo vodo, a jo prihranimo (čeprav bo po izkušnjah količina ravno pravšnja za imenitne žgance) in s kuhalnico krepko premešamo moko z vodo v velike žgance (po potrebi prilijemo prihranjeno vodo). Pokrijemo in pustimo počivati 10 minut. Posebej v kozici segrejemo mast z ocvirki. Žgance prelijemo s polovico masti in z velikimi vilicami ali s kuhalnico začnemo rezati koruzne kepe v loncu na manjše, dokler nismo zadovoljni z obliko. Posebej skuhamo kisló zelje. Žgance postrežemo zabeljene z ocvirki. V servirno skledo postrežemo kisló zelje, nanj pa naložimo žgance z ocvirki.



Nasvet mladega kuharskega mojstra: Žgance lahko zdrobimo tudi z mešalnikom, če le niso pretrdi. Kisló zelje vsebuje veliko vitamina C in zato ga je priporočljivo uživati v obdobjih prehladov in viroz.

GREGOR ROJC, 6.b



CAKE POPS

SESTAVINE: 250 g piškotov, 130 g čokolade, 100 g kremnega sira, 40 g masla

PRELIV: 200 g bele čokolade, 50 ml sladke smetane

Dekoracija po želji (kokos, lešniki, sladkorne rožice,...)

PRIPOMOČKI: ponev, 3 posode, kuhalnica, vilice, pokrovka, električni mešalnik, deska za rezanje, nož, tehtnica, žlica

POSTOPEK DELA: Piškote zmeljemo. Temno čokolado stopimo nad vodno kopeljo in ji dodamo maslo. Tej mešanici dodamo kremni sir in piškote. Dobro premešamo in oblikujemo kroglice. Za eno uro jih postavimo v hladilnik. Med tem časom naredimo preliv. Nad vodno kopeljo stopimo belo čokolado. Sladko smetano nekoliko segrejemo in ji dodamo stopljeno čokolado. V kroglice zapičimo palčke, nato pa jih oblijemo s čokolado. Na koncu kroglice okrasimo (povaljamo v kokosu, dodamo mrvice, lešnike, ...)



Nasvet mlade kuharske mojstrice: Jed bi bila bolj zdrava če bi vsebovala manjše količine sladkorja. Uporabimo lahko tudi polnozrnat piškote.

MANCA ROZMAN, 6.b



RIŽOTA



SESTAVINE: čebula srednje velikosti, korenje, 360g piščančjega mesa, zelenjavno kocko, jedilno olje, sol, poper, mleti česen, timijan, 2 papriki, kozarec domače paradižnikove mezge, 300g riža, voda

PRIPOMOČKI: kuhalnica, posoda za kuhanje s pokrovoma, deska za rezanje, nož

POSTOPEK DELA: V posodo damo olje. Čebulo nasekljamo na manjše koščke, pražimo jo toliko časa, da postekleni. Medtem narežemo na manjše koščke piščančje meso, korenje ter papriki. Najprej čebuli dodamo meso, ga malo podušimo. Dodamo še zelenjavo ter zelenjavno kocko. Sledijo začimbe: sol, poper, timijan, mleti česen. Vse skupaj dobro premešamo in dodamo paradižnikovo mezgo. Pustimo 10-15 minut pokrito s pokrovko na zmerni temperaturi, da se okusi zmešajo in da se zelenjava z mesom poduši. Nato damo riž, ga zalijemo z vodo in ga pustimo, da se skuha, medtem občasno premešamo. Po 12-15 minutah je naša jed pripravljena za serviranje. Postrežemo na plitvem krožniku, dekoriramo ga z vejico peteršilja.



Nasvet mlade kuharske mojstrice: Lahko se uporabi tudi divji riž.

EVA ŠTRAVS, 6.b



LAVA CAKE

SESTAVINE: 114 g jedilne čokolade, 114 g masla, 2 jajci, 67 g sladkorja, 32 g moka

PRIPOMOČKI: skleda, metlica, tehtnica, model za maffine, pekač za maffine, žlica

POSTOPEK DELA: Čokolado nadrobimo na male koščke in jo raztopimo v posodi nad paro. Nato vanjo vmešamo maslo, da se popolnoma raztopi. V drugi posodi ubijemo jajca in dodamo sladkor ter dobro premešamo z metlico. Dodamo čokoladno zmes, premešamo in nato dodamo še moko. Ponovno premešamo. Maso vlijemo v keramične posodice do $\frac{3}{4}$. V pečici pečemo 10 minut (dokler ni skorjica pečena) na 180 stopinjah. Ko tortice vzamemo iz pečice naj počivajo 1 minuto, nato jih obrnemo na krožnik.



Nasvet mladega kuharskega mojstra: Pojemo še tople, pri serviranju priporočam še vaniljev sladoled, ki lepo paše zraven.

LUKA VOVK, 6.b

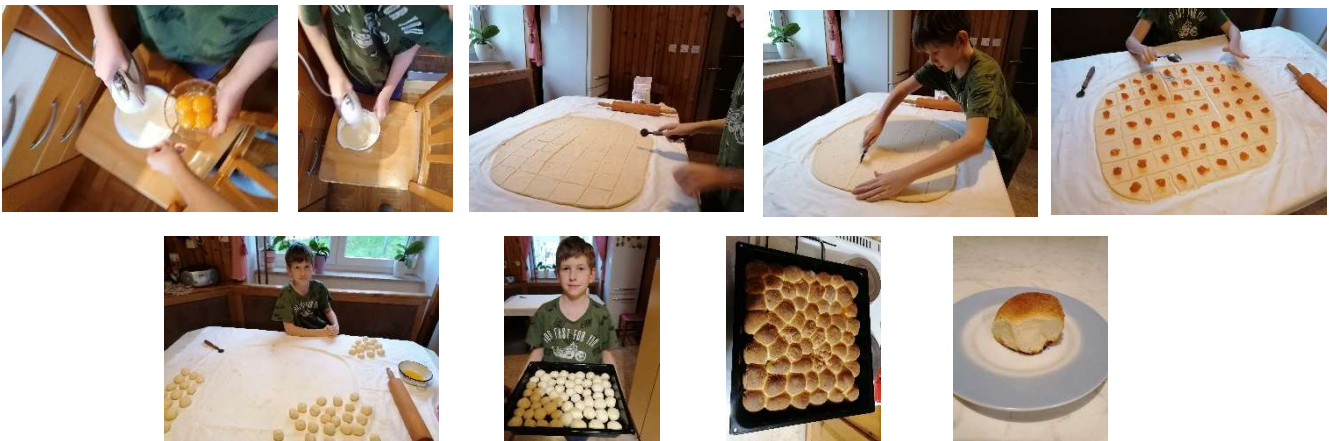


BUHTLJI

SESTAVINE: 500 g moke, 60 g masla, vaniljev sladkor, kocka kvasa, 2 jajci, 2 dcl mleka, limonina lupina po okusu, rum po okusu, ščep soli, marmelada

PRIPOMOČKI: posoda za moko, posodica za kvas in mleko, posodica za maslo, pekač, prt, žlica, valjar, nož za rezanje, kuhalnica, mešalnik

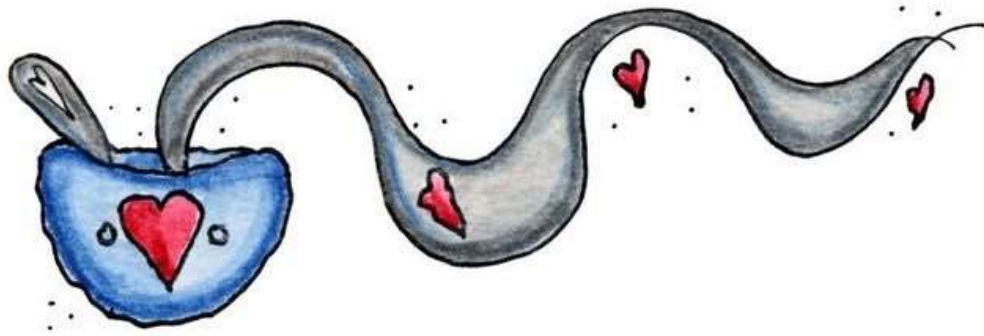
POSTOPEK DELA: V veliko posodo za mesenje presejemo moko in ji dodamo sol. V posebni posodi segrejemo mleko na približno 35°C, vanj zdrobimo kocko kvasa ter dodamo žličko moke in sladkorja. Pustimo, da kvas vzhaja. V drugi posodici raztopimo maslo. V skledico ubijemo 2 jajci, dodamo sladkor, vanilij sladkor ter malo limonine lupinice in ruma. Z mešalnikom penasto umešamo. Ko imamo vse sestavine pripravljene, lahko začnemo s pripravo testa. Moki dodamo kvas, malo premešamo in dodamo še ostale sestavine. Naredimo gladko testo, oblikujemo v hlebček in pustimo, da vzhaja. Ko vzhaja, pripravimo prt in ga posujemo z moko. Hlebček nato z nožem razrežemo na enake kvadratke. Na vsak kvadratek z žličko dodamo marmelado po okusu in oblikujemo kroglice oziroma hlebčke. Pomočimo jih v raztopljeno maslo, da se pri peki ne zlepijo in jih enakomerno zložimo na pekač. Ko so buhtlji vzhajali, jih damo v pečico in pečemo 35 do 40 minut na 200°C.



Nasvet mladega kuharskega mojstra: Buhtlje lahko pripravimo z pirino moko. Uporabimo marmelado, ki nam je všeč.

LUKA ZUPANČIČ, 6.b





DOBER TEK

