RaP – Hrana in prehranjevanje (od 20.4. do 24.4.2020)

POZDRAVLJENI MOJI KUHARJI OD NAJMLAJŠIH DO NAJSTAREJŠIH!



Z veseljem vam tudi tokrat za vse skupine pošiljam zmagovalne lanske jedi za Zlato kuhalnico. Vem, da se bo za vsakega nekaj našlo in da vam ne bo pretežko. Mlajšim pomagajte prosim starejši. Naredili si boste lahko odlično nedeljsko kosilo ali pa kar med tednom.

Ali ste vedeli, kaj so to leteči žganci? Če niste, nič hudega. Tudi jaz nisem vedela. Naj vam zaupam. To so pohana piščančja bedrca ali perutničke. To je ljubljanska jed in tam so jim tako rekli. Pa še nasvet: Vam ni treba »izkoščiščevati bedrc«, lahko jih kar cele spanirate in spohate.

**LETEČI ŽGANCI Z MANDLJEVIMI LISTIČI**

*Sestavine za 6 oseb:*

12 izkoščičenih piščančjih bedrc

100 g moke

2 jajci

sol

200 g krušnih drobtin

50 g mandeljnov

1,5 l olja za cvrtje

*Postopek priprave jedi:*

Piščančja bedrca operemo, izkoščičimo in nasolimo. Povaljamo jih v moki, potopimo v razžvrkljana jajca in povaljamo v drobtine, ki smo jim dodali mandljeve lističe. Ocvremo jih v olju.





**PRAŽEN KROMPIR S PETERŠILJEM**

*Sestavine za 6 oseb:*

1 kg krompirja

150 g čebule

1 dcl belega olja

sol

poper

jušna osnova po potrebi

4 vejice peteršilja

*Postopek priprave jedi:*

Neolupljen krompir kuhamo v osoljeni vodi 30 minut. Odcedimo, vročega olupimo, narežemo na tanke rezine. Na olju zarumenimo čebulo, solimo, ji primešamo krompir in ga pražimo po obeh straneh. Na koncu dodamo še poper in narezan peteršilj. Po želji lahko prilijemo zajemalko jušne osnove in ponovno dobro premešamo, oz. obrnemo, da se vidijo kolobarji.

Krompir je najboljši, kadar ga prepražimo tako, da naredi zlatorumeno skorjico.





**SKUTNE PALAČINKE S PEHTRANOM**

*Sestavine za 6 oseb:*

**Testo za palačinke**

5,5 l mleka

2 jajci

25 dag ostre moke

sol

maščoba za pečenje (olje ali maslo)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skutni nadev s pehtranom**  400 g skute  1 jajce  2 dcl kisle smetane  1 šopek oskubljenega sesekljanega pehtrana  3 žlice sladkorja  1 žlica drobtin  ščepec soli | **Jajčni preliv**  1dcl kisle smetane  1 jajce  sol | **Karamela**  100 g sladkorja |

*Postopek priprave jedi:*

Iz navedenih sestavin razmešamo s šibo ali električnim mešalnikom gladko testo, ki naj pol ure počiva. Ponev segrejemo, pokapamo z nekaj kapljicami olja ali maslom, vlijemo zajemalko testa in z obračanjem ponve raztegnemo testo po celotni površini. Ko se palačinka loči od dna, jo obrnemo in spečemo še na drugi strani.

Iz navedenih sestavin za skutni nadev s pehtranom zmešamo nadev in namažemo palačinke. Palačinke zvijemo in jih zlagamo v namaščen pekač. Prelijemo z jajčnim prelivom. Za jajčni preliv zmešamo vse navedene sestavine. Pečemo v pečici 30 min na 200oC.

Karamelo naredimo predvsem za dekoracijo. V kozici prepražimo sladkor, ko ta karamelizira oblikujemo dekoracijo.

****

****

**KONČNI IZDELEK**

****

****



Želim vam, da uživate v pripravi jedi. Tudi tisti tekmovalci, ki ste s temi jedmi osvojili regijsko prvo mesto v Radencih in tretje državno mesto v Ljubljani, boste z lahkoto in veseljem pripravili »vašo« jed.

Ste si še zapomnili, zakaj je pogrinjek v črno – beli barvi?

Seveda, ker so si tekmovalci dali ime »POLANSKI ŠTRKI« in štorklje so črno – bele barve.

Lepo vas pozdravljam in želim prijetne ter zdrave prvomajske počitnice!

Učiteljica Jasna