

LONČEK KUHAJ

MENTORICA: Zdenka Jaklin

Šolsko leto: 2018/19



ŠPAGETI S SMETANOVO OMAKO, SIR, ZELENA SOLATA

Sestavine:

50 dag špagetov
sol

Smetanova omaka

1 žlico masla
2 žlici moke
sladka smetana ali smetana za kuhanje
sir

zeleni solata
kis
olje

POSTOPEK

V osoljeni vodi kuhaj špagete 9 minut. Ko so kuhanji jih ocedi.

Medtem, ko se špageti kuhajo, na maslu prepraži moko in zalij s smetano in še kuhaj minuto ali dve.

Očisti solato in jo operi.

Solati dodaj sol, kis in olje ter premešaj.

Serviraj po svoji zamisli.



PALAČINKE

Sestavine:

1 l mleka
4 jajci
48 dag moke
sol
olje za pečenje
marmelada
kisla smetana

POSTOPEK

Vse sestavine zmešamo in pustimo nekaj minut počivati.

V ponev vlijemo olje in segrejemo. Odvečno olje vlijemo v skodelico. V ponev vlijemo cca. pol zajemalke mase (odvisno, kako velike in kako debele palačinke želite) in popečemo na obeh straneh.

Palačinke premažemo s poljubnim nadevom (priporočam, da palačinko namažete s kislo smetano in marmelado - odlična kombinacija).



MAFINI

Sestavine:

300 g moke
pol pecilnega praška
120 g sladkorja
1vanilin sladkor
Ščepec soli
3 žlice kakava v prahu
1jajce
1 jogurt
1 dl olja
1 dl mleka

Po želji:

1banana
12 kock čokolade

POSTOPEK

Najprej z metlico zmešamo suhe sestavine - moko, pecilni prašek, sladkor, vanilin sladkor, sol in kakav.

V drugi posodi z mešalnikom stepemo jajce in počasi dolivamo olje, da dobimo kremasto zmes. Med mešanjem dodamo še jogurt in mleko.

Mokre sestavine počasi vmešamo k suhim in dobro premešamo.

Pečico ogrejemo na 180 stopinj. V pekač vložimo papirnate modelčke za muffine, ki jih najprej napolnimo z maso nekje do polovice. Na to maso damo košček banane in kocko čokolade, ki ju nato prekrijemo s preostankom mase.

Pečemo približno 20 minut. Ko so pečeni (preverimo z zobotrebcem), jih vzamemo iz pečice in pustimo vsaj 10 minut, da se ohladijo, preden jih vzamemo iz pekača.



MIŠKE

Sestavine:

2 srednje veliki jajci
1 navadni jogurt
2 jogurtova lončka moke
1 pecilni prašek
2 žlici sladkorja
1 vanilin sladkor
polovica žličke morske soli
0,5 l olja
za cvrtje
sladkor v prahu za posip

POSTOPEK

Vse sestavine damo v posodo. 10 minut jih mešamo z električnim mešalnikom. Testo naj počiva 10 minut.

Segrejemo olje, nato testo z žlicami oblikujemo v kroglice in jih sproti potapljam v segreto olje. Pečemo na zmerni temperaturi do zlatorumene barve.

Potresememo s sladkorjem v prahu.



SLANI ROGLJIČKI

Sestavine

50 dag gladke moke
20 g kvasa
 $\frac{1}{2}$ žlice soli
1,5 dl belega olja
2,5 dl mleka
1 jajce za premaz

POSTOPEK

Naredi testo in ga pusti vzhajati $\frac{1}{2}$ ure.

Iz testa neredi kačo in jo razreži na kolobarje in jih nareži na kolobarje. Vsak kolobar razvaljaš in ga zviješ v rogljiček. Lahko pa testo razdeliš v manjše kupčke in jih potem razvaljaš v krog velikosti velikega krožnika. Razrežeš jih na 8 do 12 delov in vsakega posebej zviješ v rogljiček. Rogljičke lahko nadevaš s šunko in sirom ali pustiš prazne.

Nadevaj jih v pekač obložen s peki papirjem in jih premaži s stepenim jajcem.

Peči 15 minut na 200 stopinjah.



BOŽIČNI KEKSI

[Sestavine](#)

250 g moke
125 g masla
125 g sladkorja v prahu
3 rumenjaki
1 vanilij
limonina lupina
mleti cimet

POSTOPEK

Moko presejemo na delovno površino. Dodamo na koščke narezano maslo, sladkor, vanilij, rumenjake, cimet in nastrgano limonino lupino. Na hitro zgnetemo v testo. Oblikujemo ga v hlebček, zavijemo v prozorno folijo in ga za 30 minut damo v hladilnik.

Pečico segrejemo na 190 °C.

Testo razvaljamo na pomokani površini ali med dvema listoma peki papirja na 3 milimetre debelo.

Iz testa z modelčki izrežemo različne oblike keksov, ki jih polagamo na pekač obložen s peki papirjem.

Pečemo jih 10 minut.



PICA

Sestavine

400 g gladke pšenične moke
1 jušna žlica soli
1 jušno žlico kisa
25 g svežega kvasa (ali pol vrečke suhega kvasa)
350 ml tople vode
2 jušni žlici oljčnega olja

Za nadev:

2 do 3 dl pelatov ali kečapa
1 jušna žlica origana
200 g narezane šunke
200 g naribanega sira
1 svežo papriko

POSTOPEK

V posodo dajte najprej moko. Na sredini naredite luknjo in vanjo nadrobite kvas. Kvas zalijte z malo tople vode in ga premešajte s kuhalnico. Nato dodajte še oljčno olje in kis. Premešajte in postopoma dodajajte preostalo moko ter vodo. Ko boste dodali polovico moke, ne pozabite dodati še soli. Zmes gnetite z rokama ali s pomočjo kuhinjskega robota, dokler ne boste dobili gladkega in povezanega testa. Testo naj nekaj časa vzhaja. Testo razvaljamo z valjarjem ali pa kar z rokami. Robove oblikujemo, da so debelejši. Potem ga prekrijemo s paradižnikovo mezgo in potresemo z origanom. Pico prekrijemo z eno plastjo šunke. Nato jo potresemo z naribanim sirom, na vrh damo narezano papriko.

Medtem ogrejemo pečico na 275 stopinj Celzija oz. na čim višjo temperaturo, ki jo pečica premore. Pekač s pico vstavimo vanjo, ko doseže temperaturo 275 stopinj Celzija, ne prej! Pico pečemo približno 8 do 10 minut. Pečena je, ko je na vrhu sir stopljen, skorja prijetno zlato-rjavo obarvana.



BANANA SPLIT

Sestavine

1 zrela banana
2-3 kepice sladoleda
sladka smetana
čokoladni preliv
okraski (npr. mrvice itd.)

POSTOPEK

Banano olupimo in položimo na desertni krožnik ali stekleno posodico. Lahko jo prerežemo vzdolž in položimo na krožnik. S pomočjo zajemalke za sladoled zajamemo sladoled poljubnega okusa. K banani dodamo 2 ali 3 kepice sladoleda. Stepemo sladko smetano in jo nabrizgamo okoli sladoleda. Banano in sladoled prelijemo s čokoladnim prelivom, po smetani pa potrosimo okraske (npr. mrvice, čokoladni prah).

Za piklo na i dodamo še 2 vafelj rolici, ali piškot, ki ga zapičimo v smetano.



ČOKOLADNA TORTA

Sestavine

5 jajc
25 dag sladkorja
25 dag moke
1 pecilni
1 dcl olja
1 dcl vode

POSTOPEK

Iz beljakov naredi sneg.

Rumenjake in sladkor stepemo, dodamo vod in olje, nato še moko s pecilnim praškom. Na koncu umešaj sneg iz beljakov.

Peči v ogreti pečici na 180°C od 35 do 40 minut.

ČOKOLADNA KREMA ZA TORTO

Sestavine

175 g jedilne čokolade Gorenjka
375 ml sladke smetane

POSTOPEK

Smotano vlij v kozico in jo na nizkem ognju segrevaj. Pazi da smetana ne zavre. Vanjo nalomi čokolado in med nenehnim mešanjem z ročno metlico kuhaj približno 5 minut, oz. tako dolgo, da se čokolada popolnoma raztopi.

Smotano ohladi na sobno temperaturo, nato posodo prekrij z živilsko folijo on jo daj v hladilnik.

Drugi dan maso s srednjo hitrostjo mešalnika stepaj 3 minute v gladko kremo s katero namažeš biskvit ali torto.



PICA KRUHKI

Sestavine

bel kruh
kečap
posebna klobasa
sir
sveža paprika

POSTOPEK

Kruh poljubno narežemo. Na čim manjše kocke narežemo klobaso, papriko in šampinjone. Sir naribamo. Kečap, narezano klobaso, papriko, šampinjone in sir zmešamo. Začinimo z origanom. Nadev namažemo na kruhke in na vrh potresememo še malo naribanega sira. Kruhke pečemo na 180 ali 200 stopinj, dokler se sir ne stopi.



RULADA

Sestavine

6 jajc
6 žlic sladkorja
6 žlic moke
3 žlice vode
malo pecilnega praška
sladko smetano
sadje

POSTOPEK

Iz beljakov stepi sneg. Mešaj 6 rumenjakov, vodo in sladkor, da dobro naraste nato dodaj moko s pecilnim in nazadnje sneg. Peči na 180 stopinj 10 minut. Nato jo zavij, da se ohladi. Ko je rulada ohlajena jo obloži s sadjem in stepeno smetano, ter jo ponovno zvij in nareži.



VELIKONOČNI PIRHI V GNEZDU

Sestavine

1 kg moke
7 dag kvasa
2 dl olja
7 dl mleka
6 jušnih žlic sladkorja
sol po okusu (noževa konica)
1 rumenjak z malo vode ali mleka za premaz

POSTOPEK

V večjo posodo stresite vse suhe sestavine za pripravo testa, premešajte in dodajte vzhajan kvas ter ostale tekoče sestavine. Umesite gladko testo in ga pustite da vzhaja. Testo stresite na pomokano površino in ga z velikim nožem razrežite na enake dele. Vsak del razrežite še na 6 delov in dobili boste kepice iz katerih boste oblikovali 24 pletenih gnezd za pirhe.

Vsako kepico razdelite na dva dela, eden naj bo nekoliko večji kot drugi. Pomokajte površino za delo le toliko, da se testo ne prijema in razdeljeno kepico razvaljajte v dolgi kači. Daljšo prepognite, krajšo pa pritisnite na pregibu daljše. Spletite enakomerno kito. Tukaj bo dobrodošla tudi pomoč še kakšne dodatne roke, ki vam bo na pregib pritisnila prst, saj boste tako laže in hitreje spletli kito.

Spletene kite oblikujte v obroč, spoj pa zaključite tako, da preko pokrijete kos sploščenega testa, ki je ostal pri pletenju kite.

Pletene kite – gnezda položite na podlago za peko obloženo s papirjem za peko. Kite premažite z rumenjakom v katerega ste umešali mleko. Na premazane kite položite kuhane pobarvane pirhe ter pustite, da testo samo nekoliko vzhaja saj bo nekoliko zraslo še med peko. Če kitke – gnezda vzhajate preveč se bo testo pričelo trgati in pokvarilo končni izgled. Pecite v ogreti ventilacijski pečici 20 do 25 minut, oziroma toliko, da testo dobi zlato rumeno barvo. Ker boste kitke tudi pojedli uporabite pirhe, ki ste jih pobarvali z naravnimi barvami.

NAREDI ZAJČKA

Oblikujemo žogice, ki so lahko malenkost jajčaste oblike. Velike naj bodo približno 5 cm.

S škarjami zarežemo ušesa in repek. Zajčke položimo na pekač, obložen s peki papirjem.

Z zobotrebcem naredimo oči, kamor nato vstavimo semena (npr. sončnična). Lahko pa na koncu, v že pečene zajčke, zabodemo klinčke.

Velikonočni zajčki bodo še lepsi, če jih premažemo z jajčko. Pečemo jih približno 12 minut na 200° C, v predhodno ogreti pečici.



ČEŠNJEV NARASTEK

Sestavine

3 jajca
14 dag sladkorja
14 dag masla
28 dag moke
1pecilni prašek
Malo limonine lupinice
250 ml mleka
1/2 kg češenj

POSTOPEK

Najprej izkoščičimo češnje.

Jajca in sladkor penasto umešamo, na rahlo vmešamo moko s pecilnim praškom in limonino lupinico, mleko in razmehčano ali stopljenno hladno maslo.

Maso vlijemo v pomaščen in z moko posut pekač in po vrhu potresemo češnje.

Pečemo približno 20 - 25 minut pri 180 stopinjah.



ČOKOLADNO-JOGURTOVO PECIVO BREZ JAJC

Sestavine

Biskvit

2 navadna jogurta

1 lonček (jogurtov) olja

2 skodelici sladkorja

2 skodelici gladke moke

2 žlici kakava v prahu

1 žlička pecilnega praška

Preliv

100 g čokolade

1 dl sladke smetane

1 žlička sladkorja

košček masla

malo marelične marmelade

POSTOPEK

Pečico segrejemo na 180 stopinj. V večji skledi zmešamo jogurt, olje in sladkor. Na zmes presejemo moko, kakav in pecilni prašek. Sestavine s kuhalnicu ali lopatko dobro premešamo, da dobimo gladko zmes.

Pekač velikosti 30 x 23 cm namastimo z maslom in poprašimo z moko. Vanj vlijemo pripravljeno zmes in jo poravnamo. Biskvit pečemo v ogreti pečici 20 do 25 minut.

Pečen je, ko na zobotrebcu, ki ga zapičimo v testo, ni nobenih ostankov, ko ga izvlečemo.

Preliv pripravimo tako, da nalomimo čokolado v posodo. Dodamo smetano, maslo in sladkor ter nad vodno kopeljo sestavine stopimo. Topel biskvit premažemo z marelično marmelado in prelijemo s čokolado.

