

OŠ Ivana Skvarče

Zagorje ob Savi

Zlata kuhalnica 2016/7

Tekmovalci:

Ema Čop, Neža Celestina, Nina Pavšek

Mentorica: Nada Brezovar

Jedi:

Fižolova juha s kranjsko klobaso

Hrustljavi jagodni štruklji

Zagorje, 11.5. 2017

**»Vroča« Fižolova juha s kranjskim raviolom**

**(šest oseb)**

|  |  |
| --- | --- |
| Potrebujemo | Potek dela |
| 0,5 kg kuhanega fižola 5 dl fižolove vode,1 manjše narezano rumeno 1 manjše rdeče korenje1 krompirZačimbe: 1 lovorov list, šetraj, sol, poper, čili.1/4 kranjske klobase | Fižolu in fižolovi vodi dodamo narezano korenje.Krompir olupimo in narežemo.Krompir kuhamo ločeno, hkrati s krompirjem za nadev raviolov v 2dl vode.Dodamo začimbe.Sestavine kuhamo 20 minut.Odvzamemo krompir za raviole. Ostali krompir in tekočino prilijemo v fižolovko. Juho zmiksamo s paličnim mešalnikom.Pol kranjske klobase narežemo na trakceDodamo jih v fižolovo juho ter kuhamo 10 minut. |
| Opečena kranjska klobasa1 kranjska klobasaoljezobotrebec | Klobaso narežemo na salamoreznico.Zvijemo jo ter prebodemo z zobotrebcemOpečemo na olju. Zvitke vstavimo v krožnik s fižolovo juho. |
| **Raviol s kranjsko klobaso in krompirjem**Testo za rezance:200 g moke2 jajci1 žica oljaNadev:1 šalotka1/4 kranjske klobase1 krompiržlica oljasol in poper po okusuČili, olje |  Vgnetemo testo. Testo naj počiva 15 minut. Šalotko narežemo in prepražimo na olju. Dodamo narezano klobaso, jo popečemo. Primešamo kuhan, pretlačen krompir Dodamo poper ter sol.Testo razvaljamo, razrežemo. Nadevamo ter oblikujemo raviol.Raviole kuhamo v vreli slani vodi 10 minut. Fižolovo juho po potrebi razredčimo s tekočino od kuhanega raviola.Raviole vstavimo na zvitke kranjske klobase. Čili vmešamo v olje. Z njim pokapamo raviol in krožnik. |



Slika osnutek: Fižolova juha s kranjskim raviolom

Obrok za eno osebo: Hranilna vrednost: 1768 KJ, 19,1 B, 19.9 M, 62,04 OH

Alergeni: gluten, jajca, mleko

**Hrustljavi jagodni štruklji**

(osem oseb)

Potrebujemo

|  |  |
| --- | --- |
| Vlečeno testo:250 dag moke50 dag korenja1 jajce1 žlica olja1 dl mlačnega mleka | Testo dobro vgnetemo. Premažemo z oljem. Pustimo počivati pol ure. Pokrijemo. |
| Nadev:3 jajca500 dag skute100 dag sladkorja200 dag jagodvanilin sladkorlimonina lupinica mandljevi lističi | Jajca ločimo ter dodamo sladkor, pol k rumenjakom in pol k beljakom.Zmiksamo najprej beljake.Zmiksamo rumenjake sladkor, skuto, vanilin sladkor, limonino lupinico. Skutini masi rahlo primešamo sneg.Jagode drobno narežemo. |
|  | Pristavimo lonec vode in dodamo žličko soli. Testo razvaljamo ter namažemo z nadevom. Posujemo z mandljevimi lističi.Zavijemo v peki papir, ki ga prej premažemo z oljem, potem še alu folijo ter kuhamo 15 minut nato odvijemo alu folijo ter kuhamo še 10 minut. |
| Jagodna polivka200 jagod2 žlici sladkorja | Jagode narežemo.Dodamo žlico sladkorja.Počasi kuhamo tri minute. |
| Dekoracija50 g temne jedilne čokolade50 g bele jedilne čokolade | Nad soparo stopimo temna čokolado.Nad soparo stopimo belo jedilno čokolado.Napolnimo brizgalno vrečko.Dekoriramo krožnik. |



Slika osnutek: Hrustljavi jagodni štruklji

Obrok za eno osebo: Hranilna vrednost: 1810 KJ, 17,5 B, 15,49 M, 60,52 OH

Alergeni: gluten, jajca, mleko, lupinasto sadje

Skupna energijska vrednost obroka

3578 KJ

36,5 B

35,39 M

122,56 OH