



DECEMBER

2. KUHARSKI IZZIV – PRAZNIČNE ROL'CE

Času primerno je bil tokrat izziv praznično obarvan.

Branje recepta, umivanje rok in akcija!







ekipa Čebelce



ekipa Kuharski zmaji



ekipa Resne dame



ekipa 4 mega kuharji

Po sladkem poskušanju je seveda sledil posvet mentoric. Tokrat je bila dodelitev točk malenkost lažja. Okusi so se med skupinami nekoliko razlikovali. Sladko – kisl kombinacija se je nekje bolj, drugje manj ujela. Prepričala naju je skupina Čebelce, ki je praznično rol'co postregla v kremasti jabolčni omak'ci s slatno kombinacijo okusov. Čestitke za prvo zvezdico! ☺

| | NOV | DEC | JAN | FEB | MAR | APR | MAJ |
|----------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ČEBELCE | | ★ | | | | | |
| KUHARSKI ZMAJI | | | | | | | |
| RESNE DAME | | | | | | | |
| 4 MEGA KUHARJI | ★ | | | | | | |



Pri našem sponzorju smo tokrat kupili...



Hvala!

Če se ti bo med prazniki zahotelo rolat, razkrivamo naš recept. ☺

PRAZNIČNE ROL'CE

Opozorilo! Količina sestavin je odvisna od števila sladkosnedcev. ☺

Za **jabolčno omak'co** potrebuješ:

jabolka
vanilin sladkor
sladkor
vodo
cimet

Za **rol'ce** potrebuješ:

toast
čokoladni namaz
slivovo marmelado
jajca
mleko

Gremo po vrsti. Jabolka razkoščiči in nareži na manjše koščke. Posuj jih z vanilijevim sladkorjem in po želji še z navadnim (lahko temnim) sladkorjem. Zdaj jih zalij z vodo, ki naj je ne bo preveč. Pokrito posodo pristavi na ogenj in počakaj, da voda zavre.

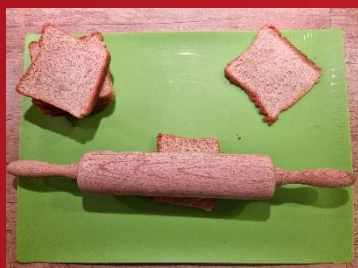
Takrat temperaturo zmanjšaj, da se jabolčni koščki mirno kuhajo.

Medtem pa...



...naj se ti zrola.

Rezine toasta povaljaj z valjarjem. Ko je ta vaja za mišice končana, v skledici pripravi nadev. Z vso močjo zmešaj nekaj žlic čokoladnega nadeva in nekaj žlic slivove marmelade. Ker so se ti roke že dobro ogrele, v globokem krožniku razžvrkljaj še jajce ali dva. Jajčnemu tornadu dodaj še nekaj žlic mleka.



Skoraj se ti že rola, zato hitro pograbi rezino toasta in jo na tanko premaži z nadevom. In akcija...zrolaj rol'co! Čmokni jo še v jajčno kopel, zavrti in odloži na pekač obložen s peki papirjem. Rolaj se, dokler ti ne zmanjka sestavin.



Skupino rol'c pošlji v pečico ogreto na 180°C. Tam naj bojo, dokler ne dobijo lepe rumene barve. Ti se pa vrni k jabolkom, ki so zdaj že mehki in pripravljene, da jih napade palični mešalnik. Če misliš, da je vode preveč, jo nekaj odlij v kozarec. Jabolkom dodaj cimet in začni s pasiranjem. Vztrajaj toliko časa, da dobiš gladko kremasto omak'co. Če je pregosta, dodaj malo prihranjene jabolčne tekočine.



Še malo, skoraj si že na koncu. Pečene rol'ce in jabolčno omak'co serviraj na krožnik in sladkanje naj se začne. Da bodo rol'ce še bolj praznične, poleg postrezi topel praznični čaj.



Zrolan tek! ☺