



JANUAR

3. KUHARSKI IZZIV – POLENTINE POGAČICE

Od zadnjega srečanja je minilo kar nekaj časa, zato so kuharji komaj čakali, da se spopadejo z novim izzivom. Pa poglejmo...







ekipa Čbelice



ekipa Kuharski zmaji



ekipa Resne dame



ekipa 4 mega kuharji



Tokrat je bil izziv že malo bolj zahteven, a je uspel. Zahtevnost izziva ni bila edina sprememba...



Učiteljica Polona je bila odsotna, vendar smo imeli kar dve gostji, učiteljico Klavdijo in učiteljico Matejo. Obljubili sta, da še prideta. ☺

Tokrat je točke podeljevala tričlanska komisija. Okusi so bili različni, ampak zmagovalno ekipo smo dobili. Zmaga je šla na krožnik ekipi Resne dame.

Čestitke za prvo zvezdico! 😊

	NOV	DEC	JAN	FEB	MAR	APR	MAJ
ČBELICE		★					
KUHARSKI ZMAJI							
RESNE DAME			★				
4 MEGA KUHARJI	★						

Pri sponzorju smo kupili....



Kmetija Pr' Grenkev z Rupe pa nam je podarila...



Hvala!

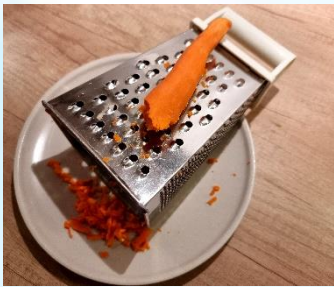
POLENTINE POGAČICE

Sestavine:

korenček
por
kos buče
1 jajce
ribani sir
2,5 dl polente
8 dl vode
olje
sol
začimbe (česen, timijan, bazilika, origano...)
grški jogurt
limonin sok

Kako jih narediš?

Korenček in bučo olupi, nato še naribaj. Por nareži na čisto drobne koščke.



Ko imaš zelenjavo pripravljeno, v posodo vlij 2 do 3 žlici olja. Malo počakaj in najprej v notri pošlji por. Nekaj časa mešaj, nato dodaj še korenček in bučo. Približno 5 minut zelenjavo premetavaj po loncu, ki naj bo na srednji temperaturi.



Zdaj vlij 8 dl vode s pol žličke soli in počakaj. Ko opaziš, da zelenjava poskakuje v mehurčkih, znižaj temperaturo in spet čakaj približno 10 minut. Temperaturo še znižaj in odstavi posodo. Pripravi se na hitro mešanje! Polento stresaj v lonec in ves čas močno mešaj. Ko se polenta lepo pomeša z vodo, posodo vrni na štedilnik in še približno 2 minuti mešaj...mešaj...mešaj...

Mešanico ponovno odstavi in pusti, da se nekoliko ohladi.



V ohlajeno polento dodaj jajce, sir in začimbe po okusu. Vse ponovno zmešaj v enotno zmes. Tokrat pusti, da se popolnoma ohladi. Da bo hitreje, lonec lahko postaviš na hladno okensko polico.



Čas je, da preveriš, če je polenti padla temperatura. Ko se to zgodi, sledi oblikovanje pogačic. S pomočjo dveh žlic odlagaj kupčke polente na pekač obložen s peki papirjem. Vsak kupček malo potlači, da ne bo previsok. Ko porabiš vso polento, potisni pekač v pečico ogreto na 180°C.

Pogačice pusti tam, da se hrustljivo zapečejo.



Medtem pripravi pomak'co. V skledico stresi jogurt, malo limoninega soka, ščepec soli in začimbe po okusu. Tudi to premešaj.



Pečene pogačice vzemi iz pečice in počakaj, da se malo ohladijo. Nato pa prvo pomoči v jogurt in...



Pogačast tek! ☺