



FEBRUAR

4. KUHARSKI IZZIV – PICA ROGLJIČKI

»Učiteljca, a bo bomo pico delal?«

Vsak mesec je bilo isto vprašanje in odgovor: »Ne!« Tokrat je bilo drugače. No, nismo delali pice, ampak nekaj z okusom pice. 😊







ekipa
Čbelice



ekipa
**Kuharski
zmaji**





ekipa
Resne dame

ekipa
**4 mega
kuharji**



Kot vedno so bile tudi tokrat vse ekipe odlične, zato je bilo težko podeliti točke. Na koncu je šla težko pričakovana zvezdica ekipi Kuharski zmaji.

Čestitke! 😊

Zdaj bo šlo pa še bolj zares. Vsaka ekipa ima eno zmago.
Katera bo dobila prvi naziv Žagarjev mali šef?

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



Ni bila taprava pica, je bil pa okus po pici. 😊

Tudi tokrat nam je pomagal naš sponzor.



Hvala!

PICA ROGLJIČKI

Da jih narediš, potrebuješ:

500 g moke
1 pecilni prašek
100 g kisle smetane
200 g jogurta
150 g masla
1 žličko soli
sir
šunko
kečap
začimbe (origano, bazilika)
jajce

V večjo posodo stresi moko in pecilni prašek. Premešaj, nato dodaj še kisko smetano, jogurt, zmehčano maslo in sol. Vse sestavine s kuhalnico mešaj, da se združijo. Ko se to zgodi, še na hitro pregneti z roko, da nastane hlebček.



Hlebček razdeli na dva dela. Vzemi enega in ga na pomokani površini razvaljaj v krog debel približno 0,5 cm. Krog razreži na dvanajstine.



V skledici zmešaj kečap in začimbe. Šunko in sir nareži na manjše kose.



Zdaj se pa lahko začne. Vsako dvanajstino namaži s kečapom. Ne pretiravaj, da ne bo kasneje ušel iz rogljička. Na širši del položi košček ali dva šunke in sira. Na vrhu testo zapogni, da nadev dobro zatesniš. Nato trikotnik zvij v rogljiček. Postopek ponovi še z drugim hlebčkom testa.



Narejene rogljičke polagaj na pekač obložen s peki papirjem. Preden jih pošlješ v pečico segreto na 180°C, jih premaži z jajcem.



Ko ugotoviš, da so čez približno pol ure pečeni, počakaj samo še 10 minut, da se ohladijo, nato pa zagrizi v prvega.



Rogljickast tek! ☺

Pica rogljički so narejeni po receptu <https://leaneen.com/2020/04/04/rogljicki-brez-kvasa-v-30-minutah/>