



APRIL

6. KUHARSKI IZZIV – TUNINE KOŠARICE

Aprilski izziv na prvi pogled ni izgledal zahteven. No, vseeno so se pojavile težave in postati drug finalist ni bilo več lahko.



Kako se skuhamo špageti???



Kako pripraviti nadev? Koliko začimb je dovolj?



Kako splesti košarice?



ekipa Čbelice



ekipa Kuharski zmaji



ekipa Resne dame



ekipa 4 mega kuharji



TUNINE KOŠARICE

Sestavine za 20 košaric:
160 g - 180 g špagetov
3 jajca
približno 4 žlice moke
manjša bučka
večja žlica maskarpone sira
večja žlica kisle smetane
konzerva tune
pest ribanega sira
manjši kos mlade čebulice
začimbe: sol, česen v prahu, origano, bazilika

Na pol prelomljene špagete skuhaj po navodilu na embalaži in odcedi v cedilu.



Medtem ko se špageti kuhajo, pripravi nadev.

Bučko naribaj, posoli in pusti počivat. Čebulico na drobno nareži.



V razžvrkljana jajca med mešanjem počasi dodajaj žlico po žlico moke, da dobiš gosto zmes.



V jajčno zmes vmešaj: maskarpone sir, kislo smetano, tuno brez olja, ožeto bučko, čebulico, začimbe po okusu.



Špageti so kuhani in nadev pripravljen, zato se lahko začne pletenje košaric. Na pekač obloženem s peki papirjem v obliki polžka zavij nekaj špagetov, da nastane košarica. Vsako košarico napolni z nadevom. Preden jih pošlješ v pečico ogreto na 180°C, jih posuj s sirom. Do pečenih košaric te loči približno 20 minut.



Preden se začne pojedina, lahko pripraviš še skledo najljubše solate ali pa samo kupček kečapa, ki se tudi lepo ujame z okusom nadeva v košarici.



Dober tek! 😊