



**MAREC**

## **5. KUHARSKI IZZIV – POTICA PRESENEČENJA**

Prihajajoči prazniki so bili navdih za izziv. Tekmovalci so se naučili, kako porabiti velikonočne ostanke. Poglejte, mogoče vam bo ideja všeč.



Priprave pred delom ...



...in akcija.









Tako se čaka, da se potice ohladijo.



Ocenjevanje je bilo zanimivo, saj sva dali poudarek na okus in izgled krožnika. Nismo imeli samo jed presenečenja, ampak je bila to tudi zmagovalna ekipa. Fantje so imeli začetniške težave, saj jim je kuhanje jajc predstavljalo veliko uganko. No, rešili so jo in si prikuhali prvo zmago. Čestitke! 😊

	NOV	DEC	JAN	FEB	MAR	APR	MAJ
ORLI					★		
HRUŠKE		★					
MAVRICE	★						
ROŽICE			★	★			





ekipa Orli



ekipa Hruške





ekipa Mavrice



ekipa Rožice



Naš sponzor.

Hvala!





## POTICA PRESENEČENJA oz. KAKO PORABIŠ VELIKONOČNE OSTANKE

Sestavine, ki vodijo do presenečenja:

- 2 večja (ali 3 manjša) jajca
- 1 skodelica koruzne moke
- 1 skodelica ajdove moke
- 1 skodelica bele moke (pšenična ali pirina)
- 1 žlička soli
- 1 žlička pecilnega praška
- 1 skodelica mleka
- 1 skodelica jogurta
- ½ skodelice mlačne vode (lahko mineralna)
- 1/3 skodelice olja
- in
- 4 jajca oz. pirhi (lahko tudi več)
- šunka

Povabi lačno družčino in jim pripravi presenečenje.

Če nimaš štirih pirhov, moraš trdo skuhati jajca. To narediš tako, da najprej poskrbiš, da so nekaj časa na sobni temperaturi. Ko je to izpolnjeno, jih previdno položiš v lonec napolnjen s hladno vodo. Voda mora segati čez jajca. Da se bodo lažje lupila, vodo posoli. Ne varčuj s soljo. Sedaj lonec pristavi na štedilnik in čakaj, da voda zavre. Ko se to zgodi, začni štopati. Po 10 minutah lonec odstavi, odlij vodo in pusti jajca, da se ohladijo.



Že med kuhanjem jajc pripravi sestavine za testo.

Lončke, ki imajo prostornino 2 dl, napolni s koruzno, z ajdovo in belo moko, mlekom, jogurtom, oljem ter vodo. Pripravi še jajca, sol, pecilni prašek in na koščke narezano šunko.





Ko so sestavine na svojem mestu, je čas, da narediš testo. V skledi z ročnim mešalnikom dobro zmešaj jajca. Zdaj pa izmenično dodajaj mokre in suhe sestavine, da dobiš gostejšo zmes. Na koncu v to zmes vmešaj šunko.



Naslednji korak je, da olupiš jajca in z maslom namažeš pekač. Zdaj samo še vlij maso in vanjo enakomerno položi jajca.



Vse je pripravljeno za peko na 180°C. To naj traja približno 45 minut oz. do lepe rjave barve. Če je pečeno, preveri z zobotrebcom ali noževno konico (zelo...zelo malo testa lahko ostane na testerju).



Ko je konec, pekač obrni, da potica pade ven. Počakaj, da se vsaj malo ohladi. Postavi jo pred zbrano lačno družino in jo razreži. Presenečenje! V potici so skrita jajčka. 😊



Presenečen tek! 😊