



MAJ FINALE

Prišli smo do konca. 😊

Zadnji finalni izziv je bil zanimiv in drugačen. Da bi bila naloga res težka, sta morali ekipi iz ponujenih sestavin brez recepta in navodil pripraviti jed. Obe sta se odlično odrezali.





Nastala sta dva s testeninami obložena krožnika.



Komisija je imela zelo težko nalogo, ko je podeljevala zvezdice.



Z eno zvezdico več so si Klara, Anja, Lina in Lara iz 4. b priborile naziv
Žagarjev mali šef. Čestitke! ☺



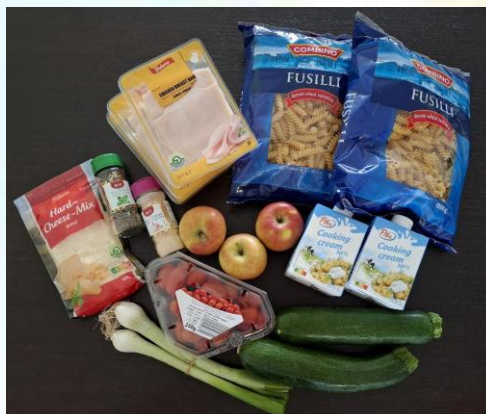
Tudi ostali tekmovalci niso ostali praznih rok.



Tukaj se naša zgodba za letošnje leto še ne konča. Pred nami je še en izziv. Za dogodek na temo mednarodna kuhinja, ki bo potekal v mestu 31. 5., moramo pripraviti turško jed. Pri tem nam bodo pomagali kuharji iz restavracije Brdo.

Kmalu vam sporočimo, kako nam je uspelo. 😊

HVALA sponzorjema, ki sta bila v finalu z nami.



print@t-2.net

PRINTSHOP
TRGOVINA IN STORITVE D.O.O.
CESTA STANETA ŽAGARJA 29, 4000 KRANJ

04 23 67 000

ŽMŠ MAKARONI

Zmagovalni recept

Sestavine:

makaroni
mlada čebulica
bučka
češnjev paradižnik
jabolko
piščančja prsa
parmezan
smetana za kuhanje
olje
sol

začimbe (bazilika, origano, česen)

V lonec nalij vodo, dodaj malo olja in sol. Voda naj zavre, nato dodaj makarone in jih pusti toliko minut, kot piše na embalaži. Medtem ko se makaroni kuhajo, naredi omako. Nareži piščančja prsa, pretlači paradižnik, nareži čebulico in bučko. Bučko popraži v majhnem loncu. Ko je bučka popražena, na istem olju popraži tudi čebulico. Vse skupaj zmešaj in dodaj še smetano ter začimbe. Omako stresi v lonec, kjer se kuhajo makaroni in še nekaj minut kuhaj. Ko so makaroni kuhani, jih stresi na cedilo in precedi omako. Makarone naloži na krožnik in dodaj omako ter parmezan. Na koncu naribaj še košček jabolka, da dodaš svežino.



Dober tek vam želimo Anja, Lara, Lina, Klara. ☺

MAKARONČKI ZA ENERGIJO

Sestavine:

makaroni
mlada čebulica
bučka
češnjev paradižnik
piščančja prsa
parmezan
smetana za kuhanje
olje
sol

začimbe (bazilika, origano, česen)

V lonec natoči vročo vodo in dodaj sol. Daj ga na štedilnik in počakaj, da voda zavre, nato vanj vsuj makarone. Medtem ko se kuhajo, pripravi omako. V manjši posodi skuhaj smetano. Piščančja prsa nareži na majhne koščke. Paradižnike nareži na polovičke in jim odstrani koščice. Oboje stresi v prekuhano smetano, dodaj še origano in malo soli. Vse skupaj dobro premešaj. Kuhane makarone odcedi. Bučko olupi in nareži na kroge, ki jih popečeš na segretem olju. Tudi čebulico popraži na olju. Na krožnik naloži makarone in jih prelij z omako. Krožnik še okraši z bučkami in čebulico.



Dober tek vam želimo Manca, Lija in Anabela. ☺