



APRIL

6. KUHARSKI IZZIV – KORENČKOVA PITA

Velikonočni prazniki so pred vrati.
Mi so se pripravljali na obisk velikonočnega zajčka.





Na obisk velikonočnega zajčka so se najbolje pripravili Paradajzi in postali druga finalna ekipa.

	NOV	DEC	JAN	FEB	MAR	APR	MAJ
PASIJONKE			★		★		
JAGODE				★			
PARADAJZI	★					★	
LUBENICE		★					

Čestitke! 😊

P.S.: Kmalu dobimo zmagovalno ekipo.



ekipa Pasijonke



ekipa Jagode



ekipa Paradajzi



ekipa Lubenice



Nakup v Lidlu.

Hvala!

KORENČKOVA PITA

Če te med velikonočnimi prazniki obišče velikonočni zajček, mu postrezi korenčkovo pito. V pomoč naj ti bo ta recept.

Testo:

300 g gladke moke
150 g hladnega masla (narezanega na koščke)
1 celo jajce
1 rumenjaki (beljak prihrani za nadev)
2 žlici sladkorja
1 žlička kisle smetane
1–2 žlici hladne vode (po potrebi)

ščepec soli

Nadev:

200 g korenčka
1 jajce
beljak (od testa)
80 g kremnega sira
50 g sladkorja
1 čajna žlička cimeta
½ čajne žličke vaniljevega sladkorja

V večji posodi zmešaj moko, sladkor in ščepec soli. Dodaj **koščke hladnega masla** in ga **s prsti na hitro nadrobi v moko**, da nastane drobtinasta zmes.



Dodaj jajce, rumenjaki (beljak prihrani za nadev) in kisko smetano. Vse skupaj zmešaj. Če je presuho, dodaj hladno vodo. Testo z rokami oblikuj v kepo. To naredi **hitro**, sicer se bo maslo preveč zmeščalo in bo testo lepljivo. Nastalo kepo zavij v prozorno folijo in za **vsaj 15 minut** postavi v hladilnik.



Medtem ko se testo hladi, pripravi nadev. Naribaj korenček. V posodi zmešaj jajca, beljak in sladkor. Dodaj kremni sir in dobro premešaj. Primešaj nariban korenček, cimet in vaniljev sladkor.



Ohlajeno testo razdeli na večji del (2/3) in manjši del (1/3). Manjšega vrni v hladilnik. Iz večjega oblikuj kepo. Postavi jo na sredino peki papirja. Prekrij jo z drugim kosom peki papirja. Enakomerno jo razvaljaj v krog kot za pico.



Peki papir s krogom prestavi na pekač. Z rokami dokončaj in oblikuj še rob. Na testo razporedi nadev.



Zdaj razvaljaj še manjši del testa na rahlo pomokanem peki papirju. Z modelčki za piškote izreži poljubne oblike. Razporedi jih po nadevu. Medtem segrej pečico na **180 °C** (ventilacija). Pito peci približno **25–30 minut**, oziroma dokler ni zlato zapečena.



Ohladi jo in postreži velikonočnemu zajčku. Če je zelo sladkosned, pito posuj še s sladkorjem v prahu.



Korenčkov tek! ☺