



JANUAR

3. KUHARSKI IZZIV – AJDOVI PAKETKI

Ajdova kaša se ne pojavi pogosto na jedilniku.
No, mi smo jo zapakirali v paketke in
mogoče tako koga "prelisičili", da jo poskusi.

Poglejte, kako smo to naredili.







Ajdo je najbolje zapakirala skupina Pasijonke in si v tabelo poslala prvo zvezdico.

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

Čestitke! ☺



**ekipa
Pasijonke**



**ekipa
Jagode**





**ekipa
Paradajzi**



**ekipa
Lubenice**



Tudi tokrat je bil z nami Lidl.



Hvala!

AJDOVI PAKETKI

Za 16 paketkov potrebuješ:

2 paketa listnatega testa
kos pora
150 g ajdove kaše
150 g mascarponeja
1 jajce
olje
sol
timijan
česen v prahu

Kako zapakiraš ajdo?

Na tehtnici stehtaj 150 g ajdove kaše in jo na cedilu splakni pod tekočo vodo.
Poljubno velik kos pora nareži na čimbolj drobne koščke.



V lonec z debelim dnom vlij 2 do 3 žlici olja. Dodaj por in ga popraži na srednji temperaturi. Da mu ne bo dolgčas, mu dodaj ajdovo kašo. Še malo praži in ne pozabi mešati. Da bo kasneje boljši okus, dodaj sol, timijan in česen. Ker se por in kaša že nekaj časa družita v loncu, jima je vroče, zato ju zalij z vodo. Pazi, da vode ne bo preveč. Raje jo dodajaj.

Ta vodna kopel naj traja približno 10 minut.

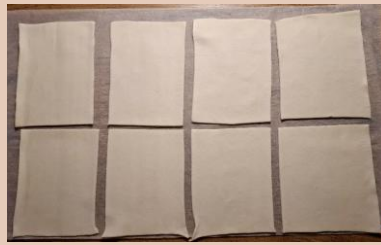
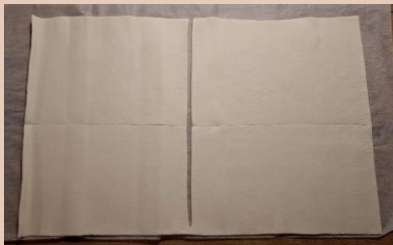


Lonec odstavi s štedilnika in pusti, da se porovo-ajdova mešanica ohladi.

Medtem pripravi 100 g mascarponeja. Ko se zmes v loncu ohladi, poskrbi, da se ji mascarpone pridruži. Nadev je pripravljen.



Prvi paket listnatega testa razreži na četrtine. Vsako četrtino pa še na polovico, da dobiš 8 kosov testa. Na sredino vsakega naloži žlico nadeva.



Vsak kos zavij v paketek. Levo in desno stran stisni, da ne bo nadev med pečenjem zbežal. Ko končaš s prvim paketom, prepakiraj še drugi paket listnatega testa. Paketke zlagaj na pekač obložen s peki papirjem. Pred pečenjem v pečici ogreti na 200°C (ventilacija), jih premaži z jajcem. Iz pečiце jim ne dovoli približno 15 minut.



Preden prvi paketek pošlješ v lačni želodček, pripravi še svojo najljubšo solato.



Ajdov tek! 😊