



MAREC

5. KUHARSKI IZZIV – TUNINI ŠOTORČKI

Turistična sezona se še ni začela, mi pa smo že sestavljali šotorčke in postavljali kamp.







Tokrat so se vse ekipe zelo trudile, saj je zmaga na izzivu prinesla vstopnico za finale. Prva finalna ekipa so postale Pasijonke.

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

Čestitke! 😊



ekipa Pasijonke



ekipa Jagode



ekipa Paradajzi

TUNINI ŠOTORČKI

Za kamp s 24 šotorčki potrebuješ:

6 večjih tortilj
3 pločevinke tune
srednje veliko bučko
manjšo čebulo
pest naribanega sira
kečap
jajce
olje
sol, baziliko, origano

Pred postavitvijo kampa je potrebno pripraviti šotorčke.

Za nadev olupi in naribaj bučko. Čebulo sesekljaj zelo na drobno. Pripravi tuno in sir.
V 5 do 7 žlic kečapa zamešaj sol, baziliko in origano po okusu.



Na nekaj žlic olja v manjši posodi popraži čebulo. Ko postekleni, ji dodaj bučko in mešaj. To delaj nekaj minut, nato posodo odstavi in pusti, da se ohladi. V ohlajeno čebulno-bučkino mešanico stresi vse ostalo pripravljeno za nadev. Mešaj...mešaj...mešaj...
Če je masa presuha, dodaj še malo kečapa.



Tortilje razreži na četrtine, da dobiš 24 koščkov. Na sredino vsakega koščka daj žlico nadeva. Tortiljo zapogni z leve in desne strani, zapri z zobotrebcom in šotorček je narejen.



Šotorčke zbiraj na pekaču obloženem s peki papirjem. Ko imaš vse sestavljene, jih premaži z razžvrkljanim jajcem in pošlji v pečico ogreto na 180 °C.



Po približno 15 minutah so šotorčki pripravljeni. Malo počakaj, da se ohladijo, nato jih na večjem servirnem krožniku postavi kamp.

Za dodatno ponudbo postreži še skledo solate in kupček kisle smetane.



Tunin tek! 😊