



DECEMBER

2. KUHARSKI IZZIV – PRAZNIČNA PICA

Za decembrski čas se spodobi, da so tekmovalci opravili izziv, ki je zadišal po praznikih. Tokrat jim je odlično uspelo. Vsem znano jed so pripravili malo drugače.

Najprej se je zamesilo testo.





Nato se je pripravila obloga.



Kmalu je nastala pica.



4 praznične pice



Pri pokušanju sva se odlično posladkali. Pri podeljevanju točk pa sva se težko odločili, v kateri pici se skriva zvezdica. Odkrili sva jo pri ekipi Hruške.

Čestitke! 😊

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



ekipa Orli



ekipa Hruške

ekipa
Mavrice



ekipa Rožice



V Lidlu smo kupili...



Tudi vi lahko pripravite malo drugačno pico.

Če jo boste recept uporabili, ko ne bo več prazničnega vzdušja, lahko spremenite okus marmelade in sadja...jagode, borovnice, breskve... ☺

PRAZNIČNA PICA

Ali veš, kako se navadno pico spremeni v praznično pico? Čisto preprosto!

Za testo potrebuješ:

250 g moke (pšenične ali pirine)
50 g mletih oreščkov (po želji: lešniki, orehi, mandlji)
1 pecilni prašek
1 žlico sladkorja
približno 2 dl hladne vode
2 žlici olja

Za pica **oblogo** potrebuješ:

namesto kečapa...nekaj žlic slivove marmelade
namesto origana...cimet
namesto šunke...2 ali 3 jabolka (odvisno od velikosti)
namesto sira...1 jajce, 200 g skute, 50 ml sladke smetane, 50 g rjavega sladkorja, ščepec soli

Naj se sprememba začne.

V skledo stresi moko, oreščke, pecilni prašek in sladkor. Vse dobro premešaj. Na sredini naredi jamico. Vanjo vlij malo vode in olje. V roke vzemi ročni mešalnik, ampak ga še ne prižgi. Z nastavkom za testo le rahlo pomešaj tekočino z malo moke.



Zdaj pa vklopi mešalnik in mešaj, mešaj, mešaj, da dobiš hlebček.

Če je presuho, dodaj vodo. Če je "pocasto", dodaj moko.



Hlebček preloži na peki papir posut z moko in ga z rokami oblikuj v krog. Da bo pica še večja, z valjarjem oblikuj še večji krog. Ko uspeš testo razvaljati v velikosti pekača, peki papir prestavi na pekač.

Na koncu z roko oblikuj za pico značilen rob.



Za oblogo si pripravi na tenko narezane jabolčne krljke. V skledi pa zmešaj sestavine za skutni preliv.



Zdaj pa pico premaži...posuj...obloži...prelij...približno pol ure peci na 180°C.



Med peko pripravi dišeč praznični čaj in počakaj na prvi kos praznične pice.



Praznični tek! ☺