



NOVEMBER

1. KUHARSKI IZZIV – BUČNI OBLAČKI

Spet gre zares!

Štiri ekipe so se v 2. sezoni prvič pomerile v kuharskem izzivu.

Na kuhinjskem pultu so jih pričakale sestavine in recept. Kot vedno, je najprej je sledil kuharski posvet, potem pa delo.



Ribanje...mešanje...



...zavijanje...





...poskušanje.

Seveda je bilo tudi točkovanje.

Tudi v novi sezoni sva upoštevali sodelovanje ekipe, okus in izgled jedi ter urejenost kuhinje. Vse ekipe so se odlično odrezale.

Prvo zvezdico so si spekla dekleta v skupini Mavrice.

Čestitke! ☺

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

ekipa Orli



ekipa Hruške



ekipa Mavrice



ekipa Rožice



Sestavine smo jih kupili v Lidlu ...



Kmetija Pr' Grenkev z Rupe nam je dala jajca in buče.

Hvala!

BUČNI OBLAČKI

Za nebo polno bučnih oblačkov potrebuješ:

750g vlečenega testa (paket in pol)

300g jedilne buče

250g maskarpone sira

180g kisle smetane

1 ali 2 jajci (odvisno od velikosti)

sol

2 – 3 žlici olja

gazirano mineralno vodo

sezam

grobo mleta bučna semena

Če uporabiš en paket testa, zmanjšaj količine za nadev.

Najprej pripravi oblakov nadev. Bučo razreži, olupi in naribaj. V posodo daj maskarpone sir, kisko smetano, olje, jajce, sol. Mešanici dodaj bučo in močno premešaj.



Pole vlečenega testa prereži na polovico.



Če je testo debelejše, vzemi en kos, če je tanjše, pa vzemi dva kosa.
Na površino stresi dobro žlico nadeva in razmaži.



Čeprav ni sezona piknikov, poišči palčko za ražnjič. Postavi jo na krajšo stranico.
Okoli palčke na rahlo navij testo.



Narolano testo stisni z obeh strani in povleci s palčke na pekač obložen s peki papirjem.
Tako, prvi oblaček je na nebu. Postopek ponovi še enkrat in še enkrat in še enkrat...
Medtem ogrej pečico na 180 °C



Preden oblačke pošlješ na toplo, jih premaži z mineralno vodo in posuj s sezamom ali mletimi bučnimi semeni.



Po približno pol ure zlato-rumeno nebo vzemi iz pečice. Počakaj, da se ohladi.
Izberi si oblaček in ga skupaj s kozarcem jogurta pojey za večerjo.



Oblačkov tek! 😊