



JANUAR

3. KUHARSKI IZZIV – RIŽEVE ŽOGICE

Januarski izziv je bil v športnem duhu, saj so tekmovalci izdelovali riževe žogice. Poglejte, kako jim je šlo. 😊



Po začetni zmedi, kako se skuha riž oz. kaj je vrela voda, je delo steklo v pravo smer.



Žogarija je povzročila kar nekaj težav. Na koncu so imele tri skupine enako število točk. Čeprav sta bili v ekipi Rožice samo dve tekmovalki, sta zaradi najboljšega okusa postali zmagovalki meseca januarja.

Čestitke! ☺

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

ekipa Orli





ekipa Hruške



ekipa Mavrice



ekipa Rožice

V Lidlu smo kupili, na kmetiji Pr' Grenkev pa dobili...



Hvala!



RIŽEVE ŽOGICE

Za 13 riževih žogic potrebuješ:

300 g arborio riža
večji korenček
13 mini mocarel
50 g parmezana
2 ali 3 jajca
moko
drobtine

začimbe: sol, bazilika, timijan, česen v prahu

Riževa žogarija se naredi tako:

1. V štirikratno količino vrele slane vode stresi riž in ga kuhaj po navodilu na embalaži, kar je približno 15 minut. Kuhan riž odcedi na cedilu in pretresi v večjo skledo. Tam ga pusti, da se ohladi.



2. Medtem ko riž spreminja svojo temperaturo, na drobno naribaj korenček, razžvrkljaj eno jajce in pripravi začimbe, parmezan ter macarelo. Ko ugotoviš, da se je riž ohladil, mu vse pripravljeno stresi v skledo in močno premešaj.



3. Zdaj se lahko začne oblikovanje žogic. Z večjo žlico zajemi riž in ga pretresi v dlan. Na sredino dlani položi eno mocarelo. Sedaj pa stisni pest in oblikuj žogico, tako da jo valjaš z obema rokama in stiskaš, da se riževa zrna dobro sprimejo skupaj. Žogice odlagaj na večji krožnik ali rezalno desko.



4. Ko je zbirka žogic narejena, pripravi "panirnico". Vsako žogico povaljaj v moki, jajcu, drobtinah in odloži na pekač obložen s peki papirjem.



5. Žogice so že skoraj narejene, le še za pol ure (lahko tudi manj, kar je odvisno od pečice) jih moraš postaviti na 180°C. Ko so pečene, jih pusti še nekaj časa, da se ohladijo.



6. Žogarija na krožniku se lahko začne.



Žogast tek! 😊