



NOVEMBER

1. KUHARSKI IZZIV – JESENSKA ZMEŠNJAVA

Tekma se je začela!

Ekipe 3. sezone so se pomerile v 1. kuharskem izzivu.

Tekmovalci so zavihali rokave, si nadedli predpasnike in napadli recept.







Zmešnjava je bila samo v pekačih.

Ekipe so si s sodelovanjem, urejenostjo kuhinje, okusom in izgledom jedi prislužile prve točke.

Prvo zvezdico pa si je zmešala skupina Paradažji.

Čestitke! 😊

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



ekipa Pasijonke



ekipa Jagode



ekipa Paradajzi



ekipa Lubenice



Kar smo zmešali, smo tudi pojedli.

No, nekaj koščkov je šlo na pokušino še domov. 😊

Pri sponzorju smo kupili...



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

Hvala!

JESENSKA ZMEŠNJAVA

Sestavine:

paket vlečenega testa

250 g skute

lonček kisle smetane

3 jajca

jedilna buča (lahko različne vrste)

olje, sol, muškadni orešček, sezam, bučna semena

Preden se zmešnjava začne, vlečeno testo nareži na 2 cm široke trakove in naribaj bučo (količina je odvisna od okusa, ki ga želiš).



Skuto, kisko smetano in bučo stresni v večjo posodo. Dodaj 2 jajci, nekaj žlic olja, sol in muškadni orešček. Vse skupaj močno premešaj.



Zdaj v maso dodaj še trakce. Čas je, da se jesenska zmešnjava začne.
Z rokami dobro zmešaj vsebino sklede.



Večji pekač premaži z maslom in vanj pretresi nastalo zmešnjava.



V skledici razžvrkljaj jajce in ga enakomerno prelij po zmešnjava v pekaču. Povrhu potresi še sezam in bučna semena.



Zmešano jesen postavi v pečico ogreto na 180°C. Tam jo pusti vsaj pol ure oz. da se obarva v lepo rumeno-rjavo jesensko barvo.



Počakaj, da se zmešnjava malo ohladi, nato pa si privošči jesen s kozarcem jogurta.



Zmešani jesenski tek! 😊