



IV. osnovna šola Celje

Dečkova cesta 60, 3000 Celje
Tel. (+386 3) 4285410, fax: (+386 3) 4285430
<http://www.facka.si>
E-pošta: o4osce@guest.arnes.si

Učenke:
Pia Cvijanović Ribič
Dženida Vrtačić
Melita Ejup

Mentorica:
Tina Čadež

Maj, 2017



PITA *La* – KRANJSKA

TESTO

Količina za 6 oseb:

- 300 g moke
- 150 g masla
- 3 rumenjaki
- ščepec soli

Vse sestavine med seboj zmešamo, da dobimo čvrsto kepo testa. Nato testo razporedimo na namaščen okroglo pekač premera cca. 26 cm. Testo v pekaču večkrat prebodemo z vilicami.

NADEV

- 1 Kranjska klobasa
- 1 srednje velik por (cca. 100 g)
- 1 srednje velik korenček (cca. 100 g)
- surovo zelje (cca. 100 g)
- 2 jajci
- 1 velika kisle smetana
- 2 žlici skute
- na drobno narezan svež drobnjak
- Začimbe:
 - ena žlička soli
 - pol žličke popra
 - ena žlička šetraja
 - ena žlička timijana

Najprej narežemo por na tanke kolobarčke, nato kranjsko klobaso in korenček na četrtinke, zelje pa približno na tako velike kvadratke. V ponvi popražimo najprej por, da postekleni in mu dodamo kranjsko klobaso. Vse skupaj malo prepražimo in dodamo še korenje in zelje. Dodamo začimbe po okusi in polovico kisle smetane, še malo pokuhamo. Zmes enakomerno porazdelimo po testu v pekaču.

Nato zmešamo dve jajci, preostalo polovico kisle smetane, sveži drobnjak in prelijemo po piti. Pito pečemo na 200 °C približno 40-45 minut.

Pita se lahko je topla ali hladna.

OSVEŽILNA OMAKA

- 400 ml gršega jogurta
- šopek na drobno narezanega svežega drobnjaka
- 1 kumara
- pol žličke soli
- malo popra

Olupite kumaro in jo zmiksajte s paličnim mešalnikom. Vse sestavine zmešajte med sabo in jih začinite po okusu.

SLADKO – KISLI ŠTRUKLIJ

VLEČENO TESTO

Količine za 6 oseb:

- 250 g mehke moke
- 1-1,5dl mlačne vode
- pol žličke soli
- 20 g olja
- 1 jajce
- 80 g masla ali olja za pokapanje.

V presejano moko v skledi naredimo jamico, dodamo vodo, sol, olje, in jajce. Jajca dodamo navadno le, če testo kuhamo. Vse sestavine zmešamo, s prsti preizkusimo ali so dovolj vlažne in jih nato zamesimo. Gnetemo tako dolgo, da postane testo elastično in se ne prijemlje deske in rok. Kadar je testa več ga razdelimo na dele in vsak del posebej pregnetemo v hlebček. Hlebčke premažemo z oljem, pokrijemo s skledo in pustimo počivati pol ure. Ker je testo pokrito se po vrhu ne osuši in se ne naredi skorjica, ki se pri vlečenju testa rada strga.

Spočito testo na pomokanem prtju razvaljamo v pravokotnik. Testo namažemo z oljem, nato ga z hrbti rok razvlečemo. Robove obrežemo in testo namažemo z nadevom ter ga zavijemo. Zvijemo ga tesno, da med testom ni zračnih lukenj. Testo razrežemo s robom krožnika. Štruklje zavijemo v pvc ali alu folijo. Kuhamo jih v slanem kropu ali sopari vsaj 20 minut.

SLADKI NADEV

- | | |
|--------------------------|--------------------------------|
| • 500 g nepasirane skute | • 1 velika žlica kisle smetane |
| • 3 jajca | • 80 g masla |
| • 100 g sladkorja | • žlička cimeta |
| • 1 vanilin sladkor | • polovico limone |
| • 2 kislj jabolka | |

Maščobo penasto umešamo, dodamo rumenjake, polovico sladkorja in vanilin sladkor kislj smetano in trd sneg iz beljakov med katerega smo vtepli preostali sladkor.

Če nadev ni dovolj mazav mu dodamo še 2 žlici kisle smetane.

SLADKI POSIP

- 100 g masla
- 70 g drobtin
- 1 žlica sladkorja

V ponvi raztopimo maslo in mu dodamo drobtine. Vse skupaj prepražimo in presujemo v skodelico, kjer dodamo sladkor.

La – RABARBARINA OMAKA

- 100 g rabarbare
- 3 velike žlice sladkorja
- 1 vanilin sladkor
- 9 klinčkov
- pol žličke cimeta ali ena skorjica cimeta
- pol žličke janeža
- voda

Rabarbaro olupimo in jo na kolobarčke narežemo v kozico, dodamo sladkor in nalijemo toliko vode, da rabarbaro prekrijemo. Da nam začimbe ne plavajo vsepovsod, jih lahko damo kuhat v kovinski filter za čaj. Kuhamo toliko časa, da se rabarbara zmehča. Z žlico poberemo rabarbaro iz vode in jo s paličnim mešalnikom pretlačimo.



DOBER TEK! ☺