

V DEMONSTRACIJSKI KUHINJI JE DIŠALO PO SIROVIH NAPIHNJENČKIH

V nedeljo, 18. 3. 2018, smo se učenci naše šole na sejmu Altermed preizkusili v vlogi kuharskih mojstrov. V demonstracijski kuhinji smo obiskovalcem predstavili pripravo sirovih napihnjenčkov. Bili so tako dobri, da so v hipu pošli.

Prilagamo vam recept, če tudi vam zadišijo.

Neja Gajzer in Nina Markež, 5. b

SIROVI NAPIHNJENČKI



1 jajce

15 dag mehke moke

malo soli

½ pecilnega

200 g naribanega sira

0,5 dl mleka

3 žlice tekočega navadnega jogurta (ali kisle smetane)

Pečico prižgemo, ter jo nastavimo na 190°C. V skledi, z električnim mešalnikom, ali metlico dobro zmešamo mleko, jajce in jogurt.

V manjši skledici, skupaj zmešamo moko in pecilni prašek, ki ju dodamo zgornji masi.

Primešamo še nariban sir.

Pripravimo pekač, tako, da ga obložimo s papirjem za peko. Vzamemo žličko in na papir za peko, delamo majhne kupčke, za žličko velike. Kupčki naj ne bodo preblizu eden drugemu, ker se bodo ob peki nekoliko napihnili.

Pečemo na 190 °C, 15 minut.