

HITRA PICA

K pripravi pice povabi celo družino. Lahko si razdelimo delo.

PA ZAČNIMO.



HITRA PIZZA

Pico bomo naredili brez težav, saj imamo že veliko izkušenj s pripravo hrane.

NAJPREJ si pripravimo vse, kar bomo potrebovali, in to položimo na površino, kjer bomo delali.

KUHINJSKI PRIPOMOČKI, ORODJE:

- skleda za mešanje,
- kozica,
- kuhalnica,
- valjar,
- strgalo za sir,
- nož,
- deska za sekljanje,
- dva pekača.



Slika 1

SESTAVINE ZA PRIPRAVO ŠEST PIC, premera 10 cm

Testo:

- 45 dag MOKE,
- tri čajne žličke PECILNEGA PRAŠKA ali VINSKEGA KAMNA,
- 15 dag SIRA,
- 12 jedilnih ŽLIC MLEKA,
- 12 dag surovega MASLA,
- tri čajne žličke SOLI.



Slika 2

Omaka:

- tri PARADIŽNIKI (lahko iz pločevinke),
- tri manjše ČEBULE,
- tri jedilne žlice PARADIŽNIKOVE mezge,
- ščepec SOLI in POPRA.



Slika 3

Nadev ali sestavine za okrasitev:

- rezine šunke,
- nariban sir,
- olive,
- narezani šampinjoni,
- koruza iz pločevinke,
- paličice iz paprike,
- koščki hrenovke,
- začimbe (npr. origano).



PRIPRAVA OMAKE

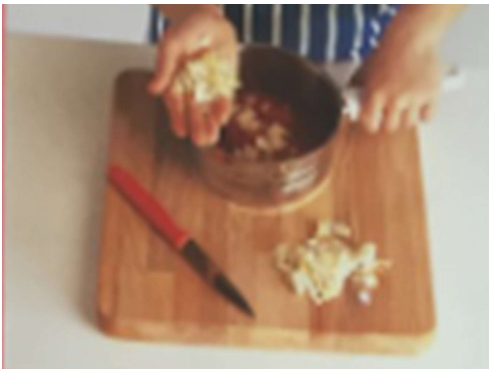
1. KORAK

Čebulo olupimo, prerežemo na pol in dobro seseklamo na deski za sekljanje.



2. KORAK

Sesekljano čebulo damo v kozico. Dodamo paradižnik (nasekljan ali iz pločevinke), paradižnikovo mezgo, sol in poper. Vse dobro premešamo.



3. KORAK

To mešanico postavimo na štedilnik in jo pustimo rahlo vreti 15 minut. Večkrat premešamo. Nato jo vzamemo s štedilnika in ohladimo.



PRIPRAVA TESTA

Pečico nastavimo na 200 stopinj Celzija.

1. KORAK

V skledo za mešanje damo MOKO s PECILNIM PRAŠKOM ali z vinskim kamnom, SOL in MASLO v koščkih.



2. KORAK

S konicami prstov tako dolgo drobimo MOKO in MASLO, da postane mešanica podobna velikim drobtinam.



3. KORAK

Dodamo SIR in MLEKO. Vse dobro zmešamo, da dobimo KROGLO iz testa.



4. KORAK

Kroglo razdelimo v pet ali šest manjših krogel. Vsako razvaljamo, da dobimo okroglo ploščo s premerom 10 cm.



5. KORAK

Plošče iz testa POLOŽIMO na namaščena pekača. S kuhalnico enakomerno RAZPOREDIMO po testu OMAKO, ki naj sega čisto do roba.



6. KORAK

Pico okrasimo z NADEVOM.

NAMIGI za okrasitev



7. KORAK

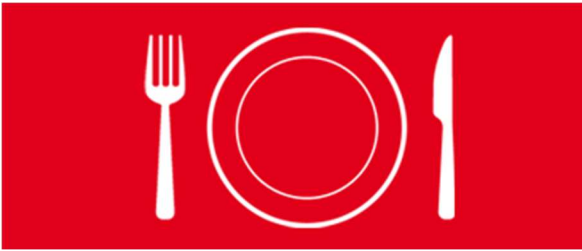
Pice damo v pečico za 15 do 20 minut, dokler robovi pice ne postanejo zlato rumeni.



8. KORAK

Med tem ko se pica peče, pripravimo **POGRINJEK** na **MIZI**.

Ne pozabimo na kozarce z **VODO**.



9. KORAK

Preden začnemo jesti, pa fotografirajmo mizo s pogrinjki in picami. Fotografijo nam lahko pošljete na naslov, ki je na naši spletni strani.

DOBER TEK!

MATIJA nam je poslal utrinke priprave pice.



Matijeve spretno roke gnetejo testo.



»Pogum, ponos in timsko delo. To je skrivnost odlične pice«, nam je povedal Matija.

Matija, čestitamo za ODLIČNO pripravo pice.

V naslednjem tednu pa sledijo novi kuharski izzivi. Spremljajte nas!