

Fotografije ŠVN 5. bc – 4. dan

OŠ Miklavž na Dravskem polju











































































NA DNU
ANIMALS AT THE BOTTOM













PIŠČANČJE TORTILJE

Kuhajo: VALL, FILIP, AJ

- Najboljše brbončice: TAJ
- Najbolj spretni z nožem: TAJ
- Imajo sokolovo oko: VALL
- Najdejo rešitev za vsako stvar: FILIP

SESTAVINE:

PIŠČANČJE FILE

KORUZA

ČEBULA

PELATI

OLJE

KISLA SMETANA

10L VODE

SIR

PAPRIKA

Tortilja

PRIPOMOČKI:

POSTOPEK:

1. Piščančje fileje narežemo na kocke in začnimo.
2. Čebulo olupimo in nasekljamo, paprike operemo in narežemo na manjše kocke.
3. V ponvi segrejemo olje in na njem prepražimo čebulo do zlato rjave barve.
4. Ko je čebula prepražena, dodamo piščanca.
5. Če se nam prijema, dodamo malo vode (1 dl vode).
6. Ko piščanec dobi barvo, dodamo še papriko.
7. Vse skupaj kuhamo nekaj minut.
8. Dodamo koruzo in pelate.
9. Kuhamo 10 – 15 minut. Med tem občasno premešamo.
10. Vmešamo polovico kisle smetane, lahko dodamo tudi nekaj sira.
11. Na vsako tortiljo damo del nadeva, po katerem potresemo malo sira.
12. Tortiljo zavijemo in drugo poleg druge zložimo v pekač.
13. Nadevane tortilje po vrhu premažemo z mešanico preostanka kisle smetane in sira.
14. Če nam je ostalo kaj omake, jo lahko nekaj prelijemo po tortiljah, da med peko ne bodo suhe.
15. Pečemo 15 do 20 minut na 160°C, da se sir s kislom smetano lepo zapeče.















































































































