

OCVRTE CIGARE NA SOLATI

1. Sestavine

- ✚ ostanki piščanca
- ✚ paprika (zelena, rumena, rdeča)
- ✚ bučke
- ✚ kremni sir
- ✚ sol
- ✚ poper
- ✚ timijan
- ✚ vlečeno testo
- ✚ 1 jajce
- ✚ kislá smetana
- ✚ nacho sir
- ✚ poljubna solata (kitajsko zelje, motovilec)
- ✚ češnjev paradižnik koruza
- ✚ olje za cvrenje

2. Pripomočki

- ✚ nož
- ✚ deska
- ✚ metlica
- ✚ ponev
- ✚ čopič

3. Potek dela

Kadar pečemo piščanca, nam ga vedno nekaj ostane, pa naj bo to kadar ga režemo na majhne koščke, da bi ga ocvrli, ali pa ko ga celega spečemo v pečici. Ostankov pa seveda ne bomo zavrgli.



1. Korak:

Koščke pečenega piščanca, ki so nam ostali od kosila, narežemo na drobne koščke (cigare so zelo okusne tudi, če namesto piščanca uporabimo ostanke rib). Na majhne koščke narežemo tudi nekaj paprike in bučko ali poljubno sezonsko zelenjavo.



2. Korak:

Paprikam, bučki in mesu dodamo kremni sir (navaden, z zelišči, papriko ... po želji).



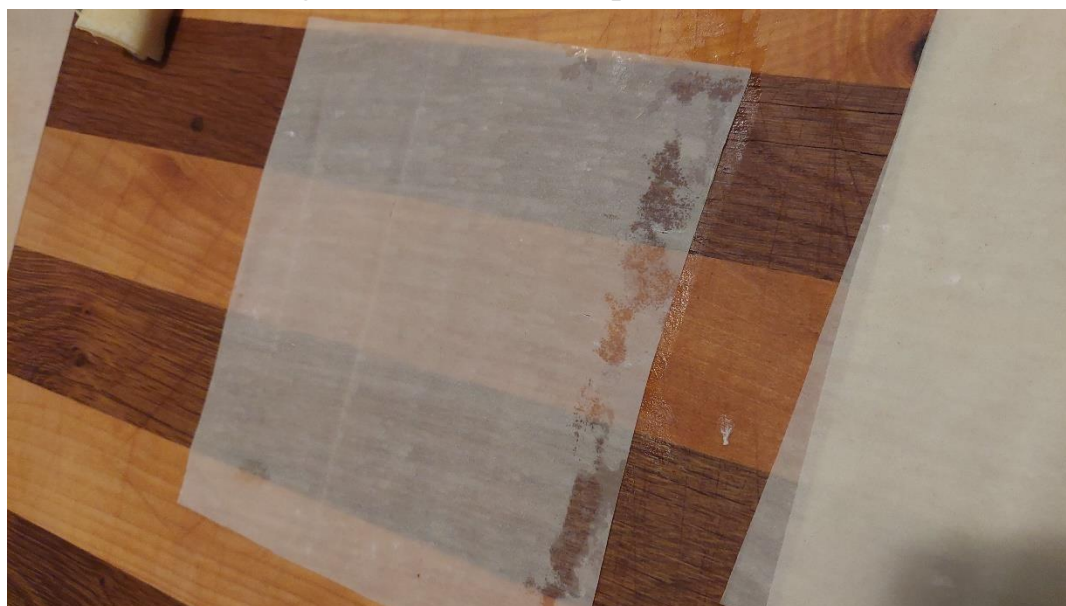
3. Korak dela:

Dodamo sol in poper ter dobro premešamo.



4. Korak dela:

Vzamemo vlečeno testo in ga razrežemo na več pravokotnikov.



5. Korak dela:

Na vsak pravokotnik damo eno žličko nadeva, robove testa pa s čopičem namažemo z razžvrkljanim jajcem.



6. Korak dela:

Stranska robova zavihnemo, da se strani zaprejo. Del z nadevom začnemo zvijati.



7. Korak dela:

Ko jih zvijemo, jih zložimo na peki papir, tako da se cigare ne primejo na podlago. Paziti moramo, da jih lepo zložimo. Tako se ne morejo sprijeti med seboj.



8. Korak dela:

V ponev nalijemo za 2 prsta olja in ga segrejemo. Cigare ocvremo v vročem olju.



9. Korak dela:

Pečemo dokler niso zlato rjave barve.



10. Korak dela:

Izberemo si poljubno solato. V tem primeru sem si izbrala na drobno narezano kitajsko zelje, motovilec, češnjev paradižnik in koruzo.



11. Korak dela:

Za solatni preliv, zmešamo dve žlici nacho sira in dve žlici kisle smetane. Nato dodamo še sol in poper, obvezno pa tudi nekaj suhega ali svežega timijana. Vse dobro premešamo.



12. Korak dela:

Solato prelijemo z omako.



13. Korak dela:

Na solato položimo ocvrte cigare.



Pa dober tek!

Avtorica recepta: Žana Bartolj, 9. razred, Osnovna šola Tržišče

Mentorica: Tjaša Hribar Brce, hribartjasa7@gmail.com