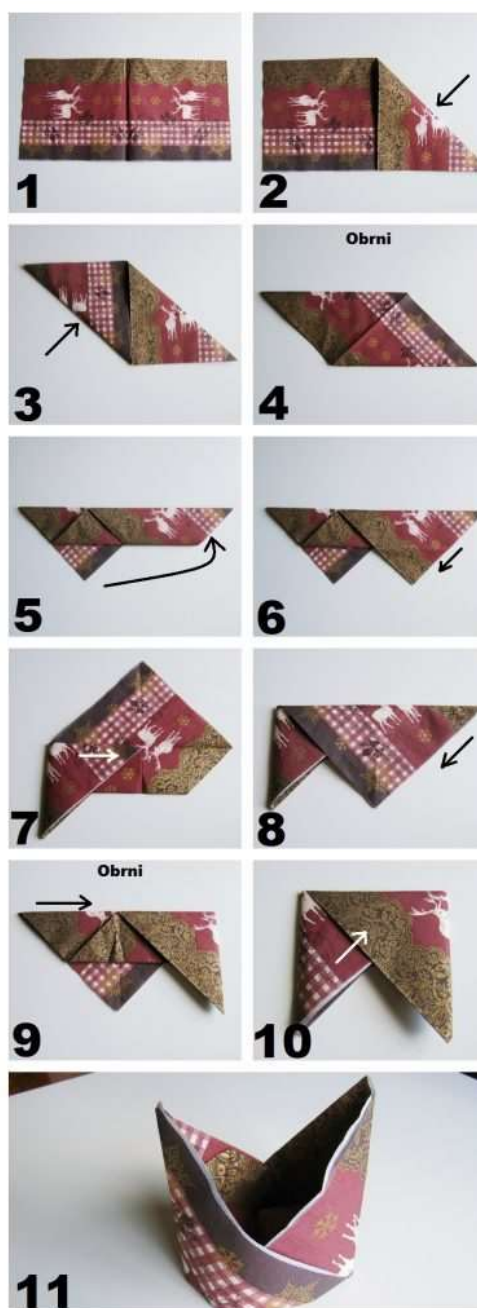
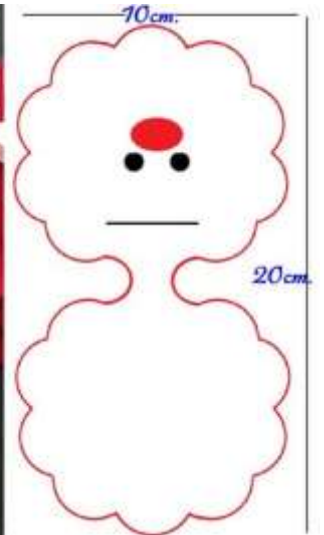


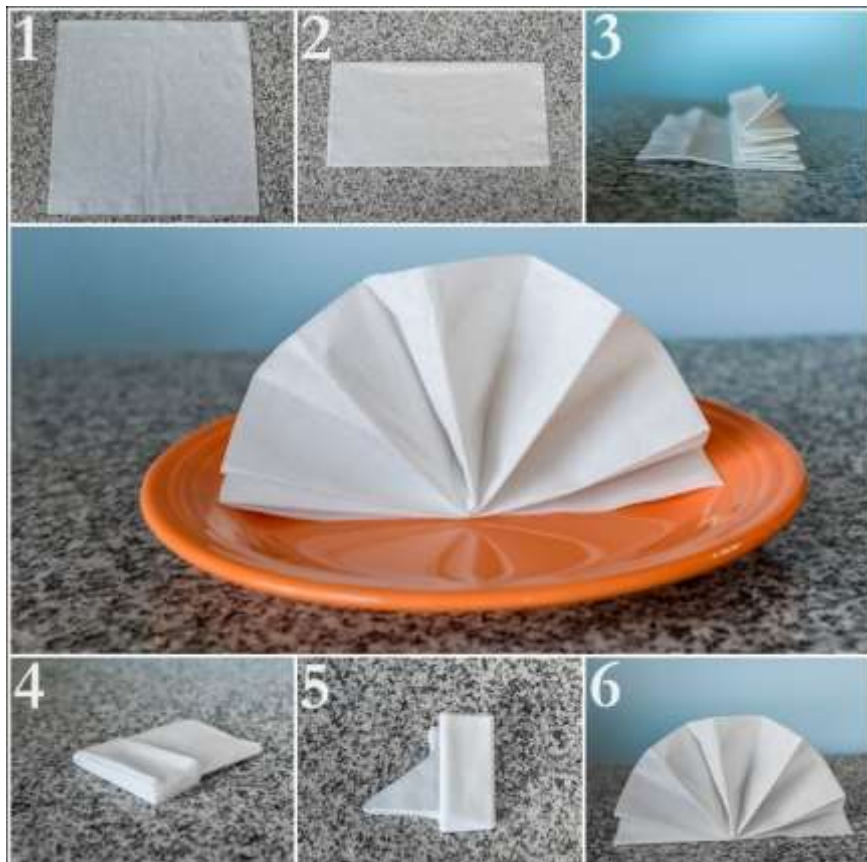
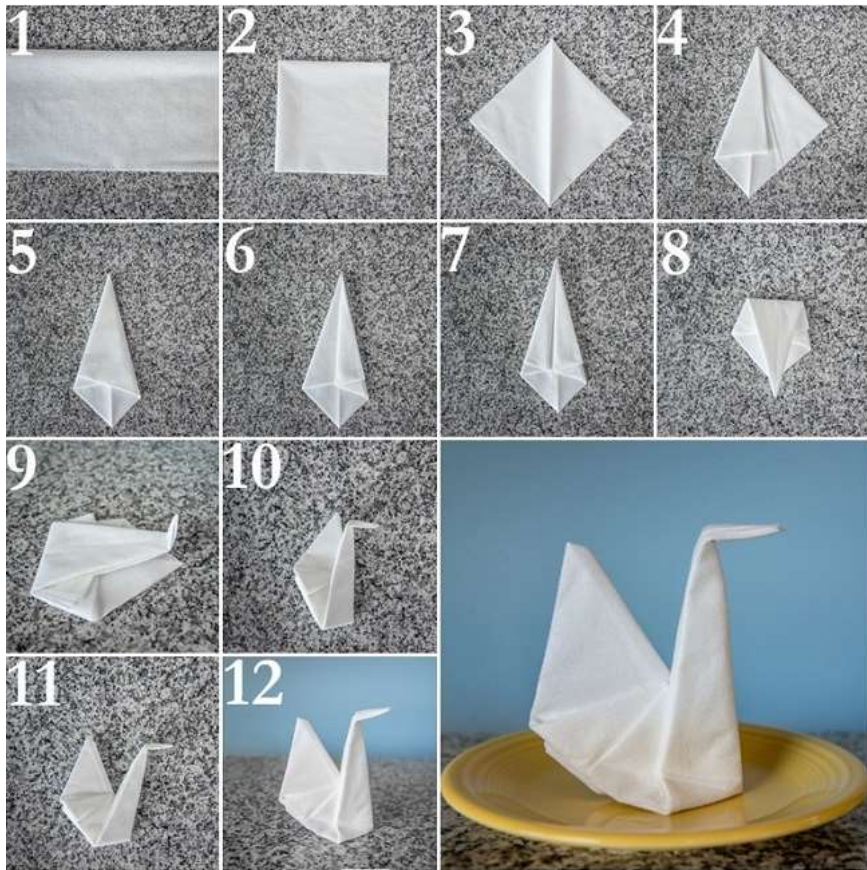
## PRAZNIČNI POGRINJKI

Potrebuješ:

- Prtičke,
- spretno prstke









# HITRI IN ENOSTAVNI PRIGRIZKI

## PICA ZVITKI



### Pripomočki:

- ribež
- žlica
- nož
- čopič

### Sestavine:

- 1 paket listnatega testa zvitega v rolo
- 100 g šunke ali piščančje posebne salame ali piščančjih prsi
- 100 g sira
- 2 žlici pasiranega paradižnika
- origano
- 1 jajce

### Postopek:

1. Iz hladilnika vzamemo listnato testo in ga razvijemo. Če uporabljate zamrznjeno testo, ga najprej odtajajte in nato razvaljajte.
2. Na testo damo paradižnik in razmažemo po celotni površini.
3. Potresemo z origanom, če ga imate radi, drugače ne.
4. Čez naribamo sir in šunko.
5. Vse skupaj zvijemo v rolo.
6. Razrežemo na kolobarje debeline približno 1 – 1,5 cm.
7. Kolobarje damo v pekač obložen s peki papirjem.
8. Kolobarje premažemo s stepenim jajcem in čez potresemo še malo naribanega sira.
9. Pečemo v pečici ogreti na 180°C 10-15 minut.

Namesto pica nadeva lahko namažete z evrokremom in dobite sladke prigrizke.



### SMREČICE IZ LISTNATEGA TESTA



#### Pripomočki:

- 6 lesenih nabodal
- peki papir

#### Sestavine:

- 1 zavojev listnatega testa
- 2 žlici kečapa



- 6 rezin šunke
- 6 oliv
- nekaj sira (npr. edamec)

### Postopek:

Zavitek listnatega testa odvijemo in na polovico namažemo 2 žlici kečapa. Namesto kečapa lahko uporabite tudi sveži kremni sir.

Na kečap zložimo 6 rezin šunke.

Nato z drugo polovico (nenamazano) prekrijemo šunko, malce "poteptamo" s prsti in z nožem narežemo 6 enakomernih trakov kot prikazuje slika.



Iz vsakega trakca oblikujemo "smrečico".

Testo začnemo zvijati na vrhu in če je le mogoče, končamo tako, da se spodaj testo konča ravno tako kot na sliki – takšna oblika je najbolj podobna smrečici. Od spodaj navzgor zabodemo leseno nabodalo, tako da je konica nabodala zgoraj.



Tako pripravljene smrečice zlagamo na pekač, ki smo ga obložili s peki papirjem. Pečemo jih dobrih 20 minut v predhodno ogreti pečici na 180° C v klasični pečici.



Medtem časom, ko se smrečice pečejo, si pripravimo olive ter koščke sira. Olive bomo namestili na vrh smrečice – na konico nabodala. Sir pa bomo uporabili za “podstavek” smrečic ter z njim podložili testo, da ne bo zdrknilo po nabodalu navzdol, če bomo smrečice želeli postaviti.

Smrečice so pečene, ko se listnato testo obarva zlato rjavo.

Namig: Da bodo smrečice lepo stale, lahko pod prtiček položite polovico jabolka, kamor nato zabodete spodnji del nabodala.



Prijetno praznično hrustanje!



## PIZA KRUHKI



### Potrebujemo:

- 1 kg belega kruha ali toasta
- cca. 300 g šunke ali salam
- cca. 150 g sira
- kislo smetano
- zeliščno maslo
- paradižnikovo omako
- 1 jajce
- sol in poper
- čili v prahu

### Postopek

1. Pripravimo lahko belo ali rdečo različico pica kruhkov.
2. Za obe varianti naribamo šunko in sir.
3. V prvi skledi zmešamo polovico šunke in sira s kislo smetano, ter začинimo s soljo, poprom in čilijem v prahu.
4. Dodamo toliko kisle smetane, da bo lepo mazavo, vendar ne preveč tekoče.
5. Dobro premešamo.
6. Kruh narežemo na rezine in ga na tanko namažemo z zeliščnim maslom, nato pa obložimo z nadevom.
7. V drugi skledi zmešamo preostanek šunke in sira s paradižnikovo omako in jajcem.
8. Začinimo s soljo in poprom.
9. Z nadevom namažemo kose kruha.
10. Obložene kruhke polagamo na pekač.
11. Pica kruhke pečemo v ventilacijski pečici na 180 °C, približno 10 minut.





## ČEVELJCI



### Potrebujemo:

- majhne, podolgovate (mlečne) kruhke
- različne vrste mesnin
- različne sire
- zeleno solato, motovilec...
- različno zelenjavo
- majonezo
- kuhane špagete

### Postopek:

1. Kruh odrežemo, kot prikazuje slika.
2. Notranjost kruha izdolbemo in jo porabimo pri pripravi drobtin ali kako drugače.
3. Mesnine, sire in zelenjavo narežemo na manjše kose.
4. Uporabimo lahko salame, klobase ali druge mesnine, vloženo ali svežo zelenjavo.
5. Odvisno od sezone oziroma od tega, kar imamo na razpolago.
6. Notranjost čveljca premažemo z majonezo.
7. Po želji lahko uporabimo tudi gorčico ali kakšen namaz.
8. Na dno položimo solato.
9. Nato pa polnimo čveljce z mesninami, sirom in zelenjavo.
10. Več različnih sestavin bomo uporabili, bolj zanimiv bo končni izdelek.
11. Mesnine lahko zvijamo ali prelagamo, da dobimo zanimive oblike
12. Ko je čveljč napolnjen, le še špagete zavežemo kot vezalke in jih s pomočjo majoneze pritrdimo na čveljce.

