

PRAKTIČNO DELO:

Tortilja s piščancem



A close-up photograph of a burrito wrapped in a light-colored tortilla. The burrito is filled with green beans, sliced red tomatoes, and some dark meat. It is tied with a piece of twine. The background is a light blue surface.

TORTILJE S PIŠČANCEM

Navodila in nasveti

- **Uporabiš lahko tudi drug recept**, ki je preverjen in uspe.
- Če si alergičen, lahko **recept prilagodiš**.
- Ko pripraviš tortilje → vzemi **eno tortiljo** zase, jo **dekoriraj** in **pripravi pogrinjek** (POMOČ: tortilje jemo z vilicami in nožem).
- Pri pogrinjku bodi pozoren na postavitve vilice, noža, prtička, krožnika
- Za več informacij mi lahko pišeš na eva.gruber@guest.arnes.si ali v klepetalnico v spletni učilnici v času ure za SPH



TORTILJE S PIŠČANCEM


Navodila in nasveti

- Za **dekoracijo jedi/krožnika** lahko uporabiš:
 - ❖ prelive (kečap, nacho preliv...),
 - ❖ zelenjavo (paprika, paradižnik, avokado...),
 - ❖ omako (guacamole omaka; omaka iz grškega jogurta; ...),
 - ❖ začimbe (listi bazilike...),
 - ❖ priloga...

Pusti domišljiji prosto pot.

TORTILJE S PIŠČANCEM

Navodila in nasveti

- Ko imaš krožnik okrašen, pogrinjek pripravljen: vse skupaj **SLIKAJ** in objavi pod nalogo „**PRAKTIČNO DELO – Tortilja s piščancem**“  Praktično delo!
- Preden se odločiš za objavo slike v spletni učilnici: prej tortilje s piščancem in zelenjavo pripravi za vajo, potem pa se loti zares in še enkrat naredi tako kot piše pri prvi alineji (okrasi, pripravi pogrinjek, slikaj in objavi v SU)
- Naloga BO točkovana po naslednjem **kriteriju**:



0 točk - ni oddane naloge

1 točka - če bo na sliki samo jed (npr. samo tortilja, brez dekoracije)

2 točki - dekorirana jed/dekoriran krožnik s tortiljo

3 točke - dekorirana jed/dekoriran krožnik s tortiljo, pogrinjek in pribor

TORTILJE S PIŠČANCEM

navodila in nasveti

*NEKAJ PRIMEROV OKRAŠENIH KROŽNIKOV S
TORTILJO S PIŠČANCEM*



VESELO NA DELO! DOBER TEK!



TORTILJE S PIŠČANČEM



SESTAVINE (za 8 tortilij)

POSTOPEK



- 1,5 piščančja fileja (500 – 600 g)
- 2 čebuli
- 170 g korenja
- 260 g rdeče paprike
- 180 g rumene paprike
- 140 g koruze (v pločevinki)
- 180 g poljubnega sira (ementalec, chedar)
- Olje
- Sol in poper po okusu
- 2 čajni žlički mlete rdeče paprike
- 180 g kisle smetane
- 8 tortilij

1. Piščančji file splaknemo pod tekočo vodo in pustimo, da se malo odteče. Nato ga narežemo na poljubno velike kose ali trakove.
2. Čebulo olupimo in nasekljamo. Korenje očistimo in ostrgamo, nato ga narežemo na poljubno velike koščke (priporočeno čim manjše).
3. Paprike umijemo in prerežemo na pol, odstranimo semena in pecelj. Nato vsako polovico paprike narežemo na rezine, ki jih narežemo na majhne koščke. Po želji lahko dodate malo čilija/feferona...
4. Sedaj v vok ali ponev z višjim robom vlijemo malo olja in ga segrejemo. Ko sta vok in olje segreta, vanj stresemo na trakove ali koščke narezanega piščanca in ga na nižji temperaturi popečemo, da meso zakrknje. Medtem naribamo sir, piščanca občasno premešamo.
5. Ko je piščanec popečen, ga vzamemo iz voka in ga damo v globok krožnik in ga pustimo ob strani. Na olju, ki je ostalo v voku, popražimo čebulo, da porumeni. Dodamo korenje in oboje skupaj na srednji temperaturi pražimo približno 2 minuti.
6. Sedaj dodamo narezani papriki in koruzo, ki smo jo medtem s pomočjo cedila odcedili iz konzerve. Premešamo in zelenjavo dušimo 3 – 4 minute v pokritem voku/ponvi na nižji temperaturi.

(SE NADALJUJE na naslednji prosojnici)





TORTILJE S PIŠČANCEM

SESTAVINE (za 8 tortilij)

POSTOPEK



- 1,5 piščančja fileja (500 – 600 g)

- 2 čebuli

- 170 g korenja

- 260 g rdeče paprike

- 180 g rumene paprike

- 140 g koruze (v pločevinki)

- 180 g poljubnega sira
(ementalec, cheddar)

- Olje

- Sol in poper po okusu

- 2 čajni žlički mlete rdeče paprike

- 180 g kisle smetane

- 8 tortilij

7. Dodamo mleto rdečo papriko, solimo in popramo po okusu.

Premešamo. Dodamo še kislo smetano in (pikantno) sirovo omako ter vse skupaj dobro premešamo in v pokritem voku/ponvi kuhamo 10 – 15 minut, vmes večkrat premešamo. Dodamo piščanca, ki smo ga prej popekli.

8. Omaka s piščancem in zelenjavo je pripravljena. Sedaj na štedilnik pristavimo ponev, v kateri bomo na hitro segreli tortilje. Pripravimo tudi pekač, ki ga obložimo s peki papirjem in priklopimo pečico na 180°. Pripravimo si tudi zobotrebce.

9. Ko se ponev segreje, vanjo na hitro polagamo tortilje, ki jih na eni strani hitro segrejemo in nato še na drugi. Tortiljo damo na krožnik, nanjo nadevamo omako s piščancem in zelenjavo (do 3 žlice, odvisno od velikosti tortilij). Nato tortiljo prepognemo z obeh strani.

Tako zavito tortiljo prenesemo na pekač, obložen s peki papirjem in v tortiljo zapičimo še po dva zobotrebca, da se tortilja ne razprte. Enako storimo tudi z ostalimi tortiljami. Ko so vse tortilje na pekaču, jih posujemo z naribanim sirom.

10. Pekač s tortiljami damo v pečico in jih pečemo 10 – 15 minut, da se sir lepo zapeče.

