

**5. praktična vaja**

☺ Rižota s piščančjim mesom in zelenjavo

☺ Solata

☺ Sadna pogača

**☺ RIŽOTA S PIŠČANČJIM MESOM IN ZELENJAVO**

Sestavine: *½ kg riža, 0.5 kg piščančjega fileja, 1 večja čebula, 4 stroki česa, 2 žlici paradižnikove mezge, polovica rdeče in zelene paprike, 20 dag graha, 1 žlica suhega peteršilja, 1 žlica suhe bazilike, sol, voda.*

Priprava: vso zelenjavo (razen čebule in česna), riž in meso operi s hladno vodo. Sesekljaj čebulo, česen, papriko nareži na kocke, velike pol centimetra. Na majhne koščke razreži tudi piščančji file.

Na vročem olju prepraži čebulo in česen, da porumenita. Dodaj koščke piščančjega fileja in praži nekaj časa. Nato dodaj še riž in ga praži toliko časa, da postekleni. Na koncu dodaj papriko in paradižnikovo mezgo ter vse skupaj dobro prepraži.

Zalij z vodo. Pri količini vode upoštevaj navodila na embalaži riža (običajno je vode dvakrat toliko kot riža). Pokrij posodo, da se bo jed dušila na majhnem ognju. Nekaj minut pred zaključkom kuhanja dodaj še peteršilj in baziliko.

**☺ SOLATA**

Priprava: solato očisti, operi in natrgaj na primerne lističe. Zabeli s kisom, oljem in soljo.

**☺ SADNA POGAČA**

Sestavine: *200 g masla ali margarine, 150 g sladkorja v prahu, 5 jajc (ločiš rumenjake in beljake), 50 g kristalnega sladkorja, 1 vanilin sladkor, 200 g moke, pol zavitka pecilnega praška, sveže ali vloženo sadje (marelični kompot).*

Priprava: maslo, rumenjake, sladkor v prahu in vanilin sladkor umešamo v gladko maso, ki se mora dobro speniti.

Iz beljakov naredimo trd sneg, ki ga sladkamo s kristalnim sladkorjem in do konca dobro vmešamo. Na pripravljeno gladko maso stresemo beljakov sneg. Čez sneg presejemo moko s pecilnim praškom in vse skupaj narahlo vmešamo z ročno metlico.

Zmes razgrnemo po pekaču, obložimo s sadjem in pečemo 45 minut pri 180 °C. Ohladimo v pekaču in narežemo na primerno velike kose.