



JERNEJ KITCHEN

SKUTNO PECIVO Z ROBIDAMI IN OLIVNIM OLJEM

Skutno pecivo z robidami in olivnim oljem. Sveže, slastno in sočno.

ZA	12	REZIN
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	50	MINUT

SKUTNO PECIVO Z ROBIDAMI IN OLIVNIM OLJEM

60 g semoline ali pšeničnega zdroba

120 g gladke bele moke, tip 500

1 čajna žlička pecilnega praška

3 jajca

370 g ricotte ali pasirane skute

120 g sladkorja

1 čajna žlička vaniljeve esence ali semen

lupinice ene limone

1 žlica mleka

1 žlica ruma (poljubno)

60 g stopljenega masla

40 ml olivnega olja

200 g robid

ROBIDOV DŽEM

200 g robid

40 g sladkorja

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

2x skleda

električni mešalnik

pekač (20 x 30 cm)

kozica

PRIPRAVIMO ZMES ZA PECIVO

Pečico segrejemo na 175 °C. V skledi premešamo semolino, oziroma pšenični zdrob, moko in pecilni prašek. V ločeno skledo damo jajca, skuto, sladkor, ščepljivo soli in vaniljevo esenco ali semena, lupinico ene limone ter žlico mleka in žlico ruma (poljubno). Z električnim mešalnikom dobro premešamo, da dobimo gladko zmes.

PRIPRAVIMO ZMES ZA PECIVO

Mešanico suhih sestavin (zdrob, moka, pecilni prašek) dodamo k mokrim sestavinam (jajca, skuta...) in dobro premešamo z električnim mešalnikom. Postopoma dodajamo stopljeno, ohlajeno maslo in olivno olje in dobro vmešamo v mešanico. Dodamo robide in rahlo premešamo s kuhinjsko lopatico, da se robide ne "zmučkajo".

ROBIDOV DŽEM

Pripravimo robidov džem. V kozico damo robide in sladkor. Postavimo na srednje močan ogenj in ko mešanica zavre, kuhamo še 5 minut. Odstavimo z ognja in počakamo, da se zmes ohladi.

PEČENJE IN POSTREŽEMO

Zmes za skutno pecivo z robidami in olivnim oljem enakomerno razporedimo po globokem pekaču (približno 20 x 30 cm), obloženim s papirjem za peko. Postavimo v pečico in najprej pečemo 25 minut pri 175 °C, nato enakomerno premažemo z robidovim džemom in postavimo nazaj v pečico in pečemo še 25 - 35 minut pri 175 °C. Pecivo vzamemo iz pečice, pustimo da se ohladi, nato pa razrežemo in postrežemo. Dober tek.

