



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 EQUIPMENT

- 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, ščep soli in vaniljevo esenco ali semena, lupinico ene limonine 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 lopatiko, 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.

