

# Badem: Ušškane kobaje i amareto badem keksići

## Ušškane kobaje

6 kobasica  
1 kašika suncokretovog ulja

## Testo

140 g brašna  
2 jaja  
175 ml mleka

## Romesko sos

100 g blanširanih badema  
200 g pečene crvene paprike  
1 čen belog luka  
1 kašika sirćeta  
1 kašičica dimljene slatke mlevene paprike  
mediteransko ulje  
ulje sa ukusom čili paprike  
kuhinjska so  
biber šarena mešavina

## Amareto badem keksići

225 g badema  
200 g šećera  
2 belanca  
1 kašika esencije badema

## Dekoracija

100 g čokolade za jelo i kvanje  
50 g mlevenog kekisa  
50 g margarina  
2 kašike ulja

## Način pripreme

**Ušškane kobaje:** Pleh premazati uljem i staviti kobasice. Peći u zagrejanom rerni na 200°C 15 minuta. Dok su kobasice u rerni napraviti testo. U posudu staviti 2 jaja i brašno i početi sa mešanjem. Postepeno dodavati i mleko i sve zajedno sjediniti. Izvaditi pleh sa kobasicama i preliteri testom. Vratiti u rernu na još 20 minuta. Kada se ispeku kobasice u testu servirati sa romesko sosom.

**Romesko sos:** Kratko tostirati blanširane bademe na suvom tiganju. Očistiti pečene i oljuštene paprike. U secka staviti očišćene paprike, tostirane bademe, so, dimljenu papriku, biber, sirće, mediteransko i ulje sa ukusom čilija. Sve zajedno samleti u secku.

**Amareto keksići:** Umututi belanca i dodati šećer. Kad se umute dodati pečene i samlevene bademe i esenciju badema. Sve sjediniti kašikom i oblikovati kašikom keksiće na plehu sa pek papirom. Peći u zagrejanom rerni na 160°C 15 minuta. Čokoladu za kovanje otopiti na laganoj vatri zajedno sa margarinom. Kašikom napraviti krugove od istopljene čokolade veličina keksića na pek papiru i na svaki krug staviti ispečen keksić. Čokoladu ponovo ugrejati i dodati malo ulja. Istopljenom čokoladom ukrasiti keksiće po vrhu i posuti mlevenim keksom.

