

Barbi kuvarica

Barbi pasta

400 g integralnih fusila
2 l vode
4 kašike suncokretovog ullja
2 kašičice kuhinjske soli

Sos

500 ml pavlake za kuvanje
200 g gaude
100 g gorgonzole
100 g mocarele
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera šarene mešavine
 $\frac{1}{2}$ kašičice muskatnog oraščića
1 kašičice morske soli
1 šolja pasirane kuvane cvekle

Način pripreme

Skuvati testeninu u slanoj vodi sa malo ulja. Pastu procediti i isprati hladnom vodom. U šerpu sa zagrejanom pavlakom za kuvanje dodati na kockice iseckane sireve. Začiniti solju, biberom i muskatnim oraščićem. Kada se sirevi istope u masu dodati pasiranu kuvanu cveklu da dobije pink boju i promešati. U dubok tanjir servirati testeninu, preliti je pripremljenim sosom i ukasiti sa nekoliko kašičica pasirane kuvane cvekle.

Mančmelou

Za premazivnje i posipanje kalupa

1 kašike suncokretovog ulja
20 g kukuruznog skroba
50 g prah šećera

Masa za mančmelou

20 g želatina
80 ml vode
200 g šećera
2,5 ml limunovog soka
 $\frac{1}{2}$ kašičice ekstrakta vanile
 $\frac{1}{2}$ kašičice arome ruže
 $\frac{1}{2}$ kašičice prehrambene crvene boje

Za dekoraciju

20 g šarenih mrvica

Način pripreme

Pojačati vatru na srednju temperaturu i ubaciti želatin. Kuvati nekoliko minuta dok ne dobije gustinu takvu da se razvlači sa varjače. Prebaciti u činiju i mutiti mikserom dok se ne dobije masa kao šne od belanaca. Dodati aromu ruže i crvenu boju. Nastaviti sa mućenjem. Kada masa dobije gustinu takvu da se nit ne prekida, već lagano sliva i stapa sa masom, presuti u kalupe posute mešavinom šećera u prahu i gustina. Ostaviti u frižideru nekoliko sati. Posuti mešavinu gustina i šećera i po vrhu i vaditi srca. Poređati u teglu i posuti šarenim mrvicama.

Pink jaja

10 jaja

$\frac{1}{2}$ kašičice soli

1 kašika sirćeta

voda za kuvanje jaja

Marinada za kuvana jaja

4 kašičice morske soli

4 kašičice šećera

2 kašike sirćeta

2 kašičice crnog bibera u zrnu

1 kašičica semena korijandera

4 lista lovora

1 veća glavica crvenog luka

1 velika cvekla

$\frac{1}{2}$ glavice crvenog kupusa

Punjenje za jaja

kuvana žumanca

3 kašike krem sira

100 g majoneza

Za serviranje i dekoraciju

100 g šunke

15 g svežeg vlašca

muskatni oraščić

biber šarena mešavine

morska so

Način pripreme

U 2 litra vrele vode dodati so, šećer i sirće, biber, korijander i lovor. Smanjiti temperaturu. Dodati crveni luk sečen na krugove, iseckanu cveklu i crveni kupus. Promešati i ostaviti sa strane. U drugoj šerpi skuvati jaja u slanoj nakiselj vodi. Kada su kuvana prebaciti vrele jaja u činiju hladne vode sa ledom. Ohlađena jaja oljuštiti i poređati u teglu ili posudu sa zatvaračem i naliti pripremljenom marinadom. Ostaviti da odstoje tri sata ili dok ne dobiju željenu boju.

Obojena jaja preseći na pola. Za punjenje izvaditi žumanca i staviti ih u posudu. Dodati im majonez i krem sir. Umutiti mikserom. Dobijeni krem prebaciti u dresir džak i pomoću njega napuniti belanca.

Pripremljena jaja servirati na podlozi od šunke. Začiniti mlevenim šarenim biberom, muskatnim oraščićem i posuti sitno seckanim vlašcem.