

Čorba od lososa i Kolač od divljih borovnica

Čorba od lososa

400 g lososa (bez kože i kostiju)
400 g krompira
300 g crnog luka
300 g šargarepe
200 g celera
2 l vode
2-3 povrtna kocke za supu
2 lovorova lista
5 g majčine dušice
so i biber po ukusu
50 g brašna
100 g smrznutog graška
100 g kukuruza šećerca
200 ml neutralne pavlake od soje
sveža mirođija i vlašac za dekoraciju

Način pripreme

Losos operati, odstraniti kožu i kosti, a zatim ga iseći na kocke. Krompir oljuštiti, iseći na kocke i staviti u posudu s vodom da ne pocrni. Crni luk, šargarepu i celer očistiti i iseckati na kockice.

U prokuvanu vodu dodati povrtna kocka za supu i dobro promešati.

U zagrejanj šerpi na ulju dinstati crni luk, šargarepu i celer dok ne omekšaju. Dodati lovorov list, majčinu dušicu, so i biber, pa sve dobro promešati. Povrće pobrašnjaviti sa 50 g brašna i dinstati još 2-3 minuta. Zatim dodati 2L povrtnog fonda i krompir, pa kuvajte dok krompir ne omekša.

Prženje lososa: Na zagrejanom tiganju s uljem propržiti kocke lososa, a zatim ih dodati u čorbu. Dodati smrznuti grašak, kukuruz i naliti pavlaku. Kuvati još 5 minuta dok se sve sjedini.

Serviranje: Čorbu poslužiti u dubokim tanjirima, posuti svežom mirođijom i vlašcem.



Kolač od divljih borovnica

150 g margarina s maslacem
200 ml mleka
300 g brašna
250 g šećera
20 g praška za pecivo
400 g divljih borovnica (sveže ili smrznute)

Dekoracija

200 ml slatke pavlake
nekoliko listova nane

Način pripreme

Otopiti 150 g margarina s maslacem i odvojiti 50 g za premazivanje pleha. U većoj posudi pomešati mleko, brašno, 200 g šećera (od pripremljenih 250 g), 100 g margarina i prašak za pecivo. Mešati dok smesa ne postane glatka i homogena. Zatim sipati smesu u pripremljen i podmazan pleh. Po površini ravnomerno rasporediti borovnice. Preko borovnica posuti preostalim 50 g šećera.

Pečenje: Kolač peći u prethodno zagrejanj rerni na 180°C, oko 50 minuta, dok ne dobije zlatno-smeđu boju.

Dekoracija: Umutiti 200 ml slatke pavlake mikserom i prekriti ohlađeni kolač. Na vrh staviti nekoliko listova nane.