

Drinska pastrmka u začinskoj marinadi sa peperonatom, kremastom palentom i glaziranim paškanatom

Vanočka – slatki hleb

750 g brašna
200 g kristal šećera
120 g margarina
10 g suvog kvasca
250 ml mleka
5 g sitne soli
1 kašičica šećera
2 jaja
1 limun
60 g suvog grožđa
20 g badema
20 g šećera u prahu

Način pripreme

Aktivirati suvi kvasac sa kašikom mlake vode. U mikseru pomešati brašno, kvasac, mlako mleko, jedno jaje, šećer i otopljeni margarin. Sve dobro sjediniti i mešati oko 10 minuta, dok testo ne prestane da se lepi za posudu. Na kraju, dodati narendanu koru od limuna i suvo grožđe. Prebaciti testo na radnu površinu i mesiti ga dok ne postane glatko i kompaktno. Ostaviti da naraste oko 1 sat.

Kada testo naraste, podeliti ga na tri jednaka dela. Svaki deo urolati u dugačke, podjednake komade, koje potom isprepletati u pletenicu. Prebaciti pletenicu u pleh za pečenje i ostaviti još 45 minuta da naraste.

Pred pečenje, premazati hleb umućenim jajetom i posuti seckanim bademima. Peći u prethodno zagrejanj rerni na 200°C 15 minuta, a zatim smanjiti temperaturu na 180°C i peći još 20 minuta.

Ostaviti hleb da se potpuno ohladi, a zatim ga iseći i posuti sa šećerom u prahu.

Češki ragu od svinjske džigerice i slanine sa kuvanim pirinčem

450 g svinjske džigerice
100 g slanine
2 glavice crnog luka
1 kašika brašna
50 ml suncokretovog ulja
1 povrtna kocka
400 ml vode
2 g crnog bibera

5 g kuhinjske soli

Kuvani pirinač

100 g pirinča dugog zrna

20 g svežeg vlašca

Način pripreme

Isprati svinjsku džigericu pod hladnom vodom, a zatim je iseći na veće kocke. Sitno iseckati crni luk i zajedno sa iseckanom slaninom propržiti u zagrejanoj šerpi sa malo ulja dok luk ne omekša. Dodati džigericu i pržiti dok meso ne dobije braon koricu. Dodati prosejano brašno i nastaviti sa prženjem još 20 minuta. Naliti povrtni fond i kuvati dok ne ostane samo jedna trećina tečnosti. Začiniti solju i biberom.

Skuvati pirinač u vodi, a kada je gotov, ocediti ga i pomešati sa sitno iseckanim svežim vlašcem. Poslužiti uz ragu od svinjske džigerice.