

# Đumbir: Kineska dinstana junetina i puding od đumbira i karamelizovanih jabuka

## Kineska dinstana junetina sa đumbirom

1 kg juneće potkolenice  
2 glavice crnog luka  
50 g đumbira  
3 čena belog luka  
1 veza korijandera  
2 kašičice kineske mešavine 5 začina  
6 anisa sa celom zvezdom  
1 kašičica crnog mlevenog bibera  
100 g smeđeg šećera  
50 ml svetlog soja sosa  
50 ml tamnog soja sosa  
2 kašike paradajz pirea  
1 l goveđeg bujona  
1 šolja jasmin pirinča  
suncokretovo ulje

## Način pripreme

Potkolenice propržiti na zagrejanom ulju kratko, samo da uhvate boju sa obe strane. Pripremiti za to vreme pastu od povrća. U blender staviti luk isečen na krupne komade, đumbir isečen na kockice, beli luk, korijander i izblendati. Dodati i malo vode po potrebi da masta postane glatka. Meso skloniti sa tiganja i na isti tiganj dodati pastu od povrća. Začiniti mešavinom začina, anisom i biberom. Kratko ukuvati pa dodati oba soja sosa, smeđi šećer i paradajz pastu. Smanjiti vatru i ostaviti da se ukuva. Zapečeno meso staviti u tepsiju, preliti sosem iz tiganja i naliti sa 750 ml bujona. Pokriti folijom i staviti u zagrejanu rernu na 160°C 2 sata. Poslednjih 20 minuta pečenja skinuti foliju.

Kad se ispeče izvaditi meso na dasku i cepkati sa dve viljuške i servirati na tanjir sa skuvanim pirinčem. Preliti sosom iz tepsije i ukrasiti seckanim mladim lukom.



### **Puding od đumbira i karamelizovanih jabuka**

200 g margarina  
1 jabuka  
200 g smeđeg šećera  
1 jaje  
125 ml mlaćenice  
30 g đumbira  
150 g brašna  
1 kašika mlevenog đumbira  
 $\frac{1}{2}$  kašičice praška za pecivo  
 $\frac{1}{2}$  kašičice sode bikarbone  
kuhinjska so  
šećer u prahu  
žuti krem

### **Način pripreme**

Zagrejati u šerpici 50 g margarina. Kad se istopi dodati oljuštenu jabuku isečenu na kockice. Posle jednog minuta dodati 75 g šećera. Kratko kuvati dok jabuke malo ne omekšaju, pa skloniti sa vatre. U veću posudu staviti 100 g margarina, 100 g šećera i umutiti mikserom. U drugu posudu staviti izrendan đumbir, mlaćenica, 1 jaje i umutiti mikserom. Spojiti sastojke iz jedne posude sa drugom i dodati brašno, mleveni đumbir, malo soli i sve promešati. Posude za serviranje koje mogu u rernu podmazati margarinom. Na dno staviti malo karamelizovanih jabuka, preko podeliti dobijenu masu iz posude i ponovo staviti na vrh karamelizovane jabuke. Sve staviti u rernu na 20 minuta da se zapeče na 160°C. Kad se zapeče ostaviti da se ohladi ili poslužiti toplo po želji. Ukrasiti šećerom u prahu, dodati malo žutog krema iz dresing džaka i

nekoliko karamelizovanih jabuka.