

Egipat – doručak faraona

Mesna pita – Hawawshi

500 g mlevene govedine
1 glavica crnog luka
1 čen belog luka
1 zelena paprika
1 veza peršuna
1 paradajz
1 kašičica dimljene paprike
1 kašičica kumina
 $\frac{1}{2}$ kašičice cimeta
 $\frac{1}{2}$ kašičice mlevenog đumbira
1 kašičica kuhinjske soli
 $\frac{1}{2}$ kašičica bibera sa belim lukom

Za serviranje

6 lepinja
125 margarina s maslacem

Način pripreme

Ugrejati rernu na 180°C. Sitno naseckati crni i beli luk, papriku, peršun. Sa blanširanog paradajza skinuti kožu, iseckati i kroz pasirku iscediti sok. Rukom umesiti meso sa povrćem i začinima, začiniti solju i biberom. Lepinje pripremiti zasecanjem sa jedne strane da se napravi džep. U svaku staviti kuglicu mesa sa povrćem i zgnječiti da meso ispuni celu lepinju. Nadev bi trebalo da bude debljine 3 do 5 mm. Svaku pitu premazati otopljenim margarinom sa svih strana i uviti u aluminijumsku foliju. Peći 40 minuta i servirati prerezano na 2 dela da bi se video presek (testo, meso, testo).



Puding od peciva – Umm ali

100 g suvog grožđa
700 ml mleka
55 g šećera
1 štapić vanile
500 ml slatke pavlake
3 kašike šećera u prahu
150 g miksa orašastih plodova
7 kroasana
2 kašike kokosovih listića

Način pripreme

Suvo grožđe preliti toplom vodom i odložiti na 15 minuta. U šerpi zagrejati mleko sa šećerom i vanilom. Kada sve zajedno provri, skinuti posudu s vatre. Od slatke pavlake i jedne kašike šećera mikserom umuti šlag. Naseckati grubo orašaste plodove. U vatrostalnu posudu staviti sloj od polovine grubo isečenih kroasana. Preliti mlekom, zatim dodati suvo grožđe, listiće kokosa i orašaste plodove. Na to staviti drugi sloj preostalih kroasana i sve zajedno zaliti mlekom sa šećerom. Vrh premazati umućenom pavlakom i posuti ostatkom šećera u prahu.

Peći 180°C 15 minuta. Poslednja 2 minuta upaliti ventilator da površina kolača porumeni. Pečeni desert posuti ostatkom oraha. Poslužiti toplo.