

Hrana kao afrodizijak

Špagete sa špaglama

150 g integralnih špageta
160 g špargli
220 g praziluka
1 kašičica čilija sa morskom soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice morske soli
1 čen belog luka
160 g smrznutog graška
2 kašike mediteran ulja
1 limun

Način pripreme

Špangle iseći na 2 do 3 cm. Kuvati špagete 12 minuta dok ne budu al dente, zajedno sa špaglama. Praziluk iseći po dužini, pa na žilijen. U velikom tiganju zagrejati ulje, dodati praziluk, čili i so i pržiti 5 minuta. Umešati beli luk, grašak, sok i koru limuna. Nastaviti kuvanje još nekoliko minuta. Procediti i dodati testeninu u šerpu sa četvrtinom šolje vode u kojoj se kuvala testenina i špangle. Dobro sve izmešati i servitati.

Ostrige sa prelivom od jabuke i rena

8 svežih ostriga
drobljeni led

Preliv

2 jabuke
1 glavica ljubičastog luka
1 kašičica rena
4 kašike mediteran ulja
2 kašike sirćeta
1 kašičica meda
1 kašičica bibera šarena mešavina

Način pripreme

Za preliv pomešati sirće, ulje, med i ren. Dodati i sitno seckani luk i jabuke. Sjediniti i dodati biber i staviti u činiju za serviranje.

Priprema ostriga: Ostrige oprati pod hladnom tekućom vodom. Baciti sve otvorene. Staviti ostrige zaobljenom stranom nagore na radnu površinu. Uхватiti ostrige kuhinjskim peškirom kako bi se zaštitile ruke, ostavljajući uski zakrivljeni kraj otvorenim. Postaviti vrh noža između gornje i donje školjke odmah pored šarke. Pažljivo ga gurniti u školjku, uvijajući i

pomerajući vrh noža, da bi se oslobodila gornja školjka. Obrisati nož, a zatim otvoriti školjku umetanjem vrha noža na nekoliko drugih mesta, kako bi se školjka oslobodila. Održavajući nivo ostrige, proći nožem duž unutrašnje strane gornje školjke da bi se presekao mišić koji pričvršćuje ostrigu za nju. Uklonite gornju školjku. Proći nožem duž unutrašnje strane donje školjke i nežno istisnuti ostrigu. Ostaviti kamenicu u njenoj ljusci. Prebaciti ostrigu u njenoj donjoj ljusci u sloj zdrobljenog leda ili kamene soli koji će zadržati ljusku na nivou. Ponoviti postupak sa preostalim ostrigama.

Ostrige servirati na podlozi sa drobljenim ledom. Poslužiti sa pripremljenim prelivom.

Najbolji recept za čokoladni brauni

185 g margarina s maslacem
185 g crne čokolade
85 g brašna
40 g kakao praha
50 g bele čokolade sa cimetom
50 g mlečne čokolade
3 velika jaja
275 g smeđeg šećera

Za serviranje

jagode
šlag

Način pripreme

Uključiti rernu na 180°C. Odgovarajući pleh obložiti pek papirom. Crnu čokoladu zajedno sa margarinom otopiti u mikrotalasnoj. Cela jaja umutiti sa šećerom. Zatim u ulupana jaja dodati otopljenu čokoladu, prosejano brašno sa kakao prahom i sitno seckanu belu i mlečnu čokoladu. Sjedinjenu masu izliti u pleh i peći 25 minuta. Servirati sa umućenim šlagom i jagodama.