

# Hrskava testenina sa brokolijem i čokoladni brokoli

## Hrskava testenina sa brokolijem

400 g testenine  
1 glavica brokolija  
1 glavica crvenog luka  
1 povrtna kocka  
1 kašičica senfa  
100 g čedar sira  
1 veza peršuna  
4 kašike prezli  
1 kašičica morske soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice šarene mešavine bibera  
1 kašičica italijanske mešavine začina

## Krem fresh

200 ml neutralne pavlake  
2 kašike jogurta

## Način pripreme

Brokoliju odvojiti cvetove od stabljike i sačuvati ih. Stabljiku brokolija i crveni luk iseckati na kockice. U šerpu sa ključalom vodom dodati morsku so, iseckan brokoli, crveni luk i testeninu. Promešati i kuvati sve 7 minuta. Nakon 7 minuta dodati i isečene cvetove brokolija da se kuva zajedno sa ostalim sastojcima još 3 minuta. Kad se sve skuva procediti i sačuvati 400 ml vode. Vodu koja je sačuvana vratiti u šerpu i u nju dodati dan ranije pripremljen krem freš koji je napravljen spajanjem i mešanjem neutralne pavlake i jogurta i koji je 8-12 sati stajao na toplom na sobnoj temperaturi, pa zatim nekoliko sati u frižideru. U šerpu dodati povrtnu kocku i senf i mešati dok ne proključa. Kad proključa vratiti u šerpu procedenu testeninu sa lukom i brokolijem. Začiniti morskom solju i šarenim biberom. Dodati polovinu izrendanog čedar sira i iseckan peršun. Sve prebaciti u pleh i posuti mešavinom druge polovine izrendanog čedar sira i prezli. Začiniti po vrhu italijanskom mešavinom začina i peći u zagrejanj rerni na 180°C 15 minuta.

## Čokoladni brokoli

200 g mekših karamel bombona  
2 šolje šećera  
 $\frac{1}{4}$  šolje kakao praha  
2 kašike margarina  
 $\frac{1}{2}$  šolje mleka  
 $\frac{1}{2}$  šolje putera od kikirikija

2 šolje ovsenih pahuljica  
2 kašičice karamel vanile

### **Način pripreme**

Iseći pojedinačno karamel bombone na 4 dela. Svaki deo razvući na tanke trake. Od 4 razvučene trake formirati 1 stabljiku brokolija. Staviti ih jednu uz drugu i lagano rotirati i na vrhu razdvojiti kao grane. Ponoviti postupak sa svakom bombonom, pa stabljike ostaviti u frižideru da se stegnu. Smesu za cvet brokolija napraviti spajanjem u šerpi na jakoj temperaturi šaćera, kakao praha, margarina i mleka. Kuvati dok ne proključa pa skloniti sa vatre. Dodati kikiriki puter, ovsene pahuljice i karamel vanilu. Promešati i ostaviti da se smesa ohladi i stegne. Kad se sve stegne kašikom od dobijene smese napraviti cvetove na stabljikama brokolija.