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
½ 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 proceditи 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 proceđenu 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 zagrejanoj rerni na 180°C 15 minuta.

Čokoladni brokoli

200 g mekših karamel bombona
2 šolje šećera
¼ šolje kakao praha
2 kašike margarina
½ šolje mleka
½ 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 prokljuca 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.