

# Istarski pljukanci sa tartufima i lava kolač

## Istarski pljukanci sa tartufima

### Testo za pljukance

300 g pšeničnog brašna tip 405  
220 ml vode  
1 kašičica kuhinjske soli  
1 kašika mediteran ulja

### Za kuvanje pljukanaca

500 ml vode  
1 kašičica morske soli

### Sos

1 kašika margarina s maslacem  
50 g rendanog parmezana  
10 g majčine dušice  
20 g svinjske pršute  
1 kašičica tartufate

### Za serviranje jela

10 g svežih tartufa  
10 g tartufa u listićima iz ulja  
klice graška

## Način pripreme

**Pljukanci:** Brašno sipati u posudu. Zatim dolivati po malo mlake vode uz konstantno mešanje testa. Dodati so i ulje. Mesiti sve dok testo ne postane glatko. Pokriti sa krpom i ostaviti 20 minuta da testo odmori. Pljukanci se rade na način da se od testa otrgne komadić, a onda ih trljati između dlanova dok se ne izduže, tako da se dobije vretenasti oblik. U ključalu vodu dodati so, a zatim dodati pljukance.

**Sos:** Dok se pljukanci kuvaju, u tiganju rastopiti margarin s maslacem sa dodatkom sveže majčine dušice, dolivajući po malo vode u kojoj su se kuvali pljukanci. Dodati na kockice iseckanu pršutu i tartufatu. Na kraju dodati skuvane pljukance, nastaviti kuvanje dok se sos ne redukuje. Skloniti sa vatre i dodati rendani parmezan da bi se dobio kremasti sos. Poprskati sa uljem od tartufa.

**Serviranje:** Pastu servirati u duboki tanjir i jelo završiti sa listovima svinjske pršute, listićima tartufa, uljem tartufa i klicama graška.



## **Lava kolač sa aromatizovanim sladoledom od vanile**

### **Lava kolač**

100 g crne čokolade, 90% kakao  
100 g margarina s maslacem  
50 g pšeničnog brašna tip 405  
50 g šećera u prahu  
3 jaja  
 $\frac{1}{2}$  kašičice ulja od belih tartufa

### **Za podmazivanje kalupa**

20 g margarina s maslacem  
20 g kakao praha

### **Aromatizovani sladoled od vanile**

150 g sladoleda od vanile  
30 ml mediteran ulja  
3 g krupne morske soli  
jestivo cveće

### **Način pripreme**

**Lava kolač:** Na pari otopiti čokoladu za kuvanje i margarin s maslacem pa ohladiti na sobnoj temperaturi. Jaja sa šećerom umutiti penasto. Otopljenu čokoladu postepeno dodavati u umućena jaja dok se sve ne sjedini. Zatim dodavati postepeno brašno. Smesu sipati u kalupe za pečenje, koje prethodno treba premazati sa margarinom s maslacem i kakao prahom. Naliti kalupe i peći

u zagrejanj rerni na 180°C, 6 minuta. Kolač treba da ostane u sredini tečan. Kolač servirati tako što se izvaditi iz kalupa naopačke.

**Serviranje:** Preko ispečenog kolača staviti kuglu sladoleda od vanile. Sladoled preliti sa uljem posoliti sa morskom soli da bi pojačali ukus sladoleda.