

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.