

Jagode: Slana pita sa majčinom dušicom i jagodama i ledeni sendviči sa jagodama

Ledeni sendviči sa jagodama

Keks

250 g margarina sa maslacem

50 g šećera u prahu

250 g brašna

50 g kukuruznog brašna

$\frac{1}{2}$ kašičice ekstrakta vanile

$\frac{1}{2}$ kašičice praška za pecivo

Fil

8 kugli sladoleda od jagode

500 g jagoda

Način pripreme

Umutiti margarin i dodati šećer u prahu da bude penasto, potom dodati vanilu i nastaviti mućenje. Dodavati postepeno brašno, kukuruzno brašno i prašak za pecivo i dobro sjediniti. Prebaciti masu za keks i dresir vreću sa zvezdastom šterernom. Na pleh sa pekarskim papirom oblikovati keks sa razmakom između svakog. Peći 12 minuta na 180 stepeni do zlatno braon boje.

Iseckati jagode. Sladoled kratko umutiti mikserom, pa dodati jagode u omekšao sladoled. Staviti u zamrzivač da se ohladi i stegne. Staviti sladoled sa jagodama na keks i prekriti drugim keksom kao sendvič.



Slana pita sa majčinom dušicom i jagodama

100 g krem freš (1:1 umutiti slatku i kiselu pavlaku i hladiti 12h)

100 g izmrvljene fete

sok od 1/2 limuna

3 grančice majčine dušice

½ čena belog luka

prstohvat čili pahuljica

300 g lisnatog testa

200 g jagoda

Način pripreme

Fetu, krem freš, sok od limuna, sitno seckan beli luk i listiće majčine dušice kremasto umutiti i dodati čili.

Na malo brašna razvući lisnato testo i prebaciti u pleh sa papirom za pečenje. Prstima izdignuti ivice 1 cm od dna. Rasporedi fil i seckane jagode. Peći 25 minuta na 180 stepeni. Kada je pita gotova i prohladna iseći i ukrasiti majčinom dušicom.