

# Junetina za sva godišnja doba i puding od marmalade i viskija

## Junetina za sva godišnja doba

1 kašika mediteran ulja  
400 g junećih šnicli  
200 g čeri paradajza  
3 kašike pesto sosa  
3 kašike krem freša  
5 g krupne morske soli  
5 g crnog bibera u zrnu

## Krem freš

2 kašike jogurta  
200 g neutralne pavlake

## Prilog

150 g brokolija  
15 g pinjola  
15 g golice  
15 g pistača  
15 g brusnica  
1 kašika način ulja sa ukusom čili paprike  
5 g morske soli

## Za dekoraciju

10 g svežeg bosiljka

## Način pripreme

Za krem freš umutiti pavlaku i jogurt, a zatim ostaviti na sobnoj temperaturi 8-12 sati.

Juneće meso iseći žilijen, ispeći sa svih strana na dobro zagrejanom ulju. Uprženo meso začiniti, pa dodati čeri paradajza isečen na pola. Kada se čeri malo uprži, dodati krem freš i pesto sos. Ostaviti da se krčka dok meso ne omekša.

Za prilog blanširati brokoli, pa ga iseckati. Začiniti solju i čili uljem, a zatim dodati i semenke.

Pripremljenu junetinu servirati sa brokulijem, a po vrhu posuti sa još semenki i na kraju dodati brusnice. Dekorirati listićima bosiljka.

### **Puding od marmalade i viskija**

8 kriški belog hleba  
50 g margarina s maslacem  
8 kašika marmelade od narandže

### **Preliv**

300 ml punomasnog mleka  
248 ml mlečne slatke pavlake  
3 velika jaja  
1 štapić burbon vanile  
4 kašike žutog šećera  
1 kašika viskija

### **Za posipanje**

30 g šećera u prahu

### **Za serviranje**

50 g ribizli  
50 g kivija  
50 g manga  
100 g sladoleda

### **Način pripreme**

Margarin s maslacem istopiti. Ukloniti koricu sa hleba, pa iseći na trougliće. Jednu polovinu isečenih trouglića premazati margarinom i slagati u pleh, a zatim premazati i marmeladom. Ostatak hleba premazati takođe margarinom, pa preklopiti već premazane trougliće.

Za preliv sve mokre sastojke sipati u činiju, pa dodati jaja i štapić burbon vanile. Sve umutiti i preliterati preko pripremljenih trouglića. Ostaviti u frižideru da odstoji 30 minuta kako bi se trouglići natopili kremom. Odstajale trougliće premazati marmeladom i posuti prah šećerom.

Peći na 160°C dok ne porumene. Servirati sa seckanim mangom, kivijem, riblizama i sladoledom.