

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.