

Karapandžina kreacija

File lososa sa sotiranim groždem i umakom od šafrana

800 g lososa
20 ml mediteran ulja
 $\frac{1}{2}$ limuna

Sos od šafrana

24 g šafrana
150 ml krema za kuvanje na bazi soje
50 ml povrtnog fonda

Sotirano grožđe

200 g grožđa bez koštica
125 g margarina s maslacem
2 g bibera sa limunom

Basmati pirinač sa prazilukom

250 g basmati pirinča
500 g praziluka
20 ml mediteran ulja
50 ml belog vina
20 g majčine dušice
 $\frac{1}{2}$ kašičice kuhinjske soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice crnog bibera
 $\frac{1}{2}$ kašičice kuhinjske soli

Način pripreme

Filete lososa posoliti i poprskati sokom od limuna. Na vrelom ulju ispržiti filete lososa do zlatno-smeđe boje.

Pirinač sa prazilukom: U ključalu vodu sipati opran pirinač, pa kuvati prema uputstvu na kesici. Kada je gotov, isprati pod mlazom hladne vode. U tiganju, na ulju, udinstati praziluk sečen ukoso, pa začiniti solju i biberom po ukusu. Dodati belo vino. Zatim, kada vino ispari, dodati skuvan pirinač. Na kraju dodati majčinu dušicu.

Sos od šafrana: u šerpicu sipati fond, a zatim kremu ili pavlaku za kuvanje. Kada proključa, dodati šafran.

Sotirano grožđe: Na otopljenom margarinu sotirati grožđe na srednje jakoj vatri dok ne omekša i dobije zlatno-smeđu boju, začiniti biberom sa limunom.

Servirati losos na pirinču, preliti sosom od šafrana i posuti sotiranim groždem.



Švajcarski teleći sote sa rošti krompirom

500 g telećeg filea
20 ml suncokretovog ulja

Sos od pečuraka

50 g crnog luka
200 g šampinjona
50 ml suncokretovog ulja
100 g krema za kuvanje na bazi soje
50 ml fonda od povrća
1 veza peršuna
 $\frac{1}{2}$ kašičice crnog bibera
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli

Rošti

700 g krompira
50 ml suncokretovog ulja
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice crnog bibera

Način pripreme

Rošti: Kuvan krompir izrendati na krupno rende, pa začiniti po ukusu. Savet: Kuvati krompir u ljusci, najbolje dan ranije. Staviti rendani krompir na vrelo ulje. Peći dok ne dobije zlatno-smeđu boju, zatim okrenuti i peći dok ne dobije i s druge strane zlatno-smeđu boju.

Sos od pečuraka: Sitno iseckati crni luk. Na ulju udinstati luk, pa ga začiniti. Zatim dodati šampinjone isečene na listiće. Kada je luk udinstan, dodati krem za kuvanje i fond od povrtna kocke. Sitno iseckati peršun i dodati ga u sos.

Teleći file: Teleći file iseći na kockice dimenzija 1x1 cm, posoliti i pobiberiti. Zatim propržiti file na vrelom ulju, kratko, tako da u sredini ostane roze. Ispečene kockice telećeg fileta dodati u sos.

Servirati pripremljeni sote sa roštijem.

