

# 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.

