

Kopriva: Pivo i slatke bombice sa koprivom

Pivo od koprive

balon od 5 l
pampur čep i vrenjača

50 vrhova koprive
5 l vode
200 g smeđeg šećera
1 kašika malteks ječmenog slada
30 g đumbira
1 limun
prstohvat praška za pecivo
3 g suvog kvasca

Slatke bombice sa koprivom

1 šolja lišća koprive
1 šolja urmi
50 g suncokretovog semena
50 g kikirikija
50 g očišćenih pistaća
1 kašičica kokosovog ulja
200 g mlevenog rogača
1 kašičica ekstrakta vanile
1 prstohvat morske soli
sok od jedne pomorandže
1 kašika sirupa od malina

Način pripreme

Koprivu prvo izblanširati 2 minuta. Prebaciti je u lonac sa 5 l vode i kuvati 20 minuta. Procediti i dodati šećer i slad. Zatim dodati đumbir, sok od limuna, prstohvat praška za pecivo. Ostaviti da se ohladi. Kada se skroz ohladi dodati kvasac. Sipati u balon i procediti, zatvoriti pampur i vrenjaču sa vodom staviti na pampur i ostaviti 7 dana. Nakon toga pivo se sipa u flaše i pije.

Izblanširati i iscediti koprivu. Blanširanu koprivu ubaciti u blender i izblendati. Dodati urme, kikiriki, pistaće, semenke suncokreta, kokosovo ulje, so i ekstakt vanile. Po potrebi doliti sok od pomorandže i izblendati. Od dobijene smese oblikovati kuglice, uvaljati ih u rogač i ostaviti da se stegnu u frižideru. Servirati ih sa sirupom od malina.