

# Kurkuma: Jaja sa spanaćem, kokosom i kurkumom i sladoled od kurkume i đumbira

## Sladoled od kurkume i đumbira

700 g kokosovog mleka  
4 kašike javorovog sirupa  
2 kašičice kurkuma praha  
 $\frac{1}{2}$  kašičice đumbira u prahu  
 $\frac{1}{2}$  kašičice cimeta u prahu  
1 kašika kokosovog ulja  
1 kašičica karamel vanile  
prstohvat morske soli

## Za ukrašavanje

50 g lešnika  
60 g čokolade za jelo i kuvanje  
50 g posnog keksa  
medena srca

## Način pripreme

Sjediniti kokosovo mleko, javorov sirup, začine i otopljeno kokosovo ulje. Zagrijati u odgovarajućoj posudi i ostaviti da kratko provri. Potom ostaviti da se prohladi i ubaciti u zamrzivač. Na svakih 30 minuta mešati žicom kako bi se dobila struktura sladoleda.

U čaše ili posude po želji rasporediti u slojevima lomljeni keks, seckanu čokoladu, lešnik, pa sladoled i ponavljati postupak. Vratiti u zamrzivač da se dodatno ohladi i stegne . Ukrasti medenim srcem i služiti.

## Jaja sa spanaćem, kokosom i kurkumom

8 jaja  
1 kašika suncokretovog ulja  
1 glavica crnog luka  
1 komad đumbira veličine palca  
1 čen belog luka  
2 crvene čili papričice  
1 kašičica kurkume  
 $\frac{1}{2}$  kašičice mlevenog korijandera  
 $\frac{1}{2}$  kašičice mlevenog kima  
 $\frac{1}{2}$  kašičice mlevenog šarenog bibera  
so  
prstohvat čilija sa morskom solju

2 paradajza  
400 g punomasnog kokosovog mleka  
350 g spanaća  
 $\frac{1}{2}$  veze korijandera

### **Način pripreme**

U široj plićoj šerpi na ulju propržiti sitno seckan crni luk do zlatne boje. Dodati sitno seckan beli luk, nariban đumbir, sitno seckane čili papričice i sve kratko propržiti na tihoj vatri. Dodati sve začine i nastaviti sa prženjem kako bi se oslobodila aroma začina. Dodati paradajz iseckan na kockice, kratko ukrčkati, pa naliti kokosovo mleko. Posoliti i kuvati 10 – ak minuta. Ubaciti spanać i umešati. Napraviti udubljenja i u njih razbiti jaja. Poklopiti i ostaviti 3 minuta dok se belanca ne stegnu, a žumanca ostanu kremasta. Posuti seckanim svežim korijanderom i preostalom seckanom čili papričicom.

### **Parata**

90 g integralnog pšeničnog brašna  
90 g belog pšeničnog brašna  
2 kašike otopljenog gi putera  
prstohvat soli  
100 ml mlake vode  
suncokretovo ulje

### **Način pripreme**

Pomešati brašna i so i u sredini napraviti rupu , pa dodati vodu i gi puter. Zamesiti mekano glatko testo, koje treba da odmori minimum 1 sat na sobnoj temperaturi.

Testo preseći na 4 dela. Nauljiti radnu površinu i prstima ili oklagijom rastanjiti testo. Testo treba da bude prečnika 18 cm i debljine 3mm. Na zagrejanom tiganju na malo ulja peći paratu po par minuta sa obe strane da porumeni. Služiti uz jaja sa spanaćem i kurkumom.