

Lako i lagano za leto na Kajin način

Letnji ražnjići i salsa od manga

Marinada sa tandori mešavinom začina

1 kašičica slatke dimljene paprike
1 kašičica đumbira
1 kašičica soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice čilija sa morskom soli
1 kašičica belog luka u granulama
1 kašičica crnog luka u granulama
 $\frac{1}{2}$ kašičice cimeta
1 kašičica šećera
150 g jogurta
1 kašika soka od limuna

Za ražnjiće

500 g halumi sira
2 glavice ljubičastog luka
1 crvena paprika

Salsa

1 mango
1 avokado
sok od limuna
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli

Način pripreme

Zagrejati rernu ili roštiljski tiganj. Pomešati jogurt začinima i kašikom soka od limuna.

Luk, papriku i sir iseći na kockice iste veličine. Kocke sira umočiti u marinadu, a zatim ih ređati na metalne ražnjiće naizmenično sa paprikom i lukom. Ako se peče u rerni pleh obložiti papirom za pečenje. Peći ražnjiće oko 10 minuta na 200 ° C na opciji gril, potom ih okrenuti i peći dok sir i povrće ne dobiju zlatno žutu boju.

U međuvremenu, napraviti salsu tako što se pomeša mango, avokado i sok od limuna, posoliti po želji. Ražnjiće servirati sa salsom.



Pirinač sa ananasom

50 ml ulja
2 glavice crvenog luka
 $\frac{1}{2}$ kašičice belog luka u prahu
 $\frac{1}{2}$ kašičice karija
300 g kuvanog pirinča
300 g ananasa
2 dl soka od ananasa
4 kašike soja sosa
 $\frac{1}{2}$ kašičice šećera
 $\frac{1}{2}$ kašičice krupne morske soli

Dekoracija

2 mlada luka
svež peršun

Način pripreme

Zagrijati ulje u šerpi. Pržiti sitno seckan luk dok ne porumeni, a zatim začiniti belim lukom, morskom solju, karijem u prahu i na kraju dodati i pirinač, pa pržiti dok se zrna ne odvoje i postanu staklasta. Dodati na kocke seckan ananas i sok, začiniti soja sosom i šećerom. Dodati seckani mladi luk i sitno seckani peršun. Poslužiti sa grilovanom piletinom.



Grilovani pileći file na Kajin način

4 pileća filea

Marinada

2 kašike senfa

2 kašike pavlake

sok $\frac{1}{2}$ limuna

$\frac{1}{2}$ kašičice soli

$\frac{1}{2}$ biber sa belim lukom

1 kašičica majčine dušice

$\frac{1}{2}$ kašičice mediteranskog začinskog bilja

Način pripreme

Pileći file zarezati nožem. Marinirati u mešavini senfa, pavlake, soka limuna i začina. Potrebno je da odstoji najmanje jedan sat u frižideru. Marinirani file umotati u papir za pečenje i pržiti oko 4 minuta sa svake strane. File će na ovaj način biti sočan, a začini neće izgoreti. Izvaditi iz papira za pečenje i servirati uz pirinač sa ananasom.