

Leblebije: Leblebije sa tikvicama i mafini

Mafini sa leblebijama

200 g leblebija
200 g malina
2 jaja
25g kakao praha
50 g meda
 $\frac{1}{2}$ kašičice praška za pecivo
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
1 štapić vanile
100 g crne čokolade
50 g lešnika

Leblebije sa tikvicama i crvenom paprikom

300 g leblebija
1 glavica crnog luka
2 crvene paprike
2 tikvice
2 paradajza
150 ml bujona od povrća
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice šećera
3 čena belog luka
1 veza peršuna
3 kašike ulja

Način pripreme

Rernu uključiti na 180°C. Ukoliko se koriste sveže leblebije potopiti ih vodom jedan dan ranije. Skuvati leblebije u novoj vodi, pa ih procediti i staviti u blender zajedno sa 2 jaja i izblendati. Kada smesa postane kremasta dodati med, kakao, prašak za pecivo, so, semeni deo vanilinog štapića i ponovo blendati. Smesu izliti u veću posudu i dodati maline. Lagano mešati smesu kako bi maline ostale cele. Smesu izliti u kalupe, posuti iseckanim lešnicima i staviti u prethodno zagrejanu rernu na 180°C, 25 minuta. Proveravati čačkalicom. Kada se ohlade, servirati ih sa istopljenom čokoladom i malinama.

Ukoliko se koriste sveže leblebije treba ih potopiti vodom jedan dan ranije. Skuvati leblebije u novoj vodi, pa ih procediti. Crni luk iseći na kockice i propržiti ga na prethodno zagrejanom tiganju sa uljem. Paprike iseći na tračice i dodati u tiganj. Tikvice iseći na polukrugove, dodati u tiganj i posoliti. Blaniširati paradajz, skinuti mu ljusku i izblendati ga. Izblendani paradajz i malo šećera dodati u tiganj sa povrćem zajedno sa bujonom od povrća i ostaviti da se krčka na tihoj vatri. Dodati kuvane leblebije i

iseckan beli luk i kuvati još nekoliko minuta. Servirati u tanjir i preko staviti seckani peršun i malo kuvanih leblebija.