

# Losos sa klementinama i veganski čizkejk

## Losos sa klementinama i votkom

500 g lososa  
4 klementine  
1 pomorandža  
100 ml votke  
5 kašika meda  
1 kašičica morske soli

## Prilog

2 šargarepe  
1 glavica brokolija  
200 g graška  
1 kašika ulja sa ukusom čili paprike

## Način pripreme

U manju šerpu sipati med i u istu iscediti klementine. Koru sačuvati iseći je na tanke trake i dodati u šerpu. Kuvati na laganoj vatri i dodati votku. Dodati i na kolutove isečenu pomorandžu. Lososa posoliti i prebaciti ga u pleh sa pek papirom. Ribu zarezati na veličine porcije do kože i preliteri pripremljenim sirupom. Po vrhu lososa poređati kolutove pomorandže i peći u zagrejanoj rerni na 180°C 20 minuta. Nakon toga još jednom preliteri ribu i vratiti u rernu na još 10 minuta. Servirati sa skuvanim i procedenim graškom, šargarepom i brokolijem, kao i sa preliteranim uljem sa ukusom čili paprike.



## Pečeni veganski čizkejk sa klementinama i malinama

### Kora

200 g ovsenih pahuljica  
75 g šećera  
4 kašike kokosovog putera  
2 kašike suncokretovog ulja  
1 kašičica karamel vanile

### Fil

100 g indijskih oraha  
175 g kokosovog krema  
150 g veganskog mekog sira  
1 kašika kukuruznog brašna  
1 štapić burbon vanile  
70 ml javorovog sirupa  
50 g kokosovog ulja  
 $\frac{1}{2}$  limuna  
1 prstohvat himalajske soli

### Dekoracija

2 klementine  
100 g malina  
2 kašike šećera  
100 g kandiranih kora klementine  
50 g pistaća

## Način pripreme

**Kora:** Samleti ovsene pahuljice i otopiti puter u mikrotalasnoj. U blender staviti pahuljice, šećer i istopljeno kokosovo ulje. Kad se izblenda dodati karamel vanilu i promešati. Silikonski kalup podmazati uljem i od napravljene smese napraviti podlogu i ivice kolača. Silikonsku posudu staviti u staklenu kako bi zadržala oblik i peći u zagrejanom rerni na 180C 20 minuta. Kad se ispeče ostaviti da se kora ohladi.

**Fil:** Procediti prethodno potopljen indijski orah i prebaciti ga u secka. Dodati u secka i kokosovu kremu, veganski sir, kukuruzno brašno, javorov sirup, sok od limuna i kokosovo ulje. Kad se sve izblenda dodati i semenke iz štapića vanile i prstohvat morske soli. Pripremljen fil presuti u ohlađenu ispečenu koru i peći u zagrejanom rerni još 40 minuta. Kad se ispeče ostaviti da se potpuno stegne i ohladi u frižideru.

Ukrasiti kolač pripremljenim sirupom od maline i šećera. Posuti izblendanim pistaćima i kandiranom korom klementina. Poređati po vrhu sveže segmente klementine.

