

# Mimama

## Mimama

2 kuvana krompira  
2 glavice crvenog luka  
3 čena belog luka  
 $\frac{1}{4}$  glavice kupusa  
1 žuta paprika  
1 paradajz  
200 g svežih rezanaca  
2 jaja  
3 kašike slatke začinske paprike  
 $\frac{1}{2}$  kašičice ljute začinske paprike  
4 kašike soja sosa  
1 kašičica suvog začina  
 $\frac{1}{2}$  kašičice mlevenog bibera  
voda  
ulje  
1 kriška limete  
svež peršun

## Čučur bavang – Uštupci od luka i kupusa

300 g brašna  
1 jaje  
50 g kupusa  
3 glavice crnog luka  
 $\frac{1}{2}$  kesice praška za pecivo  
1 kašičica suvog peršuna  
1 kašičica suvog začina  
1 kašičica šećera  
5-7 dl vode

## Jampo Jampo Pisan – Izvolite, izvolite Banana

3 banane  
3 kašike šećera  
1 kesica cimet šećera  
 $\frac{1}{2}$  kašičice praška za pecivo  
prstohvat soli  
9 kašika brašna  
džem od šipurka

## Način pripreme

1. **Mimama:** U tiganju zagrejati ulje. Propržiti luk isečen na rebarca pa dodati beli luk isečen na listiće da omekšaju. Dodati vodu po potrebi. U začinsku papriku dodati vodu i dobro promešati tako da se dobije kompaktna

pasta. Pastu od paprike dodati u tiganj sa lukom i dobro promešati. Po potrebi dodati još vode. Nakon toga u tiganj dodati kupus isečen na rezance pa potom papriku na štapiće, pržiti i po potrebi dodati malo vode. Začiniti suvim začinom, biberom, soja sosom i ljutom mlevenom paprikom po ukusu. Kada kupus malo omekša, dodati paradajz isečen na kriške, promešati i ostaviti da malo omekša. Dodati rezance, dobro promešati i kada malo omekšaju, sve u tiganju malo pomeriti u stranu i na slobodnom delu dodati 2 jaja, promešati ih u tiganju i prekriti ih povrćem i rezancima. Nakon nekoliko minuta sve dobro promešati i dodati kuvan krompir i uštipke od luka i kupusa. Servirati toplo sa kriškom limete dekorisano peršunom.

**2. Uštipci od luka i kupusa:** Luk i beli luk iseći sitnokupus na tanke trake i izgnječiti rukama. Pomešati pa dodati začine, prašak za pecivo jaje pa dobro promešati. Dodati brašno i za početak 5 dl vode. Promešati da se dobije masa ni previše gusta ni previše tečna, a da može da se kašikom prebacuje u tiganj sa dubokim vrelin uljem. U dubljem tiganju zagrejati ulje i pržiti uštipke dok ne dobiju zlatno žutu boju i postanu hrskavi.

**3. Izvolite, izvolite Banana:** Izgnječiti banane i dodati šećer, cimet šećer i prstohvat soli, sve dobro promešati, uz stalno mešanje dodavati brašno, kada je masa gotova dodati prašak za pecivo i još jednom dobro promešati. U dubljem tiganju zagrejati ulje, kašikom prebacivati testo u tiganj. Pržiti dok ne dobiju zlatno žutu boju. Izvaditi iz ulja na papirni ubrus da bi se ocedio višak ulja. Servirati sa džemom od šipurka.