

Moči i Ozoni

Moči (Mochi)

Moči testo

100 g pirinčanog brašna
60 g kukuruznog skroba
60 g šećera
360 g mleka
40 g margarina

Čokoladno punjenje

4 kašike pšeničnog brašna
500 ml mleka
4 kašike šećera
200 g čokolade
1 kašičica cimet-šećera

Za posipanje

50 g kukuruznog skroba

Način pripreme

Za čokoladno punjenje u šerpu sipati mleko, dodati brašno i šećer. Kuvati, kad se zgusne dodati cimet-šećer, margarin i čokoladu. Ostaviti da se potpuno ohladi.

Za moči pomešati sve suve sastojke u jednu posudu, pa naliti mleko i sve dobro sjediniti. Prekriti providnom folijom i staviti u mikrotalasnu pećnicu 3-4 minuta. Dodati margarin.

Dugo i snažno mesiti, da bi testo postalo žilavo. Za bolju teksturu testo izlupati. Formirati jednake kuglice, zatim ubaciti ih u skrob, razvući oklagijom na radnoj površini.

Ubaciti u činiju, koja ima oblik močija (polu lopte). Puniti čokoladnim punjenjem i zatvoriti.



Ozoni – Japanska novogodišnja supa

Daši (Dashi)

1,5 l vode
5 listova nori algi
50 g suvih shitaki pečuraka

Supa

400 g rotkve
2 šargarepe
1 kašika soja sosa
1 kašika sakea
1 kašičica kuhinjske soli

Slani moči

100 g pirinčanog brašna
30 g kukuruznog skroba
180 g mleka
20 g margarina

Za serviranje

2 pečena močija
2 štapića surimija
 $\frac{1}{2}$ veze peršuna

Način pripreme

Dashi (Daši): Alge i pečurke skuvati u 1,5 l hladne vode. Kada provri, smanjiti temperaturu. Kuvati nekoliko sati, pa procediti.

Rotkvu iseći na krupne kocke, šargarepu na kolutove. U gotov daši dodati povrće. Kada povrće omekša, začiniti soja sosom, sakeom i solju.

Slani moči: Pomešati sve suve sastojke u jednu posudu pa naliti mleko, sve dobro sjediniti. Prekriti providnom folijom i staviti u mikrotalasnu pećnicu 3-4 minuta. Dodati margarin. Dugo i snažno mesiti da bi testo postalo žilavo. Za bolju teksturu testo izlupati. Testo razvući, debljine oko 3 cm, iseći na kocke, staviti na rešetke u peći. Peći na 200°C 10-15 minuta.

U činiju za supu staviti pečeni moči i surimi štapiće sečene na romboide, pa naliti gotovom supom, posuti seckanim peršunom.