

Novogodišnja trpeza

Praznična govedina sa prelivom od aronije

Biftek

1 kg goveđeg filea
1 kašičica morske soli
1 kašičica bibera šarene mešavine
70 g nadeva od aronije
3 kašike suncokretovog ulja

Fil od pečuraka

100 g smeđih šampinjona
100 g belih šampinjona
150 g bukovača
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera šarene mešavine
1 kašičica morske soli
1 grančica svežeg timijana
100 ml belog vina

Kora

250 g pršute
500 g lisnatog testa
60 g brašna
2 jaja

Za serviranje

70 g matovilca
100 g kozjeg sira
100 g preliva od aronije
30 g oraha

Način pripreme

Na zagrejan tiganj sa malo ulja peći goveđi file sa svih strana dok ne dobije korice. Nakon pečenja začiniti solju i beberom. Začinjeni biftek premazati u tankom sloju sa svih strana nadevom od aronije. Ostaviti da se ohladi. Izblendirane pečurke propržiti na zagrejanom tiganju, začiniti biberom. Pržiti dok ne ispari sva tečnost. Zatim dodati belo vino i majčinu dušicu. Sačekati da vino ispari iz pečuraka. Posoliti, pa skloniti da se ohladi. Preklopiti dva komada prozirne folije preko velike daske za sečenje. Položiti listove pršute na prozirnu foliju, malo preklapajući, u dva reda. Preko pršute rasporediti polovinu pečuraka, pa staviti meso i rasporediti preostale pečurke. Koristeći ivice prozirne folije obaviti pršut i pečurke oko bifeka, a zatim

urolati u oblik kobasice. Krajeve prozirne folije dobro zategnuti. File ostaviti u frižideru dok se potpuno ne ohladi.

Radnu površinu posuti sa malo brašna. Razviti trećinu lisnatog testa na traku veličine 30 cm i staviti na pleh za pečenje . Ostatak lisnatog testa razvući na oko 40 cm.

Odmotati file od prozirne folije i staviti ga na sredinu manje trake.

Oklagijom pažljivo podignuti testo, pa prebaciti preko bifteka. Ako je potrebno odseći krajeve, pa ih zatvoriti viljuškom. Od ostatka testa ukrasiti biftek po želji.

Umutiti 2 žumanca sa 1 kašičicom vode i premazati ivice, kao i vrh i strane umotanog filea. Peći u zagrejanj rerni na 180° 20-25 minuta i makar 10 minuta ostaviti van rerne da se biftek odmori pre sečenja.

Iseći komad ispečenog bifteka i servirati zajedno sa matovilcem, grilovanim kozjim sirom, prelivom od aronija i nekoliko oraha.



Panetone sa aronijom

Podkvas

150 ml toplog mleka
2 kašičice suvog kvasca
1 kašičica šećera

Tučena jaja

100 g šećera
3 jaja

Masa za testo

175 g margarina sa maslacem
3 kašike belog vina
1 štapić burbon vanile
550 g brašna
 $\frac{1}{2}$ kašičice morske soli

Punjenje

50 g suve aronije
100 g suvog grožđa
50 ml brendija
75 g kandirane korice pomorandže
1 kašika suncokretovog ulja

Dekoracija

1 jaje
3 kašike badema u listićima
2 kašike šećera u prahu

Način pripreme

Mleko i kvasac pomešati u maloj posudi sa malo šećera i ostaviti da nadode. Margarin otopiti u mikrotalasnoj pećnici. Odvojeno umutiti šećer i jaja dok se ne dobijekremasta masa. U većoj posudi umešati rastopljen margarin, vino i vanilu. Dodati i brašno i so.

Mleko sa kvascem staviti, takođe, u posudu za mešanje, dodati smesu od jaja i šećera, pa mutiti mikserom sa nastavcima za testo.

Pokriti posudu čistom krpom i ostaviti da se diže na toplom mestu sve dok se ne udvostruči, oko dva sata. U odgovarajuću posudu natopiti grožđice i aroniju u brendiju.

Kalup za panetone podmazati uljem. Na dno staviti papir za pečenje i dvostrukim slojem papira za pečenje obložiti stranice kalupa do 10 cm visine. Testo izručiti na pobrašnjenu radnu površinu, umešati grožđe, aroniju i pomorandžinu koricu, pa lagano mesiti tri do četiri minuta. Ruke namastiti uljem, pa umesiti testo.

Testo potom oblikovati u loptu i staviti u pripremljen kalup. Pokriti čistom krpom i ostaviti da se diže 45 minuta do sat vremena ili dok se opet ne udvostruči.

Zagrejati rernu na 180°C. Premazati gornju stranu panetonea umućenim jajetom i posuti bademima. Peći oko 55 minuta ili dok testo ne naraste dovoljno i ne dobije lepu zlatnu boju. Izvaditi kolač iz kalupa i ostaviti da se ohladi. Poslužiti i posuti šećerom u prahu.