

# Paradajz čorba i Milfei sa vanil kremom

## Paradajz čorba sa cepkanom mocarelom

500 g paradajza  
400 g komadića paradajz u paradajz sosu  
500 g crnog luka  
1 l vode  
50 ml mediteran ulja  
1 kašičica himalajske soli  
10 g šecera

## Sporo pečeni čeri

300 g čerija  
30 ml mediteran ulja  
2 čena belog luka  
1 kašičica čilija sa morskom soli

## Za serviranje

60 g kravlje mocarele  
1 kašičica pesto sosa

## Način pripreme

**Paradajz čorba:** Na ulju propržiti crni luk isečen na rebarca, a zatim ga dinstati u šerpi dok ne omekša, pa začiniti. Paradajz iseći na osmine i dodati u šerpu sa lukom, pa nastaviti dinstanje još oko 10 minuta. Dodati paradajz iz konzerve i naliti vodom. Ostaviti da se kuva 30 minuta. Sve izblendati štapnim mikserom ili u blenderu. Začiniti solju i šećerom.

**Sporo pečeni čeri paradajz:** Na dobro zagrejanom ulju opeći začinjeni čeri paradajz sa 2 čena belog luka. Dinstati 3–4 minuta.

**Za servis čorbe:** U sredinu tanjira staviti iscepanu mocarelu, pesto sos i sporo pečeni čeri paradajz. Sve zaliti sa čorbom.



### Milfei sa vanil kremom

250 g lisnatog testa  
50 g šećera u prahu

### Vanil krem

500 ml mleka  
220 ml slatke pavlake  
100 g šećera  
40 g gustina  
2 jaja  
1 kašika ekstrata vanile

### Dekoracija

sveže bobičasto voće

### Način pripreme

**Lisnato testo:** Pobrašnjaviti radnu površinu, pa razvući testo oklagijom da bude tanko. Zatim ga izbockati viljuškom kako ne bi previše naraslo. Posuti šećerom u prahu. Staviti između dva pekarska papira, a preko toga staviti još jedan pleh. Peći u rerni na 180°C 20 minuta. Skinuti gornji pleh i ostaviti još nekoliko minuta da dobije lepu boju. Gotovu koru iseći na pravougaonike.

**Vanil krem:** Mleko prokuvati sa ekstratom vanile. Pomešati jaja i šećer. Gustin razmutiti sa malo vode, pa dodati u jaja. Jedan deo zagrejanog mleka dodati u jaja. Zatim sve sastaviti i vratiti da prokuva dok se ne zgusne. Začiniti korom limuna. Prekriti folijom i ostaviti da se ohladi. Ulupati

slatku pavlaku i sjediniti sa vanil kremom.

**Za servis:** Servirati naizmenično komade lisnatog testa i vanil krem.  
Dekorirati bobičastim voćem.