

Paradajz čorba i Milfei sa vanil kremom

Paradajz čorba sa cepkanom mocareлом

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 čilijske sa morskom soli

Za serviranje

60 g kravljie 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 iscepkanu mocarelju, pesto sos i sporo pečeni čeri paradajz. Sve zaliti sa čorbom.



Milfei sa vanil kremom

250 g lisnatog testa
50 g šecera 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. Dekorisati bobičastim voćem.