

Pasta sa paradajzom i domaća čokolada

Pasta sa paradajzom

1 glavica crnog luka
2 čena belog luka
2 šargarepe
2 stabljike celera
800 g paradajz pelata
1 veza svežeg bosiljka
2 kašike mediteran ulja
 $\frac{1}{2}$ kašičice kuhinjske soli

Špagete

300 g špageta
 $\frac{1}{2}$ kašičice kuhinjske soli
voda za kuvanje špageta

Dekoracija

30 g parmezana

Način pripreme

U šerpu sipati ulje, sitno seckan crni luk, šargarepu i celer seckan na kockice i dinstati. Dodati sitno seckan beli luk, pelat, so i listove bosiljka. Nastaviti kuvanje na tihoj vatri oko pola sata. Kuvani sos ostaviti da odstoji 15 minuta.

U proklučalu vodu dodati so, a zatim dodati špagete. Kada su kuvane al dente, procediti i ohladiti pod mlazom hladne vode. Skuvanu testeninu servirati u tanjir i preliti sosom.

Posuti parmezanom i listovima svežeg bosiljka.



Domaća čokolada

90 g sirovog organskog kakao putera
60 g organskog kakaa
6 kašika kokosovog šećera

Dekoracija

latice ruža
mix dekoracija za kolače
lešnik
suvo voće

Način pripreme

Na pari istopiti kakao puter. Postepeno dodavati kakao i kokosov šećer i mešati dok se ne dobije ujednačena smesa. Na dno kalupa izmrviti latice ruža i miks dekoracija za kolače. Izliti kutlačom pripremljenu čokoladu u kalupe. Protresti kalup da izađe sav višak vazduha. Zatim odozgo, opet posuti miks dekoracija za kolače, lešnik i suvo voće. Tako pripremljenu smesu staviti u frižider da se hladi i stegne. Dekoracija se može menjati, po želji. Čokoladu možete uviti u celofan i čuvati na hladnom mestu.



Stračatela – Italijanska pileća čorba

Pileći fond

500 g pilećeg filea
2 šargarepe
1 koren paškanata
1 glavica crnog luka
 $\frac{1}{2}$ veze peršuna
1 kašičica kuhinjske soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera šarena mešavina
4 lovorova lista

Legir

3 žumanca
3 kašike parmezana

Dekoracija

$\frac{1}{2}$ veze svežeg peršuna

Način pripreme

U hladnu vodu dodati šargarepu isečenu na četvrtine, crni luk na pola, paškanat i piletinu. Kuvati na najvišoj temperaturi dok ne proključa a zatim smanjiti na najnižu temperaturu. Ostaviti da se kuva dok povrće i meso ne omekšaju. Gotovi fond procediti, šargarepu iseći na kolutove, a meso iscephati filjuškom. Vratiti na ringlu da proključa, skloniti sa ringle, pa dodati umućeno žumance

sa rendanim parmezanom. Dekorirati sitno seckanim peršunom.