

Pastelon lazanja i puding od kukuruza

Nadev

100 g crnog luka
50 ml mediteran ulja
2 čena belog luka
400 g mlevenog junećeg mesa
1 zelena paprika
10 g soli
2 g bibera
5 g svežeg korijandera
5 g kumina
5 g origana
5 g dimljene paprike
50 ml mediteran ulja
800 g komadića paradajza u soku od paradajza
300 g mocarele

Pržene banane

10 banana, sorta plantana ili neke druge banane
500 ml suncokretovog ulja za prženje

Dekoracija

sveže klice korijandera

Način pripreme

Priprema nadeva: U tiganju zagrejati ulje, dodati sitno seckani crni luk i pržiti oko 5 minuta, dok ne postane staklast. Dodati papriku isečenu na kockice i nastaviti s prženjem dok ne omekša. Dodati mleveno meso i sitno seckani beli luk, pa sve zajedno pržiti dok meso ne porumeni. Dodati začine. Zatim dodati paradajz iz konzerve i kuvati još nekoliko minuta, dok se ukusi ne sjedine. Po potrebi dodatno začiniti.

Priprema banana: Oljuštiti banane i preseći ih po dužini na pola. Ako se koriste plantane, kuvati ih u ključaloj vodi sa malo soli oko 5 minuta. Zatim ih prebaciti u rernu zagrejanu na 200°C i peći oko 20 minuta, dok ne omekšaju i ne karamelizuju se blago. Po želji, banane pripremiti u fritezi na vruć vazduh (Air Fryer) na istoj temperaturi.

Slaganje: U vatrostalni pleh redati red pečenih banana, zatim sloj nadeva i posuti rendanom mocarelom. Ponavljati slojeve dok se ne utroši sav materijal, završiti sa slojem sira. Peći u rerni zagrejanom na 180°C 10–15 minuta, dok se sir ne otopi i lepo zarumeni.

Po želji dekorisati svežim klicama korijandera. Poslužiti toplo.



Puding od kukuruza

125 g kukuruza šećerca
125 g kokosovog mleka
40 g smeđeg šećera
200 ml mleka
130 ml kondenzovanog mleka
15 g gustina
1 g cimeta
1 g soli

Dekoracija

sušeni kokos u listićima
sušeni komadići manga

Način pripreme

Sve sastojke staviti u blender i usitniti u pire. Procediti smesu da bude glatka, a zatim je prebaciti u šerpu i dovesti do ključanja, uz stalno mešanje. Sipati u posude i ostaviti da se hladi u frižideru. Servirati puding dekorisan sušenim komadićima manga i kokosom u listićima.

