

# Peruanski specijaliteti

## Kroketi od krompira – Papas Rellenas

### Testo od krompira

500 g krompira  
20 g pšeničnog brašna  
 $\frac{1}{2}$  kašičice kuhinjske soli  
1 kašika ulja

### Nadev

150 g mlevene govedine  
60 g crnih maslina  
1 kašika suvog grožđa  
1 glavica crnog luka  
2 čena belog luka  
1 kuvano jaje  
3 kašike ulja  
3 kašike paradajz paste  
 $\frac{1}{2}$  kašičice slatke mlevene paprike  
 $\frac{1}{4}$  kašičice mlevenog kumina  
 $\frac{1}{4}$  kašičice mešavine začina za meksički čili  
 $\frac{1}{2}$  kašičice kuhinjske soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice mlevenog crnog bibera

### Za paniranje

2 jaja  
100 g pšeničnog brašna

### Način pripreme

Krompir oguliti, iseći i skuvati u slanoj vodi. Dobro oscediti, i izgnječiti da ne bude grudvica, dodati brašno i sve dobro sjediniti. Ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi.

Za nadev za krokete prvo suvo grožđe preliti vrućom vodom i ostavi 10 minuta, zatim procediti. Skuvati jedno jaje da bude tvrdo kuvano. Sitno iseckati crni i beli luk. Zagrejati ulje na tiganju, dodati crni luk i pržiti dok ne omekša na tihoj vatri. Dodati beli luk i pržiti još minut. Dodati začine, paradajz pastu i suvo grožđe. Pržiti oko 3 minuta. Dodati meso i pržiti još 10 minuta na srednjoj vatri, povremeno mešati da ispari voda. Skloniti tiganj sa ringle. Dodati grubo naseckane masline, kuvano jaje i kumin. Začiniti sa solju i biberom, promešati i ostavi da se ohladi.

Na dlan sipati malo ulja, i od kašike testa od krompira oblikovati duguljast pljeskavicu, staviti malo nadeva, uviti i formirati duguljaste krokete.

Krokete uvaljati u brašno, pa u razmućeno jaje. Pržiti u dubokom ulju dok ne porumene. Poređati na ubrus da se ocedi višak masnoće. Mogu se jesti topli ili hladni uz salsu criolla.

#### Peruanska salsa – Salsa Criolla

2 glavice ljubicastog luka  
2 limete  
1 čili papričica  
1 veza peršuna  
80 ml suncokretovog ulja  
 $\frac{1}{2}$  kašičice kuhinjske soli

#### Način pripreme

Luk iseći na rebarca i preliter hladnom vodom. Ostavi da odstoji oko 15 minuta U posudi pomešati ulje i sok dve limete u finu emulziju. Dodati oceden luk, sitno iseckau papričicu i peršun.

#### Peruanske vanillice – Alfajores

200 g margarina bakes & cakes  
50 g šećera u prahu  
1 jaje  
260 g pšeničnog brašna  
 $\frac{1}{2}$  kašičice kuhinjske soli

Ganaš od karamel čokolade

300 g čokolade od karamela  
200 ml slatke pavlake

Za posipanje

50 g šećera u prahu  
1 kašika karamel vanile

#### Način pripreme

Genaž od karamle čokolade

Za ganaš u šerpicu sipati slatku pavlaku i čokoladu, kuvati na laganoj vatri dok se čokolada potpuno ne otopi. Skinuti sa šporeta i ostaviti da se potpuno ohladi. Kad se ohladi, umutiti miskerrom finu kremu.

Za testo u odgovarajuću posudu dodati omekšali margarin isečen na kockice. Dodati jaje, šećer u prahu, so i brašno. Umesiti u glatko testo, obložiti folijom i ostaviti u frižider da odstoji 30 minuta.

Zagrejati rernu na 180°C. Ohlađeno testo razviti na debljinu 4 mm i iseći

čašom prečnika oko 6 cm. Poređati na pleh obložen papirom za pečenje. Svaki izbockati viljuškom. Peći 15 minuta dok ne porumene.

Jedan keks namazati kremom i preklopiti drugim. Poslužiti posute prah šećerom i karamel vanilom.