

# Posni takosi i špagete sa keljom

## Posni takosi

175 g baby kukuruza  
2 glavice crvenog luka  
1 crvena paprika  
 $\frac{1}{2}$  kašičice semena kumina  
2 kašike mediteran ulja

## Salsa

2 kivija  
2 paradajza  
1 čen belog luka  
 $\frac{1}{2}$  kašičice kuhinjske soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice majorana  
 $\frac{1}{2}$  kašičice bosiljka  
 $\frac{1}{2}$  kašičice bibera šarena mešavina

## Integralna tortilja

100 g integralnog brašna  
60 ml vode  
 $\frac{1}{2}$  kašičice kuhinjske soli

## Prilog

$\frac{1}{2}$  veze peršuna  
85 g crvenog kupusa

## Način pripreme

Zagrejati rernu na 220°C. Na jednu polovinu pleha staviti kukuruz, crveni luk sečen na kriške i papriku sečenu na kocke. Posuti semenkama kumina i preliteri uljem. Na drugu polovinu dodati kivi i paradajz, sečene po dužini. Izvaditi paradajz i kivi, ostaviti da se ohladi, a ostalo povrće vratiti u rernu na još 10 minuta.

Za salsu očistiti kivi i paradajz od kože, zatim staviti ih u blender zajedno sa začinima, pa izbledirati.

Za integralne tortilje u posudu dodati brašno, so i toplu vodu, pa umesiti glatko testo. Prekriti krpom i ostaviti da odmori. Testo iseći na četiri dela. Radnu površinu posuti brašnom i svaki komad razvući u okruglu tortilju prečnika oko 16 cm. Peći na tiganju bez ulja. Ispečene tortilje staviti između čaša da bi se dobio oblik takosa.

Pripremljene takose puniti salsom, isečenim kupusom i sitno seckanim peršunom.



### **Posne špagete sa keljom**

200 g integralnih pena  
150 g kelja  
1 čen belog luka  
3 kašike semenki bundeve  
3 kašike nutritivnog kvasca  
1 limun  
 $\frac{1}{2}$  kašičice suvog bosiljka  
 $\frac{1}{2}$  veze peršuna

### **Dekoracija**

15 g crvene paprike  
15 g crvenog luka  
15 g baby kukuruza

### **Način pripreme**

Staviti posudu sa vodom da provri. Kelj kuvati 30 sekundi, ocediti i staviti u posudu sa ledenom vodom na 5 minuta. Ponovo ocediti i osušiti kuhinjskim ubrusom.

U blender staviti peršun, beli luk, semenke, nutritivni kvasac, bosiljak, limunov sok, koricu limuna i očeđeni kelj. Blendirati dok ne postane glatko. Ukoliko je potrebno, dodati malo vode u kojoj se kuvao kelj. Testeninu dodati u ključalu vodu i kuvati oko 8 minuta, a zatim procediti. Gotovu testeninu preliti sosom i poslužiti.