Pržena govedina sa voćem i Desert od mlečnog krema

Pržena govedina sa voćem – Carbonada criolla

600 g govedine
400 g paradajz pelata
500 ml goveđeg bujona
6 kašika mediteran ulja
1 glavica crnog luka
2 čena belog luka
2 krompira
2 šargarepe
1 batat
1 tikvica
1 čaša kukuruza
1 kruška
50 g breskvi iz kompota
100 g sušenih kajsija
3 lista lovora
1 kašičica kuhinjske soli

Način pripreme

Glavicu crnog luka iseći na kolutove, a 2 čena belog luka na sitno. U velikoj šerpi, na ulju propržiti crni i beli luk na srednjoj vatri dok ne omekša. Meso iseći na kocke i ubaciti u šerpu. Posoliti i pržiti dok ne potamni. Kada meso dobije braon boju dodati paradajz, lovorov list i bujon. Dodati krompir i batat isečen na kocke i šargarepu sečenu ukoso. Nakon 20 minuta dodati tikvice sečene na četvrtine i kukuruz, nastaviti kuvanje. Dodati kajsije sečene na štapiće, krušku sa korom sečenu na kriške i breskve iz kompota. Kada voće omekša, jelo je gotovo.

Desert od mlečnog krema – Chocotorta

400 g čokoladnog keksa
397 ml kondenzovanog mleka
180 g šećera
400 g krem sira
1 dl slatke pavlake

Za dekoraciju

čokoladne perle
čokoladne pločice
suve kajsije

Način pripreme

U šerpi istopiti šećer, zatim naliti kondenzovano mleko. Ukuvati, pa ostaviti da se ohladi. U činiji pomešati krem sir, fil i slatku pavlaku i sve umutiti mikserom. Fil sipati u dresir džak, istiskati fil na čokoladni keks, pa postupak ponoviti još dva puta. Dekorisati po želji čokoladnom dekoracijom i suvim voćem.