

# 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. Dekorirati po želji čokoladnom dekoracijom i suvim voćem.

