

Ruske vatrushke i Goveđi jezik u sosu

Ruske vatrushke

Testo

1 jaje
2 kašike šećera
1 kesica vanilin šećera
 $\frac{1}{4}$ kašičice kuhinjske soli
250 ml mleka
500 g brašna tip 500
1 kašika suvog kvasca
80 g margarina bakes & cakes

Za podmazivanje

30 g margarina bakes & cakes

Nadev

1 jaje
500 g urde ili tvoroga
2-3 kašike šećera
 $\frac{1}{2}$ kesice vanilin šećera

Za premazivanje

1 kašika mleka

Način pripreme

Umutiti jaje sa šećerom, vanilin šećerom i soli. Sipati toplo mleko i sve izmešati. Brašno pomešati sa suvim kvascem i postepeno dodavati prethodno umućenu smesu varjačom, a onda nastaviti mešenje rukama. Na kraju dodati rastopljeni margarin i umesiti ga u testo. Testo treba da bude homogeno i mekano. Posudu sa testom pokriti folijom ili krpom, i pustiti da naraste narednih sat vremena.

Za nadev umutiti tvorog ili urdu sa jajima, šećerom i vanilinim šećerom.

Od naraslog testa oblikovati male identične kugle, pa ih poređati u podmazani pleh. U svaku staviti rakijsku čašicu podmazanu margarinom, i tako ostaviti oko 20 minuta da se podignu. Izvaditi čašice, a u udubljenja staviti nadev. Testo premazati mlekom i ostaviti sa strane 10 minuta, da testo dobro upije mleko. Peći u prethodno zagrejanj rerni na 190°C oko 25 minuta.

Goveđi jezik u sosu od višanja

1 kg goveđeg jezika

1 glavica crnog luka
1 glavica belog luka
1 stabljika celera
2 šargarepe
2 korena peršuna
 $\frac{1}{2}$ kašičice kuhinjske soli
2,5 dl belog vina
5-6 zrna crnog bibera
2-3 karanfilića

Sos od višanja

3 kašike meda
3 kašike višanja
1 čašica votke
 $\frac{1}{2}$ kašičice čilija sa morskom soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice morske soli

Sos od rena, pavlake i cvekle

100 g cvekle
2 kašike rena
180 g kisele pavlake
 $\frac{1}{2}$ kašičice kuhinjske soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera sa belim lukom
 $\frac{1}{2}$ kašičice mlevenog crnog bibera

Za serviranje

pire krompir

Način pripreme

Dobro opran jezik staviti u šerpu sa vodom i kuvati nekih desetak minuta. Nakon toga vodu prosuti, pa naliti čistom hladnom vodom. U lonac dodati korenasto povrće, začine i crni luk sa pobodenim karanfilićima. Kada provri, dodati i belo vino. Kuvati u poklopljenoj šerpi na laganoj vatri 2-3 sata, dok jezik sasvim ne omekša.

Za sos od višanja u šerpici zagrejati med i višnje. Kada se sjedini dodati votku. Ostaviti da se kuva dok se ne redukuje. Na kraju dodati začine.

Za drugi sos, kuvanu i ocedenu cveklu, ren, pavlaku i začine ubaciti u blender i samleti da se dobije fini krem.

Goveđi jezik izvaditi na drvenu dasku da se malo prohladi i skinuti mu kožu. Kuvan i očišćen jezik narezati na parčiće debljine 0,5 -1 cm i poslužite uz sosove i pire krompir.