

Šargarepa: Šargarepa sa leblebijom, nanom, pistaćima i fetom, vanilice i slatko

Šargarepa sa leblebijom, nanom, pistaćima i fetom

500 g šargarepe
400 g leblebija iz konzerve
2 kašike mlevenog kumina
ulje
so
biber

Dressing

sok od jednog limuna
1 kašika meda
malo ulja

Za serviranje

2 šake spanaća
200 g feta sira
50 g očišćenih pistaća
sveža nana

Vanilice sa šargarepom i belom čokoladom

Testo

400 g brašna
180 g margarina sa maslacem
100 g šećera
2 žumanca
kora 1 limuna
1 šargarepa

Fil

200 ml slatke pavlake
200 g bele čokolade
60 g margarina sa maslacem

Slatko od šargarepe

2 šargarepe
1 limun
250 g šećera
4 kašike vode

Način pripreme

Šargarepu iseći na deblje trake i staviti ih u nauljen pleh. Dodati leblebije i začiniti sa solju i kuminom i pomešati. Staviti pleh u prethodno zagrejanu rernu na 200°C, 25 minuta.

Dok se povrće peče napraviti dressing. U posudi spojiti sok od limuna, med i ulje i pomešati. Kad se povrće ispeče spremno je za serviranje. Na tanjir posuti opran spanać, preko spanaća ispečeno povrće, svežu nanu, dressing, još malo povrća i na vrh posuti izmrvljenu fetu i iseckane pistače.

Izrendati šargarepu na sitno, izrendati koru limuna i staviti u posudu sa brašnom. Dodati šećer, 180 g margarina sa maslacem, žumanca, umesiti testo i odložiti u frižider. Za fil u šerpici istopiti belu čokoladu sa margarinom, a kad se sjedini skloniti sa vatre i dodati 100 ml slatke pavlake, umešati i ostaviti da se ohladi. Testo koje je stajalo pola sata u frižideru razvući na debljinu 5-8 mm. Čašom umočenom u brašno napraviti krugove i ređati ih na pleh sa pek papirom. Staviti pleh u zagrejanu rernu na 180°C, 15 minuta. Kad se keksići ispeku ostaviti ih da se ohlade. Fil koji se ohladio umutiti mikserom sa drugom polovinom slatke pavlake i presuti fil u dressing kesu. Kada se kolačići ohlade spremni su za serviranje. Na keksić sipati fil iz dressing kese, preklopiti drugim keksićem, još jednom staviti fil. Na vrh staviti slatko od šargarepe.

Za slatko kuvati na tihoj vatri izrendanu šargarepu i šećer sa vodom. Posle nekoliko minuta dodati limun isečen na kolutove i kuvati na tihoj vatri pola sata, uz povremeno mešanje. Kad se ukuva ostaviti da se dobro ohladi.