

Šufrigani bob i rožada

Šufrigani bob

500 g zelenog boba
3 glavice crvenog luka
3-4 struka mladog luka
2 kašike sveže nane
1 kašika suvog začina
1 kašičica bibera
1 kašičica bosiljka
1 dl pasiranog paradajza
ulje za prženje

Rožada

Karamel

10 kašika šećera

Krem

10 jaja
2 kesice vanilin šećera
10 kašika šećera
1 kašika brašna
1 l mleka
kora 1 limuna

Način pripreme

- Šufrigani bob:** Crveni luk sitno iseći i propržiti na ulju dok ne omekša. Dodati sitno seckani mladi luk i nastaviti prženje. Po potrebi dodati ulje.
- Bob blanširati, ostaviti vodu sa strane. Blanširani bob dodati u prženi luk i povremeno promešati. Zatim dodati seckanu nanu i ostale začine i nastaviti prženje. Naliti vodom u kojoj se kuvao bob. Povremeno promešati i po potrebi nalivati vodom, sve dok se bob ne skuva. Služiti toplo.
- Rožada:** Šećer staviti u šerpu i karamelizovati.
- Jaja, šećer i vanilin šećer dobro promešati mikserom, dodati brašno, a zatim mleko i limunovu koru, pa nastaviti mešanje.
- Karamelizovani šećer razliti u posudu za pečenje, a preko njega krem od jaja.
- Posudu sa kremom staviti u dublji pleh u koji se sipa voda i sve staviti u rernu zagrejanu na 180 stepeni na 30 minuta.