

Svečana božićna pečenica sa i grilijaš božićna torta sa orasima

Svečana božićna pečenica sa orasima

2 kg svinjskog paufleka
1 kašika crnog bibera u zrnu
2 sušena lista lovora
4 kašike dimljene paprike
1 kašičica sušenog origana
50 g smeđeg šećera
ulje
so

BBQ sos

150 g kečapa
100 ml soka od jabuke
100 ml jabukovog sirćeta
1 kašika senfa
3 kašike smeđeg šećera
1 kašika soja sosa

Za posipanje

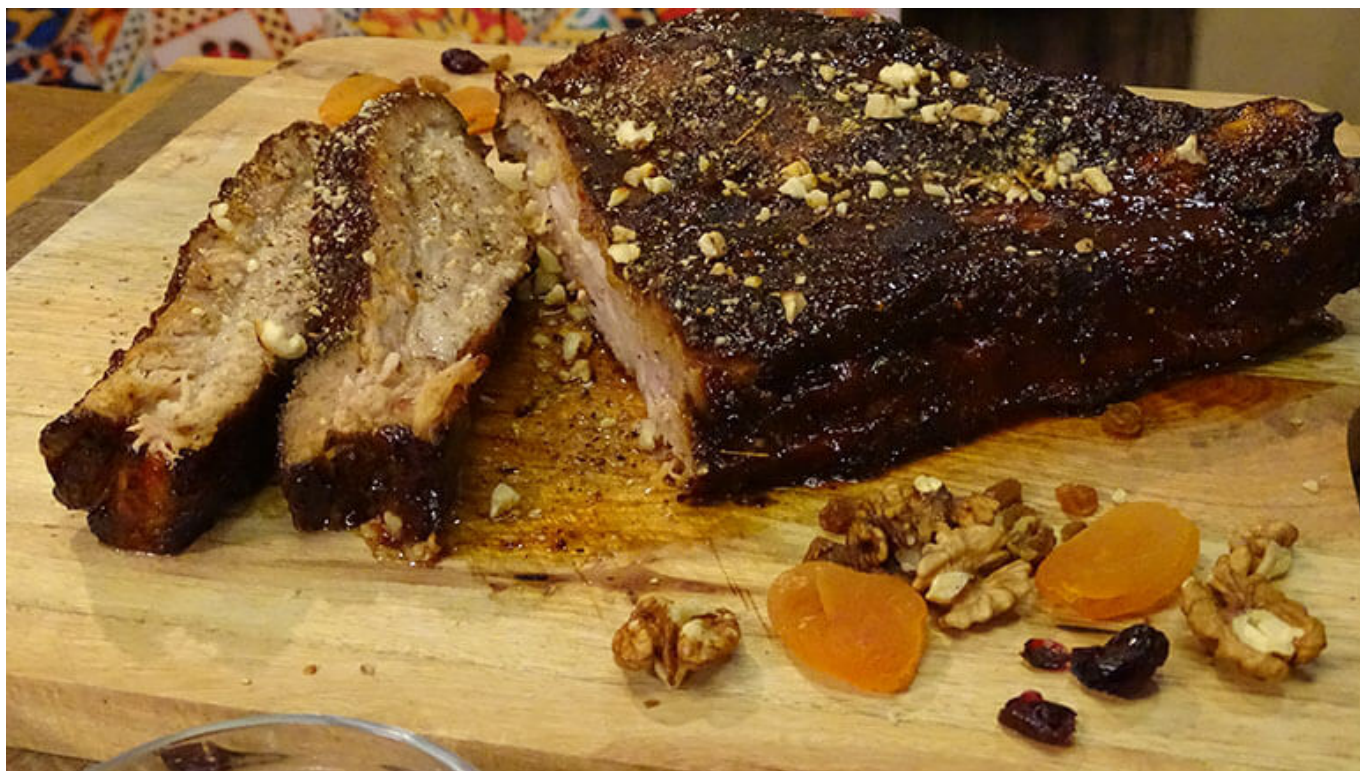
50 g tostiranih seckanih oraha

Način pripreme

Začiniti pauflek sa 2 kašike morske soli nekoliko sati pre pečenja. Tostirati zrna bibera na tiganju, zatim u avanu samleti sa lovorovim listom i dodati origano i dimljenu papriku. Dodati ulje u avan i promešati. Ceo komad premazati uljem iz avana zajedno sa ostalim začinima i ravnomerno razmazati da se začini rasporede.

Pauflek staviti na rešetku od rerne i rešetku staviti na dublji pleh. Pleh sa rešetkom staviti u prethodno zagrejanu rernu na 220°C 15 minuta. Nakon 15 minuta spustiti temperaturu na 140-150°C i peći još 2 sata.

Dok se svinjetina peče, napraviti BBQ sos. Spojiti i mešati u šerpi sve sastojke dok se šećer ne otopi i kuvati nekoliko minuta na laganoj vatri. Kada svinjetina bude skoro pečena premazati je BBQ sosom i nastaviti sa pečenjem još nekoliko minuta. Izvaditi iz rerne, posuti seckanim orasima, iseći i poslužiti.



Grilijaš božićna torta sa orasima

Grilijaš

600 g šećera

300 g oraha

Kora

8 jaja

250 g margarina sa maslacem

250 g brašna

240 g šećera u prahu

karamel vanila

Glazura

200 g čokolade za kuvanje

4 kašike ulja

50 ml slatke pavlake

Dekoracija

30 g oraha

30 g suvih brusnica

30 g suvih kajsija

30 g suvog grožđa

Način pripreme

Grilijaš: Istopiti 600 g šećera u šerpi na tihoj vatri i kada dobije zlatnu boju umešati mlevene orahe. Smesu razliti na pleh papir i ostaviti da se ohladi i stegne.

Kora: Umutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca, brašno i polovinu stegnute mase od grilijaša izblendane u blenderu. Sastojke pomešati i peći u okruglom plehu sa pek papirom na 150°C 20 minuta.

Fil: Umutiti margarin sa maslacem sa prah šećerom, dodati ostatak grilijaša takođe izblendanog i pomešati. Koru koja se ispekla i ohladila preseći na pola i filom popuniti sredinu.

Glazura: Na laganoj varti otopiti čokoladu sa malo ulja i slatkom pavlakom. Glazurom preliti tortu i ostaviti da se stegne u frižideru.

Tortu po želji ukasiti božićnim motivima i posuti suvim voćem i orasima.