

Svičkova na smetane i medovnik

Svičkova na smetane

1 kg junećeg ramsteka
100 g masnije slanine
2 šargarepe
 $\frac{1}{2}$ većeg celera
1 koren paškanata
1 glavica crnog luka
4 kašike ulja
2 kašike šećera
 $\frac{1}{2}$ l vode
1 kašika suvog začina
1 kašičica mlevenog bibera
2 kašike senfa
 $\frac{1}{2}$ dl sirćeta
10 zrna bibera
5 listova lovora
5-6 zrna kleke
sok od pola limuna
rendana kora limuna
2 kašike gustina
1,5 dl neutralne pavlake

Za serviranje

pire krompir
svež peršun

Medovnik

Kore

140 g braon šećera
1 kesica burbon vanila šećera
3 jaja
100 g margarina
70 g meda
5 g sode bikarbone
550 g brašna (+za rad)

Fil

700 g slatke pavlake
70 g šećera u prahu
2 kesice karamel šećera

Dekoracija

mrvice od pečenih kora

Način pripreme

Svičkova na smetane:

1. U većem tiganju zagrijati ulje i propržiti rendano korenasto povrće. Nakon pet minuta, kada povrće malo omekša, dodati sitno seckni luk i ubrzo zatim i šećer. Nastaviti prženje dok šećer ne počne da se karamelizuje. Nakon toga dodati suvi začini, biber, senf i sirće. Sve dobro promešati i nastaviti kuvanje. Dodati slaninu isečenu na sitne kocke, biber u zrnu, kleku i lovor.
2. U dobijeni sos dodati meso u komadu i ostaviti da se kuva pokriveno 3 sata na tihoj temperturi.
3. Kuvano meso izvaditi iz sosa i ostaviti sa strane. Iz sosa u kojem se meso kuvalo izvaditi biber u zrnu, kleku i lovor. Nastaviti kuvanje i dodati sok od pola limuna i rendanu koru jednog limuna. U manju posudu sipati jednu kutlaču sosa i rastopiti gustin. Vratiti sve u šerpu uz neprestano mešanje da se ne bi stvorile grudvice.
4. Sve dobro usitniti štapnim mikserom i na kraju uz mešanje dodati neutralnu pavlaku, dobro promešati.
5. Meso preliti sosom i servirati sa pire krompirom. Posuti svežim peršunom.

Medovnik:

1. Umutiti šećer i jaja. U tiganju na umerenoj vatri istopiti margarin i dodati med, dobro promešati uz dodatak sode bikarbone. Kada smesa počne da se peni skinuti sa vatre i prebaciti u smesu gde su šećer i jaja i promešati. Dodati brašno i dobro promešati da se dobije kompaktno, lepljivo testo.
2. Testo prebaciti na obrašnjavljenu radnu površinu obrašnjaviti i iseći na 8 jednakih komada. Svaki komad istanjiti oklagijom na debljinu od nekoliko milimetara i iseći u oblik kruga. Peći 8 minuta na plehu, obloženom papirom za pečenje, u rerni zagrejanom na 180 stepeni.
3. Ostaviti da se kore ohlade. Preostale komade testa, ostale nakon opšivanja krugova, takođe ispeći i ostaviti da se ohlade. U blenderu ih usitniti kao prezle.
4. Slatku pavlaku umutiti u čvrst šlag, dodati prah šećer i karamel šećer i sve lagano promešati da se sastojci sjedine.
5. Kolač formirati tako što se prvo postavi jedna kora koja se nafiluje kremom od slatke pavlake, pa preko toga ide druga kora. Nastaviti sve dok se ne potroši sav materijal. I bočne strane prekriti filom, a ceo kolač na kraju posuti mrvicama od pečenih kora.
6. Medovnik ostaviti preko noći u frižideru da se stegne i da kore omekšaju.