

# Vege bolonjeze sa sočivom i Kanoli

## Vege bolonjeze sa sočivom

400 g durum špageta  
2 glavice crnog luka  
3 šargarepe  
3 štapića celera  
3 čena belog luka  
800 g paradajz pelata  
500 g crvenog sočiva  
3 kašike suncokretovog ulja  
2 kašike paradajz paste  
2 kašičice majčine dušice  
2 kašičice origana  
2 kašike mešavine povrća za supu  
5 listova lovora  
2 kašičice soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice bibera crnog mlevenog  
1,5 l povrtnog bujona  
100 g biljnog sira  
20 g svežeg bosiljka

## Način pripreme

Sitno iseći šargarepu, luk i štapiće celera i sve zajedno propržiti u šerpi sa zagrejanim uljem. Kad se povrće blago proprži dodati zgnječene čenove belog luka i paradajz pastu. Začiniti majčinom dušicom, origanom, mešavinom za supu i listovima lovora. U šerpu naliti 1 litar bujona i dodati sočivo. Ostatak bujona dodavati po potrebi, dok se sočivo ne skuva. Začiniti sa 1 kašičicom soli i biberom. Dok se sočivo kuva, skuvati špagete u posoljenoj ključaloj vodi. Servirati špagete, preko sipati bolonjeze sa sočivom, posuti malo rendanog biljnog sira i ukasiti listovima svežeg bosiljka.



## Kanoli

### Testo

150 g brašna tip 400  
1 kašika žutog šećera  
 $\frac{1}{2}$  kašičice sode bikarbone  
 $\frac{1}{2}$  kašičice cimeta  
1 kašičica kakao praha  
 $\frac{1}{4}$  kašičice kuhinjske soli  
30 g margarina bakes & cakes  
1 jaje  
50 ml belog vina  
2 kašike šećera u prahu

### Fil

250 g rikota sira  
100 g maskarpone sira  
2 kašike kandirane kore pomorandže  
2 kašike šećera u prahu

### Za prženje i serviranje

1 l suncokretovog ulja  
50 g crne čokolade  
100 g pistaća

## Način pripreme

U jednoj posudi spojiti suve sastojke: brašno, šećer, sodu bikarbonu, kakao prah, cimet i malo kuhinjske soli. Dodati margarin sa sobne temperature i rukama umešati sa suvim sastojcima. Kada se masa sjedini dodati vino i jedno žumance. Nastraviti mešenje rukama. Formirati jufku, umotati je u providnu foliju i ostaviti u frižideru 15-20 minuta. Nakon toga testo razvući na površini posutoj brašnom. Širom šoljom izvući krugove od testa, pa obmotati svaki pojedinačno na kalup za kanole, koristeći preostalo belance kako se spoj ne bi odlepio. Pržiti testo u dubljoj šerpi sa zagrejanim uljem na 180°C. Kanole ocediti na ubrusu, a kada se ohlade izvući metalne kalupe iz sredine.

Za fil sjediniti u jednoj posudi rikotu, maskarpone, kandiranu koru pomorandže i šećer. Ostaviti fil da se stegne u frižideru. Fil prebaciti u dresir džak sa širokim zvezdastim nastavkom.

Pistaće sitno iseckati. Čokoladu istopiti u mikrotalasnoj rerni, pa ivice kanola umočiti u čokoladu, a zatim u pistaće da se zalepe za čokoladu. Ponoviti postupak sa svim kanolima i ostaviti ih da se čokolada ohladi i stegne pre filovanja. Kada se ohlade, filovati ih sa obe strane.

