Vitelo tonato i granita od jagoda, zove i limete

Kuvana teletina

500 g teleće slabine bez kosti
1 l vode
500 ml belog vina
10 g ruzmarina
4 lista lovora
10 bobica kleke
10 g krupne soli

Tuna dresing

200 g majoneza sa renom
60 g tunjevine iz konzerve
15 g sitnog kapra
1 kašičica limunovog soka

Salsa od kiselih krastavaca i kapara

150 g kiselih krastavaca
50 g sitnog kapra
150 ml mediteran ulja
20 g suvog peršuna
1 limun

Za serviranje

25 g miks salata
100 g štapića od spelte i susama
1 limun

Način pripreme

Kuvana teletina: Meso staviti u dublju posudu zajedno sa svim ostalim začinima, vinom i vodom. Kuvati 40-45 minuta na nižoj temperaturi. Meso izvući iz posude i staviti u frižider da se ohladi. Kada je ohlađeno, iseći nožem ili na mesoreznici na tanke listiće i ređati po tanjiru.

Tuna dresing: Sve namirnice staviti u blender i blendati dok se ne dobije fino izblendan dresing. Sipati preko nasečene teletine na tanjiru.
Salsa od kiselih krastavaca i kapara: Kisele krastavce iseckati na kockice. Pomešati ih sa peršunom, kaparom, uljem i korom limuna.

Serviranje: Teletinu začiniti dresingom od tune i salsom od kiselih krastavica. Posuti salatom i po želji lomljenim štapićima od spelte i susama. Na kraju narendati koru limuna.

Granita od jagode, zove i limete

500 g smrznutih jagoda
80 g šećera u prahu
50 ml sirupa od zove i limete
100 ml vode

Dekoracija

nekoliko listova sveže nane

Način pripreme

Sve sastojke staviti u blender i izblendati u pire. Izliti u pleh i staviti u zamrzivač. Na svakih 20-30 minuta izvući iz zamrzivača i viljuškom grebati po pireu tako da se dobije tekstura slična drobljenom ledu. Ponavljati postupak dok sav pire ne bude u takvom stanju. Servirati u staklenoj čaši ili manjoj posudi sa svežom nanom.