

takmičarski meni

Mus od piletine sa rolnicom od spanaća

(za 4 osobe)

1. Sastojci za palačinke sa šargarepom: meko brašno - 50 g; 1 jaje; izblendirana šargarepa - 70 g; prašak za pecivo - 10 g; mleko - 200 g; malo soli, šećera, ulja, origana. **Za nadev:** spanać - 1 kg; 1 jaje; kašičice kisele ili neutralne pavlake; 2 kašičice belog luka.

Priprema: Sve sastojke sjediniti i ispeći palačinku. Sitno iseckati spanać i sjediniti ostale namirnice. Filovati palačinku i urolovati je.

2. Sastojci za mus od piletine: pileće belo meso - 300 g; puter - 125 g; kisela pavlaka ili krem sir - 60 g; malo soli i bibera. **Za palentu:** palenta - 150 g; panceta - 100 g; kozji sir - 50 g. **Za kari sos:** bujon - 2 dcl; neutralna pavlaka - 1 dcl; kari, malo gustina i začini, so i biber.

Priprema: Piletinu ispeći i samleti. Dodati penasto umućen puter i sve ostale sastojke.

Doterati ukus. Palenta se kuva u vodi sa vegetom ili u bujonu. Pred kraj dodati sitno seckanu i proprženu pancetu, kao i kozji sir isečen na kockice.



Srpski jelenski steik u lovačkom sosu

Sastojci: jelenski file - 80 g; srpski kravliji sir - 30 g; špargle - 40 g; suve šljive - 30 g; pšenica - 10 g; šargarepa - 30 g; koren celera - 30 g; borovnica; crni luk; pileća džigerica; senf; so; biber; crno vino; mešavina začina; vrganj.

Priprema: marinirani jelenski file razrezati u šniclu, a zatim natrljati senfom i začinima. Blanširati špargle i složiti mrežasto preko filea. Izraditi kravliji sir u finu kremu i premazati preko naslaganih špargli. U sredinu staviti barenu šargarepu i urolati u rolat, koji zatim ostaviti u frižideru da odstoji.

Prilog/pogača od šljiva: suve šljive očistiti od koštica i izmiksati sa kašikom šećera i kašikom crnog vina. sjediniti sa kuvanom pšenicom i formirati u ploške - pogače koje peći na 180°C - 10 min.

Šargarepu i celer formirati u valjke, obariti i sotirati na puteru.

Sos - lovački sa borovnicama: prodinstati crni luk, pileću džigericu i pečurke. Masi dodati pripremljeni demi glas i naliti fondom od divljači. Pustiti da ukuva i dodati crno vino i borovnice.

Rolat od filea premazati istopljenim buterom i uvaljati u mešavinu začinskog bilja. Peći na 180°C - 10 min. u konvektomatu. Iseci na ploške i servirati na podlozi od sotiranog povrća i pogači od suvih šljiva. Podliti lovačkim sosom i dekorisati čipsom od povrća.

Čokoladni sufle od bele čokolade

Sastojci (za 4 osobe): 2 jaja; 1 belance; šećera - 75 g; kesica vanilin šećera; brašna - 50 g; bele čokolade - 140 g; butera - 60 g; malo narendane limunove kore; slatke pavlake - 1 dcl.

Potrebno: 4 mala kalupa od 1,5 dcl.

Priprema: Kalupe namazati puterom i pobrašniti. Odvojiti žumanca. Staviti čokoladu i puter da se tope na pari. Umutiti belanca sa šećerom - dodati žumanca i sve to mikserom sjediniti. U tako pripremljenu masu dodati brašno i narendanu koru limuna i sve to varjačom sjediniti. Sipati rastopljenu čokoladu, puter i slatku pavlaku. Uz lagano mešanje sjediniti masu tako da bude glatka, bez grudvica. Masu sipati u forme do 3/4 njihove visine i peći 5-7 min. u konvektomatu bez pare na 180°C.

Tako ispečena poslastica služi se topla, neposredno po pečenju. Jedna od mogućih varijacija je da se uz poslasticu služi karamel sos sa dekoracijom karamela, uz kombinaciju svežeg ili karameliziranog voća, sladoleda, ljuspica čokolade itd.

