



MEDVJEĐI LUK SPECIJAL – PESTO-TJESTENINA- PULL-APART KRUH-KREM SUPA

Sastojci Pesto (velika mjera, ca. 2 staklenke od 300 g):

150-200 g medvjedeg luka
100 g orašastih plodova (npr. pinjole, indijski orah, orah, badem)
80 g parmezana
250 ml maslinovog ulja
1-2 česne bijelog luka
1 kašika meda
50 g sušenog paradajza
sok od pola limuna
evtl. soli i bibera

Sastojci Pesto (mala mjera za 2 osobe):

60-80 g medvjedeg luka
40 g orašastih plodova (npr. pinjole, indijski orah, orah, badem)
30 g parmezana
125 ml maslinovog ulja
1 česna bijelog luka
1 kašika meda
25 g suhog paradajza
malo limunovog soka
evtl. soli i bibera

1. Varijanta: Tjestenina sa pestom

2. Varijanta: Krem supa

Sastojci:

100 g medvjedeg luka
400 g krompira
2 male glavice crvenog luka
1 l + 500 ml juhe
200 ml slatkog vrhnja
so, biber
maslaca
suhog kruha

Priprema:

- Ukoliko koristite pinjole, popržite ih malo u tavi.
- U multipraktik stavite prvo listove medvjedeg luka i ulje. Ova dva sastojka dobro sjedinite koristeći najjaču brzinu.
- Zatim dodajte sve ostale sastojke i još jednom dobro promiksajte. Za blendiranje možete koristiti ištapni mikser.
- Pesto saspite u male staklenke. Ostavite na vrhu 1 cm zraka, koji popunite maslinovim uljem (zbog konzerviranja).
- Ovakav pesto se na sobnoj temperaturi drži sedmicu dana a u frižideru i do mjesec dana

Priprema:

- Za malu mjeru pesta vam je potrebno 500 g tjestenine (kuhana i ocijeđena).
- Pomiješajte je sa pestom i poslužite naprimjer uz zelenu salatu.

Priprema:

- Medvjedi luk operite, izrežite na manje komade i stavite na stranu.
- U jednom loncu zagrijte dosta putera ili ulja i popržite luk sa krompirom, koji ste prethodno izrezali na komade srednje veličine.
- Nadopunite 1 l juhe, stavite poklopac i prokuhajte. Zatim supu kuhajte na srednjoj vatri oko 15-20 min.
- Kad je krompir mekan, dodajte preostalu juhu, medvjedi luk, slatko vrhnje i so i biber.
- Kuhajte samo 2-3 min dok medvjedi luk ne omekša. Zatim odmah štapnim mikserom ispirajte.
- Ukoliko imate starog kruha, izrežite ga na sitne kockice i popržite ih na maslacu u većoj tavi.
- Pazite da vam kockice ne zagore. Ovako ćete imate domaće croutone, koji su savršeni za ovu krem supu.



MEDVJEĐI LUK SPECIJAL – PESTO-TJESTENINA- PULL-APART KRUH-KREM SUPA

2. Varijanta: Pull-Apart Kruh sa pestom

Sastojci za 2 mini-kalupa (Kalup za kruh 21 cm dužine i kalup za kuglof 17 cm promjera) **ili** 1 kalup za kruh 28-30 cm dužine **ili** 1 veliki kalup za kuglof **ili** 1 okrugli kalup za torte sa 26-28 cm promjera:

Sastojci za tijesto:

530 g glatkog brašna
330 ml mlijeka
½ kockice svježeg kvasca ili 1 pak suhog
1 kaštica šećera
1 kaštica soli
60 ml ulja

Za fil/premaz:

3-4 vrhom pune kašike pesta
140-150 g otopljenog maslaca/masti
1 pak mozzarella

Priprema tijesta:

- U toplo mlijeko dodajte razmravljeni kvasac, šećer i 1-2 kašike od brašna. Promiješajte i ostavite 5-10 min da kvasac nadođe.
- Brašnu dodajte so, ulje i smjesu od kvasca i mlijeka i zamijesite glatko, malo tvrđe tijesto, koje potom na radnoj podlozi dobro premijesite. Ja za ovaj korak nisam nimalo brašna koristila a ipak mi se nije lijepilo za radnu površinu.
- Kuglu tijesta pokrijte krpom i ostavite na toplom da nadođe dok se volumen ne udvostruči (to traje 30-45 min).

Kruh u duguljastom kalupu:

- Nadošlo tijesto (bez mijesenja) razvaljajte na ca. 5 mm debljine.
- Premažite tijesto sa pestom, izrežite na trake, koje poslažete u kalup premazan maslacem.
- Prekrijte kruh i ostavite ca. 15-20 min da nadođe.
- Zagrijte rernu na 180 stepeni gornji/donji grijači.
- Kruh premažite maslacem ili pošpricajte vodom i pecite ca. 25-30 min dok ne poprimi zlatnožutu boju.

Kruh u kalupu za kuglof:

- Nadošlo tijesto (bez mijesenja) razvaljajte na ca. 5 mm debljine.
- Sa čašom ili posebnim kalupom vadite krugove od ca. 5-7 cm promjera.
- Svaki krug puniti sa kašicom pesta i kockicom mozzarella. Krajeve krugova skupite prstima i formirajte kuglu. Kugle stavite u kalup premazan maslacem.
- Svaki red kugli, premažite malo maslacem.
- Gotovi kruh ostavite ca. 15-20 min da nadođe.
- Zagrijte rernu na 180 stepeni gornji/donji grijači.
- Kruh premažite maslacem ili pošpricajte vodom i pecite ca. 25-30 min dok ne poprimi zlatnožutu boju.

