

KAKO POBOLJŠATI AROMU LIKERA



Ako dodate malo crne kave ili rastopljene tamne ili pak mliječne čokolade, domaći liker dobit će osobitu aromu.

Liker možete aromatizirati dodavanjem fino naribane narančine kore te malo likera od naranče.

Jaja za liker ne smiju biti starija od tjedan dana. Može se pripremati s čistim alkoholom, ali ukusan je i s rumom, vinjakom, votkom...



Kuglof s likerom od jaja i preljevom

Sastojci za 14 komada:

- 200 g šećera
- 200 g margarina (sobne temperature)
- 3 jaja
- 300 g brašna
- 2 žličice praška za pecivo
- prstohvat soli
- 290 ml likera od jaja
- 200 g šećera u prahu

1 Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Namastite kalup za kuglof (promjera 24 cm) te pospite brašnom. Kremasto pomiješajte šećer i margarin. Umiješajte

jedno po jedno jaje.

2 Pomiješajte brašno, prašak za pecivo i prstohvat soli te naizmjenično s 250 ml likera od jaja kratko umiješajte u smjesu od jaja i šećera. Stavite tijesto u kalup te pecite oko 50 minuta (probajte čačalicom je li pečeno!). Ostavite kolač oko 15 minuta da se hladi pa izvadite iz kalupa.

3 Za glazuru pomiješajte preostali liker od jaja i šećer u prahu u gustu glatku smjesu te prelijte po ohlađenom kolaču. **360 kcal po komadu**

Lisa



GRATINIRANO POVRĆE - ukusan i zdrav obrok

Gratinirano povrće, u ovom slučaju brokula s mrkvom i krumpirom, jelo koje možete pripremiti kao prilog mesnom jelu, što je dobar odabir ako pripremate ručak za veće društvo ili pak kao ukusno i lagano samostalno jelo ako ste ljubitelji bezmesne hrane. A imate li klince koji s mukom jedu bilo kakvo zelenje, onda će zbog povrća pripremljenog na ovaj način za sigurno promijeniti mišljenje.

POTREBNO:

- 1 glavica brokule srednje veličine • 4 mrkve • 3 krumpira

ZA BEŠAMEL:

- 100 g maslaca • 100 g brašna
 - 1 l mlijeka • 200 ml vrhnja za kuhanje • 1 mali sirni namaz
 - sol, papar
- I JOŠ: 60 g trapista**



PRIPREMA:

1 Brokulu natrgajte na manje cvjetiče te je kratko kuhajte u slanoj vodi (8-10 minuta). Mrkvu i krumpir narežite na kockice i također prokuhajte (10-15 min, ovisno o tome koje su veličine kockice povrća). Povrće ocijedite, pomiješajte i rasporedite po dnu vatrostalne posude koju ste prethodno premazali tankim slojem maslaca.

2 Za bešamel u loncu otopite maslac, odmah dodajte brašno te uz miješanje pjenjačom ulijevajte toplo mlijeko. Začinite po želji i ostavite da prokuha. Kuhajte 5 minuta, dodajte vrhnje za kuhanje i sirni namaz, dobro promiješajte pjenjačom i još kratko prokuhajte. Trebali

biste dobiti rjeđi umak koji se može lijepo izljevati.

Ako vam bešamel u početku ispadne prerijedak, nije važno jer, kad njime prelijete povrće i stavite ga zapeći, umak će se još malo zgusnuti.

3 Bešamelom prelijte povrće, naribajte preko svega trapist i pecite u pećnici 20 minuta na 180 stupnjeva.

RadostZaStolom
PREPORUČUJE

