

Posno predjelo



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za tikvice sa fetom:

- 2 srednje tikvice
- 250 g biljnog feta sira isecenog na kockice
- 4 cenabelog luka
- 1 dl maslinovog ulja
- 3 kašikesirceta

Za kuglice sa tunjevinom:

- 4 veća krompira
- 125 g margarina
- 100 g pecenog susama
- 2 kisela krastavica
- 1/2 konzervetunjevine

Za šampinjone punjene sardinom:

- 800 g šampinjona
- 2 konzerve sardine
- 1 crvena, pecena paprika
- 100 g biljnog kackavalja

- 1limun

Za kuglice sa kikirikijem:

- 4veca krompira
- 125 gmargarina
- 300 gpecenog kikirikija
- 2 kašikeposnog majoneza
- 150 gseckanih, mariniranih šampinjona

Za rolat sa blitvom:

- 1 listvelike oblande
- 200 gblitve
- 1 glavica crnog luka
- 4 cenabelog luka
- 1srednji krompir
- 2 kašikegustina
- 2 dlsojinog mleka

Za rolat od paštete sa povrćem:

- 1 listvece oblande
- 100 g margarina
- 120 gpaštete sa povrćem
- 1crvena, pecena paprika
- 1kiseli krastavac

Za rolat sa paštetom od tunjevine:

- 100 gmargarina
- 120 gpaštete od tunjevine
- 1 kašikaajvara
- 1 kašicicasenfa
- 1 listvece oblande

Priprema

Za tikvice sa fetom: Oprati tikvice i iseci na kolutove. Posoliti ih, kako bi pustile vodu. U meuvremenu, u dubljoj ciniji izmešati maslinovo ulje, sirce, zgnjecen beli luk i posoliti. Kolutove tikvica poreati u pleh obložen pek papirom i zapeći 15 minuta na 180 stepeni. Izvaditi iz rerne, reati u ciniju i preliti pripremljenom marinadom. Ostaviti da stoji u marinadi do sutradan, a pred služenje, fetu iseci na kockice, pa u svaki kolut

tikvice staviti kockicu fete, probosti cackalicom i preliti sa malo marinade.

Za kuglice sa tunjevinom: Krompir skuvati u slanoj vodi, ocediti, dodati margarin i još toplo umutiti mikserom. Dodati 50 g pecenog susama, sitno seckane krastavcice, tunjevinu oceenu od masnoce, posoliti po ukusu i dobro izmešati. Od dobijene smese praviti kuglice i valjati u preostali susam.

Za šampinjone punjene sardinom: Šeširice šampinjona poreajte u nauljen pleh. Sardine izmiksajte u blenderu zajedno sa uljem iz konzerve. Dodajte sitno seckanu papriku i stabljike šampinjona. Umešajte sok od limuna, posolite i pobiberite po ukusu. Punite šampinjone, pa pecite 15 minuta na 180 C. Narendajte kackavalj, pa zapecite još malo da se kackavalj istopi.

Za kuglice sa kikirikijem: Krompir skuvati u slanoj vodi, ocediti, dodati u još toplo margarin i umutiti mikserom u pire. Dodati sitno seckane marinirane šampinjone, majonez, 150 g krupno seckanog pecenog kikirikija, posoliti po ukusu, pa dobro izmešati. Od smese praviti kuglice i valjati u mleveni preostali kikiriki.

Za rolat sa blitvom: Crni luk sitno iseckati, pa prodinstati na vrelom ulju. Kada postane staklast, dodati seckanu blanširanu blitvu (ili smrznutu u briketima). Kada uvri suvišna tecnost, dodati gustin razmucen u sojinom mleku i prokuvati 3-4 minuta dok se ne zgusne. Skloniti sa šporeta, dodati pire od kivanog krompira, pa kratko umutiti mikserom. Umešati sitno seckan beli luk, posoliti po ukusu, pa filovati omekšalu oblandu, uviti u rolat i ostaviti da se dobro stegne pre secenja.

Za rolat od paštete sa povrćem: Umutiti penasto margarin, pa dodati riblju paštetu sa povrćem. Papriku i krastavcic sitno iseckati, sve dobro sjediniti, zaciniti po ukusu i filovati omekšalu oblandu, pa uviti u rolat i ostaviti da se dobro stegne.

Za rolat sa paštetom od tunjevine: Umutiti penasto margarin, pa dodati paštetu od tunjevine, ajvar, senf, posoliti i dobro sjediniti. Nafilovati omekšalu oblandu i uviti u rolat, pa ostaviti u frižideru da se dobro stegne.

Savet