AutorVinka Tresić
ShareTweetSaveEmail
1

-- Mekana peciva kuhana na pari --

Sastojci:

2 šalice glatkog brašna
1 žličica praška za pecivo
1/2 žličice soli
150 ml mlake vode
1 vrećica suhog kvasca
2 žličice šećera
2 žlice ulja

Postupak:

1. U posudu stavite suhe sastojke: brašno, prašak za pecivo, sol, kvasac i šećer.
2. Dodajte ulje i vodu pa sve zajedno miješajte dok ne dobijete tijesto koje se ne lijepi.
3. Tijesto pokrijte krpom i stavite na toplo mjesto da se diže sat vremena.
4. Kad se tijesto „odmorilo“, od njega formirajte kuglice (oko 60g).
5. Kuglice razvaljajte u krug i preklopite bez pritiskanja (možete premazati uljem cijeli krug pa preklopiti kako se peciva ne bi sljepila tokom kuhanja).
6. Na pari (najbolje u bambusovom lončiću) kuhajte peciva pet minuta na srednje jakoj vatri.
7. Kada se skuhaju, peciva će i dalje biti blijeda, ali znat ćete da je pecivo gotovo kada se napuše i lako se može otvoriti.

-- Ljuti umak sa Zvijezda majonezom --

Sastojci:

pola šalice Zvijezda Delikates majoneze
2 žlice Sriracha ljutog umaka
4 žlice slatkog čili umaka
pola žličice curry praha

sol i papar po želji

Postupak:

U zdjelicu stavite sve sastojke i pomiješajte da se svi sastojci sjedine.

Gljive u oblacima

2

-- Punjenje od gljiva --

Sastojci:

250 g smeđih šampinjona
5 šitake gljiva
1 poriluk
2 žlice Zvijezda maslinovog ulja
3 žlice soja umaka
1 žličica sezamovog ulja
1 žličica agave sirupa
1 vezica šparoga
1 žlica gustina
šaka kikirikija
ukiseljene rotkvice ili luk

Postupak:

1. Na zagrijanu tavu stavite maslinovo ulje i nasjeckani poriluk, pirjajte dok ne povene.
2. Dodajte nasjeckane smeđe šampinjone i šitake gljive.
3. Miješajte 5 minuta, a zatim dodajte soja umak, sezamovo ulje i agave sirup.
4. Dodajte nasjeckane šparoge i kuhajte 10 minuta uz povremeno miješanje.
5. Na kraju dodajte gustin i maknite s vatre.
6. U peciva stavite punjenje od gljiva, ukiseljene rotkvice, posipajte nasjeckanim kikirikijem i mladim lukom.
7. Na kraju peciva prelijete ljutim umakom.
8. Uživajte!

Gljive u oblacima

NAMIRNICE

Način pripreme

1

-- Mekana peciva kuhana na pari --

Sastojci:

2 šalice glatkog brašna
1 žličica praška za pecivo
1/2 žličice soli
150 ml mlake vode
1 vrećica suhog kvasca
2 žličice šećera
2 žlice ulja

Postupak:

1. U posudu stavite suhe sastojke: brašno, prašak za pecivo, sol, kvasac i šećer.
2. Dodajte ulje i vodu pa sve zajedno miješajte dok ne dobijete tijesto koje se ne lijepi.
3. Tijesto pokrijte krpom i stavite na toplo mjesto da se diže sat vremena.
4. Kad se tijesto „odmorilo“, od njega formirajte kuglice (oko 60g).
5. Kuglice razvaljajte u krug i preklopite bez pritiskanja (možete premazati uljem cijeli krug pa preklopiti kako se peciva ne bi sljepila tokom kuhanja).
6. Na pari (najbolje u bambusovom lončiću) kuhajte peciva pet minuta na srednje jakoj vatri.
7. Kada se skuhaju, peciva će i dalje biti blijeda, ali znat ćete da je pecivo gotovo kada se napuše i lako se može otvoriti.

-- Ljuti umak sa Zvijezda majonezom --

Sastojci:

pola šalice Zvijezda Delikates majoneze
2 žlice Sriracha ljutog umaka
4 žlice slatkog čili umaka
pola žličice curry praha
sol i papar po želji

Postupak:

U zdjelicu stavite sve sastojke i pomiješajte da se svi sastojci sjedine.

Gljive u oblacima

2

-- Punjenje od gljiva --

Sastojci:

250 g smeđih šampinjona
5 šitake gljiva
1 poriluk
2 žlice Zvijezda maslinovog ulja
3 žlice soja umaka
1 žličica sezamovog ulja
1 žličica agave sirupa
1 vezica šparoga
1 žlica gustina
šaka kikirikija
ukiseljene rotkvice ili luk

Postupak:

1. Na zagrijanu tavu stavite maslinovo ulje i nasjeckani poriluk, pirjajte dok ne povene.
2. Dodajte nasjeckane smeđe šampinjone i šitake gljive.
3. Miješajte 5 minuta, a zatim dodajte soja umak, sezamovo ulje i agave sirup.
4. Dodajte nasjeckane šparoge i kuhajte 10 minuta uz povremeno miješanje.
5. Na kraju dodajte gustin i maknite s vatre.
6. U peciva stavite punjenje od gljiva, ukiseljene rotkvice, posipajte nasjeckanim kikirikijem i mladim lukom.
7. Na kraju peciva prelijete ljutim umakom.
8. Uživajte!

Gljive u oblacima

Gljive u oblacima
NAMIRNICENačin pripreme