**Autor**Lucia Smoljo

ShareTweetSaveEmail

1

Svježi zalogaj ribljeg tartara i masnoća iz Zvijezda majoneze su idealna kombinacija. U potrazi za plavom ribom smo naišli na jadransku palamidu spremnu za pustolovinu.

1.Hrskavi krekeri

Nasjeckati orašaste plodove te ih zamješati sa svim ostalim suhim sastojcima(sjemenke,brašno,soda,sol). Dodati ulje i vodu. Tijesto je krto i pomalo ljepljivo. Razvaljati smjesu između dva papira za pečenje. Prethodno pobrašnati papir.

Izrezati tijesto u oblike po želji. Peći na 190°C 15min.

2.Pesto

Sastojke za pesto(bosiljak,luk,indijski oraščići,maslinovo ulje,limun,sol,papar) staviti u sjeckalicu i pretvoriti u pastu željene teksture.

3. Majoneza sa začinskim biljem

Isjeckati na sitno svježe začinsko bilje po želji i umiješati u Zvijezda majonezu maslinovo ulje i začiniti sa solju.

4. Džem od jagoda i aceto balsamica

Jagode isjeckati na komadiće i kuhati sa limunom, acetom j šećerom. Začiniti sa solju, paprom i muškatnim oraščićem i reducirati do željene gustoće. Propasirati i ohladiti.

5.Chilli salsa

Protisnuti češnjak i popržiti na maslinovom ulju. Kad se lagano zažuti preliti sa pasiranom rajčicom i dodati začine i svježi sjeckani bosiljak. Reducirati do željene gustoće.

6. Tartar

Palamidu isjeckati na male kockice i preliti maslinovim uljem, limunom i začiniti solju i paprom po želji.

Tako pripremljene sastojke ohladiti. Za serviranje pomoću metalnog obruča tartar složiti u oblik kruga. Pomoću slastičarskih vrećica umake rasporediti po tartaru i poslužiti uz krekere.

Uživajte u pripremi i dobar tek!

500 g Palamida
3 jušna žlica Maslinovo ulje

0,50 čajna žličica Soli
1 čajna žličica Cijeđenog limuna
0,50 jušna žlica Mljevenog papra
1,50 šalica Brašna po želji
3 šalica Mješanih sjemenki i nasjeckanih oraha
1 čajna žličica Sode
1 čajna žličica Soli
3 jušna žlica Maslinovog ulja
1 cup Vode
2 šalica Svježeg bosiljka
1 cup Indijskih oraščića
15 ml Maslinovog ulja
1 čajna žličica Soli
1 čajna žličica Papra
2 čajna žličica Cijeđenog limuna
3 kom. Režnja češnjaka
15 kom. Jagoda
10 ml Alceto balsamico
2 jušna žlica Šećera
1 jušna žlica Cijeđenog limuna
0,50 čajna žličica Soli
0,50 čajna žličica Papra
0,50 čajna žličica Muškatnog oraščića
1 cup Šalše
1 kom. Režnja češnjaka
2 jušna žlica Maslinovog ulja
0,50 čajna žličica Čili paprike
0,50 čajna žličica Soli
4 kom. Lista bosiljka
2 jušna žlica Zvijezda majoneze
1 cup Svježeg začinskog bilja (ružmarin,menta,matičnjak)
1 jušna žlica Maslinovog ulja
0,50 čajna žličica Soli

NAMIRNICE

500 g Palamida
3 jušna žlica Maslinovo ulje
0,50 čajna žličica Soli
1 čajna žličica Cijeđenog limuna
0,50 jušna žlica Mljevenog papra
1,50 šalica Brašna po želji
3 šalica Mješanih sjemenki i nasjeckanih oraha
1 čajna žličica Sode
1 čajna žličica Soli
3 jušna žlica Maslinovog ulja
1 cup Vode
2 šalica Svježeg bosiljka
1 cup Indijskih oraščića
15 ml Maslinovog ulja
1 čajna žličica Soli
1 čajna žličica Papra
2 čajna žličica Cijeđenog limuna
3 kom. Režnja češnjaka
15 kom. Jagoda
10 ml Alceto balsamico
2 jušna žlica Šećera
1 jušna žlica Cijeđenog limuna
0,50 čajna žličica Soli
0,50 čajna žličica Papra
0,50 čajna žličica Muškatnog oraščića
1 cup Šalše
1 kom. Režnja češnjaka
2 jušna žlica Maslinovog ulja
0,50 čajna žličica Čili paprike

0,50 čajna žličica Soli
4 kom. Lista bosiljka
2 jušna žlica Zvijezda majoneze
1 cup Svježeg začinskog bilja (ružmarin,menta,matičnjak)
1 jušna žlica Maslinovog ulja
0,50 čajna žličica Soli

Način pripreme

1

Svježi zalogaj ribljeg tartara i masnoća iz Zvijezda majoneze su idealna kombinacija. U potrazi za plavom ribom smo naišli na jadransku palamidu spremnu za pustolovinu.
1.Hrskavi krekeri
Nasjeckati orašaste plodove te ih zamješati sa svim ostalim suhim sastojcima(sjemenke,brašno,soda,sol). Dodati ulje i vodu. Tijesto je krto i pomalo ljepljivo. Razvaljati smjesu između dva papira za pečenje. Prethodno pobrašnati papir.
Izrezati tijesto u oblike po želji. Peći na 190°C 15min.
2.Pesto
Sastojke za pesto(bosiljak,luk,indijski oraščići,maslinovo ulje,limun,sol,papar) staviti u sjeckalicu i pretvoriti u pastu željene teksture.
3. Majoneza sa začinskim biljem
Isjeckati na sitno svježe začinsko bilje po želji i umiješati u Zvijezda majonezu maslinovo ulje i začiniti sa solju.
4. Džem od jagoda i aceto balsamica
Jagode isjeckati na komadiće i kuhati sa limunom, acetom j šećerom. Začiniti sa solju, paprom i muškatnim oraščićem i reducirati do željene gustoće. Propasirati i ohladiti.
5.Chilli salsa
Protisnuti češnjak i popržiti na maslinovom ulju. Kad se lagano zažuti preliti sa pasiranom rajčicom i dodati začine i svježi sjeckani bosiljak. Reducirati do željene gustoće.
6. Tartar
Palamidu isjeckati na male kockice i preliti maslinovim uljem, limunom i začiniti solju i paprom po želji.

Tako pripremljene sastojke ohladiti. Za serviranje pomoću metalnog obruča tartar složiti u oblik kruga. Pomoću slastičarskih vrećica umake rasporediti po tartaru i poslužiti uz krekere.

Uživajte u pripremi i dobar tek!

Palamideja
NAMIRNICENačin pripreme