

AutorMartin Cosic
ShareTweetSaveEmail
1

Inspiraciju za ovo jelo dobio sam prisjećajući se jednog od svojih najdražih jela iz djetinjstva – bakinog špinata na mlijeku s češnjakom i pečenim jajcem. Ideja je da se bijeli dio

originalnog recepta zamijeni sa Zvijezda majonezom te ga se servira na tostiranom raženom kruhu s poširanim jajetom kao malo ekstravagantnijim odmakom od originalne ideje. Uz ovo jelo odlično ide salata s majonezom, svježim povrćem i crnim maslinama te pikantna kobasica Chorizo.

1. Rajčice i krastavac prepoloviti, odstraniti srednji vodenasti dio sa sjemenkama, a vanjske stjenke sitno nasjeckati zajedno s otkoštičenim crnim maslinama. Ostaviti povrće da se malo posuši na zraku, zatim pomiješati s dvije žlice Zvijezda majoneze te ostaviti u hladnjaku do serviranja.
2. Špinat kratko uvenuti na tavi na laganoj vatri te ga zatim dobro ocijediti. Mladi češnjak sitno nasjeckati zajedno sa stabljikom i listovima. Ohlađeni špinat nasjeckati te ga pomiješati s malo maslinovog ulja, tri žlice Zvijezda majoneze, češnjakom, soli, bijelim paprom te limunovim sokom.
3. Jedan dio kobasica narezati na kolutiće, a drugi na sitne komadiće. Kolutiće kratko uznojite na tavi na laganoj vatri da puste svoj gušt te ih uklonite. Komadiće karamelizirajte na srednjoj vatri te ih zajedno s njihovom masnoćom pomiješajte sa sitno sjeckanom crvenom chilli papričicom i maslinovim uljem.
4. Kruh narežite na deblje šnite i tostirajte.
5. Zavrite vodu u visokoj uskoj posudi te dodajte žlicu jakog octa na litru vode, a vatru smanjite na lagano krčkanje. Ručkom od kuhače napravite vrtlog te lagano ulijte hladno jaje koje ste prethodno razbili u malu posudu ili drvenu šeflju. Nakon tri do četiri minute izvadite jaje s rupičastom cjediljkom te pokupite višak vode kuhinjskim ručnikom.

Kruh bogato namažite smjesom špinata, na vrh stavite poširano jaje te sve prelijte smjesom kobasica i chilli papričica, a sve zajedno ukrasite klicama češnjaka. Servirati uz salatu i kolutiće kobasica. Ako pratite ove jednostavne upute za 30 minuta i Vi ćete moći uživati u ovom suvremenom klasiku čistih okusa koji osvaja na prvi zalogaj. Dobar tek!

Popajev sendvič i Olivina salata



300 g mladog špinata
70 g kobasice Chorizo
2 kom. jaja
5 jušna žlica Zvijezda majoneze
1 kom. krastavac salatar
150 g cherry rajčica
15 kom. Zvijezda crnih maslina
½ kom. limuna
2 kom. svježe crvene chilli papričice
1 kom. mladi češnjak
1 kom. klice češnjaka
1 čajna žličica svježe mljenveni bijeli papar
1 čajna žličica soli

3 jušna žlica Zvijezda ekstra djevičanskog maslinovog ulja
2 kom. šnite raženog kruha



NAMIRNICE

300 g mladog špinata
70 g kobasice Chorizo
2 kom. jaja
5 jušna žlica Zvijezda majoneze
1 kom. krastavac salatar
150 g cherry rajčica
15 kom. Zvijezda crnih maslina
½ kom. limuna
2 kom. svježe crvene chilli papričice
1 kom. mladi češnjak
1 kom. klice češnjaka
1 čajna žličica svježe mljenveni bijeli papar
1 čajna žličica soli
3 jušna žlica Zvijezda ekstra djevičanskog maslinovog ulja
2 kom. šnite raženog kruha

Način pripreme

1

Inspiraciju za ovo jelo dobio sam prisjećajući se jednog od svojih najdražih jela iz djetinjstva – bakinog špinata na mlijeku s češnjakom i pečenim jajcem. Ideja je da se bijeli dio originalnog recepta zamijeni sa Zvijezda majonezom te ga se servira na tostiranom raženom kruhu s poširanim jajetom kao malo ekstravagantnijim odmakom od originalne ideje. Uz ovo jelo odlično ide salata s majonezom, svježim povrćem i crnim maslinama te pikantna kobasica Chorizo.

1. Rajčice i krastavac prepoloviti, odstraniti srednji vodenasti dio sa sjemenkama, a vanjske stjenke sitno nasjeckati zajedno s otkoštičenim crnim maslinama. Ostaviti povrće da se malo posuši na zraku, zatim pomiješati s dvije žlice Zvijezda majoneze te ostaviti u hladnjaku do serviranja.
2. Špinat kratko uvenuti na tavi na laganoj vatri te ga zatim dobro ocijediti. Mladi češnjak sitno nasjeckati zajedno sa stabljikom i listovima. Ohlađeni špinat nasjeckati te ga pomiješati s malo maslinovog ulja, tri žlice Zvijezda majoneze, češnjakom, soli, bijelim paprom te limunovim sokom.
3. Jedan dio kobasica narezati na kolutiće, a drugi na sitne komadiće. Kolutiće kratko uznojite na tavi na laganoj vatri da puste svoj gušt te ih uklonite. Komadiće karamelizirajte na srednjoj vatri te ih zajedno s njihovom masnoćom pomiješajte sa sitno sjeckanom crvenom chilli papričicom i maslinovim uljem.
4. Kruh narežite na deblje šnite i tostirajte.
5. Zavrite vodu u visokoj uskoj posudi te dodajte žlicu jakog octa na litru vode, a vatru smanjite na lagano krčkanje. Ručkom od kuhače napravite vrtlog te lagano ulijte hladno jaje koje ste prethodno razbili u malu posudu ili drvenu šeflju. Nakon tri do četiri minute izvadite jaje s rupičastom cjediljkom te pokupite višak vode kuhinjskim ručnikom.

Kruh bogato namažite smjesom špinata, na vrh stavite poširano jaje te sve prelijte smjesom kobasica i chilli papričica, a sve zajedno ukrasite klicama češnjaka. Servirati uz salatu i kolutiće kobasica. Ako pratite ove jednostavne upute za 30 minuta i Vi ćete moći uživati u ovom suvremenom klasiku čistih okusa koji osvaja na prvi zalogaj. Dobar tek!



Popajev sendvič i Olivina salata
NAMIRNICENačin pripreme