



Даска (Ордевер)

Даската (Ордевер) е симбол за убаво поминато време со добрите пријатели - никој не ја подготвува Даската набрзина. За нејзина подготовка е потребно време и многу внимание. Еве неколку идеи за ова лето.



Состојки:

На оваа Даска се вклучени 5 рецепти:

1. За КОЛБАСИ ВО ЦРВЕНО ВИНО - 2

големи колбаси, 1 мало шише црвено вино

2. За УРМИ ВО СЛАНИНА СО МЕД - 1

пакување свежи урми, 8 парчиња сланина, 2 супени лажици мед

3. За МАКАЛО - 1 голем компир, 10 чешниња

лук, 1 супена лажица лут црвен пипер, 3 супени лажици топла вода, 1 супена лажица маслиново масло

4. За ПИТА ЛЕПЧИЊА - 3 шолји брашно, 1 супена лажица сол, 1 шолја вода

5. За РАЖЕНЧИЊА ОД БИЕНО СИРЕЊЕ И МОДАР ПАТЛИЦАН - 300 грама биено сирење, 1/2 голем модар патлиџан

• Сол, бибер и маслиново масло

Чекор 1

Колбаси во црвено вино - ова е шпанско предјадење. Од колбасите се ослободуваат сите сокови додека ги варите или печете со црвено вино.

Одберете посилно вино за да не се изгуби во зачините и вкусот на колбасите. За подготовка на овој рецепт ние користиме димени колбаси.

Чекор 2

Урми во сланина со мед - ова предјадење, исто така, потекнува од Севилја, јужниот дел од Шпанија. Исечкајте ја сланината на ленти и со нив обвиткувајте ги урмите и прикачете ги убаво со чепкалки за заби.

Така подготвените урми наредете ги во послужавник и врз нив ставете мед. Печете ги околу 20 минути на 150 степени.

Чекор 3

Макало од варени компири и лук - излупете и исечкајте ги компирите и ставете ги да се варат. Доколку сакате, компирот можете да го варите и со лушпата. Ситно исечкајте го лукот.

Кога компирите ќе се сварат, добро изгмечете ги и помешајте ги со лукот, црвениот пипер, маслиновото масло и топлата вода.



Чекор 4

Пита лепчиња - Овие едноставни лепчиња се инспирирани од кујната на Блискиот Исток каде што се подготвуваат на превртена загреана тава.

Ние користиме Делимано Фестиво електрична тава. На работната маса истурете 3 шолји брашно, додадете сол и вода и замесете го тестото.

Месиме додека да добиеме еднаква смеса. Нема потреба да го оставате да стаса, туку само малку да отстои. Исечете го на ленти и од нив направете топчиња.

Печеме во претходно загреана Делимано Фестиво електрична тава - топчињата ги превртуваме кога ќе почнат да фаќаат кора од едната страна.

Чекор 5

Раженчиња од биено сирење и модар патлиџан - Исечкајте ги сирењето и модар патлиџан на помали парчиња и наредете ги на дрвени стапчиња - ги мачкаме со масло и потоа ги ставаме да се печат во Фестиво тавата.

Повремено ги превртуваме и печеме додека да добијат златна боја.

Бидете креативни во редувањето на Даската за послужување и во комбинацијата на боите на состојките. Ние додаваме зелени и црни маслинки како гарнир во случај да недостига храна!

Совет

Даска без состојки пржени во масло - здрава, забавна и разнобојна даска која е комбинација од рецепти од различни култури.

Овој вид на јадење треба да биде славење на најдоброто од храната и културата - можност да пробате нешто ново со пријателите и семејството!

Користени производи:



Фестиво



Сет тави за пица



Сад за сос

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk