

## Janjeća koljenica u umaku od začinskog bilja i korjenastog povrća



### Sastojci za dvije osobe:

- ▶ 2 janjeće koljenice
- ▶ 2 mlade mrkve
- ▶ 2 ljutike
- ▶ 1 stabiljka celera
- ▶ 1 pastrnjak
- ▶ 1 cijeli češnjak
- ▶ 1 cijeli komorač
- ▶ 1.5 dlc bijelog vina
- ▶ maslinovo ulje
- ▶ lovorov list
- ▶ ružmarin
- ▶ timijan
- ▶ curry
- ▶ sol i papar po želji

### Priprema:

Povrće dobro isperite i ogulite, a od kore napravite povrtni temeljac.

Dok se temeljac kuha, narežite povrće na kockice ili krupnije komade, po želji.

Janjeće koljenice začinite sa soli i svježim začinskim biljem, potom ih kratko prepecite sa svih strana na tavi.

Dodajte narezano korjenasto povrće, ljutiku i češnjak, zatim sve skupa pospite žlicom curryja i prahom od sušenog ružmarina.

Kad se sve lijepo zapeče, prebacite janjeće koljenice u posudu u kojoj ćete ih peći, zatim dodajte svo povrće i zalijte temeljcem.

Janjeće koljenice pecite u pokrivenoj posudi na 200 stupnjeva oko sat vremena.

Nakon sat vremena, izvadite posudu iz pećnice, maknite poklopac, zalijte janjeće koljenice s malo bijelog vina i vratite u pećnicu na još pola sata. Koljenice su gotove kad se meso počne odvajati od kosti.

Kao prilog janječim koljenicama možete servirati kremastu palentu.

.....



## Božićni kuglof sa sušenim voćem i citrusima



### Sastojci za dva kalupa promjera 15 cm

- ▶ 1 kg miješanog sušenog voća – grožđice (možete ih prethodno namočiti u alkoholu), marelice, šljive, smokve, brusnice...
- ▶ Sok i korica od 1 naranče
- ▶ Sok i korica od 1 limuna
- ▶ 150 ml sherry brandyja ili ruma i još par žlica za namočiti kuglof pri kraju pripreme
- ▶ 250 g omekšalog maslaca
- ▶ 200 g smeđeg šećera
- ▶ 175 g brašna
- ▶ 100 g mljevenih badema
- ▶ 100 g mljevenih lješnjaka
- ▶ Pola žličice praška za pecivo
- ▶ Pola žličice sušenih citrusa (sušena ribana korica naranče i limuna)
- ▶ 2 žličice cimeta
- ▶ malo mljevenih klinčića
- ▶ 4 jaja
- ▶ 1 žlica ekstrakta vanilije

### Priprema:

Nasjeckano sušeno voće, koricu i sok od jednog limuna i jedne naranče, alkohol, omekšali maslac, ekstrakt vanilije i šećer staviti u lonac i lagano kuhati. Kad prokuha, smanjiti vatru i kuhati još pet minuta.

Dobivenu smjesu staviti hladiti oko 30 minuta, tako da voće upije svu tekućinu.

Pomiješati sve suhe sastojke, pa njima dodati ohlađenu smjesu od sušenog voća i četiri jaja.

Sve skupa dobro izmiješati, sipati u kalup obložen biorazgradivim papirom za pečenje i peći u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 stupnjeva, sat vremena.

Kada je kuglof pečen, možete mu odjeći vrh, da površina ostane ravna i sa nožem napraviti uske, duboke udubine te zaliti s dvije žlice odabranog alkohola da ih tijesto upije i ostane sočno.

Višak kuglofa kojeg ste odrezali kušajte uz kuhano vino ili punč.

Kuglof ostavite u kalupu pola vremena da dobije lijepu, čvrstu formu, pa ga dekorirajte po želji.