

NAZIV EDUKACIJE: STREET FOOD

MJESTO ODRŽAVANJA: JELSA, OTOK HVAR, 9.5.2022.

GUACAMOLE, HLADNI UMAK NA BAZI AVOKADA I ZAČINA (ZA 10 OSOBA)

Sastojci:

zreli avokado 2 kom
luk (kapula) 1 manja
limeta 1 kom
rajčica 1 kom
peršin 50 g
korijander 30 g
kumin 20 g
sol
papar

Način pripreme:

Luk (kapulu) ogulite, nasjeckajte na sitno, i namočite u hladnu vodu. Rajčicu prepolovite, izvadite srce. Koru nasjeckajte na kockice. Avokado otvorite po pola, izvadite košticu, izdubite meso avokada iz kore. U posudu za miješanje, dodajte avokado, sok limete, sjeckani peršin ili korijander i izmiješajte vilicom, uz gnječenje. Dodajte začine, sjeckani luk bez vode i sjeckanu rajčicu. Pomiješajte. Poslužite ohlađeno s čipsom od krumpira ili nachosima.

**ENCHILADAS, ZAROLANE TORTILJE, ZAPEČENE U PEĆNICI
QUESADILLAS, ZAPEČENE PUNJENE TORTILJE**

Sastojci:

tortilje
naribani sir
šampinjoni
mole verde
piletina
povrće

Način pripreme:

Na donju tortilju pospite naribani sir. Dodajte nadjev po želji, pospite još malo sira, pa poklopite drugom tortiljom. Stisnite dobro. Pecite na umjereno zagrijanoj tavi, dok se tortilje ne ugriju, a sir otopi s drugim sastojcima. Poslužite narezano na manje trokute. Uz ljuti umak, naravno! Te narezane salate.

CHILI CON CARNE (ZA 10 OSOBA)

Sastojci:

junetina izrezana na kockice ili mljevena	1 kg
luk (kapula) sjeckana	3 kom
češnjak sitno sjeckani	2 žlice
konšerva	3 žlice
mala konzerva fažola	1 kom
mala konzerva slanutka	1 kom
mala konzerva kukuruza	1 kom
sol	
papar	
začini za Chili con carne	

Način pripreme:

Na ulju popržite izrezani luk (kapulu), do zlatno žute boje. Dodajte meso, češnjak, konšervu i popržite zajedno. Začinite, podlijte s vodom i kuhajte cca pola sata. Dodajte na kraju povrće iz konzerve i kratko prokuhajte.

TORTILJA (ZA 10-12 kom)

Sastojci:

Brašno glatko	450 g
Prasak za pecivo	1 žličica
Sol	1 žličica
Ulje	90 g
Topla voda	250 g

Način pripreme:

Zamijesite tijesto. Pustite da odmori. Razvaljajte na tanko. Pecite u zagrijanoj suhoj tavi. Kad su pečene, obavezno pokrijte.

BURGER PECIVA (ZA 12 kom)

Sastojci:

Brašno glatko 1 kg
Mlijeko 0,75 l
Svježi kvasac 40 g
Šećer 0,07 kg
Sol
Ulje maslinovo 0,1 l

Način pripreme:

Ugrijati mlijeko do 40°C, i u njemu podigniti kvasac sa šećerom i malo brašna. Zamijesiti tijesto koristeći sve sastojke.

Pustiti da udvostruči obujam, pa premijesite. Ponoviti dizanje još jesam put. Na kraju oblikovati peciva željene veličine, pa ih peći na 180°C 20 min.

MESO ZA BURGERE (ZA 10 OSOBA)

Sastojci:

mljeveno meso junetina	2 kg
sol	18 g
papar	6 g
mljevena slatka crvena paprika	20 g
luk (kapula) sitno sjeckana	100 g

Način pripreme:

Veličina Burger mesa ovisi o veličini peciva ili o ponudi ugostiteljskog objekta.

Meso začiniti pa ga ostaviti da odmori, može i preko noći.

Oblikovati burgere i peći na roštilju.

MARINIRANA GLAZIRANA KRILCA

Sastojci:

rebarca	8 kom po osobi
začin za krilca Kotanyi	3-4 žlice
maslinovo ulje	4 žlice
ketchup	0,2 kg
soya umak	0,1 l
začin Kotanyi, Texas Grill	1 žlica

Način pripreme:

Krilca začiniti sa suhom mješavinom začina, dodati malo ulja i vode, te marinirati preko noći u hladnjaku. Ugrijati pećnicu na 170 kombinirani ciklus i peći ih oko 40 min.

Tada ih premazati s mješavinom ketchupa, soje i texas grilla i zapeći još nekoliko minuta da dobije sjajni zapečeni premaz.

GYROS PILETINA (ZA 10 OSOBA)

Sastojci:

piletina	2 kg
jogurt	0,5 l
origano	10 žlica
sol	15 g
papar	5 g
limun sok	1 kom
luk	5 g
slatka dimljena paprika	5 g
kumin	5 g
korijander	5 g
ljubičasti luk (kapula)	100 g

Piletina:

Piletinu začinimo s začinima te prelijemo sokom od limuna i jogurtom. Tako pripremljenu piletinu ostavimo u frižidera bar 2 sata, a može i preko noći. Piletinu možemo narezati i na kockice pa staviti na ražnjić kojeg poslije pečemo na grilu ili u pećnici oko 20 minuta ili u komadima pečemo u pećnici oko 30 minuta (možda i duže ako su veći komadi). Gotovu piletinu serviramo u sendviču ili publici zajedno s prilozima.

PARENA PECIVA (STEAMED BUNS)

(ZA 12 PECIVA)

*** steamed buns su tradicionalna parena peciva koja se najčešće jedu za doručak, jer u mnogim dijelovima Kine nema kruha. Mogu biti “obična” ili punjena raznim nadjevima.

Sastojci:

brašno glatko	3 šalice
voda mlaka	1 do 1 1/2 šalice
kvasac suhi	1 žličica
mlijeko	1 dl
prašak za pecivo	1 žličica
šećer	1 žlica
sol	1/2 žličice
maslac	1 žlica

Način pripreme:

Dignite kvasac u mlijeku uz dodatak malo šećera.

Pomiješajte sve sastojke, skupa s kvascem i umijesite glatko tijesto. Mijesite ga 10-tak minuta. Ostavite da se digne pokriveno folijom. Nakon dizanja, razvaljajte i oblikujte 12 loptica. Opet ostavite da se malo dignu. U posudu za kuhanje na pari, stavite vodu i malo octa, posložite peciva na papir za pečenje i parite pokriveno 10-15 minuta.

Savjet: ako peciva radite u parnoj pećnici ili steameru, onda u tijesto umiješajte malo octa, kako bi peciva bila bijela. Također, peciva se mogu uvaljati u kakao, kako bi izgledala kao gomolji, gljive ili krumpiri.

CHICKEN TIKKA MASALA (ZA 10 OSOBA)

Sastojci:

piletina	2kg
malo soli	
ljuta mljevena crvena paprika	1 žlica
curry mješavina	1 žlica
garam masala mješavina	1 žlica
češnjak	4 režnja
đumbir	50g
sok limuna	
jogurt	2 dcl
biljno ulje	1 dcl
kumin	1 žlica
korijander	1 žlica
kurkuma	1 žlica
vrhnje	2 dcl
umak od rajčice	2dcl

Način pripreme:

Meso pilećih prsa narežite na šire trake 2x1 cm. Stavite u posudu pa marinirajte s malo soli, ljutom mljevenom crvenom paprikom, curry mješavinom, garam masala mješavinom, pastom od sitno sjeckanog češnjaka i đumbira, sokom limuna, jogurtom i biljnim uljem. Sve skupa dobro pomiješajte, pa marinirajte bar 60 minuta.

U zagrijanoj tavi, na malo ulja popržite mariniranu piletinu. Ukoliko imate više mesa, ne stavlajte ga odjednom, nego pržite malo po malo, pa držite na toplom dok sve ne popržite.

Za umak, na ugrijanom ulju popržite sitno sjeckani luk, do zlatno žute boje. Dodajte pastu od sitno sjeckanog češnjaka i đumbira. Čim zamiriše, podlijte s umakom od rajčice ili dodajte pasatu. Promiješajte i začinite s malo soli, chilli paprikom, kuminom, korijanderom i kurkumom. Prokuhajte kratko umak pa mu dodajte poprženo meso. Podlijte s vodom, dodajte garam masalu začini i prokuhajte još 10-tak minuta. Na samom kraju umiješajte vrhnje i na laganoj vatri ugrijte još 2 minute.

Poslužite uz kuhanu basmati rižu.