

GUAM

Glavno jelo: Tinaktak
(mljevena junetina s povrćem i kokosovim mlijekom)



Sastojci:

- 450g mljevene junetine
- 1 glavica češnjaka, mljevenog
- ½ žutog luka, narezanog
- 2 šalice zelenih mahuna, narezanih na 5 cm dužine
- 2 šalice cherry rajčica, prepolovljenih
- 1 limenka kokosovog mlijeka (1,5 šalice)
- 1/4 šalice soja umaka
- 1 čajna žličica crnog papra
- 1/2 čajna žličica limuna u prahu

Upute:

1. Pržiti mljevenu junetinu na ulju u velikom loncu na srednje jakoj vatri dok meso ne poprimi smeđu boju
2. Kad je meso gotovo, ocijediti višak ulja
3. Vratiti lonac s mesom na vatru i dodati češnjak i luk. Kuhati dok luk ne omekani
4. Dodati zelene mahune, cherry rajčice, kokosovo mlijeko, soja umak, crni papar i limun u prahu u mješavinu mesa, češnjaka i luka. Miješati da se sjedini.
5. Smanjiti vatru i uz povremeno miješanje, kuhati oko 5 minuta dok mahune ne omekane
6. Servirati preko riže

Desert: Kalamai
(kukuruzni puding s kokosom)



Sastojci:

- 1 šalica kukuruznog brašna - Masa Harina
- 1 šalica kukuruznog škroba
- 4 šalice prokuhane vode
- 1 šalica šećera
- Prstohvat soli
- 3 šalice kokosovog mlijeka
- 1 čajna žličica ekstrakta vanilije
- ½ čajne žličice crvene boje za hranu
- cimet (za posipavanje po vrhu kad se kalamai ohladi)

Upute:

1. Pomiješati kokosovo mlijeko, kukuruzno brašno (masa harina), sol, kukuruzni škrob, šećer, vaniliju i boju za hranu. Miješati dok ne nestanu grudice.
2. Ulijevati u kipuću vodu istovremeno miješajući. Nastaviti miješati konstantno na srednje jakoj vatri dok smjesa ne dođe do gustoće pudinga
3. Odmah uliti u čašice za serviranje
4. Ohladiti u hladnjaku na 1 sat, a zatim posipati cimetom

Piće: Chugo' Kalamansi

(sok od citrusa calamondina - križanca patuljaste naranče i mandarine)



Sastojci:

- 1 velika žlica Calamansi praha
- 240 ml vode
- 1 čajna žličica šećera

Upute:

1. Dodati Calamansi prah i šećer u čašu s vodom
2. Miješati dok se sve ne sjedini
3. Dodati više šećera ako želite slađe piće