

LEFTOVERS – prasetina



 Jednostavan

Kako najbolje iskoristiti ostatke prasetine od proteklih blagdana zna [maXYama](#).



Prasetinu obožavam toplu, a posebno glazbu pucanja hrskave korice dok ju režem. Tako topla mi je dovoljna uz glavicu luka i možda malo kruha





No, blagdani su iza nas, nismo sve pojeli, a ona je i hladna delikatesa bez premca. Odlučila sam napraviti nešto "light" ne bi li nam poslužila jedan zdravi tanjur bogat žitaricom bez glutena, povrćem i suhim voćem, jer vitamina će nam trebati ovih zimskih dana. Evo kratki šalabahter....



Isperite kvinoju dobro pod mlazom hladne vode. Skuhajte kvinoju u slanoj vodi u omjeru 1:4 šalice vode. Za kuhanje će vam trebati 10-20 minuta. Gotova je kada se na zrnju pojave bijele niti. Skuhanu poklopite i ostavite 5 minuta. Dok se kvinoja kuha, skuhaite grašak na pari. Operite matovilac. Narežite prasetinu. Pomiješajte kvinoju s povrćem, i brusnicom, začinite s limunovim sokom i poslužite uz prasetinu.

“TIPS&TRICKS”: kvinoju istostirajte na suhoj tavi prije nego je operete, oslobodit će posebnu aromu, kao i orašasti plodovi kada se tostiraju.





Dobar tek!