



## GRICKALICE IZ KAFEA „JUNION SKVER“

Evo još posluženja za žurke koje se neverovatno lako sprema. Vi verovatno mislite da su orasi, lešnici, bademi i slični plodovi po prirodi stvarni idealna hrana za žurke takvi kakvi jesu, i do izvesne mere ste u pravu. Međutim, probajte ovaj recept, blago adaptiranu verziju one koja se služi u kafeu „Junion skver“ u Njujorku, i shvatićete šta je savršenstvo.

**2<sup>1</sup>/<sub>4</sub> šolje (500 grama) mešavine  
nesoljenih oraha, neljuštenih  
badema, lešnika, indijskog oraha,  
pekana, oljuštenog kikirikija  
2 kašike krupno naseckanog svežeg  
ruzmarina**

**1/2 kašičice kajenskog bibera ili  
mlevene ljute paprike  
2 kašičice smeđeg šećera  
2 kašičice krupne morske soli  
1 kašika rastopljenog butera**

Zagrejte rernu na 180 stepeni C.

Dobro izmešajte sve plodove i poredajte ih na pleh. Pecite ih desetak minuta u rerni dok ne poprime zlatnu boju.

U velikoj posudi pomešajte sve začine i buter. Pečene plodove dobro izmešajte s ovom mešavinom i služite toplo. Kada ovo probate, nećete želeti da prestanete da jedete.