

FLAMBIRANI BIFTEK

600 gr bifteka
vegeta, papar, sol, biber
4 zlice ulja
40 gr maslaca
1 dl kecapa
1 dl bjelog vina
100 gr suhих sljiva
1 dl slatkog vrhnja

Bifteke lagano istucite i premazite mjesavinom senfa, vegete, papra I soli. Zatim ih kratko popržite s jedne I druge strane na vrućem ulju I djelu maslaca. Dodajte suhe sljive, prelijte vinjakom I zapalite. Gasite plamen polijevajući vinom. Bifteke izvadite, a na preostalu masnoci stavite kecap, slatko vrhnje i komadic maslaca, kratko prokuhajte i prelijte po biftecima. Poslužite toplo s prilogom od kuhane ili pirjane rize

TELECI SAVITCI

500 gr teletine za odreske
100 gr suhe slanine
3 mrkvice
4 – 5 kiseli krastavaca
30 gr brasna
4 zlice ulja

Meso izrežite na tanke odreske, istucite ih batom pospite ih vegetom i na svaki odrezak složite slaninu, mrkvu i kisele krastavce irezane na rezance. Odreske savijte, pričvrstite cackalicama, uvaljajte u brasno i pržite pod poklopcem na umjerenj temperaturi. Kad omeksaju, izvadite ih, a na masnoci dodajte nekoliko zlica vode. Kad zavri, prelijte po odrescima. Poslužite uz pire, rizu ili sl.

POLPETONE

500 gr mljevenog mesa
1 jaje
1 zlica mrvica
50 gr punomasnog sira
50 gr prsuta
5 zlica ulja
300 gr sampinjona
2 zelene paprike
2 cesnja cesnjaka

Mljevenom mesu dodajte jaje, zlicicu vegete, sol, papar, kosani persin i mrvice namocene u vodi. Sve dobro izmjesajte, podjelite na dva djela, oblikujte dva valjka i malo ih spljostite. Po sredini stavite prsut i sir izrezane na kocke i savijte u dva polpetona. U manju tepsiju ili vatrostalnu posudu stavite ulje, zatim polpetone, a sa strane papriku izrezanu na rezance. Pecite u zagrijanoj pecnici oko pola sata. Polpetone zatim okrenite i na papriku stavite izrezane gljive, koje ste vec prije prelili vrućom vodom, a zatim ocjedili, kosani cesnjak i zlicu vegete. Pecite jos pola sata i prema potrebi zalijevajte vodom. Servirajte s pireom i zelenom salatam.

ROLADA OD JANJETINE

1 janjeca prsa
vegeta, mazuran, sol
5 zlica ulja
nadjev;
1 zemicka
3 zlice ulja
1 manja gl luka
200 gr mlj, piletine
1 jaje
muskatni orascic
papar
persin

Izvadite rebra iz janjecih prsa i po potrebi odstranite dio masnog sloja. Pospite vegetom meso po citavoj površini i premazite pripremljenim nadjevom. Zatim prsa savijte u roladu, povežite koncem, malo posolite, natrljajte mazuranom i stavite na vruće ulje da se pece. Pecite u pecnici oko 75 minuta, cesto polijevajući meso i postepeno dolijevajući malo tople vode. Pecenoj roladi odstranite konac, malo ohladite, razrezite na ploske i poslužite uz peceni krompir.

NADJEV:

Zemicku izrezite i namocite u mljeko. Na ulju propržite kosani luk i mljevenu piletinu. Zatim dodajte vegetu, ribani muskatni orascic, papar, kosani persin, jaja i iscedzenu zemicku. Sve dobro imjesajte.

SAVJET:

Za nadjev mozete upotrebiti jetrice ili neko drugo meso, a izvanredno mogu poslužiti i ostatci nekog kuhanog ili pecenog jela.

Vrijeme pripreme oko dva sata.

JANJETINA IZ RASOLA

- | | |
|--------------------------|--|
| 1. 1 kg janjetine; | Sastojke za rasol kratko prokuhajte i ohladite. Janjetinu stavite u pripremljeni rasol , pa je stavite da ostoji 24 h. Nakon toga dobro je ocjedite i zapecite sa svih strana, na ulju. Dodajte luk izrezan na kriske zatim rajcicu i vegetu te polako pirjajte oko jedan sat, postepeno dolijevajuci rasol. Na kraju umjesajte razmuceno brasno s malo vode, prokuhajte i jos dodajte kiselo vrhnje. Servirajte s krompirom , spinatom, ili keljom. |
| 2. 50 g ulja | |
| 3. 2 gl. Luka | |
| 4. 2 rajcice | |
| 5. 1 mala zlica vegete | |
| 6. 15 g brasna | |
| 7. 1 dl kiselog vrhnja | SAVJET: |
| rasol; | Specifican miris janjetine mozete odstraniti tako da u rasol uspete dosta vegete. |
| 1. 1 zlica vegete | |
| 2. 2 lista lovora | |
| 3. 3 cesnja cesnjaka | |
| 4. 2 dl vina | |
| 5. 2 dl vinskog octa | |
| 6. 5 dl vode | |
| 7. 4 zlice ulja | |
| 8. majcina dusica, papar | |

JANJETINA SA SENFOM

- | | |
|----------------|--|
| 1 KG janjetine | Janjetinu narezite na dvanest komada i pospite vegetom. Celer izrezite na tanke listice |
| 1 gl luka | U posudu u koju cete pripremiti jelo stavite meso i rasporedite po njemu celer. Dodajte |
| 200 gr luka | lovorov list , nekoliko zrna papra , pa prelijte uljem i sa dva dl vode. Posudu poklopite |
| 2 dl vode | i pirjajte na laganoj temperaturi dok meso ne omeksa. Pirjano meso izvadite iz posude |
| 2 zlice senfa | i stavite u zdjelu u kojoj cete servirati. U posudu u kojoj se pirjalo meso na kraju dodajte |
| 1 zl brasna | senf i brasno razmuceno u vodi, kratko prokuhajte i prelijte po mesu. |
| 2 zl vegete | |

RAGU OD JANJETINE

- | | |
|-------------------|---|
| 600 gr janjetine | Janjetinu izrezite na kockice i pirjajte nakratko na margarinu. Nakon toga dodajte kosani |
| 80 gr margarina | luk , sampinjone izrezane na listice, sve izmjesajte i lagano pirjajte. U toku pirjanja dodajte |
| 2 gl luka | oguljene rajcice papar vegetu sol lovor. Pod kraj dodajte zlicu brasna. Posluzite uz kuhani slani |
| 5 rajcica | krompir |
| 100 gr sampinjona | |
| 1 cesanj cesnjaka | |
| lovorov list | |
| 1 zl brasna | |

VEGETINA HLADNA PECENKA

1,5 kg govedine[but- ruza]
2 zlice senfa
3 cesnja cesnjaka
250 gr tankih ploski mesnate
slanine
12 tankih kriski kruha
2 mrkve
2 glavice luka
2 lovirova lista
2 klincica

Govedinu zarezujte po duljini na ploske debele 2 cm, ali pazite da ne zarezete do kraja. Izmedzu zarezane meso netrljajte mjesavinom senfa, vegete, papra, soli i kosanog cesnjaka. Zatim stavite u svaki zarez plosku slanine i kruha. Meso zavezite cvrstim koncem i ponovo namazite mjesavinom zacina. Zatim ga polozite na foliju, dodajte mrkvu, luk naboden lovorom i klincicem, pa zamotajte i pecite na 200 c oko sat i cetvrt. Foliju otvorite i dalje pecite jos pola sata da se gornja strana zapece. Odstranite konac i kad se meso ohladi izrezite ga ostrim nozem na komade po duzini. Izvanredno je za svecane zakuske.

PURICA U KISELOM KUPUSU

1 purica
1 kg kiselog kupusa
100 gr luka
persin
papar
2 zlice ulja

Puricu ocistite, operite, posolite izvana i iznutra. Unutrasnji dio purice natrljajte dobro vegetom i pecite u vrucoj pecnici lagano podlijevajuci vodom. U toku pecenja odvojite od pecenjkje dio masnoce na kojem cete pirjati kupus. Na masnocu od pecenja dodajte kosani luk, kupus, vegetu, papar i pirjajte lagano, dolijevajuci vodu. Pecenu puricu izrezite na komade i stavite ih na pirjani kupus. Sve zajedno stavite jos 15 min u pecnicu da se zapece. Posluzite uz ploske palente.

KRIZNA PECENKA

1 kg govedze
pecenke(rostbif)
2 zlice vinjaka
crni i bjeli papar
4 zlice ulja(2 za pecenku, 2
za marinadu)

Od ulja, vegete, vinjaka, papra i soli pripremite marinadu, prelijte je po mesu, koje ste odvojili od kosti i ostavite ga u istoj marinadi da ostoji najmanje 20 minuta(a moze i vise sati). Nakon toga stavite meso u tepsiju, prelijte vrucim uljem i pecite u zagrijanoj pecnici 40 – 50 min. U toku pecenja podlijevajte pecenku vodom i marinadom. Ako zelite da vam meso u sredini ostane ruzicasto nemojte ga peci vise od 30 minuta. Mozete posluziti toplo. Servirajte s nekim toplim ili hladnim umakom, senfom ili povrcem.

PECENKA S HRENOVKAMA

800 gr Svinjetine za
odreske
3 palacinke
3 hrenovke
3 zlic kuhanog graska
sol, papar
vegeta, ulje

Meso pravilno irezite u veliki odrezak velicine 20 x 30 cm, istucite batom, pospite vegetm i paprom. Hrenovke omotajte palacinkama i slozite na odrezak. Izmedzu hrenovki stavite grasak pa sve zajedno cvrsto zavijte, posolite, omotajte koncem i pecite oko 3 / 4 sata na temp, od 200 – 220 c tj dok se meso ne zarumeni i omeksa. Dok se meso pece prelijevajte ga sokom od pecenja i podlijevajte vodom. Peceno meso oprezno izrezite na ploske i posluzite uz peceni krumpir i salatu prema zelji.

KOKOS U BRODETU

1 srednje velika kokos
2 zlice vinjaka
40 gr ulja
1 gl luka
1 dl bjelog vina
cesnjak, papar u zrnu,
kriska limuna,
persin, lovorov list,
ruzmarin
4 rajcice

Kokos izrezite na komade, pospite vegetom i poskropite vinjakom. Tako pripremljeno meso ostavite da ostoji neko vrijeme. Na ulju proprzite sitno kosani luk, dodajte vino, kosani cesnjak, persin, rajcicu, sve navedene zacine i kokos. Zalijte s malo tople vode i pirjajte dok ne omeksa. Posluzite sa zgancima ili sa krumpirom.
Savjet: Vrlo je vazno da jelo sasvim polagano "krcka", a niposto ne smije kuhati na visokoj temperaturi. Umjesto mjesanja jela preporucuje se protresanje posude.

JASTUCICI OD JUNETINE

500 gr junetine
50 gr slanine
150 gr rize
1 jaje
persin, papar
20 gr brasna
8 zlica ulja
1 dl kiselog vrhnja

Junece odreske dobro istucite batom. Na margarinu isprzite slaninu izrezanu na kockice i izmjesajte je s napola kuhanom rizom, kosanim persunom, vegetom i paprom. Junece odreske punite tako da nadjev stavite na polovicu odreska i odrezak preklopite. Sa strane ga pricvrstite cackalicama, uvaljajte u brasno i stavite na vruce ulje da se pece. Kad meso omeksa zalijte kiselim vrhnjem.
Posluzite s prilozima od povrca.

PECENA PATKA

1 patka
40 gr masti
1 gl luka
3 cesnjaka
1 zelena paprika
1 rajcica
lovorov list
1 dl kiselog vrhnja
1 zlica brasna

Ociscenu i opranu patku pospite vegetom, solju i paprom, ostavite da malo ostoji i upije zacine. U tepsiju stavite mast, izrezani luk, napola prerezanu papriku, cesnjak i lovorov list. Na povrce stavite patku zalijte s malo vode i pecite oko jedan sat na temperaturi od 220 c, povremeno polijevajuci sokom od pecenja. Patku pecite pokrivenu aluminijskom folijom. Pecenu patku izvadite i izrezite na komade, pa slozite u vatrostalnu posudu a povrce procjedite. U procjedzeni sok umjesajte vrhnje u kojem je razmuceno brasno, prokuhajte i polijte po patki. Posluzite s prilogom od rize ili krompira
SAVJET: Ako je patka masna u posudu za pecenje stavite malo kipuice vode koja ce izvuci suvisnu masnoću.

PILE NA PROLJETNI NACIN

1 pile
4 zlice ulja
40 gr luka
30 gr suhe slanine
1 zemicka
1 dl mljeka
2 jaja
100 gr konzer, graska

Pile ispecite na pola i prorezite ga na prsnoj strani. Nadjeni te ga pripremljenim nadjevom, oblozite ge ploskama maslaca i stavite nanovo peci oko 30 minuta.
Nadjev pripremite ovako:
Razmutite mljeko i jaja, dodajte vegetu, narezanu zemicku, kosani persin, kosanu slaninu, luk, koji ste prije toga proprzili, dobro izmjesajte i na kraju dodajte grasak i mrkvu izrezanu na kocke.
Savjet:
Prije nego sto pile izrezete, izvadite zlicom nadjev i lijepo ga slozite na pladanj na koji cete staviti izrezanu piletinu.

PATKA S MASLINAMA

1 patka
2 cesnj cesnjaka
15 gr brasna
15 zelenih maslina
za marinadu:
2,5 dl vina
30 gr ulja
sok od polovice limuna
papar
majcina dusica

Pripremite marinadu od navedenih sastojaka. Patku posolite, natrljajte kosanim cesnjakom i prelijte marinadom pa ostavite da ostoji oko 1 sat. Nakon toga je izvadite iz marinade i stavite u pecnicu da se pece. Za vrijeme pecenja patku podlijevajte marinadom. Kad se ispece, u umak od pecenja dodajte brasno razmuceno s malo vode, masline, pa jos kratko zapecite.

Kao prilog mozete servirati rizi bizi.

AROMATNICNI SVINJSKI KARE

750 gr svinjskog karea
8 zlica ulja
kadulja
ruzmarin
papar
limunov sok
vegeta

Svinjski kare u komadu natrljajte vegetom, kaduljom i paprom, dodajte nekoliko listica ruzmarina i nakapajte limunovim sokom. Stavite da se pece na zagrijano ulje u pecnicu.

Pecite na umjerenoj temperaturi, postepeno dolijevajuci vodu.

Posluzite kao glavno jelo uz razne priloge od krompira, povrca ili sl.

PECENKA U VRECICI

1 kg svinjskog karea
1 svinjska mrezica
1 zlica senfa
4 cesnja cesnjaka
1 glavica luka
papar, sol,
lovorov list
1 limun
ulje

Meso odvojite od kosti pa premazite senfom, natrljajte vegetom, kosanim cesnjakom i pospite paprom. Po gornjoj površini mesa složite ploske limuna i zamotajte ga u mrežicu i pustite bar 24 sata da ostoji. Nakon toga stavite meso u tepsiju namazanu uljem i pecite lagano u pecnici oko 45 min. Uz meso stavite 1-2 lovorova lista i u toku pecenja podlijevajte vodom da meso ostane socnije. Peceno meso izrezite na komade i posluzite s prilogom od krumpira koji cete pripremiti ovako:

Krompir(1 kg) ogulite, operite i izrezite na ploske. U prikladnoj posudi ispirajte na ulju do rumenozute boje glavicu luka izrezanu na rezance. Dodajte crvenu papriku, ajvar, 2 zlice vegete, krompir izrezan na ploske i dolijte vode tek toliko da prekrije krompir. Polagano kuhajte dok voda ne ispari, a krompir omeksa.

PUNJENA TELECA PRSA

1 kg teletine- vrh rebara
80 gr ulja
1 zlica vegete

nadjev:
2 zemicke
2 jaja
1 dl mljeka
20 gr luka
40 gr suhe slanine
20 gr ulja
persin

Za pripremu ovog jela najbolje je uzeti vrh telećih prsa, koja prema vašoj želji mesar pripremi, tj izvadi rebra i ureže vrecicu za punjenje. Tako pripremljena prsa operite pod tekucim vodom, posolite i natrljajte vegetom s vanjske i unutrsnje strane. Pripremljeni nadjev stavite u prerez telećih prsa. Na kraju pricvrstite cackalicama i stavite u pecnicu. Dok se pecenka pece zalijevajte je umakom od pecenja i podlijevajte je malim kolicinama tople vode. Nadjevena prsa pecite oko 2 sata na tem 200 – 220 c.

NADJEV:

Zemicke izrezite pa prelijte mljekom i jajima. Luk i slaninu iskosajte, svjetlo popržite na ulju i dodajte razmocenim zemickim. Pospite kosanim persinom i sve dobro izmjesajte.

MUSAKA OD KISELOG KUPUSA

750 gr kiselog kupusa
80 gr rize
3 dl mljeka
8 zlica ulja
100 gr luka
2 zl konz rajčice
200 gr mljevene govedine
200 gr mljevene svinjetine
100 gr suhe slanine
2 zlice vegete
list lovora
1 jaje
papar

Na vrućem ulju kratko propirjajte kosani luk, slaninu, krupno mljevenu svinjetinu i govedinu. Na kraju dodajte rajčicu, vegetu, sol i papar, pa sve dobro izmjesajte. U duboku vatrostalnu posudu stavite pola količine kiselog kupusa, stavite nadjev od mesa, pospite rizom i prekriti drugom polovicom kiselog kupusa. Sve prelijte mjesavinom od mljeka i jaja, poklopite poklopcem i stavite u vruću pećnicu da se peče 40 – 50 min. Servirajte uz slani krompir.

GOVEDINA NA POSEBAN NAČIN

750 gr govedine(za odreske)
40 gr ulja
3 glavice luka
cesnjak
crvena paprika
1 zlica vegete
papar, sol
lovor list
ruzmarin
1 dl bjelog vina
400 gr krompira

U prikladan lonac stavite ulje, red luka izrezanog na rezance, kosani cesnjak, crvenu papriku, zatim red govedine rezane na odrezke. Meso pospite vegetom i paprom, ponovo složite red luka i tako naizmjenično slazite meso i luk, s tim da na kraju stavite luk, lovorov list i ruzmarin. Zalijte manjom količinom vode, malo posolite, poklopite posudu i kuhajte na umjerenj temperaturi. Nakon sat kuhanja dolijte vino i dodajte krompir izrezan na snite, pa kuhajte sve zajedno još pola sata.

JANJECA KAPAMA

800 gr janjetine
2 zlice ulja
600 gr spinata
3 sveznja mladog luka
1 glavica luka
3 cesnja cesnjaka
1 zlica brasna
kiselo mljeko

Na vruće ulje stavite janjetinu, koju ste izrezali na veće komade i malo posolili. Meso pržite sa svih strana da lijepo porumeni i omeksa. Spinat operite, izrezite na rezance, a i mladi luk zajedno sa zelenim djelom. Omeksano meso ivadite iz posude, a na ostaloj masnoci pirjajte luk i spinat, dok gotovo ne omeksa. Dodajte nanovo meso, zatim vegetu, papar, kosani cesnjak, slatku crvenu papriku, pospite brasnom i sve dobro imjesajte. Lagano pirjajte na umjerenj temperaturi, postepeno dolijevajuci vode(ako je potrebno) Obavezno servirajte s kiselim mljekom.

PIROSKE

1 kvasac
2 zlice mlakog mljeka
150 gr kuhanog kromp
50 gr maslaca
350 gr brasna
2 umanjca
1,5 dl mljeka
NADJEV:
120 gr sunke
1,5 dl kiselog vrhnja
papar, persin

Kvasac, vegetu i mljeko izmjesajte i ostavite na toplom mjestu da se dignu. U posebnu posudu stavite brasno, kuhani i propasirani krompir, maslac, sol, zumanjca, dignuti kvasac, pa s toplim mljekom umjesite tjesto. Dok tjesto pociva na toplom, pripremite nadjev: Sunku izrezite na kockice, dodajte papar, kosani persin, vrhnje i sve dobro izmjesajte. Zatim razvijte tjesto debelo oko 1 cm i izrezite oblike 8 x 4 cm. Po duzini svake cetvrtine stavite nadjev, oblikujte pirosku i pržite na vrućem ulju oko 10 min.

DZUVEC S PILETINOM

250 gr rize
350 gr piletine
150 gr luka
1 dl ulja
100 gr zelene paprike
150 gr rajcice
1 zlica vegete
3 gr sl crvene paprike
200 gr krompira
2 dl kiselog vrhnja

Luk irezite na kolutice i kratko proprzite na ulju. Ociscenu piletinu, zelenu papriku i krompir irezite na duguljaste komade i stavite na luk da se sve skupa jos malo pirja. Na kraju dodajte rizu, vegetu, slatku crvenu papriku, sol, i zalijte s malo vode, pa ostavite da prokuha. Po površini sloite ploske rajcica i stavite u pecnicu da se pece oko pola sata na temp od 200c. Kad se dzuvec ispece, prelijte ga kiselim vrhnjem i jos kratko zapecite i poslužite toplo.

GOVEDINA NA DALMATINSKI NACIN

500 gr kuhane govedine
1 glavica luka
30 gr ulja
20 gr maslinova ulja
6 oguljenih rajcica
ruzmarin
crveno vino

Kuhano meso izrezite na komade debele oko 1 cm i stavite pirjati na tavu na kosani luk i na ulje. Zapecite ga i s jedne i s druge strane pospite vegetom, dodajte zacine i rajcicu. Vina ulijte po zelji. Podlijte s nekoliko zlica juhe u kojoj ste kuhali meso. Sve zajedno nekoliko minuta pirjajte, a zatim poslužite uz pire krompir ili uz kuhanu tjesteninu.

Ako zelite socno kuhano meso, stavite ga u vruću vodu.

SELJACKI SLOZENAC

1 kg krompira
500 gr mrkve
150 gr suhe slanine
100 gr suhe kobasice
150 gr luka
200 gr govedine bez kosti
1 zlica konzervirane rajcice

Na ulju pirjajte sitno kosanu slaninu i luk, zatim dodajte govedinu u kockama i pirjajte sve zajedno dok ne omeksa. Zatim dodajte kobasicu izrezanu na kolutice, mrkvu, krompir izrezan na ploske, rajcicu i vegetu. Opet pirjajte, postepeno dodavajući vodu. Na kraju dodajte persin po zelji.

LONAC S JANJETINOM

750 gr janjetine
3 glavice luka
750 gr krompira
200 gr mrkve
1 glavica mladog kupusa
70 gr ulja
40 gr konz rajcice

Meso izrezano na krupnije komade propirjajte na ulju i fino kosanom luku. Zatim zacinite vegetom, solju i zalijte s malo vode. Malo propirjajte i dodajte kupus izrezan na rezance, mrkvu izrezanu na kolutice i krompir izrezan na veće kocke. Polako pirjajte dok sve ne omeksa. Dok se jelo kuha nije preporučljivo mjesanje. Dovoljno je lonac povremeno protresti.

Savjet:

Pazite da povrće previse ne usitnite. Slobodno ga izrezite na veće komade.

PILETINA U SOSU OD GORGONZOLE

Potrebno za dvije osobe:
pileci file od prsa oko 300 gr,
sir gorgonzola 100 -
150gr,zacini,biber,vegeta,vrhnje
za kuhanje.

Postupak:izrezati pileca prsa kao snicle i preprziti na vrelom ulju,kada su pecene (oko 5 min.) dodati,vrhnje za kuhanje,zacine i sir,kuhati na tihoj vatri dok se sir ne rastopi.
Umjesto gorgonzola moze se staviti i neki drugi sir intenzivnog okusa kao npr parmezan i sl.

SPANSKA PITA

Potrebno:
150gr.praske sunke,
150gr.kackavalja,
150gr.kiselih krastavaca,
3 jajeta,1/2case ulja,1,5mleka
ili jogurta,1,5casa brasna,
1/2 kesice praska za pecivo,so.

Priprema:iseckati sitno sunku,sir,krstavce.Umutiti jaja,dodati so,brasno,ulje,jogurt.Sve to dobro promesati i ubaciti seckano.Peci 20 minuta u zagrejanoj rerni na 200stepeni.
Sluziti uz jogurt ili pivo.

GLJIVE S PILETINOM

Potrebno:
20 vecih sampinjona,
300gr.kuvanog pileceg mesa,
oko 100gr.majoneze,
pola case belog vina,
cen belog luka,
list lobrera,ulje,
persunov list,biber,so.

Priprema:
Odvojiti sesirice od drski sampinjona preliter ih vinom i drzati poklopljene 2 sata u frizideru,izvaditi preliter uljem,dodati biber,so,list lobrera i beli luk.
Ostaviti u marinadi nekoliko sati.U medjuvremenu kuhano meso nasjeckati,zaciniti majonezom. Puniti sesirice sa mjesavinom od mesa .Sluziti kao predjelo.

SARENI KOLAC

Potrebno:
300gr.keksa,250gr.maslaca,
250gr.secera,casa soka od narande, suvo grozdje, iseckani orasi,iseckani lesnici,iseckane zele bonbone.

Priprema:
Penasto umutiti maslac sa secerom,dodati mleveni keks i sve ostale sastojke i dobro izmesati.
Oblikovati rolat,ostaviti da se malo osusi i seci na kriske.

STRUDLA SA ORASIMA

Potrebno:
80gr.rastopljenog maslaca,narendana limunova kora,1/8 litra mleka,
50gr.secera,malo soli,
kesica suvog kvasca,
20gr.svezeg kvasca,400gr.brasna,
2 jaja.
Nadev:
100gr.secera,4 zumanca,1/8 litre mleka,250gr.mlevenih oraha,2 rebra cokolade,malo cimeta,narendana limunova kora,kesica vanil-secera,malo ruma.

Priprema:
Suvi kvasac potopiti u malo mleka i dodati kasicicu secera pa ostaviti na toplom mestu da naraste.Za to vreme u posudu staviti brasno,dodati so,sve ostale sastojke i kvasac i dobro mutiti dok se ne pojave mehurici.Testo ostaviti na toplom mestu da kisne sat vremena.Staviti ga na dasku posutu brasnom i razviti oklagijom.Debljina testa da bude pola centimetra.Za nadev sjediniti sve sastojke pa dobijenu masu premazati preko testa.Testo uviti u strudlu,staviti je u maslacem podmazan pleh i ostaviti da stoji jos 10min.Peci u zagrejanoj pecnici.

POHANI PORILUK

6 kom poriluka
150 gr brasna
3 zlice piva
1 jaje
ulje, vegeta, sol

Od brasna, vegete, zlice ulja, jaja, piva i malo vode napravite tekuće tjesto i ostavite da ostoji neko vrijeme. Poriluku odrezite bjeli dio, prerežite ga po duljini na dvije jednake polovice i dobro operite. Zatim stavite poriluk u kipuću vodu. Kad omeksa, izvadite ga i pustite da se dobro ocjedi, pa ga umocite u pripremljeno tjesto i pržite na vrućem ulju. Pohani poriluk poslužite prema želji uz kuhanu sunku ili vrhnje. Poriluk kuhajte u sasvim malo slane kipuće vode da izgubi sto manje minerala.

ODRESKI OD BLITVE

1 kg blitve
4 zlice maslinovog ulja
1 jaje
40 gr ribanog sira
papar
cesnjak
2 zlice mrvica
brasno
jaja
mrvice za paniranje
2 dl kiselog vrhnja

Blitvu kratko prokuhajte u kipućoj vodi i dobro ocjedite. Zatim je fino iskosajte i dodajte vegetu, maslinovo ulje, jaja, ribani sir, mrvice, papar i zgnječeni cesnjak. Oblikujte odreske, uvaljajte ih u brasno, jaja, mrvice i pržite na vrućem ulju. Odreske poslužite prelivene kiselim vrhnjem, a prema želji poslužite uz njih i masline. Slične odreske možete pripremiti i od kelja, spinata ili svježeg kupusa.

BIFTEK IZNENADZENJA

600 gr bifteka
150 gr luka
100 gr maslaca
250 gr sampinjona
250 gr sira

Meso izrezite na bifteke, svaki biftek stavite u foliju namazanu uljem, posolite, obložite ploskama sira i na to stavite sampinjone pirjane na masnoci, pospite vegetom i zamotajte u foliju. Stavite da se peče na plati ili na zaru. Sampinjone ispirajte na maslacu i kosanom luku, posolite i popapтите i na kraju dodajte iskosani cesnjak i persin. Umjesto bifteka možete upotrebiti telece ili svinjske odreske.

PUNJENE PALACINKE

Za tjesto:
4 jaja
100 gr brasna
1,5 dl mljeka
40 gr ribanog parmezana
za nadjev:
150 gr zutog sira
1 dl kiselog vrhnja
30 gr ribanog parmezana
za preljev:
400 gr oguljenih rajčica
100 gr maslaca
persin
vegeta

Od jaja, brasna, mljeka, ribanog parmezana, soli i papra izmjesajte tjesto pa ispecite desetak palacinki. Punite ih nadjevom koji ćete pripremiti ovako: Sir izrezite na kockice, izmjesajte s kiselim vrhnjem, ribanim parmezanom i dodajte još malo soli i papra. Punjene palacinke složite u vatrostalnu zdjelu. Na maslacu pirjajte oguljene rajčice, dodajte vegetu i malo persina. Tim preljevom prelijte palacinke i stavite ih u pećnicu dvadesetak minuta da se zapeku. Palacinke možete pripremiti i prije ali zapecite ih prije samog serviranja.

GRATINIRANI ODRESKI

600 gr bjele piletine
150 gr suhog vrata
150 gr sira trapista
1 dl kiselog vrhnja
8 zlica ilja

Meso odvojite od kosti, a dobivene odreske kratko zapecite s obe strane, zatim ih slozite u vatrostalnu posudu, pospite vegetom i na svaki odrezak stavite plosku suhog vrata i plosku sira. Sve zalijte kiselim vrhnjem i zapecite u vrucoj pecnici.

MUSAKA OD REZANACA

300 gr širokih rezanaca
300 gr mljevene
govedine
3 zlice ulja
150 gr mrkve
150 gr rajcice
80 gr margarina
30 gr brasna
3 dl mljeka
1 paketice parmezana

Rezance skuhajte u mlakoj vodi i ocjedite. Na ulju pirjajte mljeveno meso, ribanu mrkvu, vegetu i na kraju dodajte rajcicu. U posebnoj posudi proprzite brasno i salijte mljekom. kuhajte dok se ne zgusne, a na kraju prema zelji dodajte ribanog muskatnog orascica. U prikladnu posudu slozite red kuhanih rezanaca, red mljevenog mesa, slij umaka i ponovo red rezanaca. Na kraju sve prelijte mesom i umakom. Pospite ribanim parmezanom i stavite u pecnicu da se zapece. Servirajte kao predjelo.

GRATINIRANA CVJETACA

1 kg cvjetace
30 gr brasna
100 gr margarina
4 dl mljeka
1 zumanjce
persin

Cvjetacu skuhajte u vodi. Na otopljeni margarin dodajte brasno i zalijte ga mljekom. Tomu dodajte vegetu i ostavite da prokuha. Kad se skuha dodajte persin i zumanjce. Kuhanu cvjetacu stavite u vatrostalnu posudu, prelijte umakom i stavite da se zapece u pecnici. Posluzite kao toplo predjelo ili kao fini prilog uz neko peceno meso.

NADJEVENI KROMPIR

8 krompira
60 gr margarina
20 gr brasna
2 dl mljeka
200 gr sampinjona
1 zlica vegete
60 gr sira trapista
persin
cesnjak
papar
sol

Izaberite krompire podjednake velicine, ogulite ih i stavite kuhati. Napola kuhane krompire ocjedite izdubite i puniti nadjevom. Koji pripremite ovako: Na rastopljeni maslac dodajte brasno i vegetu. Polako dolijevajte mljeko i kuhajte dok se umak ne zgusne. Posebno na margarinu ispirajte sampinjone, sir izrezite na kockice, a cesnjak i persin sitno isjeckajte. Sve izmjesajte s umakom. Na kraju dodajte papar. Punjene krompire stavite u namazanu tepsiju i pecite u pecnici oko 20 minuta. Posluzite uz razne salate.

RIZOTO S GLIVAMA

350 gr rize
40 gr ulja
250 gr mljevenog mesa
1 zlica vegete
1 glavica luka
80 gr rize
3 jaja
2 dl kiselog vrhnja
3 zlice mrvica

Na ulju popržite kosani luk i sampinjone izrezane na listice, zalijte ih vinom i pustite da vino malo ispari. Nakon toga dodajte rizu, pospite vegetom, prelijte vrućom vodom, izmjesajte i kuhajte oko 20 minuta na laganoj vatri tako da se riza ne raskuha. Skinite sa sporeta, umjesajte maslac i parmezan i servirajte toplo kao predjelo.

Ako želite siguran uspjeh u pripremanju jela kuhajte rizu u vodi u kojoj ste stavili vegetu. Kuhanu rizu procjedite i dodajte pirjanim sampinjonima, luku i ostalim dodacima, ne dopustite da vam se riza raskuha.

PILECI PAPRIKAS

800 gr piletine
80 gr margarina
100 gr luka
50 gr suhe slanine
50 gr koncentrata rajčice
40 gr brasna
persin

Piletinu izrezite u komade i dobro ih povegetite. U posudi ugrijte margarin, propirjajte kosani luk i slaninu izrezanu na kockice. Dodajte zatim piletinu i rajčicu i to dobro izmjesajte, pospite brašnom i polako dolijevajte vodu. Pirjajte sve dok piletina ne omeksa. Potkraj pirjanja dodajte kosani persin i poslužite uz prilog od tjestine ili rize.

VIKEND JETRICA

8 pilecih jetrica
100 gr suhe slanine
40 gr ulja
papar
1 zlica vegete

Jetrice prepolovite tako da dobijete 16 komada. Svaki komadić pospite vegetom, paprom i umotajte u plošku slanine. Pricvrstite čačalicama i pecite u tavi ili na zaru. Prije serviranja izvadite čačalice. Jelo poslužite uz pečene rajčice ili na kriskama kruha.

UMAK OD GLJIVA

300gr luka
70 gr ulja
3 cesnja cesnjaka
600 gr mjesanih gljiva
bez sampinjona
150 gr kiselog vrhnja
2 zlice mrvica
30 gr senfa
lovor
persin

Gljive ocistite, izrezite na kolutice, zatim ih prelijte kipućom vodom. Na ulju svjetlo ispržite sitno kosani luk, dodajte ocjedzene gljive, vegetu, papar, lovor i pirjajte oko 15 min. Nakon toga dodajte mrvice, kosani cesnjak, senf, persin i gusto kiselo vrhnje. Jelo neka prokuha, tek tada dodajte bjelog vina, a prema potrebi i još soli. Ovo se jelo servira uz prilog od kuhanog krompira, tjestine ili slično.

RAJCICE S JAJIMA

500 gr konzerviranih oguljenih rajcica
100 gr sunke
60 gr ulja
1 zlica vegete
2 cesnja cesnjaka
4 jaja
sol, papar
origano

Na ulju kratko popržite ploske sunke. Dodajte oguljene rajcice, pospite vegetom i kosanim cesnjakom. Polako pirjajte oko 10 min, prelijevajući rajcice sokom koji one same pustaju pri pirjanju. Kad tekućina ispari, rasporedite jaja između rajcica, posolite, popaprite i pospite origanom, pa pecite bez mjesanja ili uz vrlo oprezno mjesanje dok se jaja na ispeku (nesmije se izmjesati bjelance sa zumanjkom).
SAVJET: Mozete upotrebiti i svjeze rajcice, tako da ih kratko prokuhate u vodi.

DOMACI RIZOTO

200 gr kuhane rize
200 gr kuhanog graha
60 gr margarina
50 gr celera
100 gr svinjetine
100 gr kobasice
1 zelena paprika
100 gr rajcice
0,5 dl crnog vina

Na margarinu pirjajte fino kosani celer i svinjetinu izrezanu na kockice, a zatim dodajte kobasicu izrezanu na kolutice, papriku rezanu na siroke rezance, vegetu i rajcicu. Sve zajedno pirjajte dok ne omeksa postepeno dolijevajući vodu. Na kraju dodajte kuhani grah, kuhanu rizu, papar i crno vino. Poslužite kao glavno jelo.

SAVIJACA OD KISELOG ZELJA

500 gr kiselog zelja
4 lista tankog tjesta
4 zlice ulja
40 gr slanine
1 kobasica
1 glavica luka
2 krompira
1 lica konervirane rajcice
1 dl bjelog vina
cesnjak

Sitno izrezanu suhu slaninu popržite na ulju, dodajte kosani luk i kobasicu izrezanu na kolutice, a nakon nekoliko minuta i kiselu zelje, vegetu, rajcicu, cesnjak i bjelo vino, pa sve zajedno pirjajte dok zelje ne omeksa. U posebnoj tavi ispržite na ulju krompir izrezan na kocke i dodajte ga kiselom zelju. Taj nadjev rasporedite po tankom tjestu koje ste stavili na vlažnu krpu, i to po dva lista zajedno. Savijte lagano u savijacu. Pecite u tepsiji premazanoj uljem na temperaturi oko 200 c. Ispecenu savijacu prelijte vodom u koju ste stavili malo ulja, soli, pa ponovo zapecite.

POHANE PALACINKE

8 palacinki
250 gr piletine
1 zlica vegete
40 gr margarina
2 kisela krastavca
2 kisele paprike
1 dl kiselog vrhnja
brasno
jaja
mrvice
ulje

Piletinu izrezite na kockice, pospite vegetom, promjesajte i pirjajte na margarinu. Ispirjanom mesu dodajte isjeckane krastavce, papriku i kiselu vrhnje. Tim nadjevom punite palacinke i savijte ih u obliku sarme. Palacinke uvaljajte u brasno jaja i mrvice te pržite na zagrijanom ulju. Servirajte uz zelenu salatu.

HRUSTAVCI OD MOZGA

1 dl vode
1 zlica vegete
70 gr margarina
40 gr brasna
60 gr mrvica
200 gr mozga
1 jaje
persin, papar
jaja za pohovanje

U vodu dodajte vegetu, margarin i pustite da provri. Zatim postepeno mjesajuci dodavajte brasno i mjesajte dok se smjesa ne zgusne i pocne odlijepljivati od dna posude. Nakon toga je ohladite i lagano umjesajte najprije jaja, a zatim mozak (koji prije toga prelijete vrucom vodom). Na kraju dodajte mrvice, persin, papar i limunov sok. Od dobivene smjese oblikujte okruglice uvaljajte u brasno i jaje pa przite u ulju. Servirajte tople uz salatu.

JETRICA U PIKANTNOM UMAKU

500 gr pilecih jetrica
40 gr maslaca
150 gr luka
1 zlica vegete
1 zlica brasna
1 dl bjelog vina
2 zlice kiselog
vrhnja
senf

Na vrući maslac stavite kosani luk, izrezanu jetricu i naglo popržite. Zatim dodajte brasno, vegetu i malo senfa. Promjesajte, dolijte malo vode, vino i kratko prokuhajte. Pri samom kraju umjesajte kiselo vrhnje. Servirajte uz razne priloge prema zelji
SAVJET: Jetrice se ne sole prije prženja, a prže se ili pirjaju kratko jer dugim prženjem otvrdnu.

SVINJETINA S KROMPIROM

1 kg svinjskog karea u komadu
2 kasike masti
½ kg krompira
10 malih glavica luka
sol
biber

Meso se opere, osusi, posoli i dobro pobiberi. Stavi se u odgovarajucu serpu, prelije otopljenom mascu i pece na umjerenj temperaturi. Luk i krompir se ogule i ociste pa tako cjeli malo prodinstaju na masti, dvadesetak minuta prije nego sto ce meso biti gotovo posloze se oko mesa sve zajedno vrati u pecnicu da se dobro zapece. Servira se na ovalni tanjir, naimjenicno redajuci komade mesa, luka i krompira i sve prelije sokom od krompira.

SNICLE SA SLANINOM

8 tankih snicli
8 renjeva mesnate suhe slanine
kasikica paprike
veca glavica cr,luka
½ case pavlake
ulje

Snicle se istanje pa se na svaku stavi list slanine. Uviju se u rolnu, uvezu koncem i dinstaju na isjeckanom luku. Pred kraj se posole pospu paprikom i ako je potrebno dolije malo vode. Cetvrt sata prije izosenja na stol poskidaju se konci pokupi masnoca sa soka i doda pavlaka. Sve se jos malo prokreka i sluzi uz prilog od povrca ili pire krompira.

POHOVANA JETRICA

½ kg telece jetrice
3 dl mljeka
2 jaja
mrvice
brasno
ulje

Komad jetrice se potopi u mljeko i ostavi da stoji 2-3 sata. Poslije toga se izvadi, ocjedi i izreže na tanke snicle. Svaki komad se uvalja u brasno, zatim u razmucena jaja pa u mrvice. Przi se na vrelom ulju i tek kad je gotova posoli. Poreda se na okrugli tanjir a u sredinu se stavi kuhani karfiol ili krompir i prelije masnocom u kojoj se przila jetrica.

SALATA OD GOVEDINE

1 kom ½ kg kuhane
govedine
4 jaja
2 dl kiselog vrhnja
2 struka mladog
luka
vinsko sirce
sol
biber

Hladnu kuhanu govedinu izrezite na rezance, posolite, pobiberite i prelijte s malo vinskog sirceta. U medjuvremenu tvrdo skuhaite jaja i odvojite bjelance od zumanjka. Zumanjca propasirajte i dobro umutite s kiselim vrhnjem. U tu smjesu dodajte isjeckana bjelanca i na kolutove izjeckan luk sve posolite i dobro izmjesajte. Na kraju dodajte govedinu izmjesajte i servirajte na list salate.

SLOENAC SA SARANOM

1 kg sarana
1 zlica vegete
30 gr brasna
4 zlice ulja
1 kg krompira
50 gr slanine
3 kisela krastavca
persin
cesnjak
0,5 dl bjelog vina

Ociscenog sarana natrljajte vegetom, uvaljajte u brasno i pecite pod poklopcem na ulju u pecnici. Krompir ogulite, izrezite na kocke i pecite na masnoci i na izrezanoj slanini. Pecenog sarana izvadite iz posude, u istu posudu stavite krompir, izrezane kisele krastavce i kosani persin. Na krumpir stavite sarana, zalijte ga vinom i ponovo stavite u pecnicu. Posluzite uz salatu.

RIBA NA LESO

1 kg bjele ribe
100 gr luka
3 zlice vegete
3 lovorova lista
10 zrna papra
50 gr mrkve
3 cesnja cesnjaka
sol, persin
8 zlica maslinova ulja
vinski ocat prema
ukusu

U vodu stavite sol, papar, vegetu, ulje lovor, ociscenu i izrezanu mrkvu, luk, cesnjak pa pustite da lagano kuha oko 50 minuta. Zatim dodajte ocat i ociscenu ribu u komadu, kuhajte jos 15 minuta. Kad riba omeksa izvadite je iz juhe, pospite kosanim persinom, prelijte s malo ulja i juhe te servirajte. Juhu mozete procjediti, ukuhati rizu i posluziti kao ukusnu riblju juhu.

TOLUMBE

140 g secera
2 l vode
½ kg brasna
1 prasak za pecivo
6 jaja
2 soljice ulja

Staviti da se kuva i to dok bude gosto kao sirup. U drugu serpu staviti 1 l vode i dve soljice ulja i staviti da malo prokuva. Staviti 1/2 kg brasna i 1 prasak za pecivo. Skinuti sa vatre i dobro mesati. Na kraju dodati 6 jaja i sve dobro izmesati. U manju serpu staviti dosta ulja da se dobro ugrije. Smesu stavljacki u spric. Prziti tolumbe.
Przene tolumbe preliti sa sirupom.
Sirup:
1 l vode 1/2 kg secera 1 vanili secer 1 kriska limuna.
Sve staviti da se kuva dok ne bude gusti sirup.

LEDENE KOCKE

Potrebno:
7 bjelanjaka, 7 kasika secera
7 kasika brasna,
½ praska za pecivo,
0.2 l mlijeka, 1 kasika secera
0.5 l mlijeka,
7 zumanjaca
2 vanila secera
1 ceo margarin
6 kasika brasna
0.2 l mlijeka

Potrebno: 7 belanjaka, 7 kasika secera i to izmutiti, kada je dovoljno gsto dodati 7 kasika brasna, 1/2 praska za pecivo. Tosve staviti da se pece i kada je gotovo preliti sa 0,2 L vreloga /prokuvanog/ mleka u koje se doda 1 kasika secera.
FIL: SKUVAJ 0,5 L mleka sa 7 kasika secera /sve dok se secer ne otopi/ zatim u 0,2L mleka stavi 6 kasika brasna i to izmesaj sa mikserom, te sipaj u kipuće mleko i lagano mesaj da ne zagori, zatim dodaj 7 izradjenih zumanjaca i 2 vanila secera. Kada se fil prohladi dodaj 1 ceo izradjen margarin. Na ispecen biskvit /ohladjjen/ stavi fil te ga posle toga ostavi u frizider. Po zelji se moze naribati i malo cokolade za kuvanje ili staviti slaga.

SALAMA OD ORAHA

150 gr. mljevenih oraha,
250 gr. secera u prahu,
3-4 stangle strugane cokolade,
1 jaje, malo ruma

Umesiti dobro 150 gr. mljevenih oraha, 250 gr. secera u prahu, 3-4 stangle strugane cokolade, 1 jaje, malo ruma.
Napraviti od testa salamu i uvaljati u kristal secer. Pre sluzenja treba da odstoji u rizideru.

PISINGER

Potrebno:
1 pakovanje oblandi,
6 jaja, 300 gr. secera,
200 gr. strugane cokolade,
250 gr. maslaca

Priprema:
Mutiti jaja na pari sa secerom i kada se zgusne dodati struganu cokoladu. U ohladeni fil umesati umucen maslac. Ovim filom premazati oblance, redati jednu preko druge, pritisnuti i ostaviti da se stegne.
Preliti glazurom od cokolade sa komadicem maslaca i seci na stanglice.

PRINCES-KROFNE

Potrebno:
1/4 vode, 60 gr. maslaca,
malo soli, 60 gr. gustina, 140 gr. brasna
6 jaja, kasicica praska za pecivo.
Nadev:
1/2 mleka,
kesica pudinga od vanile,
300 gr. slaga, 50 gr. secera u prahu.

Priprema:
Zagrejati na plotni vodu, maslac i so i ostaviti da provri. Skloniti posudu i dodati odjednom brasno pomesano sa gustinom. Vratiti na sporet i kuvati dok se masa sasvim ne zgusne. U vruće testo umesati jaja i mutiti dok masa ne postane glatka. U tako umuceno testo dodati prasak za pecivo. U pdmazanu i brasnom posutu tepsiju redati pogacice velicine oraha. Peci u predhodno zagrejanj pecnici na visokoj temperaturi. Tokom pečenja vrata pecnice ne treba otvarati, jer u protivnom krofne neće narasti.
U meduvremenu, za nadev skuvati puding, ostaviti da se ohladi i u njega umesati slag.
Pecene krofne preseći na pola i nadevati kremom.

PLJESKAVICA OD RIBE

1 kg ribe, oslica
1 vezica povrca za juhu
1 glavica luka
papar
slatka crvena paprika
4 jaja
1 zlica vegete
sol
2 cesnja cesnjaka
ulje

Povrce a juhu stavite u vodu da se kuha. Kada omeksa dodajte ociscenu ribu i dalje kuhajte koliko je potrebno da riba omeksa. zatim ocjedite vodu, meso odvojite od kostiju i zajedno s povrcom fino iskosajte. Dodajte fino kosani luk i cesnjak, papar, slatku crvenu papriku, jaja i vegetu. Dobro imjesajte i oblikujte pljeskavice, zatim ih prite na vrucem ulju.

Servirajte sa salatnom od krompira.

RIBARSKI BRUDET

1 kg razne morske ribe
40 gr brasna
0,5 dl ulja
0,5 dl maslinova ulja
150 gr luka
100 gr rajcica
1 glavica cesnjaka
1 zlica vinskog octa
persin
papar

Ribu ocistite i izrezite na deblje ploske. Svaku pospite vegetom, uvaljajte u brasno i naglo isprzite s obe strane. Kad se sva riba isprzi, izvadite je na tanjir, a na istom ulju propirjajte kosani luk, cesnjak, oguljenu rajcicu, papar, persin i dodajte octa prema ukusu. U isti umak dodajte ribu i pustite sve skupa da se pirja. Posluzite uz palentu.

OSLIC U VEGETINOM UMAKU

1kg oslica
2 lice vegete
1 lovorov list
80 gr margarina
40 gr brasna
1 svezanj kopra
2 dl mljeka
limunov sok
1 zumanjce

Oslice izrezite na vece komade i stavite kuhati u vruću vodu kojoj ste dodali vegetu, lovorov list i limunov sok. Kuhane oslice ocjedite prelijte umakom koji ste pripeemili ovako: Na rastopljenom margarinu proprzite brasno, dodajte kosani kopar i zalijte mljekom, posolite i prokuhajte oko 10 minuta. Na kraju umjesajte zumanjce i limunov sok prema ukusu.

Posluzite kao glavno jelo.

POHANE SARDELE

750 gr sardela
sol
2 jaja
100 gr brasna
2 dl mljeka
1 zlica vegete
ulje

Sardele ocistite, zatim zarezite ribu po duzini, rastvorite je i pazljivo izvadite kraljeznicu, tako da dobijete filet. Filete malo posolite, nakapajte limunovim sokom, uvaljajte u brasno, zatim umocite u pripremljeno tekuće tjesto i przite na vrućem ulju. Tjesto cete pripremiti tako da dobro izmjesate jaja, mljeko brasno i vegetu, dobitete tjesto nesto gusce nego za palacinke. Pohane sardele servirajte sa salatnom od kuhanih krompira, zelenom salatnom, tartar- umakom ili kriskama limuna.

SAVJET: Filete od sardela mozete panirati na uobicajeni nacin s jajima i mrvicama, ali tada morate vegetu umjesati u jaja.

SKAMPI ala > ORSAN<

1 kg skampa
1,5 kg krompira
100 gr ulja
1 veica persina
1 gl luka
4 cesnja cesnjaka
1 zlica pirea od rajcice
1 dl bjelog vina
papar
2 zlice vegete

Skampe operite i skarama im odrezite nozice, a s untrasnje strane prorezite. Krompir ogulite i izrezite na tanke ploske.
Na ulje stavite kosani luk da se pirja dok ne omeksa, ali ne smije pozutjeti. Zatim dodajte kosani cesnjak, persin, zlicu rajcice, pa sve zajedno kratko propirjajte. Na sve to stavite krompir i skampe. Izmjesajte i prelijte vodom tek toliko da prekrije krompir i skampe. Pospite paprom i vegetom pa lagano kuhajte oko pola sata. Pred sam kraj kuhanja dolijte vino.

PIRJANE LIGNJE

800 gr lignja
2 zlice maslinova ulja
2 zlice obicnog ulja
1 zlica vegete
4 cesnja cesnjaka
persin
papar
sol

Lignje dobro ocistite i operite, pa slozite u prikladnu posudu u koju ste stavili maslinovo i obicno ulje. Pospite vegetom, kosanim cesnjakom i persinom, popaprite i posolite po zelji. Posudu poklopite i lagano pirjajte dok lignje ne omeksaju. Dok pirjate nemojte ih mjesati, nego posudu povremeno protresite. Tako pripremljene lignje moσετε servirati tople i hladne.
SAVJET: Lignje nije potrebno dugo pirjati jer ce postati zilave.

PASTRVE S UMAKOM

4 pastrve
20 gr brasna
1 dl ulja
1 zlica vegete
ruzmarin
sol, papar
limunov sok
1 dl kiselog vrhnja

Ociscene i oprane pastrve dobro posusite, posolite s vana i iznutra, uvaljajte u brasno i stavite da se przi na dobro zagrijano ulje. Isprzene pastrve izvadite na tanjir, a u posudu u kojoj ste przili dodajte maslac, ruzmarin, papar, vegetu, malo limunovog soka i vode, pa pustite da prokuha. Na kraju dodajte dobro izmjesano kiselo vrhnje. Umak prelijte preko ribe i stavite u pecnicu da se malo zapece.

SALATA OD OSLICA

400 gr oslice
2 zlice vegete
2 dl kiselog vrhnja
50 – 100 gr majoneze
sok od jednog limuna
300 gr zelene salate
50 gr celera

Oslice skuhaite u vodi uz dodatak vegete. Odjelite meso od kosti i ohladite. Kiselo vrhnje izmjesajte s majonezom i limunovim sokom. Opranu i izrezanu salatu izmjesajte s ribanim celerom, kuhanim oslicem i prelijte gore navedenim umakom. Servirajte kao hladno predjelo.

PECENI FAZAN

1 fazan
150 gr suhe slanine
80 gr masti
2 zlice vegete
20 gr brasna
2 dl kiselog vrhnja
sol, papar

Ociscenog fazana posolite i natrljajte dobro vegetom. Slaninu izrezite na tanke dugacke ploske, oblozite njome fazana i pricvrstite cackalicama. Na vrucu mast stavite fazana, a za vrijeme pecenja ga podlijevejte vodom. Podkraj pecenja dodajte u tepsiju brasno, zalijte s malo vode, pustite da se sve zajedno pece jos 15 minuta i zatim prelijte vrhnjem. Nakon nekoliko minuta fazana izvadite iz pecnice i poslužite uz lovacke okruglice koje ste prelili umakom od pecenja.

SAVJET: Za ovo jelo prikladan je samo mladi fazan; starije fazane treba stavljati u rasol.

JUNETINA NA LOVACKI NACIN

500 gr junetine
1 zlica vegete
50 gr masti
papar
1 zlica senfa
4 mala kisela
krastavca
2 dl kiselog vrhnja
1 zlica brasna

Junetinu izrezite u odreske, istucite batom, popaprite, a jednu stranu pospite vegetom. Odreske pržite na vrućoj masti, ali najprije onu stranu koja nije posuta vegetom. Przene odreske premazite senfom, oblozite ploščicama krastavaca, podlijte s pola deca vode i prelijte vrhnjem u koje ste prije umjesali brasno. Nakon toga odreske pustite da jos kratko prokuhaju pa ih poslužite uz rizü, okruglice ili sl.

PIRJANI ZEC IZ RASOLA

R A S O L :
20 zrna papra
2,5 dl octa
2 zlice vegete
100 gr mrkve
10 klincea
5 listova lovora

1 zec
100 gr masti
100 gr suhe slanine
1 limun
40 gr brasna
5 kocki secera

U očetnu vodu stavite papar, vegetu, klincice, lovor, sol, mrkvu izrezanu na kolutice i kuhajte oko jedan sat. Ociscenog zeca razrezite na veće komade, složite u zdjelu i prelijte ohladjeni rasolom. Nakon 3-4 dana izvadite zeca iz rasola, nabolite ga slaninom i stavite ga u vruću pecnicu da se pece. Umak pripremite ovako: Na vruću mast stavite mrkvu i ostale zacine iz rasola, kratko propirjajte dodajte brasno i zalijte rasolom i kuhajte 15 minuta, pa onda sve propasirajte. U propasirani umak složite pecenog zeca, dodajte limunovu korcu i soka prema potrebi. Sve kratko prokuhajte i poslužite uz okruglice.

SAMPINJONI SA POVRCEM

500 gr sampinjona
2 mrkve
1 gl luka
30 gr paradajiza pire
30 gr ulja
2 dl bjelog vina
2 lista lovora
biber, sol
persin
vegeta

Ogulite mrkvu i luk, isjeckajte i pržite na ulju. Kada malo porumeni, nalijte vino i dodajte sol i iskosani bjeli luk. Poklopite i desetak minuta dinstajte na laganoj vatri. Za to vrijeme operite gljive i odsjecite im vrh drske. Rajcicu ogulite posolite i pobiberite pa ga izgnjecite viljuskom i zajedno sa gljivama stavite u jednu serpu. Dodajte pasirano dinstano povrće. Posolite i pobiberite po ukusu i poklopljene kuhajte oko 20 minuta. Pred kraj dodajte lovor.

TELETINA NA LOVACKI NACIN SA PECURKAMA

Potrebno:
1kg.teleceg
mesa,250gr.pecuraka,1/2 case
belog vina,2 kasike seckanog
crnog luka,2 kasike seckanog
persuna,malo brasna,aleva
paprika,kasika
butera,biber,so,cen belog luka.

Priprema:
meso iseci na koeke ,posoliti i proprziti na buteru da porumeni.Izvaditi ga i ostaviti na toplom mestu.Na istoj masnoci proprziti naseckani crni i beli luk,dodati pecurke isecene na listice.Naliti vinom i dinstati na tihoj vatri dok ne omeksaju .Posuti alevom paprikom,posoliti,pobiberiti i dodati brasno.Ukuvati srednje gus sos,dodati meso,ako je potrebno dodati jos malo vina ili mlake vode i zajedno krckati dok meso ne omeksa.Pred kraj dodati sveze seckani persun i sluziti toplo.

KOLAC SA MEDOM I ORASIMA

Potrebno:
30gr.maslaca,1/2 solje meda,1
jaje,solja brasna,malo
soli,kasika praska za pecivo,1/
solje mleka, 1/2 solje seckanih
oraha,1/2 solje suvog grozdja.

Priprema:
Penasto umutiti maslac i med.Dodati sve ostale sastojke i dalje mutiti.Masu sipati u podmazan i brasnom posut pleh i peci na umerenoj temperaturi.Sluziti toplo,iseceno na kriske i po zelji premazano maslacem.
(1 casa oko 200gr.)

NJOKE

Potrebno:oko 0,5 kg krompira
(bijelog),dva jaja,so,30-ak gr
putera,i brasna po potrebi.

Temeljni recept za njoke (za dvije-tri osobe)
Postupak:skuhati krompir u posoljenoj vodi,izgnjeciti ga i dodati puter,jaja i brasna koliko je potrebno da se napravi srednje meko tijesto(jos uvijek se treba lijepiti za ruke).Uzeti saku tijesta i na površini posutoj brasnom jos malo umjesiti,oblikovati valjak,rezati njoke i malo ih pritisnuti viljuskom da lakse zadrze umak.Kuhati ih u provreloj i posoljenoj vodi dok ne isplivaju na površinu.Odmah izvaditi i staviti novu turu.Uz njoke se mogu sluziti svi umaci koji vam padnu na pamet slatki ili slani.

RUSKA SALATA

6,7 sararepa, 5,6 krompira
300 gr graska, 300 gr sunke
manja tegla krastavica
manja tegla majoneze
1 zumance kuhano
1 limun
malo senfa
soli i bibera

6,7 sargarepa i 5,6 krompira ocistiti i preseći po pola
300 gr graska
sve zajedno staviti da se kuva u slanoj vodi
300 gr sunke i manju teglu kiselog krastavca iseckati
manju teglu majoneza
sve to iseckati i zamesati
ili ako hocete domaci majonez:
dobro umutiti 4 zumanca
postepeno dodavati kap po kap ulja (400gr ulja sve zajedno)
u toku mucenja dodati 1 zumance izmrvljeno
na kraju dodati 1 limun, malo soli, malo senfa i malo bibera
uzivati u salati

GULAS - JUHA

Potrebno:

. 1/2 kg govedine, izrezane na kocke
2 vel. zlice masti ili ulja
1 srednja glavica luka, izrezanog na listice
1 mala zlica crvene paprike
1/4 vel. zlice ulja
1/4 vel. zlice kimla
1/2 male zlice majorana soli po ukusu
octa po ukusu (može i bijelo vino - po ukusu)

Priprema:

Zagrijte ulje i na njemu pržite luk dok bude svijetlo žut. Dodajte meso crvenu papriku, kim, majiran, ocat i sol. Dobro promijesajte. Nadolijevate vodom po potrebi i na laganoj vatri kuhajte dok meso bude mekano.

RAFAELO KUGLICE

Potrebno:

200 gr. vode, 500 gr. secera
250 gr. putera,
250 gr. mlijeka u prahu
250 gr. kokosovog brasna

Priprema:

Sjediniti 200gr.vode,500gr.secera,250gr.putera(istopljenog) i staviti na sporet da provri.Skloniti sa sporeta i dodati 250gr.mleka u prahu,250gr.kokos brasna.Ujednaciti masu i praviti kugle.U sredini svake kugle staviti przeni lesnik ili badem i uvaljati u kokos.

KREM SIR

Uzeti 1 l mlakog mleka i u njega staviti 1 kasiku sirca,promesati i ostaviti da stoji na sobnoj temperaturi da stoji 24 h.Nakon stajanja dodati jos 1 l mlakog mleka (bez dodavanja vise sirca),promesati i ostaviti da stoji i dalje na sobnoj temperaturi.To ponoviti sa jos 1 l mlakog mleka nakon 24 h.Posle stajanja masu procediti kroz cedilo, i kad se dobro procedi posoliti po ukusu i izmiksati.
To je sve, PRIJATNO!

CURETINA ILI PILETINA SA PAVLAKOM

Potrebno:Veci snit
slanine,cureca ili pileca
leda,supena kasika ulja,sveza
testenina,malo butera,1 pavlaka,
so,biber.

Priprema:skinuti kozicu sa mesa.Meso posoliti,pobiberiti i obmotati slaninom pa ga staviti u pleh sa uljem.Peci 20 min. u dobro zagrejanom pecnici i povremeno prelivati meso.Ispeceno meso izvaditi iz pecnice i prekriti folijom.Posebno skuvati testeninu u slanoj vodi zatim ocediti i izruciti na zagrejanu ciniju sa buterom.Izvaditi meso i iseci na snicle.Ostatak tecnosi staviti na vatru srednje jacine i dodati pavlaku.Pustiti da sos provri. Rasporediti meso na tanjir,preliti sosom i sluziti uz dodatak kuvane testenine.

CRNO-BELI KOLAC

Potrebno:

7 zumanaca,7kasika secera,7 kasika ulja,7 kasika mleka,kesica praska za pecivo,2 kasike kakaa,7 kasika brasna.
Nadev: 500gr.secera,1 dl.vode, 7 belanaca.
Glazura; 3 rebra cokolade,soljica ulja,kasika kakaa,soljica mleka,malo secera.

Priprema:

Penasto umutiti zumanca sa secerom dodati ulje,mleko,kakao,prask za pecivo i brasno pa peci kolac u predhodno podmazanoj i brasnom posutoj tepsiji. U meduvremenu za nadev skuvati secer sa vodom.Posebno umutiti cvrst sneg od belanaca i u njega lagano ,uz neprestano mesanje sipati secerni sirup.Mutiti mikserom dok se ne dobije gusta masa.Vruce testo preliti ulupanim belancima. Za glazuru pomesati sve sastojke prokuvati ih na stednjaku i preliti preko belanaca.

KAJGANA SA SIROM

4 jaja
4 kasike mljeka
100 gr ribanog sira

Jaja se umute sa mljekom, zatim se umjesa sir dodaju zacini. Sve se dobro umjesa i stavi na zagrijano ulje, przi se dok se jaja ne stegnu.

LOPTICE OD KROMPIRA

200 gr kuhanog
krompira
50 gr brasna
40 gr margarina
1 jaje
70 gr struganog sira
mrvice

Margarin se pjenasto razmuti, doda mu se pasirani krompir, brasno, jaje i zacini. Masa se mjesanjem ujednaci pa se od nje prave kuglice velicine veceg oraha. Svaka se uvalja u mrvice i stavi na vrelo ulje. Vade se resetkastom kasikom na tanjir prekriven dvosrtukom papirnom maramicom da se ocjedi suvisna masnoca.

SARAN SA KROMPIROM

1,5 kg sarana
500 gr krompira
300 gr luka
2 dl bjelog vina
sol, ulje
persin
crvena paprika

Ribu staviti u vatrostalnu posudu, dobro podmazanu uljem. Krompir oguliti i isjeci na tanje kolutove, a luk isjeci na rezance, promjesati i staviti oko sarana. Preliti odozgo ulje posuti paprikom, posoliti i zaliti vinom. Peci u pecnici oko 30 minuta. Pecenu ribu posuti isjeckanim persunom. Posluziti toplo.

RAZNJICI OD BJELOG MESA

500 gr pilecih prsa
200 gr mesnate
slanine
2 tikvice
2 paprike
2 glavice luka
kasika senfa
2 kasike sirceta
3 kasike ulja
ruzmarin

U posudi izmjesati ulje, sirce, malo soli, biber senf i ruzmarin. u taj marinar staviti piletinu izrezanu na kocke, tikvice isjecene na vece komade i papriku isjecenu na kocke. Dodati luk izrezan na kolutove i ostaviti jedan sat na hladnom mjestu. Na stapic naizmjenicno nabadati sve sastojke i komadice slanine. peci na rostilju, polivajuci povremeno marinatom.

UKUSNA SALATA

500 gr kuhanog krompira
5 kuhani jaja
5 kiseli krastavica
200 gr kiselog vrhnja
sok od jednog limuna
sol ,biber

Krompir skuhati u slanoj vodi, ohladiti i isjeci na kolutove. Dodati isjeckana
bjelanca od jajeta i krastavce isjeckane na kockice. Izmjesati sve sastojke posoliti,
pobiberitii preliti izgnjecenim zumanjcima pomjesanim se kiselim vrhnjem i sokom
od limuna. Po zelji pola preliva se moze umjesati a pola preliti odozgo.

SALATA OD GRAHA

400 gr graha
2 vece gl luka
sol
biber
ulje
sirce

Grah skuhaite na uobicajeni nacin u dvije vode i ocjedite. U posudu za salatu
stavite grah, luk izrezan na rebarca, prelijte sircetom razgodzenim sa vodom i
dobro promjesajte.prije sluzenja prelijte salatu uljem.

SALATA OD MORTADELE

300gr mortadele
3 krompira
3 mrkve
3 krastavice
200 gr kiselog vrhnja
100 gr majoneze

Krompir i mrkvu obarite, ohladite i isjecite na kockice, dodajte mortadelu, sjeckane
krastavice, posolite, pobiberite i sve povezite mjesavinom kiselog vrhnja i majoneze.

IZDASNA SALATA

250 gr sunke
300 gr juneceg mesa kuhanog
u juhi
2 glavice luka
5 kiselih krastavica
3 mrkve
4 krompira
nekoliko listova zelene salate
4 kuhana jajeta
50 gr majoneze
200 gr kiselog vrhnja

Krompir, sunku, meso, krastavce i luk isjecite na kockice a mrkvu narendajte
bez kuhanja.posolite, pobiberite i poveaite mjesavinom majoneze i kiselog
vrhnja. Zdjelu oblozite listovima zelene salate na njih stavite mjesavinu i
odozgo poredajte isjeckana jaja.

SALATA SA PILETINOM

300 gr pileceg mesa
1 krastavac
300 gr obarenih
sampinjona
1 gl rendanog luka
200 gr kiselog vrhnja
persun
0,5 dl ulja

Sjeckano barenno bjelo meso pomjesajte sa krastavicom, gljivama i narendanim
lukom.dobro izmjesajte i polijte uljem, sjeckanim persunom i vrhnjem. Rahladite i
posluzite.

LISNATA POGACA U VIDU ROLATA

1kg.brasna,1/2l
mleka,20gr.kvasca,2 jaja,2
zumanca,1 kasika
zejtina,250gr.margarina,so,1
kasicica secera.

Kvasac izdrobiti sa 1 kasicicom secera i 4 kasike mlakog mleka i ostaviti na toplom 15 mi.Sipati brasno manje od predvidenog napraviti rupu u sredini dodati kasiku zejtina,2 jaja,nadosli kvasac i zamesiti testo sa 1/2l mlakog mleka.testo ostaviti da nadode.

Umutiti 250gr.margarina sa 2 zumanca.

Rastanjiti testo u koru premazati sa1/3 margarina posuti malo brasnom i presaviti ga na pola.Postupak ponoviti jos dva puta.Kada testo treci put premazete umotati ga u rolat i ostaviti u tepsiju(okruglu).

Pogacu premazati zumancem kome je dodato malo mleka posuti susamom ostaviti da nadode 20-30min. i peci na 220°C.

ZU-ZU

250gr.margarina,1/2
kg.brasna,1/4 vode,1
kasika sirceta,1 kasicica
soli,1 kasika
zejtina,1jaje,1
zumanac,susam,kim.

Prosejati brasno staviti jaje,zejtin,so.Sirce sipati u vodu i zamesiti testo.Zamesiti i razviti cetrvtastu koru debljine 1cm.Naredati ravnomerno margarin 1/4 ili premazatisa 1/4 rastopljenim margarinom.Testo treba saviti na sledeci nacin: Leva strana prebaci se preko srednje trecine kore zatim se preko nje prebaci desna trecina,gornja i donjastrana isto tako.Ostaviti testo da stoji 20min.i ponoviti jos tri puta.

Ostaviti testo u kesu i da prenoci u frizideru.

Sutradan rastanjiti testo seci na kockice,premazati umucenim zumancetom sa malo mleka,posuti susamom ili kimom i peci.

ZAPECENE VIRSLE

1 pakovanje virsli(12
kom.),150gr.-200gr.slanine

Virsle iseci na tri dela i uviti svaki deo u tanko isecenu slaninu,zakaciti cackalicom i zapeci u rerni na250°C.Sluziti toplo

PODGORICKI KRAP (SARAN)

POTREBNE NAMIRNICE

(za 6 osoba):

1,5 kg ciste ribe
1 kg crnog luka
150-300g suvih sljiva
150-200g sjeckanih dunja
100-200g kiselih jabuka
1 veci limun
2 lista lorbera
malo aleve paprike
paradajz pire
kasicica secera
biber u zrnu
rakijska casa sirceta
persun, korijen celera, soli i
ostalih zacina po ukusu

PRIPREMA

Sarana posoliti, uvaljati u brasno i prziti na ulju (da ne porumeni). Staviti ga u dublji pleh, posuti zrnima bibera i preko porejati kolutove limuna i list lorbera.

NADJEV

Isjeckati luk na rebarca i pr`iti na ulju (samo da omeksa, da ne porumeni). Dosati alevu papriku, 1,5-2 litra vode, suve sljive, dunje, jabuke, celer, persun, sirce, paradajz pire i secer. Sve ovo prokuvati i preliti ribu u plehu. Peci na vecoj temperaturi 1,5-2 sata (ne mijesati, nego samo povremeno pritiskati kasikom), dodati i ulje od przenja ribe, dok se masa ne ujednasi i uvri.

MUSAKA OD SPANACA I KROMPIRA

Potrebno je:

500gr. spanaca
500gr. krompira
velika glavica crnog luka
100gr. kackavalja
20gr. mrvica
casa kiselog mleka
3 jajeta
persun,so,biber,ulje

Luk sitno iseci i proprziti na ulju,dodati sitno seckan spanac i pirjaniti ga da omeksa.Posuti solju,biberom,seckanim persunom i skloniti sa vatre.
Krompir skuvati u ljusci,oljustiti i iseci na kolutove.U podmazanu vatrostalnu posudu redjati nekoliko slojeva krompira i spanaca,pri cemu se krompir posipa solju i biberom,a spanac mrvicama i struganim kackavaljem.Pripremljena musaka se pece pola sata a zatim prelije umucenim jajima i kiselim mlikom.Vratiti u pecnicu da se dopece i porumeni.

PECURKE SA PILETINOM

Potrebno:

20 vecih sampinjona,
300gr.kuvanog pileceg mesa,
oko 100gr.majoneze,
pola case belog vina,
cen belog luka,
list lobrera,ulje,persunov

Priprema:

Odvojiti sesirice od drski sampinjona preliter ih vinom i drzati poklopljene 2 sata u frizideru,izvaditi preliter uljem,dodati biber,so,list lobrera i beli luk.Ostaviti u marinadi nekoliko sati.U meduvremenu kuvano meso naseckati,zaciniti majonezom. Puniti sesirice sa mesavinom od mesa .Sluziti kao predjelo.

SITNI KOLACI

Potrebno:

250gr.maslaca,250gr.secera,5
00gr.brasna,kesica praska za
pecivo,kesica vanil-secera,1
jaje.
(stugana naranda ili
limun...po zelji)

. Priprema:

Pomesati brasno sa praskom za pecivo i masi dodati maslac,secer i vanil - secer.Dodati jaje i rukama umesiti glatko testo.Razvuci testo oklagijom ,modlicama vaditi razne oblike,redati ih u podmazanu i brasnom posutu tepsiju i peci u predhodno zagrejanjoj pecnici.

PROJA

4 jaja,1solja ulja,8 kasika
belog brasna,8 kasika
kukuruznog brasna,1
prask za pecivo,malo
soli,
5-6 kasika pavlake ,malo
jogurta.

. Sve pomesati i sipati u podmazan pleh.Peci oko20min.na 180'C.

ARGENTINSKI CEVAP

Potrebno:

500gr.mlevenog mesa,
2 izrendana-poluskuvana
krompira,sitno iseckan crni
luk,1 kriska hleba(natopljena u
mleku),1 jaje,so,biber,malo
persuna.

Sve dobro promesati da se sjedini masa i praviti cevape.Svaki cevap uvaljati u brasno,jaja i na kraju u prezle.Prziti i preliter filom.
FIL:200gr. pavlake,200gr.majoneze,1 kasicica senfa i malo persuna.
Cevape peliti filom,ukrasiti jajima,persinom...sluziti sa pireom i salatam.

SLANA PALACINKA

Potrebno:

3 jaja, 7 kasika brasna, 3dl.mleka, malo soli, malo margarina.

Fil:

250gr.sunke, 250gr.rendanog kackavalja, 5-6kisela krastavcica, 2dl.pavlake.

Priprema:

-Napraviti testo kao za palacinke(od 3 jaja, 3dl.mleka, 7 kas.brasna i malo soli).

-Staviti margarin u pleh da se istopi i zagreje. U pleh sipati napravljeno testo. Peci. Kada testo "porumeni" sipati fil.

-(Sjediniti pavlaku, iseckanu sunku, naredani kackavalj i seckane krastavcice.) Uviti palacinku kao rolat, posuti je odozgo rendanim kackavaljem i ostaviti jos malo u mlakoj rerni.

OSINJA GNEZDA

Potrebno:

500 g brašna, 30 g kvasca,

50 g šecera,

1/4 l mlakog mleka,

40 g maslaca, 2 jajeta,

1 kašičica soli,

1/2 naribane limunove kore,

kašika rastopljenog maslaca,

kašika žutog šecera,

70 g suvog grožđa,

150 g maslaca,

2 kašike šecera

Priprema:

Prosejte brašno u ciniju, u sredini napravite udubljenje u koje razmrvite kvasac, pa s mlekom i malo šecera i brašna zamesite kvas. Neka raste 15 minuta. Rastopite maslac, pomešajte ga s naraslim kvasom i dodajte još preostali šecer, jaja, so i limunovu koru. Sve zajedno zamesite s brašnom, pa neka raste još 30 minuta. Razdelite testo na komade od po 50 g i razvaljajte ih na trake 8 x 20 cm. Premažite trake rastopljenim maslacem, pospite žutim šecerom i suvim groždem koje ste prethodno oprali toplom vodom, preklopite ih po dužini i užom stranom smotajte. Rastopite maslac i ulijte 4 kašike u kalup. Poslažite gnezda u kalup. Neka rastu 15 minuta. Zagrejte rernu na 190°C. Poprskajte gnezda preostalim maslacem, pospite šecerom i pecite 25-30 minuta na drugoj precki odozdo.

Sace ili buhtle se prave od istog testa kao osinja gnezda samo bez groždica i žutog šecera.

Komade testa po 50 g napunite pekmezom, pa pecite kao što je opisano za osinja gnezda. Ako nisu punjeni pekmezom, uz njih poslužite preliv od vanile ili vina.

BOMBICE OD KEKSA

Potrebno:

200gr.keksa, 200gr.butera, 150gr.secera u prahu, 4 kasike ruma, 100gr.strugane cokolade.

Priprema:

Samleti keks dodati penasto umucen buter, prah-secer, i rum. Dobro umesiti, praviti kuglice i valjati u struganu cokoladu. Drzati na hladnom mestu do sluzenja.

MINJONI U KAREMELU

Potrebno: 200gr. oraha ili

badema, 3 stangle

cokolade, 200gr.secera, kasika

dema od kajsije,

1 belance, tresnje iz slatka, secer

za karamel.

Priprema: izmesati mlevene orahe ili bademe sa stuganom cokoladom dodati secer, dem i sneg od belanceta. Kada masa postane ujednacena od nje praviti kuglice. U svaku staviti ocedenu tresnju (ili visnju)

iz slatka i obloziti je masom. Posebno u serpi istopiti secer da dobije boju meda. Minjone nabadati cackalicom i umakati u istopljeni secer, vaditi ih i redati na vlaznu dasku da se osuse. Drzati na hladnom mestu do sluzenja.

FILE SA PECURKAMA

Potrebno Vam je: 1kg svinjsog

filea, 1kg pecurki, 3 kisele

pavlake, malo persuna, 200ml belog

vina, 1 glavica crnog luka i ulje (so i

vegeta se podrazumevaju.)

Svinjski file uvaljati u brasno i isprziti u ulju toliko da dobije crvenkastu boju. Pecurke iseckati i prondistati na tihoj vatri, dodati 1 glavicu sitno iseckanog crnog luka, iseckanog persuna i vegetu po ukusu. 200 ml belog vina dodati pri samom kraju dinstanja. File koji ste proprzili u ulju naredjati u serpu (koju ste odredili za pecnicu) ili u dubljoj tepsiji, pri redjanju svako parce mesa posoliti. Preko mesa staviti izdinstane pecurke i stavite da se zapece na temeraturi od 250°C, oko 20-tak minuta. Razmutiti 3 kisele pavlake i staviti preko pecurki. Sa pavlakom peci jos toliko da se stvore zuto-crvenkasti krajevi.

PADOBRANCI

Potrebno:

4 belanca, 400gr.secera, 4 kasike
limunovog soka, 400gr.mlevenih oraha.
Fil:
4 zumanceta, 2 kesice vanil
secera, 250gr.secera u
prahu, 125gr.maslaca. Sve sastojke
penasto umutiti.

Priprema:

U cvrsto ulupan sneg od belanaca dodati limunov sok, secer i jos malo miksati zatim
dodati orahe. Kasicicom vaditi puslice i redati u dobro podmazan (puterom)
pleh. Susiti na tihoj vatri (150°C). Pecene spajati filom.

BRZA LEDENA TORTA

Potrebno:

250gr.maslaca,
250gr.rastopljenecokolade,
250prah secera,
7 jaja, 2 kesice slaga.

Priprema:

Umutiti jaja i prah secer, dodati otopljenu cokoladu i umucen maslac, sve dobro umutiti i sipati u
kalup. Dobro ohladiti i pre sluzenja ukrasiti slagom.

SAVIJACA S ORASIMA

POTREBNO:

600 g duboko smrznutog
lisnatog testa, 2 žumanceta, 80
g šecera, 50 g maslaca, 2 cl
ruma, 200 g samlevenih oraha,
100 g prezli, 1/2 kašičice
cimeta, naribana kora polovine
limuna, 50 g suvog grožđa, 3-4
kašike mleka. 1 žumance

PRIPREMA

Lisnato testo neka se otapa 30-60 minuta na sobnoj temperaturi. Za nadev, penušavo
izmešajte žumance sa šecerom. Rastopite maslac i pomešajte ga sa žumancima, dodajte
mlevene orahe, mrvice, cimet, limunovu koru, rum i suvo grožđe koje ste prethodno
oprali toplom vodom. Ulijte onoliko mleka koliko je potrebno da smesa bude cvrsta.
Odložite polovinu lisnatog testa; preostalo testo složite jedno na drugo i razvaljajte u
cetvorougao 35x40 cm. Rasporedite nadev po sredini testa, razmutite žumance, pa
njime premažite ivice i prebacite ih preko nadeva. Razvaljajte komad testa koji ste
odložili, isecite ga na pruge, premažite žumancetom i lagano utisnite na savijacu. Lim
isperite hladnom vodom, stavite na njega savijacu i ostavite da odstoji 15 minuta.
Zagrejte rernu na 220°C. Savijacu pecite 45 minuta.

SNE-NOKLE

Potrebno:

1l.mleka, sipka vanile, secer, 6
jaja, kasicica brasna.

Priprema:

Staviti mleko da provri sa malo secera i sipkom vanile. Ulupati cvrst sneg od 6
belanaca, vaditi kasikom knedle i kuvati na kratko u vrućem mleku. Vaditi ih
resetkastom kasikom u vatrostalnu ciniju.

Umutiti u meduvremenu zumanca sa 6 kasika secera i kasicicom brasna i skuvati u
preostalom mleku zuti krem, preliti preko knedli od belanaca. Ohladiti i ukrasiti
izrendanom cokoladom.

LENJA PITA

Potrebno:

(sa jabukama ili visnjama)
300gr.secera, 250gr.margarina, 1
cela pavlaka, 1 jaje, 2
zumanceta, izrendisana kora 1
limuna, 500-600gr.
brasna, 1 prasak za pecivo.

Priprema:

Dobro umutiti secer i margarin i dodati ostale sastojke i sve zamesiti
brasnom. Testo podeliti u dve loptice
i razviti ih u kore velicine pleha, a izmedu filovati izrendisanim jabukama ili
ociscenim visnjama. Peci oko
20min. na 200°C. Toplu pitu iseci na kocke i posuti prah secerom.

RUZICA

Potrebno:

Za 20 osoba potrebno je:
½ kg jufki
2,5 dl ulja
10 dkg maslaca
Za nadjev:
40 dkg nasjeckanih oraha
strugana limunova korica
Za zaljev:
75 dkg secera
1 kriska limuna
1 vanilin secer

Priprema:

Stavite dvije jufke jednu na drugu (na stolu). Rasporedite na njih 1/3 nadjeva, stavite jednu jufku, zatim nadjev, još jednu jufku i ostatak nadjeva. Labavo uvijte i narezite komade debele 1-2 cm. Polozite ih narijetko po limu, zalijte uljem i pecite pola sata na 150 Celzijevih stupnjeva. Ispecene ruzice premazite maslacem i zalijte vrucim zaljevom od secera, vanilin secera i kriske limuna. Pustiti da se ohladi.

BAKLAVA

Potrebno:

25 tankih jufki (velicine tepsije)
60 dkg oraha
maslo
Tirit:
do 1 kg brasna
3 jajeta
25 dkg masla
Zaljev (serbe, agda):
2 kg secera
1 ¼ l vode
limunov sok

Priprema:

Priprema tirit: Brasno, jaja i maslo se umijese tako da se dobije tvrdo tijesto. Tijesto se protjera kroz djevdjir i dobiju se sitne mrvice, koje se prosuse.
Orasi se tanko isijeku ili samelju.
Pomascena tepsija se prekrije 5 puta jufkom i svaka jufka pomasti. Ovaj sloj jufki se pospe tankim slojem tirit. Tirit se prekrije 5 puta jufkom, tako da se svaka jufka zacini rastopljenim maslom i ovaj sloj jufki pospe orasima. Na orahe se slozi sloj jufki. Dakle, ukupno 5 puta jufke, 2 sloja tirit i 2 sloja oraha. Naizmjenicni slojevi tirit i oraha daju atraktivnu boju baklavi sa strane (kad se izreze). Najgornji sloj jufki se zacini maslom. Zatim se baklava izreze i stavi da se pece na srednjoj temperaturi.
Dok se baklava pece, pripremiti zaljev od secera i vode koji treba kuhati 10 minuta. Zaljevu dodati limunov sok. Kada je baklava pecena, topla se zalije agdom i ostavi da se ohladi.

BEGOVA CORBA

Potrebno:

(za 5 osoba):
1/2 kg kokosijeg mesa
20 dkg mrkve
korijen celera i persuna
50 g bamije, 20 g rize
2 dl pavlake, 3 zumanjka
sok od limuna, so

Priprema:

Meso i povrce stavite u vodu, posolite i skuhajte. Kada je gotovo, supu procijedite, povrce i meso isjecite na kocke i ponovo vratite u supu. Stavite na vatru i dodajte kuhanu rizu i bamiju. Prije serviranja u corbu dodajte pavlaku i zumanjce

SARAJEVSKA CORBA

Potrebno:

30 dkg teleceg mesa
5 dkg svjeze bamje
3 dkg masla
1/2 dcl pavlake
3 dkg brasna
8 dkg mrkve, persuna i luka
2 zumanjka
10 dkg limuna
so
biber

Priprema:

Telece meso izrezati na male kockice. U tavi zagrijati masnocu, te u nju dodati meso i sitno isjeckano povrce, zatim lagano dinstati. Kada meso blago porumeni, dodati brasno, pa sve prebaciti u lonac i zaliti vodom, dodati svjezu bamju, biber i so. Kuhati. Za to vrijeme od zumanjka i pavlake umutiti jednolicnu masu, koju treba dodati corbi pred kraj kuhanja. Poslije toga corba vise ne smije vriti.
Uz corbu se služi limun isjecen na kriske.

TORTA OD BANANA

Potrebno:
Biskvit
6 bjelanjaka
6 kasika secera
6 kasika brasna
1 prasak za pecivo
Krema
6 zumanjaka
6 kasika secera
5 kasika brasna
malo mlijeka
3 dl mlijeka
½ margarina
2 kesice vanilije
2 kesice slaga
banane

Priprema:
Biskvit
6 bjelanjaka , 6 kasika secera umutiti pjenasto . U to dodati 6 kasika brasna i jedno pecivo . Ovu smjesu ispeci .
Krema
6 zumanjaka i 6 kasika secera umutiti . Dodati 5 kasika brasna i malo mlijeka . To umutiti . Prokuhati 3 dl mlijeka i u mlijeko istresti smjesu i kuhati . Kad se krema ohladi u nju dodati pola margarina i dvije kesice vanilije . Umutiti dvije kesice slaga.
BISKVIT + BANANE + KREMA + SLAG

OBLATNA

Potrebno:
1 l mlijeka
18 kasika secera
1 margarin
cokoade ili grozdjica ili oraha
oblatna

Priprema:
1 l mlijeka , 18 kasika secera , kuhati i u to dodati jedan margarin . Kad se zgusne smjesa u to dodati po zelji cokolade ili grozdjica ili tome slicno.
Oblatnu položiti na mokru krpu i na oblatnu nanijeti smjesu. Zatim oblatnu smotati da izgleda ko rolat uz pomoc krpe. Pustiti da prenoci.

PALACINKE

Potrebno:
½ kg brasna
1 jaje
mlijeka po potrebi
djem ili eurokrem

Priprema:
½ brasna , 1 jaje , mlijeka po potrebi i vode . To umutiti do fluidne mase . Zatim peci u tavi. Premazati po zelji sa djemom ili eurokremom.

SAMPITA

Potrebno:
Fil
6 bjelanjaka
18 kasika secera
malo vode
Kora
6 zumanjaka
6 kasika secera
6 kasika ulja
6 kasika brasna

Priprema:
Fil
6 bjelanjaka dobro umutiti , prokuhati 18 secera sa vrlo malo vode.
Kora
6 jaj (zumanjaka) , 6 kasika secera , 6 kasika ulja i 6 kasika brasna umutiti i ispeci .
Fil nanijeti po kori i pustiti da se ohladi i stvrdne u frizideru

CARSKE SNICLE

Potrebno:
- 4 govedje ili telece snicle
- 100 gr slanine
- 3 glavice crvenog luka
- 2 lovorova lista
- 4 kriske limuna
- 10 zrna bibera
- 1 dl ulja
- 3 dl bijelog vina
- 1 zlica vegete
- sol po ukusu

**Snicle posolite, utrljajte vegetu i ostavite da odstoje. Za to vrijeme ispržite na ulju isjeckani crveni luk.
Slaninu isjecite na rezance.
U vatrostalnu posudu poslozite meso, luk i odgore slaninu,
nekoliko zrna bibera i lovorov list.
Polijte bijelim vinom.
Kuhajte na umjerenoj vatri.**