

*Skupili, probali i odabrali
Dragana i Aleksandar Dekanski*

Naši omiljeni recepti

*kućni kuvar
drugo – malo dopunjeno i još manje ispravljeno izdanje*



Beograd, februar 2004.

CIP – Каталогizacija u publikaciji
Narodne Biblioteke Srbije, Beograd

нема !

Izdavač:
porodica DEKANSKI
Kneginje Zorke 86a, Beograd

Za izdavača:
Saša

Urednik:
Dragana

Tehnički urednik:
opet Saša

Lektura i korektura:
Dragana, naravno

Glavni degustator:
E, sada i Anja i Jana

Najveća izjela:
zna se

tiraž:
nepoznat

šampao:
svako za sebe

WEB site:
<http://elchem.ihtm.bg.ac.yu/AD/Kuvar/>

Kontakti:
dekanski@ihtm.bg.ac.yu i dekanski@tmf.bg.ac.yu

SADRŽAJ

NAŠI OMILJENI RECEPTI	1
Zašto ?	1
Literatura !	1
Par pametnih o jelu i piću!	1
TESTA	2
TESTO ZA PICU - bez kvasca	2
VALJUŠCI, NJOKI - osnovni recept	2
KIFLE SA SIROM	3
KIFLE - od Ljilje	3
SLANE ŠTANGLICE	3
PROJA	3
ZLATIBORSKA POGAČA	3
POGAČA SA SUSAMOM	3
PROJARA - ZELJANICA	4
BAZLAMAČA	4
PROJA – verzija Jelene Tkalec	4
SALATE	5
SALATA OD KARFIOLA	5
SALATA OD KROMPIRA I SLANINE	5
EMBARGO SALATA - od Tamare	5
MALIZANO - SALATA OD PATLIDŽANA - Grčko	5
ITALIJANSKA SALATA – vidi Italijansku kuhinju	5
TABBULAH – vidi Arapsku kuhinju	5
NAMAZI	6
PILEĆA PAŠTETA	6
GUACAMOLE - vidi Meksičku kuhinju	6
HUMUS – vidi Arapsku kuhinju	6
DA SE PREGRIZE - PREDJELA	7
SLANI ROLAT	7
CRNE GALETE - od Mime	7
BRZA PITA SA SIROM	7
TOST - od Anči	7
PIROŠKE	7
ROLAT OD MLEVENOG MESA	8
PUDING OD SPANAČA	8
RASOL ČORBA	8
RIBLJA TORTA	8

VEGETARIJANSKO - BEZ MESA	9
"ŠNICLE"	9
PILAV	9
ZELENI UŠTIPCI	9
ŠARGAREPA SA VINOM	9
PAŠTRNAK NADEVEN SIROM	9
DRAGANIN PREBRANAC	10
TAVČE SA ORASIMA	10
PUNJENE SUVE PAPRIKE	10
POSNA SARMA	11
RAGU ČORBA OD POVRČA SA ŠARGAREPOM	11
MOJ PRELIV (SOS) ZA ŠPAGETE - vidi Italijansku kuhinju	11
TESTO SA BOSILJKOM - od Šaze - vidi Italijansku kuhinju	11
PEŠT (ĐENOVLJANSKI PRELIV) - vidi Italijansku kuhinju	11
KUFTE - vidi Arapsku kuhinju	11
NACHOS - vidi Meksičku kuhinju	11
MESO I SA MESOM	12
KRMENADLE U FOLIJI	12
TATARSKI BIFTEK	12
BRANIMIR ODREZAK	12
ANDALUZIJSKI GULAŠ	12
SARMICE U VINOVOM LIŠĆU	13
ARGENTINSKI ČEVAP	13
FRIJULSKI GULAŠ	13
SVINJSKI VRAT NA ŽARU	13
PAPAZJANIJA	14
PAPRIKAŠ OD DIVLJEG VEPRA	14
KUBBAH TI AL SINIYAH – vidi Arapsku kuhinju	14
LAZANJE – vidi Italijansku kuhinju	14
PUNJENI KANELONI – vidi Italijansku kuhinju	14
RIBE I PLODOVI MORA	15
KANAPEI OD DIMLJENOG LOSOSA	15
ŠAMPINJONI SA DIMLJENIM LOSOSOM	15
CRNI RIŽOTO SA SIPAMA	15
SKUŠA NA PRIMORSKI NAČIN	15
KUVANA SKUŠA	15
ŠKARPINA U LASTOVSKOM BRODETU	16
HOBOTNICA U UMAKU	16
BELA RIBA NA MOJ NAČIN	16
ŠARAN SA ŠLJIVAMA	16
RIBLJI PAPRIKAŠ SA VINOM	17
SMUĐ U SOSU	17
KARLOVAČKI RIBLJI PAPRIKAŠ SA VINOM	17
GURMANSKI RIBLJI PAPRIKAŠ	17
JUKATAN RIBA – vidi Meksičku kuhinju	18

LIGNJE U SOSU OD VINA - vidi Meksičku kuhinju	18
ŠTO MOŽE DA STOJI - ZIMNICA	19
TURŠIJA	19
RUM LONAC	19
APULIJSKA PAPRIKA – vidi Italijansku kuhinju	19
GROŽĐE U LOZOVAČI – vidi Italijansku kuhinju	19
SLATKIŠI	20
Kolači	20
RAFAELO	20
RAFAELO - od Zorice	20
UŠTIPCI SA JOGURTOM	20
GALETE - od Jote	20
ŠARENE KIFLE - od Goce	21
KOLAČ OD JABUKA - od Sabine	21
BRZI KOLAČ	21
KOLAČ SA ROGAČEM - od Mire	21
ROKOKO PUDING - od Tamare	22
STARINSKE ŠTANGLICE	22
KREMPITE - od Dragane kumice	22
BRZI KAKAO - od Dragane kumice	22
SALAMA OD KEKSA	23
ČOKOLADNE KUGLICE	23
VOĆNI KOLAČ	Error! Bookmark not defined.
AMERIČKA PITA (sa jabukama)	23
GRČKI KOLAČ	23
Jafa Kocke	23
Jafa Kocke 2	24
KOKOS KOCKE	24
BRZI KOKOS KOLAČ	24
KOKOS KOLAČ	24
KOKOS ROLAT	25
BANINI - od Gaje	25
BANINI - od Vesne	25
LENJA PITA - od Vesne	25
VANILIN ROŠČIĆ	25
POLJUPČIĆI - od Cice	25
ORASNICE	26
SLADOLED	26
CARIGRADSKA ILI ALVA TORTA - od baba Sofije	26
TATINE BOMBE	26
BAJADERA	27
Lenja Pita	27
BANANE SA RUMOM – vidi Meksičku kuhinju	27
Orijentalni kolači	28
BAKLAVA - od baka Sofije	28

BAKLAVA - od Sabine	28
URMAŠICE	28
TULUMBE	28
SEMOLINA KOCKE – vidi Arapsku kuhinju	29
TAANPITA – vidi Arapsku kuhinju	29
TORTE	30
GOCINA TORTA	30
REFORM TORTA - od baba Bojke	30
PLAZMA TORTA - od baka Sofije	31
SLADOLED TORTA	31
TORTA OD KROMPIRA	31
VASINA TORTA	31
KOKOS TORTA	32
VOĆNA TORTA - od Mime	32
RUSKA TORTA - od Nade	32
TARABA TORTA - od Vanese	32
DEČJA TORTA OD KEKSA	33
KAPRI TORTA - Staša	33
VOĆNA ŠLAG TORTA - Staša	33
PIĆA	34
BOZA	34
SANGRIJA	34
VIŠNJJEVAČA - od Lilice	34
GROŽĐE U LOZOVAČI – vidi Italijansku kuhinju	34
ARAPSKA KUHINJA	35
HUMUS	35
KUFTE	35
TABBULAH	35
KUBBAH TI AL SINIYAH	36
GRIZ (SEMOLINA) KOCKE	36
TAANPITA	36
ITALIJANSKA JELA	37
APULIJSKA PAPRIKA	37
ITALIJANSKA SALATA	38
LAZANJE	38
PUNJENI KANELONI	38
MOJ PRELIV (SOS) ZA ŠPAGETE	39
TESTO SA BOSILJKOM - od Šaze	39
PEŠT (ĐENOVLJANSKI PRELIV)	39
BROCCOLI PASTA	39
MEKSIČKA JELA	40
GUACAMOLE	40
NACHOS	40
CRVENI ČILI SOS	40

	v
TORTILJA ČIPS _____	40
JUKATAN RIBA _____	41
LIGNJE U SOSU OD VINA _____	41
BANANE SA RUMOM _____	41
UZ DIGESTIVE _____	42

NAŠI OMILJENI RECEPTI

ZAŠTO ?

Razlog za pisanje ove zbirke naših omiljenih recepata je bio u činjenici da nam se sveska u kojoj smo ih do tada čuvali, od silne upotrebe počela raspadati, neki listovi su bili ulepljeni, na nekim mestima mastilo izbledelo. Recepte je svakao trebalo prepisati, izbacivši pri tome one za koje smo se složili da baš nisu neki. E, onda je bilo logično da to smestimo u kompjuter, a kako je bilo dostupno da to bude u hipertekstu, logično je bilo da zbirka bude napravljena u obliku jedne prezentacije, radi lakšeg prelistavanja i preglednosti. Kad je to sve već bilo tako, neizbežno je bilo da se recepti nađu i na Internetu – adresa:

<http://elchem.ihtm.bg.ac.yu/AD/Kuvar/>

Ovo što čitate je prerađena verzija za na papiru za kućnu upotrebu.

LITERATURA !

Ovaj spisak recepata, naravno, ne predstavlja ni izbliza naš celokupni repertoar iz kuhinje. Sem onih, kako ih mi zovemo, običnih jela (variva, supe, pržena i pečena mesa.....) koristimo se i sa nekoliko kuvara, od kojih se dva posebno ističu svojim sadržajem, pa ih preporučujemo:

1. Slavica i Igor Mandić: **Bračni kuvar**, *Grafički zavod Hrvatske, Zagreb 1989.*
Pisan sa ljubavlju sa odličnim receptima, uz zanimljive i dubovite komentare (ja sam pokušao da ih imitiram).
2. Simonetta Lupi Vada: **Škola kuhanja**, *CIP Zagreb, 1989.*
Prevedena italijanska knjiga koja je, sem što ima sjajne recepte, i odlično ilustrovana i pravi je udžbenik kuhanja

Nama najdraža i po našem ukusu najbolja jela iz ovih kuvara naćićete i ovde.

Kinesku hranu (kada dođemo do materijala) i to uglavnom vegetarijansku, spremamo iz malog kuvara

3. Highlight Chinese Cuisine Series - **Vegeterian Dishes**, Hilit Publ. Co. Ltd, Taipei, Taiwan, 1991

PAR PAMETNIH O JELU I PIĆU!

- ✓ *Slasno i masno i cebe sa da pojesti - govorio je moj pradedo, kažu.*
- ✓ *Slatkog nema na dubretu - čuo sam od bake.*
- ✓ *Ni u jedno jelo se ne može staviti previše belog luka (u koje i inače ide) - Iz filma **Rozanin grob**, apsolutno se slažem.*
- ✓ *Da je voda dobra i žabe bi je pile - ne znam od koga sam čuo, ali opravdava moje, povremeno prekomerno, konzumiranje vina.*
- ✓ *Za dobru svinju nema lošeg napoja - ne znam za koga je afirmativnije - za žderonje ili za loše kuvare, kuvarice*

Dragana i Saša

TESTA

TESTO ZA PICU - BEZ KVASCA

Sastojci: 1 jogurt, 1/2 praška za pecivo, 2.5 čaše brašna, 2 kašike ulja.	Način pripreme: Od svih sastojaka umesiti testo koje se može odmah koristiti. Nije dobro kao pravo testo za picu, ali bude brzo gotovo.
--	---

VALJUŠCI, NJOKI - OSNOVNI RECEPT

Ovo je osnovni recept, a iza njega slede varijacije, pa zatim i recepti za dodatke, prelive.

Sastojci: 1 kg krompira (belog), 300 g brašna, 1 jaje, muskat oraščić, 40 g putera, so.	Način pripreme: Skuva se krompir u ljusci (na laganoj vatri da ne pukne) i još topao oljušti i izgnječi, skupi u kupu, posoli doda malo brašna i na vrh se razbije jaja. Krompir se sa strane prebacuje ka sredini i postepeno dodaje preostalo brašno i mesi dok se ne dobije glatko testo. Sve vreme posipati brašnom da se ne lepi. Testo se podeli na 4 dela i svaki izvalja u kobasicu koja se reže na 2-3 cm duge komade. Na viljušci ih malo spljoštiti ali da ostanu debeljuškasti. Kuvati ih 2-3 minuta u posoljenoj vodi i vaditi ih šupljom kašikom (ne cediti) i začiniti puterom.
--	--

varijacije:

mogu se praviti i sa integralnim (crnim) brašnom, ili bojiti dodatkom šargarepe, spanaća ili soka od cvekle. Mogu se služiti sa prelivom od slatke pavlake u kojoj su rastopljene razne vrste sira, sa pečurkama izdinstanim sa seckanim belim lukom i majoranom ili slatki sa prelvom od 80 g rastopljenog putera u koji je dodat šećer i kašikica cimeta.

zlatni njoki: 120 g bundeve, 2 jajeta, 300 g brašna 2 dl mleka, 70 g putera - Od u slanoj vodi skuvane i propasirane bundeve, brašna, jaja i mleka se umese njoke i skuvaju, a tople začine puterom. Služiti sa Frijulskim gulašom.

zeleni valjušci: 800 g spanaća, 300 g mladog sira, 2 jajeta, 2 žumanca, 150 g brašna, jedan čen belog luka, 80 g putera - Skuvati spanać, izpasirati ga i na laganoj vatri mešati da ispari voda. Kad se ohladi dodati ostale sastojke sem putera, oblikovati valjuške i skuvati ih pa preliti otopljenim puterom. Mogu se služiti i sami, posuti ribanim sirom.

Italijanski njoki: napraviti njoke prema osnovnom receptu, a preliv napraviti od 400 g paradajza, 1 glavice crnog luka, veze bosiljka, 2 kašike maslinovog ulja, malo šećera, soli i bibera - u luk propržen sa polovinom bosiljka dodati oguljen paradajz i kuvati dak se ne zgusne. Začiniti po ukusu. Pri služenju posuti parmezanom.

valjušci od kestana: umesiti testo od 300 g skuvanog i propasiranog kestena, 150 g brašna, kašike ulja, 1 praška za pecivo, 1 jajeta, naribanog muskat oraščića, ostaviti da stoji 1 sat pa napraviti valjuške i skuvati ih. Preliti sa rastopljenim puterom u kome je propržen beli luk (luk izvaditi), a zatim dodati seckani peršun i/ili majoran.

KIFLE SA SIROM

Sastojci: 1 kvasac, 0.5 l mleka, 1 kg brašna, 2 jajeta, 1 žumance, 2 dl ulja, 250 g sira, 1 pavlaka, so, malo margarina, kim.	Način pripreme: Od brašna, 1 jajeta, ulja i kvasca zamesiti testo i ostaviti da se digne (50 minuta). Testo podeliti na 4 dela i razviti ga, pa podeliti na 8 delova. Svaki komad se filuje sa posoljenim sirom pomešanim sa 1 jajetom, pavlakom. Kifle ređati u pleh, premazati ih žumancetom i posuti kimom, i uz svaku staviti malo margarina.
--	---

KIFLE - OD LJILJE

Sastojci: 1 kg brašna, 2 jajeta, 2 dl ulja, malo soli, 1 kvasac, 5 dl mleka, 1 kašika šećera (5 za slatke).	Način pripreme: Kvasac sa šećerom razmutiti u mleku i ostaviti da se podigne. To dodati u ostale sastojke i umesiti testo. Kad se testo digne kidati komade i praviti kifle. Mogu se premazati žumancetom i posuti kimom, susamom ili anisom, zavisno da li su slatke ili slane.
---	--

SLANE ŠTANGLICE

Sastojci: 150 g margarina, 150 g masti, 600 g brašna, 2 žumanceta, 1 kvasac, 250 ml mleka, 2 belanca, kim i/ili susam.	Način pripreme: Umesiti testo od margarina, masti, brašna i žumanaca, dodati kvasac i mleko i sve umesiti. Razvući na 0.5 cm debljine, namazati belancetom i posuti kimom ili susamom. Seći na štanglice i ređati u pleh pa ih ispeći.
--	--

PROJA

Valjda svaki kraj kod nas ima neki svoj recept za proju, ovo je jedan koji se nama najviše sviđa jer se može jesti i umesto hleba, ali uz jogurt ili pivo i kao mali obrok.

Sastojci: po 1.5 šolja kukuruznog i pšeničnog brašna i kukuruznog griza, po 1 šolja vode i mleka, 1/2 šolje ulja, 2 jajeta, sir, so, prašak za pecivo.	Način pripreme: Pomešati sve sastojke sem sira, a sir izmrviti u dobijenu smesu, izliti u podmazan pleh i peći dok ne porumeni.
--	---

ZLATIBORSKA POGAČA

Odlično i ukusno. Može da zameni hleb, ali je toliko dobro da se može jesti i sama, kao kolač.

Sastojci: 0,5 l mleka, 1 kvasac, 1 kašika šećera, 1 kg brašna, 3 jajeta, kašika masti, šoljica ulja, 2 kašike belog vina, kašičica sirćeta, kašika soli, susam.	Način pripreme: Mleko, kvasac, šećer i kašiku brašna umutiti i ostaviti da se kvasac digne. To dodati u kg brašna, dodati jaja, umućenu mast, i sve preostale sastojke sem susama. Umesiti testo i ostaviti da se digne, a potom premesi i ostavi da opet naraste. Premazati jajetom, posuti susamom i peći.
---	--

POGAČA SA SUSAMOM

Evo još jedne pogače, nešto se jednostavnije priprema od prethodne, ali ne manje ukusna.

Sastojci: 3 šolje brašna, 1 jaje, kašika masti ili šoljica ulja, čaša jogurta ili kiselog mleka, 2 kašičice soli, prašak za pecivo, susam.	Način pripreme: U brašno dodati sve sastojke (od jajeta samo žumance) sem susama. Umesiti glatko testo, premezati belancetom i posuti susamom i peći na umerenoj vatri oko pola sata.
--	---

PROJARA - ZELJANICA

Važi kao i za proju, može i kao hleb, ali i sama uz pivo ili jogurt.

<p>Sastojci: 10 kašika kukuruznog brašna, 8 kašika pšeničnog brašna, 3 jajeta, 3 šoljice mleka, 2 šoljice ulja, prašak za pecivo, šoljica kisele vode, 100 g sira, 250 g zelja.</p>	<p>Način pripreme: Umesiti testo od svih sastojaka, izliti u podmazan pleh i peći na nižoj temperaturu.</p>
--	--

BAZLAMAČA

Ovo je nešto između proje i hleba, pa se u skladu s tim može i jesti. Potiče iz Srema

<p>Sastojci: 500g kašika kukuruznog brašna, 30 g kvasca (ili kesica suvog), 2 dl kisele pavlake, 3 jajeta, 1 dl mleka, 100 g kravljeg sira (belog, sremskog), ulje po ukusu, kašika brašna i kašika šećera.</p>	<p>Način pripreme: Kvasac pomešati sa pola decilitra mleka, šećerom i brašnom i ostaviti da uskisne (na toplom). Kad uskisne u posudi za mešanje dodati mu jaja, pavlaku, ulje, so i kukuruzno brašno, zamesiti (gušće nego za palačinke, podešavati mlekom ili vodom) i odmah presuti u podmazan pleh za pečenje. Na nekoliko mesta staviti odgore po pola kašičice sira. Pokriti i ostaviti da uskisne do dvostruke zapremine. Peći u umereno zagrejanoj rerni oko 45 minuta.</p>
--	--

PROJA – verzija Jelene Tkalec

<p>Sastojci: 4 jajeta, 3 šoljice ulja, 3 šoljice mleka, 6 šoljica brašna, 1 prašak za pecivo, 400 g sremskog sira, so.</p>	<p>Način pripreme: Umutiti sneg od belanaca. Posebno umutiti žumanca, ulje, mleko, brašno, prašak za pecivo, sir i malo soli. Spojiti sa belancima, slediniti kačikom i peći na 200 °C u podmazanom plehu dok ne porumeni.</p>
---	---

SALATE

Skoro sve salate čiji recepti slede su ustvari mala jela, pa ako ih imate u frižideru imate i obrok.

SALATA OD KARFIOLA

<i>Sastojci:</i> 800 g karfiola, malo mleka, barena jaja, 350 g majoneza, 1 dl belog vina, peršun, masline, so i biber.	<i>Način pripreme:</i> Karfiol oprati i iskidati na krupne komade i skuvati u slanoj vodi sa malo mleka. Izvaditi, ohladiti, pa iskidati na manje cvetove. U činiju po obodu poslagati kolutove jaja, usuti karfiol, pobiberiti i prelitati sa smešom majoneza i vina. Rashladiti i pre posluživanja ukrasiti maslinama i peršunom. Najbolje je uz sireve ili pohovano mesu.
---	--

SALATA OD KROMPIRA I SLANINE

<i>Sastojci:</i> 750 g krompira, 350 g slanine, 2 glavice luka, so i biber, 1-2 glavice zelene salate, šoljica ulja, malo sirćeta i šećera, seckani peršun.	<i>Način pripreme:</i> Skuvati krompir u ljusci, oguliti ga i izrezati na kockice. Slaninu, izrezanu na tanke kockice propržiti, dodati luk i pržiti dok ne porumeni, a onda dodati krompir, poklopiti i dinstati oko 15 minuta. Kad je gotovo, dodati smešu od prokuvanog ulja, sirćeta, soli i šećera. Još toplo lagano promešati da se krompir ne raspadne i sipati u činiju obloženu listovima salate. Posuti peršunovim listom.
---	--

EMBARGO SALATA - OD TAMARE

Ova salata se sastoji od korenja i u stvari je neka vrsta zimnice. Ja sam joj dao ime jer je recept iz doba sankcija, a tada su neki rekli da ćemo istrajati makar i korenje jeli.

<i>Sastojci:</i> 3 kg šargarepe, veliki celer, 2-3 veća korena peršuna, do 0.5 kg feferona po ukusu, do 5 glavica belog luka, 1 šoljica soli, 1 šoljica sirćetne esencije, do 0.5 l ulja, celer i prešun list.	<i>Način pripreme:</i> Šargarepu i peršun naredanti na sitniju, a celer na krupniju stranu trenice. Feferone sitno iseckati, a beli luk izgnječiti presom. Sve pomešati pa dodati so i esenciju. Ostaviti da stoji 24 sata. Dodati ulje i peršun i celer list. Može da stoji - zatvoreno u teglama.
--	---

MALIZANO - SALATA OD PATLIDŽANA - GRČKO

<i>Sastojci:</i> 3 patlidžana, 250 g feta sira, 100 g majoneza, 1 kašika senfa, 1 pavlaka.	<i>Način pripreme:</i> Patlidžan ispeći u rerni, oljuštiti i samleti u mašini za meso. Dodati izmrvljen sir, majonez, senf i pavlaku, promešati i ostaviti u frožideru da se ohladi.
--	--

ITALIJANSKA SALATA – vidi Italijansku kuhinju

TABBULAH – vidi Arapsku kuhinju

NAMAZI

PILEĆA PAŠTETA

Veoma izdašno, može da stoji dosta dugo, jedna od onih stvari koju je dobro imati u frižideru da se nešto pojede na brzinu.

<p><i>Sastojci:</i> Pileće meso, 100 g putera, 50 g majoneza, 2 kašike senfa, biber, so, 1 sardina (bez ulja i koščica).</p>	<p><i>Način pripreme:</i> Kada pečete piletinu, ono što ne volite (npr. leđa, vrat i sl) ne pecite nego odvojite skuvajte (dodati i malo konkretnog mesa), pa meso skinite sa kostiju i samljite ga. Može se i od koke koju ste kovali za supu odvojiti deo za paštetu – što mi najčešće radimo. U samleveno meso dodati puter, 2-3 kašike majoneza, senf i izgnječenu sardinu. Posoliti i pobiberiti po ukusu i sve izmutiti blenderom. Presuti u odgovarajuću posudu i premazati ostatkom majoneza. Može se ukrasiti peršunom i/ili barenim jajima.</p>
---	---

GUACAMOLE - *vidi Meksičku kuhinju*

HUMUS – *vidi Arapsku kuhinju*

DA SE PREGRIZE - PREDJELA

Sam naslov stranice dovoljno govori o jelima. Ovo su neka koja se nama sviđaju, a nisu komplikovana za spremanje.

SLANI ROLAT

<p>Sastojci: <i>Testo:</i> 0.5 l mleka, 70 g brašna, 70 g margarina, 4 jajeta. <i>Fil:</i> 1 pavlaka, 2 kašike senfa, 200 g šunke - seckane, 200 g tvrdog sira.</p>	<p>Način pripreme: <i>Testo:</i> mleko, brašno i margarin skuvati kao puding, dodati jaja i smesu peći u podmazanom plehu oko pola sata na 180°C. <i>Fil:</i> Sve sastojke pomešati. Filom premazati testo i saviti u rolat.</p>
---	--

CRNE GALETE - OD MIME

Ovo je višestruko dobro, vrlo je ukusno i uz pivo ide odlično, mogu ga jesti i pravi vegetarijanci, a može i vrlo dugo da stoji a da ništa ne izgubi na kvalitetu.

<p>Sastojci: 800 g brašna (1/3 belo, 2/3 integralno), prašak za pecivo, so, 100 g susama ili origana ili pšeničnih klica ili najbolje svega toga, 150- 200 ml ulja, 2 manje šolje piva.</p>	<p>Način pripreme: Sve sastojke sjediniti, paviti kuglice i peći galete ili u spravi namenjenoj za to ili na "pekaču" (ona sprava sa dva rebrasta teflonska grejača koji se mogu preklopiti jedan preko drugog).</p>
---	--

BRZA PITA SA SIROM

<p>Sastojci: 2-3 jajeta, oko 100 ml ulja, so, prašak za pecivo, 2 šolje brašna, 1 jogurt ili kiselo mleko, 150-200 g belog sira.</p>	<p>Način pripreme: Sve umutiti i staviti u podmazan pleh i peći, na 200°C.</p>
--	--

TOST - OD ANČI

<p>Sastojci: tost hleb, mleko, 3 jajeta, 150 g kačkavalja, 250 g sitnog sira, 150 g šunke u crevu ili sl. seckane na kockice.</p>	<p>Način pripreme: Svaki komad tosta umočiti u mleko i slagati u pleh. Premazati ih smesom od sira, jaja i šunke i zapeći. Najbolje idu uz šampinjone dinstane na luku.</p>
--	---

PIROŠKE

<p>Sastojci: 0.5 kg sira, 2 jajeta, prašak za pecivo, brašno.</p>	<p>Način pripreme: Sve umesiti da se dobije ne suviše tvrdo testo. Seći ili kidati komade i peći u dubokom ulju.</p>
---	--

ROLAT OD MLEVENOG MESA

Sastojci: 1.5 kg mlevenog mesa, so, biber, tucana paprika, 2-3 veze peršuna i celera, 2 jajeta, beli luk po ukusu, 150 g kačkavalja, senf, kečap, šoljica pirinča, 5-6 kuvanih jaja, šargarepa.	Način pripreme: Polovinu mesa razvući u deblji pravougaonik na podmazanoj foliji, na to staviti barena jaja po sredini a cele šargarepe sa strane i preko toga posuti pirinač. Odgore staviti drugu polovinu mesa i od svega napraviti kao veknu. Preliti uljem, zaviti u foliju i staviti u podmazan pleh i peći oko sat vremena na 200 stepeni.
---	---

PUDING OD SPANAĆA

Sastojci: 0.5 kg spanaća, 2 glavice luka, 2 kašike ulja, dve odstojele zemičke, 200g kuvane šunke, 5 jaja, 1 dl kisele pavlake, gustin, 1 kašičica začina za jelo, 1 kašika maslaca, malo prezli, biber, so.	Način pripreme: U iseckan i propržen luk dodati seckani (grubo) spanać, dinstati 5 minuta i ocediti. Zemičke iseći na kriške, šunku na kockice, a jaja umututu sa začинима i malo gustina. Maslacem podmazati vatrostralnu činiju, dno obložiti alufolijom, a zidove posuti prezlama. Ređati šunku, pa polovinu spanaća, pa polovinu zemičke, to ponoviti i sve preliti jajima. Zapeći u rerni i nakon toga prevrnuti na veliki tanjir ili poslužavnik. Sačekati da se prohladi pa služiti.
--	---

RASOL ČORBA

Do sada nije bilo čorbi u ovom kuvaru, ali evo šta sremci jedu zimi. Kada spremite videćete da je ovo malo teže nazvati čorbom, a još teže predjelom. Više liči na kalorijsku bombu. No kada se zbirka obogati sličnim stvarima, biće poseban deo za to. Za sada neka je ovde.

Sastojci: 250 g piletine, 250 g junetine, 100 g kobasice, 2 glavice luka, 2 jajeta, 2 kašike kisele pavlake, (ljuta) aleva paprika, malo brašna, biber u zrnu, 1.5 l rasola.	Način pripreme: Meso iseckati na kockice i kuvati u vodi da omekša. Za to vreme na masnoći ispržiti iseckan luk, dodati malo brašna i aleve paprike. U zapršku sipati rasol i prokuvano meso sa polovinom vode u kojoj se kuvalo. Prokuvati i dodati biber i na kolutove isečenu kobasicu (najbolja je ona što se ovde zove srpska). Pred služenje dodati pavlaku razmučenu sa jajima.
--	--

RIBLJA TORTA

Evo opet nešto neobično. Vredi probati, ali nisam siguran da će se posebno dopasti ni onima koji vole ribu, ni onima koji vole torte, ali jeste zanimljivo.

Sastojci: 200 g brašna, 100 g margarina, 250 g ribljeg mesa odvojenog od kostiju (fileti oslića npr.), 4 jajeta, 200 grama sitnog sira (švapskog), 1.5 dl kisele pavlake, so, biber.	Način pripreme: Od brašna, margarina, soli i vode umesiti glatko testo i ostaviti na hladnom 30-tak minuta, zatim ga razvući i staviti u podmazan pleh. Preko testa staviti obareno riblje meso (može i 2 kutije sardine). Preko ribe sipati masu napravljenu od ulupanih žumanaca, pavlake i sira u koju je na kraju dodat sneg od belanaca. Peći oko 40 minuta na 180°C.
--	--

VEGETARIJANSKO - BEZ MESA

"ŠNICLE"

Naravno u pitanju nisu šnicle od mesa, a recept potiče iz dana krize i hiperinflacije kada je meso bilo luksuz. No, za promenu, dobro je ponekad pojesti i ovako nešto.

Sastojci: 3 kriške hleba, 1 veća glavica luka, 1 dl mleka, 2-3 jajeta, 2 čena belog luka, vegeta, so, prezle, ulje za prženje	Način pripreme: Na ulju izdinstati luk, dodati hleb koji je prethodno potopljen u mleku, jaja, beli luk, so i vegetu i sve zajedno dinstati dok se ne zgusne. Od ove mase oblikovati šnicle, uvaljati ih u prezle i pržiti.
---	---

"PILAV"

Kada se kaže pilav, obaveno se misli na jelo sa mesom. Ovo jelo, koje smo sami prozvali pilav i koje dolazi negde sa istoka, verovatno iz Indije, iako se u suštini sastoji samo od pirinča, toliko je ukusno da mu meso uopšte nije potrebno.

Sastojci: 2 šolje pirinča, glavica luka, malo putera, 4 kardamoma, 4 lista lovora veći komad kore cimeta, kašika HALDI praha, karanfilić.	Način pripreme: Na puteru propržiti luk, dodati začine i pirinač i pržiti par minuta. Dodati 4 šolje vode i pustiti da prokuva. Na laganoj vatri kuvati dok se ne skuva pirinač, ili još bolje prebaciti sve u vatrostalnu posudu i ubaciti u rernu da se zapeče.
---	---

ZELENI UŠTIPCI

Sastojci: 1 kg krompira, 150 g spanaća ili blitve, 100 g brašna, muskat oraščić, kašika vegete, 3 jajeta.	Način pripreme: Skuvani krompir izgnječiti sa kuvanim spanaćem, dodati ostale sastojke, sjediniti, praviti kuglice i peći ih u vrelom ulju.
---	---

ŠARGAREPA SA VINOM

Ovo se baš i ne može nazvati jelom, ali uz još jedno ovakvo slično, ili neko pečeno meso i čašu vina može biti kompletan obrok.

Sastojci: 1 kg šargarepe, 80 g putera, so, biber, 2dl belog vina.	Način pripreme: Na puteru propržiti na kockice sečenu šargarepu, malo je propasirati, posoliti i pobiberiti i dodati vino i krčkati 10 minuta. Kad je gotovo dodati seckan peršun list.
---	---

PAŠTRNAK NADEVEN SIROM

Evo još jednog zanimljivog jela, pogotovo za one koji ne jedu meso. Paštrnak mora biti mlad, a veliki

Sastojci: 3 paštrnaka, 150 g kravljeg sira, 1 kašika griza, 1 jaje, 1 kašika šećera, 1 kašika maslaca, kisela pavlaka po ukusu.	Način pripreme: Paštrnak očistiti, skuvati i preseći na pola, pa izdubiti sredinu, tako da se dobiju čašice. Sir isitniti, pomešati sa grizom, šećerom, jajetom i paštrnakom koji ste izvadili iz sredine (meso). Dodati polovinu maslac, sve dobro pomešati i smesom napuniti čašice od paštrnaka. Ostatak maslaca namazati preko napunjenog paštrnaka, zapeći u rerni i služiti sa pavlakom.
---	--

DRAGANIN PREBRANAC

Veruje se da je prebranac ili kako to makedonci zovu gravče (na) tavče, najbolji od belog krupnog pasulja - tetovca. Mi ipak više volimo prebranac od žutog pasulja, pripremljen kako to Dragana radi.

<p>Sastojci: šolja pasulja, 3-5 glavica crnog luka, 1 dl ulja, so, biber, 2 kašike alevne paprike.</p>	<p>Način pripreme: Natopiti pasulj u hladnoj vodi i ostaviti da prenoči. Sutradan u čistoj vodi prokuvati, i tu vodu izliti, naliti čistu, posoliti i na laganoj vatri kuvati 1-2 sata. Nakon kuvanja pasulj treba da ogrezne u preostaloj vodi. Na ulju propržiti iseckan luk, dok ne omekša, uz stalno mešanje, skinuti sa vatre i dodati alevnu papriku i promešati. U veću posudu (po mogućstvu zemljanu) ređati naizmenično luk i pasulj, malo posoliti i pobiberiti svaki sloj pasulja, zavšiti sa pasuljem. Ako je preostalo vode od kuvanja pasulja, naliti toliko da složen prebranac ogrezne. Peći u rerni na 200°C dok gornji red pasulja ne ostane suv. Poklopiti i ostaviti još 20-tak minuta na 150°C. Podgreivati poklopljeno.</p>
---	--

TAVČE SA ORASIMA

Evo još jedne varijante prebranca, ovog puta sa orasima. Ne razlikuje se mnogo od prethodnog recepta, sem što je malo neobičniji. Može se praviti od svih vrsta pasulja.

<p>Sastojci: 250 g pasulja (tetovca), 100 g krupnije mlevenih oraha, 3-5 glavica crnog luka, 2 dl ulja, 4 suve istucane paprike, 2 lovorova lista, peršun list, nana, so, biber, 3 čena belog luka, 2 kašike alevne paprike, malo brašna</p>	<p>Način pripreme: Skuvati pasulj u dve vode tako da zrna ostanu cela i procediti. Propržiti crni luk na ulju, dodati so, alevnu papriku i biber. U tavče naizmenično ređati pasulj, orahe i luktako da na kraju bude pasulj i preliti drugom vodom u kojoj se kuvao pasulj da ogrezne. Posuti sa brašnom, iseckanim belim lukom, nanom i peršunom i zapeći. Podgreivati poklopljeno.</p>
---	--

PUNJENE SUVE PAPIRIKE

Staro posno jelo, za posne slave i u doba postova. Dobro će vam doći ako na ručku imate vegetarijance.

<p>Sastojci: 20 suvih crvenih paprika, 250 g pirinča, 100 g luka, 100 g praziluka, 200 g krupnije mlevenih oraha, ulje, biber, so, alevna paprika.</p>	<p>Način pripreme: Pre punjenja paprike potopiti u mlaku vodu. Za to vreme izdinstati luk i praziluk, pred kraj dodati pirinač i malo alevne paprike. Skloniti sa vatre, dodati orahe, posoliti i tom smesom puniti paprike. Poslagati ih u (zemljanu) posudu, naliti vodom da ogrezne, poklopiti i kuvati u rerni oko 30 minuta na oko 200°C. Otklopiti i zapeći.</p>
---	---

POSNA SARMA

Idealno za vegetarijance koji su se uželeli sarme. Lično sam bio skeptičan kakav će ukus imati, ali rizik se isplatio. Preporučljivo i za one koji spremaju posne slave (kao što je naša - Sv. Nikola)

<p>Sastojci: kiselı kupus, 1 kg glavicı crnog luka, 0.5 l ulja, so, biber, aleva paprika, 150 g sojinih ljuspica (prelivene toplom vodom), 2 rendane šargarepe, 200 g pirinča, 1 beli luk, 2-3 lovor lista, 150 g mlevenog semena suncokreta.</p>	<p>Način pripreme: Propržiti luk pa dodati alevu papriku i pirinač. Skloniti sa vatre i dodati ostale sastojke sem belog luka i lovora. Smešu dobro homogenizovati i savijati sarme sa ovim punjenjem. Kada se sve sarme poslažu, prekriti ih listovima kupusa i dodati celu glavicu belog luka i lovor list. Krčkati kao i svaku drugu sarmu.</p>
--	---

RAGU ČORBA OD POVRĆA SA ŠARGAREPOM

Iako spada u čorbe, izdašno je, pa se može smatrati i celim obrokom.

<p>Sastojci: 2 poveće šargarepe, 2 krompira, po 1 paštrnak, koren celera i koren peršuna, čaša skuvanog graška, 1 tikvica, 2 manja kisela krastavca, glavicı luka, 50 g maslaca, čaša paradajz soka (opcija kisela pavlaka), začini, so, biber.</p>	<p>Način pripreme: Povrće iseći na komadiće, luk iseckati i propržiti par minuta na maslacu pa dodati ostalo povrće (sem graška i krastavaca). Kad se proprži dodati grašak, kisele krastavčice i sok od paradajza, pa prelići sa 1 litrom supe (može i voda uz malo vegete) i začiniti (lovor list, karanfilić, cimet i sl, po želji). Kuvati 15 minuta i pre služenja posuti peršunovim listom ili mirođijom. Umesto paradajz sosa može se napraviti i masnija varijanta sa pavlakom.</p>
--	--

MOJ PRELIV (SOS) ZA ŠPAGETE - vidi Italijansku kuhinju

TESTO SA BOSILJKOM - OD ŠAZE - vidi Italijansku kuhinju

PEŠT (ĐENOVLJANSKI PRELIV) - vidi Italijansku kuhinju

KUFTE - vidi Arapsku kuhinju

NACHOS - vidi Meksičku kuhinju

MESO I SA MESOM

KRMENADLE U FOLIJI

Kako god da se peku ili prže, meni su krmenadle uvek suve (k`o drva). Evo načina da (uz malo dodataka) budu pečene a sočne.

Sastojci: 4-6 krmenadli, 1-2 glavice crnog luka, 6-8 čenova belog luka, so i biber, 200-300 g šampinjona, 100-150 g sitno seckane šunke, pavlake	Način pripreme: Krmenadle propržiti na ulju samo dok se ne zarumene. Izvaditi ih i držati na toplom. Na istom ulju propržiti crni i beli luk, dodati začine, šampinjone i šunku i malo ih propržiti. Na komde folije staviti po krmenadlu, na njih nađev i po kašičicu pavlake. Zamotati i peći u zagrejanjoj retni oko 15 minuta na 200°C.
--	---

TATARSKI BIFTEK

Neki stvarno ne mogu da jedu živo meso, a neki ovaj biftek ne jedu samo zato jer znaju da je od živog mesa. Ja spadam u one koji ga vole, i to više kad je od konjskog nego od goveđeg bifteka. Ovo je jedan od 5-6 (manje više sličnih) recepata koje sam sreo, a ni on nije striktan. Poneki od sastojaka možete slobodno izostaviti ako ga nemate.

Sastojci: 400 g bifteka (konjskog) 1 dl ulja, žumance, kašika senfa, 1 luk - najsitnije seckan, 2-3 čena belog luka, kašika bibera i aleve paprike, so, kečap, vegeta, tabasko, wochester sos, kiseli krastavčić, 1 dl konjaka – vinjaka.	Način pripreme: Biftek sitno, sitno iseckati, i dodati ostale sastojke i sve mešati, pritiskati viljuškom u kašici. Može i blendrom ali je lošije, dobije se kao pašteta. Služiti na toplom tostu uz dobro crno vino.
---	---

BRANIMIR ODREZAK

Izdašno, efektivno i ukusno, jako dobro kada imate goste na ručku.

Sastojci: 800 g telećih odrezaka, 100 g šunke, 100 g tvrdog sira (kačkavalja), 200 g pavlake, 50 ml konjaka - vinjaka, 3 dl supe, 200 g šampinjona, 100 g putera, 1 dl belog vina.	Način pripreme: Izlupati odreske, na svaki staviti komad sira i šunke, preklopiti, "zašiti" čačkalicom i ispeći na puteru na blagoj vatri. Pri kraju dodati narezane šampinjone. Meso izvaditi a šampinjone dinstati do kraja. I oni se izvade, a u sok od pečenja dodaju pavlaka, vinjak, vino, supa i začini. Odreske preliti umakom, i služiti najbolje uz valjuške od krompira.
--	---

ANDALUZIJSKI GULAŠ

Mnogo vrsta gulaša postoji u kuhinjama ovog dela sveta, po njemu su poznati Vojvođani, Slavonci, Mađari... Evo kako to prave na jugu Španije.

Sastojci: 1 glavica luka, so, biber u zrnu, 1 kg paprike, 1kg junećeg buta, 1 kg paradajza, 1/2 l belog vina, po 1 veza peršuna i celera.	Način pripreme: Upržiti seckan luk, posoliti i dodati biber, narezanu papriku i meso narezano na kockice. Pržiti dok ne ispari sva voda pa dodati oljušten i na komade isečen paradajz. Dinstati i dalje dok ne ispari voda pa postepeno nalivati vino. Kad i ono skoro potpuno ispari dodati peršun i celer i još samo malo dinstati. Služiti sa testom ili kuvanim krompirom.
---	---

SARMICE U VINOVOM LIŠĆU

Sarmice spadaju u jedan od mojih specijaliteta, i isključivo ih ja spremam u našoj kući. Ako nemate strpljenja da uvijate i do 60-tak sarmica, nemojte ni počinjati. Ona varijanta sa slaganjem mesa i listova kao gibanice nije ono pravo. Vinovo lišće možete imati cele godine ako ga stavite u zamrzivač, ništa ne gubi na kvalitetu. Jedino ga pre korišćenja potopite 20-tak minuta u vrlo toplu slanu vodu.

Sastojci: 250 g mešanog mlevenog mesa, 150 g pirinča, 1 jaje, veća glavica luka, 3-4 čena belog luka, so, biber, peršun i/ili celer list, strugani muskat oraščić, 1 dl velog vina, 30-tak listova vinove loze.	Način pripreme: Propržiti sitno seckan luk na ulju, dodati seckan beli luk pa meso i propržiti. Pri kraju dodati opran pirinač, so, biber, peršun (celer), kašičicu muskat oraščića i jaje. Sve dobro pomešati. Listove loze prelitati sa dosta mlake slane vode i filovati ih gornjom smesom. Napravljene sarmice redati u vatrostalnu posudu, ako treba i u dva reda, gusto ih zbijajući. Zaliti ih supom ili vodom, da ogreznju, i prekriti listovima loze. Zapeći na umerenoj vatri u rerni. Pri kraju skinuti lišće loze i prelitati sa vinom i vratiti još malo u rernu. Služiti sa kiselim mlekom i hladnim belim vinom (burgundac ili muskat najbolje).
---	---

ARGENTINSKI ČEVAP

Moglo bi se shvatiti i kao sirotinjski čevap jer se pravi od smeše mesa i krompira, ali to sigurno nije razloga zbog kojeg se recept našao u zbirci.

Sastojci: 250 g mešanog mlevenog mesa, 250 g kuvanog krompira, 1 jaje, 1 žumance, mala glavica luka, 2-3 čena belog luka, so, vegeta, biber, peršun list, 1 belance, prezle	Način pripreme: Pomešati meso i izgnječen kuvani krompir, dodati jaje i žumance, nastrugan luk, ispresovan beli luk, so, biber, vegetu i peršunov list. Od mase praviti veće čevape i uvaljati ih u prezle pomešane sa malo umućenim belancetom i peći u vreloom ulju. Služiti sa salatnom od naredanih jabuka, prelišenih sokom od paradajza sa malo kima.
---	---

FRIJULSKI GULAŠ

Preporučuje se uz Valjuške ili njoke (Vidi recept na strani 2)!

Sastojci: 500 g luka, so, 80 g dimljene slanine, 600 g govedine, 2 lovorova lista, 3 kašike paradajz pirea, mlevena paprika, majoran i ruzmarin.	Način pripreme: Upržiti seckan luk i slaninu seckanu na kockice, posoliti i dodati biber, meso narezano na kockice i ostale začine. Naliti vodom, pustiti da provri i kuvati 30 minuta. Dodati paradajz pire i dinstati još sat dolivajući vodu.
--	--

SVINJSKI VRAT NA ŽARU

Ovo je moja varijacija najobičnijeg roštilja - ruzmarin daje posebnu aromu. Vrat je ubedljivo najbolji za roštilj, uvek je prošaran masnim delovima, pa i pri pečenju na roštilju ostaje sočen čak i kad se sprema rešije. Ovako se može spremati i biftek, ramstek ili file.

Sastojci: svinjski vrat, so, biber, ruzmarin	Način pripreme: Svinjski vrat - bez kostiju, nasoliti i pobiberiti i dobro natrljati suvim ruzmarinom i ostaviti poklopljen bar 1 sat. Peći na žaru uz često okretanje (sa ruzmarinom).
--	---

PAPAZJANIJA

U žargonu papazjanija je kada smadrljate nešto za jelo od ostataka, bez izgleda da dva puta napravite isto. Evo šta je u stvari papazjanija.

Sastojci: 1 kg govedine (plečka, rebra, vrat), 250 g luka, so, biber u zrnu, 100 g dimljene slanine, 3 glavice belog luka, 1-2 veće veze zeleni, 500 g krompira, 0.5 l belog vina, 1 kašikica vinskog sirćeta, 1 teleća ili svinjska nogica.	Način pripreme: U zemljani lonac narezati zelen, i krompir na pola ili četvrt, dodati peršun list, celer list i čitave glavice belog luka, očišćene od spoljne prljavštine i na kolutove isečen crni luk. Na slanini, izrezanoj na listiće kratko propržiti meso isečeno na komade i sve preručiti na povrće i blago promešati (protresti), staviti nogicu i prelitu sa vinom razblaženim sa čašom vode i brašnom razmućenim u sirćetu, posoliti, pobiberiti, pokriti aluminijumskom folijom i krčkati u rerni na blagoj vatri najmanje 3 sata.
--	---

PAPRIKAŠ OD DIVLJEG VEPRA

Divljač! Najbolje ju je jesti u dobrom restoranu. Iz više razloga: prvo teško je naći meso divljači, drugo - priprema je duga i naporna i treće, tamo spremaju profesionalci pa nema straha da ne uspe. Ipak, ako nabavite veprovinu i imate dovoljno vremena, evo recepta.

Sastojci: 2 kg mesa od vepra <i>Za marinadu:</i> 1 litar piva, 2 šargarepe, 3 glavice luka, karanfilić, biber u zrnu, veza peršuna, lovor list, 2 struka majčine dušice (timijana), so, ulje. <i>Za kuvanje:</i> 2 kašike mastu (1 dl ulja), 200 g slanine (masnije), 250 g šampinjona, veza mladog luka, 100 g krvi (nije neophodno ako ne volite ili nemate, ali je poželjno), 1 dl pavlake, čašica konjaka ili vinjaka, oraščić, 80 g maslaca, so i biber	Način pripreme: <i>Mariniranje:</i> Meso iseći na kockice, prelitu pivom i dodati sve začine (iseckane - luk na listiće, šargarepu na kolutiće). Ostaviti da se marinira 24 sata uz povremeno mešanje. <i>Kuvanje:</i> Meso dobro ocediti i obrisati i propržiti na masti na jakoj vatri (u početku poklopiti uz povremeno protresanje-da ne prska mast, a onda odklopiti, posuti brašnom i mešati da dobije istu boju sa svih strana). Proprženo meso flambirati konjakom. Potom ga prelitu zagrejanom marinadom, i ako treba dodati vode da ogrezne. Kuvati oko 1 sat. Meso izvaditi, a tečnost i kojoj se kuvalo procediti i sačuvati za kasnije. Slaninu u drugom sudu propržiti na maslacu sa seckanim lukom i šampinjonima, u to dodati meso i tečnost od kuvanja (u koju se prethodno doda pavlaka i krv, na toplo), nastrugati oraščića i začiniti po ukusu. Paprikaš još malo kuvati, ali ne sme da vri. Služiti sa pireom od kestena i kuvanim celerom ili testom, uz pivo, isto ono u kome se jelo kuvalo.
--	--

PITA OD PEČENIH PAPRIKA – Jelena Tkalec

Sastojci: 10 pečenih crvenih paprika, masa za pohovanje (jaje, leko, brašno, kao za palačinke ali gušće), 1 kg belog sira, sremskog, 2 čaše kisele pavlake, 250 g praške šunke, rendani kačkavalj.	Način pripreme: Pečene paprike oljuštiti i očistiti od koštica, pa ih ispohovati. Sir pomešati sa 1,5 čašom pavlake. Redati u pravougaonu vatrostalnu posudu (najlepše izgleda ali nije neophodno; ako nemate može u bilo koju drugu dublju posudu) red paprike, red sira sa pavlakom, pa listove šunke, ponoviti istim redom, završiti sa šunkom. Premazati sa pola čaše pavlake i posuti narendanim kačkavaljem.
--	--

KUBBAH TI AL SINIYAH – vidi Arapsku kuhinju

LAZANJE – vidi Italijansku kuhinju

PUNJENI KANELONI – vidi Italijansku kuhinju

RIBE I PLODOVI MORA**KANAPEI OD DIMLJENOG LOSOSA**

Ovo je samo malo složenija i ukusnija varijanta standardnog načina spremanja dimljenog lososa (kriška tosta premazana puterom sa šnitom lososa i komadom limuna)

Sastojci: 120 g dimljenog lososa, 150 g krem sira, po 1 kašika soka od limuna, rena, i sitno seckanih pera mladog luka, mirođija, kapar, so, biber 12 šnita crnog hleba	Način pripreme: Sir miksirati sa limunom i reno dok se ne dobije gusta pasta. Dodati pera luka, mirođiju i biber. Kriške hleba namazati ovim, staviti preko šnitom lososa i ukrasiti limunom, kaparom i grančicama mirođije.
--	---

ŠAMPINJONI SA DIMLJENIM LOSOSOM

Sastojci: 12 većih šampinjona, 300 g dimljenog lososa, 2 žuman- ceta, 4 dl milerama, pavlake, 120 g struganog parmezana, 120 g putera.	Način pripreme: Šampinjone (bez drške) poslagane u puterom podmazan pleh, napuniti smesom sačinjenom od sitno seckanog lososa, žumanceta, pavlake i 50 g parmezana. Posuti ostatkom parmezana i na svaki staviti komadić putera. Peći 20 min na 210°C.
--	--

CRNI RIŽOTO SA SIPAMA

U ovom receptu nema ništa posebno, ali ako volite rižoto a niste imali recept, evo ga. Ovako se može spremiti i rižoto sa lignjama, dagnjama, račićima... (naravno ne crni).

Sastojci: 600 g sipa, 1 dl maslinovog ulja, 300 g crnog luka, nekoliko čenova belog luka, peršun, 5 kašika belog vina, so i biber, 300 g pirinča, 50 g parmezana	Način pripreme: Očistiti sipe (sačuvati crnilo) i izrezati na rezance. Na ulju propržiti crni luk, dodati sipe i crnilo i dinstati 20-tak minuta. Dodati peršun, beli luk, vino, so, biber i pirinač (prethodno propržen na ulju). Dodati oko 600 ml vode i kuvati. Pri serviranju posuti parmezanom.
---	---

SKUŠA NA PRIMORSKI NAČIN

Skuša se obično sprema na gradele, što nije bez razloga jer su odlične, ali sledeća dva recepta pokazuju da ukusna može biti i u rerni i kuvana.

Sastojci: 1 kg skuša, 1 dl maslinovog ulja, limun, 150 g luka, 2 čena belog luka, so, biber, 500 g paradajza, peršun, 1 dl belog vina	Način pripreme: Filetirati skuše, i filete staviti jedan do drugog u dobro namašćenu posudu za rernu, posoliti, pobiberiti i nakapati limuna. Peći oko 20 minuta. Na ulju propržiti luk, crni i beli, dodati peršun i paradajz i kuvati. Pri kraju zaliti vinom. Ovom smesom zaliti filete i dopeći skuše do kraja. Najbolje uz blitvu i krompir.
---	--

KUVANA SKUŠA

Sastojci: po 400 g šargarepe, peršuna i celera, 2 klinčića, lovor list, 1 glavica luka, 1 kg skuša, 0.5 l ulja, peršun, beli luk, maslinovo ulje.	Način pripreme: Povrće, klinčiće, lovorov list i luk kuvati oko 1/2 sata, a zatim procediti. U supi oko 15 minuta kuvati skuše bez glave (veće prerezati na pola) i izvaditi ih na topao tanjir, posuti peršunom, belim lukom i preliti sa malo maslinovog ulja.
---	--

ŠKARPINA U LASTOVSKOM BRODETU

Sastojci: 1 kg škarpine, 2 dl maslinovog ulja, so, 200 g luka, 4 češnja belog luka, 50 g peršunovog lista, 400 g paradajza, 100 g crnih maslina, 400 ml belog vina - maraštine sa Lastova (ah!).	Način pripreme: Na ulju propržiti luk, dodati beli luk, peršun i paradajz (oguljen i iseckan). Kada se ovo malo ukuva dodati masline bez koštica, so, vino i vode po potrebi. Kuvati dok se ne zgusne. Tada dodati škarpine narezati na popržene komade i kuvati oko 30 minuta na slaboj vatri. Služi se uz tvrdo kuvanu palentu.
--	---

HOBOTNICA U UMAKU

Ne komplikovano za napraviti, a vrlo ukusno, naravno kada nađete hobotnice i ako su pristupačne vašem džepu.

Sastojci: 1 kg hobotnica, 400 g oguljenog paradajza, 1 crvana papričica, sirće, veza peršuna, so, biber, ulje, 3-4 krompira (opcija).	Način pripreme: Očistiti hobotnice (ako su sveže, a ne zamrznute, prethodno ih izlupati nekim drvetom ili o kamen), oguliti kožicu sa pipaka i ako su veće odvojiti pipke od vreće. Skuvati je oko 15-tak minuta u vodi sa dosta sirćeta i soli, a zatim prebaciti u zemljanu posudu, dodati papričicu, peršun, seckan paradajz i oko 1 dl ulja i malo soli. Posudu pokriti sa dva lista pak-papira i vezati ga kanapom oko oboda, pa sve poklopiti i kuvati bar sat vremena na umerenoj vatri (da bi jelo bilo izdašnije mogu s dodati 3-4 krompira). Ne mešati, samo ponekad protresti. Kad je gotovo ostaviti još 10-tak minuta da stoje u umaku, najbolje su tople, ali mogu se jesti i potpuno hladne.
---	---

BELA RIBA NA MOJ NAČIN

Osnovu ovog načina prženja ribe naučio sam od Dunavskih alasa, ali sam ga ja malo izmenio. Babuške najčešće spremamo, ali može se ovako pržiti skoro sva rečna riba, one manje u komadu, a one veće izrezane na šnicle.

Sastojci: 1 kg bele rečne ribe (babuške), beli luk, 50 g brašna, 50 g kukuruznog brašna, 20 g kukuruznog griza, kašika aleve paprike (ljute), kašika bibera, so, ulje, limun.	Način pripreme: Ribu očistiti i ako su veći komadi zarezati je po bokovima na svaki milimetar. U unutrašnjost staviti po 2-3 čena belog luka. Uvaljati u smešu napravljenu od brašna, kukuruznog brašna, kukuruznog griza, paprike i bibera i peći u dosta ulja. Vaditi ih i slagati na papirnu salvetu, da pokupi ulje. U tanjiru začiniti limunovim sokom, peršunovim listom i maslinovim uljem. Služiti uz kivan krompir začinjen listovima celera i/ili peršuna i maslinovim uljem.
---	---

ŠARAN SA ŠLJIVAMA

Sastojci: šaran od oko 1 kg, 0.5 kg luka, 250 g suvih šljiva, bez koštice, kašikica brašna, kašika aleve paprike, biber, so, ulje, peršun list, sirće	Način pripreme: Ribu očistiti i i narezati na po 2 cm sa svake strane. Luk naseckan na listiće izdinstati, dodati alevu papriku, biber i peršun list, a zatim skinuti sa vatre i dodati suve šljive. Sve izručiti u đuveč, staviti ribu preko i naliti vode da luk ogrezne. prelići sa malo ulja i peći u rerni. Pred kraj prelići sa brašnom i malo aleve paprike razmućenim u sirćetu. Dopeći. Umesto suvih šljiva može i suvo grožđe.
---	--

RIBLJI PAPRIKAŠ SA VINOM

Sastojci: 1 kg somovine ili kečige, sirće ili sok od limuna, 750 g luka, 2 dl belog vina, aleva paprika, so, 1.5 dl ulja, biber	Način pripreme: Propržiti luk seckan na listiće dok ne porumeni, dodati alevu papriku, i preko složiti ribu koja je prethodno isečena na komade i nalovena sirćetom ili sokom od limuna, posoliti i pobiberiti. Dinstati na tihoj vatri uz dodavanje vode, povremeno protresti (nikako mešati). Pred sam kraj preliti vinom. Služiti uz testo i naravno špricere. Zelena salata i maldi luk poželjni.
---	---

SMUĐ U SOSU

Ja lično najviše volim smuđa na žaru, ali evo za oni koje više vole iz rerne

Sastojci: 1,5 kg smuđa, 100 g maslaca, pola kašike brašna, 2dl kisele pavlake, so, beli biber (dovoljno za 6 porcija)	Način pripreme: Ribu istrljati solju spolja i iznutra, staviti u podmazanu tepsiju, preliti rastopljenim maslacom i peći oko 30 minuta na 190-200°C. Preliti ovako pečenu ribu smešom pavlake, brašna, soli i bibera, pa dopeći još 10-tak minuta. Pečenog smuđa izvaditi na ugrižan tanjir i preliti sosom u kojem se pekao, poslužiti uz kuvan krompir, pirinač i dobro vino.
---	---

KARLOVAČKI RIBLJI PAPRIKAŠ SA VINOM

Pa kakav bi Karlovački bio ako ne sa vinom, razlika u odnosu na prethodni recept ribljeg paprikaša je beznačajna.

Sastojci: 1kg somovine i/ili kečige, 1 kg luka, 3 dl belog vina (samo ne Banatski rizlig i sl, moja preporuka domći rizling sa Fruške Gore ili flaširani iz Iriga ili Karlovaca), 1,5 dl ulja, aleva paprika, so sirće i sušeni začini.	Način pripreme: Ribu osušenu iseći na podjednake komade i uvaljati u sirće. Luk sečen na listiće (kolutove) dinstati na ulju da požuti, dodati alevu papriku i na to složiti komade ribe i začiniti. Kuvati uz stalno dodavanje po malo vode na laganij vatri. Kada je riba skoro kuvana, dodati vino i još malo kuvati i začiniti po ukusu. Služiti uz domaće rezance i naravno belo vino, isto ono u kome se riba kuvala
---	--

GURMANSKI RIBLJI PAPRIKAŠ

Evo još jednog recepta za paprikaš, ukus ovoga je najpuniji, a videćete i zašto

Sastojci: 1-1.5 kg mešane ribe, 1 kg luka, biber u zrnju, list lovora, 3 ljute papričice, 2 kašike paradajz pirea, 3 dl belog vina, 1 dl ulja, aleva paprika, so, mleveni biber.	Način pripreme: Sitno iseckan luk propržiti na ulju da potpuno odmekne, dodati biber u zrnju, lovor list i ljutu papričicu iseckanu na komadiće. Sve to dinstati oko 1 sat, uz dodavanje tople vode, tako da luk postane kašast. Posoliti, promešati i propasirati. (Ako želite da imate i ljut i neljut paprikaš, nemojte dodavati ljutu papričicu, već sada odvojte malo propasirane mase, u nju isecite 1-2 ljute papričice i to prokuvajte oko pola sata, pa servirajte u posebnoj posudi - oni koji hoće da se oljute mogu da dodaju u svoje tanjire). U propasiranu tečnost dodati paradajz pire i vino, pa kuvati 15-20 minuta. U ovako skuvanu masu dodati krupno isečene komade ribe, ako je neophodno i malo vode (da riba ogrezne) i kuvati još 20 minuta na laganoj vatri (bez mešanja, samo povremeno protresti). Na kraju dodati mleveni biber i alevu papriku i kuvati još 5-10 minuta. Služiti uz testeninu i naravno belo vino - špricere.
--	---

JUKATAN RIBA – vidi Meksičku kuhinju

LIGNJE U SOSU OD VINA - vidi Meksičku kuhinju

ŠTO MOŽE DA STOJI - ZIMNICA

Kao što se iz broja naslova na stranici vidi baš i ne ostavljamo zimnicu. Skuvamo po neku teglicu džema od kajsija (ostalo nabavljamo od roditelja), ali redovno pravimo ovo što je navedeno. Recept za turšiju je sjajan (tajna je u prsolcu), drugi je poreklom negde sa severa, možda iz Nemačke, s tim da nisam baš siguran da imaju ovoliki izbor voća kao mi ovde. Poslednja dva su iz italijanske kuhinje.

TURŠIJA

<p>Sastojci: <i>Preliv:</i> 5.5 l vode, 150 g soli, 5 g konzervansa, 10 g vinobrana, 100 g sirćetne esencije paprika, karfiol, šargarepa, karfiol, zeleni paradajz</p>	<p>Način pripreme: U 0.5 l vode dodati so, konzervans i vinobran i pustiti da provri. Sve sipati u 5 l hladne vode, dodati esenciju i time prelitati poslagano povrće (mora biti potopljeno u tečnost).</p>
---	--

RUM LONAC

Ovaj recept se mogao naći i na stranici sa slatišima ili pićima, ali ni jednoj ne pripada direktno. Sprema se dugo, oko 6 meseci, ali zahteva po par minuta svakih 10-15 dana.

<p>Sastojci: rum, šećer (bolje smeđi), sezonsko voće (jagode, višnje, trešnje, maline, ribizle, kajsije, breskve, kupine, jabuke, borovnice, kruške, dinje, smokve, banane, šljive, grožđe, dunje...)</p>	<p>Način pripreme: Pre svega bilo bi dobro imati veliku posudu - lonac (bar 5 litara) od keramike ili glazirane grnčarije, sa poklopcem (može se kupiti i posuda baš za ovu namenu, pre 10-tak godina u (Ex)Jugoslaviji pravili su je Slovenci). Ako se nema ovakva posude može poslužiti i velika tegla, ali se onda mora držati u mraku ili omotati, na primer aluminijumskom folijom.</p>
<p>Spremanje počinje negde u maju, junu mesecu sa prvim svežim voćem, npr. jagodama. Operu se i očisti šaka voće (količina zavisi od veličine posude i ličnog ukusa), stavi u lonac, pospe sa dosta šećera (po ukusu, ako se ne čuva u frižideru više - ne zaboravite moraće da stoji bar 6-7 meseci u njemu) i prelije sa dobrim rumom tako da voće bude potpuno prekriveno. Sa pristizanjem svakog pojedinačnog voća postupak se ponavlja. Sve vreme lonac mora stajati na tamnom i što hladnijem mestu (podrum i sl. ili frižider) poklopljeno. Krupnije voće (jabuke, kruške, breskve) se seče na kockice i preporučljivo je da voće ne bude potpuno zrelo (ostaće čvršće). Spremanje se završava sa zadnjim jesenjim voćem, dunjama na primer. Nakon stavljanja zadnjeg voće preporučljivo je da prođe bar 10 dana. Služi se kao voćna salata, ili kao dodatak voćnoj salati od svežeg voća tokom zime (narandže, grejp, jabuka, banana i sl.) Sok se može (proceden) služiti i posebno kao vrsta slatkog alkoholnog pića.</p>	

APULIJSKA PAPRIKA – vidi Italijansku kuhinju

GROŽĐE U LOZOVAČI – vidi Italijansku kuhinju

SLATKIŠI**KOLAČI**

Iako je ovaj spisak naših najomiljenijih recepata najbogatiji slatkim stvarima, to ne znači da slatko najviše volimo, niti da nam je taj deo obeda najvažniji. Razlog za veliki broj recepata je dvojak: prvo, njih nije lako držeti u glavi, samo jedna pogrešna mera može sve da upropasti (što se na primer kod prženja ribe ne može desiti), a drugo, ti se recepti najčešće razmenjuju, pa tako i dođete do bogate kolekcije, mada neke recepte retko koristite, bilo zbog komplikovanosti ili zbog nedostatka nekog sastojka koji morete unapred nabaviti (mi kolače najčešće previmo iznenada, pa u obzir dolaze samo recepti čije sve sastojke trenutno imamo u kući). Neke recepte imamo i u dve varijante. Eto tako se nakupi i ovih 40-tak recepata. A tu su još i stranice sa orijentalnim kolačima i sa tortama.

RAFAELO

Sastojci: 400 g šećera, 2 dl vode, 250 g margarina, 400 g mleka u prahu, 150 g kokosa, badem, oljušten	Način pripreme: Ušpinovati šećer sa 2 dl vode (staviti ih zajedno na vatru i pustiti da prokuva i peni nekoliko minuta uz stalno mešanje). Skloniti sa vatre pa dodati margarin, mleko u prahu i kokos. Sve dobro izmešati i ostaviti da se potpuno ohladi i dobro stegne. Vaditi po malo kašikicom i praviti kuglice sa oljuštenim bademom u sredini (badem se lakše ljušti ako se prethodno popari u vreloj vodi) i uvaljati u kokosovo brašno. Savim su dobre i bez badema. Ova mera je dovoljna za oko 100 kuglica.
---	---

RAFAELO - OD ZORICE

Sastojci: 250 g šećera u prahu, 1/2 dl mleka, 250 g margarina, 400 g kokosa, 8 kašika gustina, 8 kašika šećera badem, oljušten	Način pripreme: Prokuvati mleko pa dodati šećer i gustin i kuvati dok se ne zgusne, uz stalno mešanje. Potpuno ohladiti. Posebno umutiti margarin sa šećerom u prahu i dodati oko 300 g kokosa. Pomešati dve mase, kašikom vaditi buduće kuglice i ređati gomilice u pleh pa ostaviti u frižider da se stegne. Tada u svaku staviti badem, praviti kuglice i uvaljati ih u kokos.
--	---

UŠTIPCI SA JOGURTOM

Sastojci: 3 jajeta, 14 kašika brašna, 1 jogurt (200 ml), so	Način pripreme: Sve sastojke izmešati i kašikom vaditi kuglice i peći u vreloj ulju.
--	--

GALETE - OD JOTE

Sastojci: 250 g masti, 600 g brašna, 1 šolja šećera (oko 200 g) prašak za pecivo, vanil šećer, 5 jaja.	Način pripreme: Umesiti testo od svih sastojaka, praviti kuglice i peći u spravici za galete ili na pekaču (poklopljeno, sa obe strane odjednom).
---	---

ŠARENE KIFLE - OD GOCE

<p>Sastojci: <i>Testo:</i> 2 jajeta, 600-700 g brašna, 1 čaša ulja, 1 prašak za pecivo, čaša mlakog mleka, 1/2 kvasca, sa malo šećera, 1 vanil šećer, 3 kašike kakaoa <i>Preliv:</i> 2 čaše vode, 2 čaše šećera. kokos</p>	<p>Način pripreme: <i>Testo:</i> Razmutiti kvasac i šećer u mlako mleko, da se dignu kvasac. Sa kvascem, jajima, brašnom i praškom za pecivo umesiti testo i podeliti ga u dve jufke. U jednu polovinu dodati vanil šećer, a u drugu kakao. Svaku podeliti na 6 delova i razviti pa složiti jednu preko druge. Deliti, savijati kifle i peći na 200°C. Dok su vruće preliti vrelim prelivom od šećera i vode. Kad se ohlade uvaljati u kokos.</p>
---	---

KOLAČ OD JABUKA - OD SABINE

<p>Sastojci: <i>Testo:</i> 3 žumanceta, 3 dl šećera, 4 dl ulja, 3 dl brašna, 1 vanil šećer, 1 prašak za pecivo, sneg od 3 belanca <i>Fil:</i> 1 kg kiselih jabuka, očišćenih i isečenih na kockice, 1 litar vode, 0.5 kg šećera, 2 kesice pudinga od vanile, 2 kesice šlaga, čokolada</p>	<p>Način pripreme: <i>Testo:</i> Svi sastojci se umute i izliju u pleh i ispeku. <i>Fil:</i> Jabuke se skuvaju u vodi sa šećerom i poređaju na testo u plehu. U preostaloj tečnosti se skuva puding koji se topao prelije preko jabuka. Na sve se stavi šlag i preko njega izrendana čokolada.</p>
---	--

BRZI KOLAČ

<p>Sastojci: 1/2 šolje ulja, 2 kašike brašna, 1 šolja mleka, 2 veće nastrugane jabuke, prašak za pecivo, 1 šolja šećera, čokolada.</p>	<p>Način pripreme: Svi sastojci sem čokolade se umute i sipaju u pleh i ispeku. Prelije se rastopljenom čokoladom.</p>
--	--

KOLAČ SA ROGAČEM - OD MIRE

<p>Sastojci: <i>Testo:</i> po 2 šoljice ulja, šećera i mleka, 4 kašike rogača, 5 belanaca, 8 kašika brašna, prašak za pecivo <i>Fil:</i> 5 žumanaca, puding od vanile, 5 kašika brašna, 0.5 l mleka, 1/4 pakle margarina, kora limuna.</p>	<p>Način pripreme: <i>Testo:</i> Ulupati belanca i umešati ostale sastojke. Izliti u podmazan pleh posut brašnom i ispeći. <i>Fil:</i> Skuvati puding, žumanca i brašno u 0.5 l zaslađenog mleka. Kad se ohladi dodati margarin i struganu kora limuna. Fil izliti preko testa.</p>
---	---

ROKOKO PUDING - OD TAMARE

Sastojci: 2 kutije piškota, 200 g margarina, 200 g prah šećera 5 jaja, 2.5 dl mlakog mleka, 200 g mlevenih oraha, 200 g kristal šećera, malo ruma.	Način pripreme: Umutiti margarin sa prah šećerom, dodati žumanca, orahe i rum. Piškote potopljene u mleko poredati na tacnu, sipati fil, pa opet poredati red piškota. Preko njih staviti šam od 5 belanaca sa 100 g šećera i malo sirćeta, u koji se polako (kašika po kašika) doda još 100 g uprženog šećera.
--	---

STARINSKE ŠTANGLICE

Sastojci: 250 g mlevenih oraha, 1 žumance, 2 belanca, 250 g prah šećera,	Način pripreme: Od oraha, žumanceta, šećera i polovine šama od 2 belanceta napraviti testo, podeliti ga u 4 dela i uvaljati ih kao gliste. Svaku od njih malo pritisnuti prstima (da se budu oko 0.5 cm debele i 1 cm široke). Naneti preostali šam, izrezati ih mokrim nožem na 2-3 cm dugačke štanglice i sušiti ih na 100 °C oko 20 minuta.
---	--

KREMPITE - OD DRAGANE KUMICE

Sastojci: <i>Testo:</i> 5 belanaca, 5 kašika šećera, 5 kašika brašna, 0.5 l mleka. <i>Fil:</i> 5 žumanaca, 10 kašika šećera, 10 kašika brašna, 1l mleka, šlag	Način pripreme: <i>Testo:</i> Umutiti mikserom 5 belanaca sa brašnom i šećerom, izliti u pleh i ispeći. Naliti sa, po ukusu zaslađenim, mlekom. <i>Fil:</i> U litri mleka zakuvati smesu dobijenu od žumanca, brašna i šećera. Fil izliti preko testa, a preko svega staviti šlag.
---	--

BRZI KAKAO - OD DRAGANE KUMICE

Sastojci: <i>Testo:</i> 3 jajeta, 12 kašika šećera, 12 kašika brašna, 12 kašika mleka, 2 kašike kakaa, 6-7 kašika ulja, 1 prašak za pecivo, grožđica. <i>Preliv:</i> 4-5 kašika šećera, 1l mleka. <i>Glazura:</i> kašikica margarina, 1-2 kašike šećera, 1-2 kašike kakaoa, malo mleka.	Način pripreme: <i>Testo:</i> Umutiti belanca sa šećerom, a zatim dodavati ovim redom: žumanca, brašno, kakao, prašak za pecivo, mleko, ulje. Spojiti i izliti u podmazan pleh. Posuti grožđicom i ispeći <i>Preliv:</i> U 200 ml mleka rastvoriti šećer, ostaviti da odstoji, pa dodati ostatak do 1 l mleka. <i>Glazura:</i> Pomešati sve sastojke. Preko ispečenog toplog testa staviti preliv, a kad ga upije i glazuru.
--	--

SALAMA OD KEKSA

Sastojci: 3 jajeta, 250 g keksa (pola samleti) pola izlomiti), 100 g seckanih oraha, 150 g šećera, 125 g margarina, 3 rebra čokolade, oblande.	Način pripreme: Sve sjediniti, margarin prethodno ulupati, i uviti u oblandu. Seći na 1/2 cm debele komade..
--	--

ČOKOLADNE KUGLICE

Sastojci: 100 g mlevenog keksa, 100 g putera (margarina), 70 g šećera u prehu, 2 kašike ruma, rendana ili čokolada u prahu.	Način pripreme: Sve sastojke sem čokolade sjediniti u homogenu masu, praviti od nje kuglice i uvaljati ih u čokoladu.
---	---

AMERIČKA PITA (SA JABUKAMA)

Sastojci: <i>Kore:</i> 250 g brašna, 175 g margarina, 6 kašika vode, malo soli, <i>Fil:</i> 6-7 jabuka, 2 kašike gustina, 5-6 kašika šećera, malo cimeta, 1 vanil šećer. džem od kajsija	Način pripreme: <i>Kore:</i> Od svih sastojaka zamesiti testo i podeliti u dva dela. <i>Fil:</i> Jabuke oljuštiti i izrezati na kockice i pomešati sa ostalim sastojcima Razvući jednu koru u okruglu plitku vatrostalnu posudu, staviti fil, pa drugu koru. Na kraju premazati džemom od kajsija. Služiti toplo uz sladoled.
--	---

GRČKI KOLAČ

Sastojci: 5 jaja, 5 šoljica šećera, 5 šoljica brašna, 2.5 šoljice ulja, 1 vanil šećer, strugana kora limuna, 1 kašika kakaoa.	Način pripreme: Umutiti sneg od belanaca, polako dodajući šećer, pa na kraju i vanil šećer. Uz manju brzinu miksera dodati jedno po jedno žumance i ulje. Varjačom umešati brašno i koru limuna. U namazan i brašnom posut pleh nasuti pola smese, a drugoj polovini dodati kakao pa je sipati preko prve. Peći oko 30 min na 200°C. Iz pleha izvaditi toplo, a ohlađeno seći.
---	--

Jafa Kocke

Sastojci: <i>Testo:</i> 3 jajeta, 18 kašika šećera, 18 kašika mleka, 15 kašika ulja, 18 kašika brašna, 1/2 praška za pecivo. <i>Sirup:</i> 300 g šećera, 1 dl vode, 3 kašike džema od kajsija, smrznuta pomorandža, čokolada.	Postupak pripreme: <i>Testo:</i> Umutiti jaja sa šećerom, mlekom i uljem pa dodati brašno i prašak za pecivo. Ispeći u rerni. <i>Sirup:</i> Kada šećer i voda provriju, dodati džem i narendanu pomorandžu (izbaciti polovinu kore). Preko vruće kore izliti vruć sirup i kad se ohladi preliti čokoladom.
--	---

JAJA KOCKE 2

<p>Sastojci: <i>Testo:</i> 1 jaje, 12 kašika šećera, 12 kašika mleka, 1 kašika ulja, 12 kašika brašna, 1 prašak za pecivo. <i>Fil:</i> 1 pomorandža, 3 kašike džema od kajsijske, 100 g ušpinovanog šećera <i>Glazura:</i> 1 jaje, 100 g šećera, 125 g margarina, 100 g čokolade.</p>	<p>Način pripreme: <i>Testo:</i> Od svih sastojaka umesiti testo i podeliti u dve kore. Prvu ispeći i izdrobiti, a drugu ispeći i ostaviti u tepsiji. <i>Fil:</i> Pomešati ušpinovan šećer sa džemom i zamrznutom (iz zamrzivača) nastruganom pomorandžom, pa sve zajedno pomešati sa izmrvljenom korom. <i>Glazura:</i> Na pari ulupati sve sastojke. Na koru u tepsiji izliti fil, pa preko njega glazuru. Seći na kocke.</p>
--	--

KOKOS KOCKE

<p>Sastojci: <i>Testo:</i> 50 g margarina, 250 g šećera, 2 dl mleka, 300 g brašna, 2 žumanceta, prašak za pecivo. <i>Fil:</i> 8 kašika mleka, 250 g šećera, 150 g margarina, 4-5 rabara čokolade. kokos.</p>	<p>Način pripreme: <i>Testo:</i> Sve sastojke umesiti, ispeći i izrezati na kocke. <i>Fil:</i> Sve pomešati, staviti na vartu i kuvati, Gotovo je kad se počne zgušnjavati. Kocke umakati u fil i uvaljati ih u kokos.</p>
---	--

BRZI KOKOS KOLAC

<p>Sastojci: 250 g keksa, 100 g kokosa, 2 vanil šećera, 2 rebra čokolade, 125 g margarina, malo vode i ulja.</p>	<p>Način pripreme: Samleti keks, dodati kokos, vanil šećer i ulupani margarin i sve promešati. Istanjiti na 1 cm debljine i prekriti čokoladom rastopljenom sa malo ulja i vode. Seći na štangle.</p>
--	---

KOKOS KOLAC

<p>Sastojci: <i>Kore:</i> 2 jajeta, 2 kašike kakaoa, po čaša šećera i braša, po 1/2 čaše mleka i ulja, 1/2 praška za pecivo. <i>Fil:</i> 750 g mleka, 1/2 čaše šećera, 7 kašika griza, 50 g kokosa, 2 vanil šećera.</p>	<p>Način pripreme: <i>Kore:</i> Umotiti sve sastojke i polovinu mase sipati u pleh (đuveč) i ispeći. <i>Fil:</i> Umotiti sve sastojke pa sipati na pečenu prvu koru. Staviti da se i to malo zapeče. Preko ovog prekriti ostatak smese za koru i peći do kraja.</p>
---	---

KOKOS ROLAT

Sastojci: <i>Kora:</i> 300 g mlevenog keksa, 200 g šećera, kašika kakaoa, 1 dl mleka. <i>Fil:</i> 125g margarina, 100 g prah šećera, 1 jaje, 100 g kokosa.	Način pripreme: <i>Kora:</i> Zamesiti sve sastojke i razviti na foliju. <i>Fil:</i> Umutiti margarin sa šećerom pa dodati ostalo. Nafilovati koru i saviti rolat pomoću folije. Ostaviti u frižideru. Kad se ohladi - seći
---	--

BANINI - OD GAJE

Sastojci: 6 šoljica brašna, 2 šoljice šećera, 2 šoljice ulja, 1/2 praška za pecivo, 2 jajeta, džem.	Način pripreme: Ulupati belanca, dodati šećer, pa žumanca, ulje, prašak za pecivo i brašno (ostaviti malo za ruke da se ne lepi). Praviti kuglice i ređati u pleh. U svakoj napraviti rupicu i u nju staviti džem. Peći na 220°C oko 10 min (treba da ostane svetlo).
---	---

BANINI - OD VESNE

Sastojci: 4 jajeta, 2 šolje šećera, 1 šolja ulja, 5 šolja brašna, 1 prašak za pecivo, 2 kašike kakaoa (ili kokosa).	Način pripreme: Sve sastojke pomešati i praviti kuglice i ređati u pleh. U svakoj napraviti rupicu i u nju staviti džem. Peći u rerni.
--	--

LENJA PITA - OD VESNE

Sastojci: <i>Testo:</i> 3 jajeta, 1 čaša šećera, 3/4 čaše ulja, 1 jogurt, 2 čaše brašna, prašak za pecivo. <i>Fil:</i> 1 kg jabuka, malo vode, 2-3 kašike šećera, vanil šećer.	Način pripreme: <i>Testo:</i> Umesiti sve sastojke. <i>Fil:</i> Dinstati jabuke isečene na komade sa malo vode. Kad smekšaju propasirati ih viljuškom i dodati šećer i vanil šećer. Pola testa razviti i staviti u pleh i peći na 225°C oko 10 minuta. Izvaditi iz rerne, sipati fil pa staviti koru od druge polovine testa. Peći još oko 15-20 minuta.
--	---

VANILIN ROŠČIĆ

Sastojci: 250 g brašna, malo praška za pecivo, 125 g šećera, vanil šećer, 3 žumanceta, 200 g putera, 125 g samlevenih badema, prah šećer	Način pripreme: Brašno sa praškom za pecivom se proseje, dodaju šećer, vanil šećer i jaja i promeša. Nasecka se hladan puter, dodaju bademi i od svega se umesi glatko testo. Formiraju se roščićii i peku na 200°C oko 10 minuta. Još topli se uvaljaju u prah šećer.
---	--

POLJUPČIĆI - OD CICE

Sastojci: 250 g masti, 6 kašika šećera, 1 limun, 1 jaje i 1 žumance, brašno, džem.	Način pripreme: Mast i šećer umutiti penasto, dodati jaje i žumance, koru i sok limuna i brašno (da se dobije glatko testo). Razvući do 1 cm debljine i vaditi čašicom diskove i ređati u namašćen pleh. Peći u zagreanoj rerni na 150°C da budu žuti. 2 po 2 sastavljati džemom. (Isto testo može i za lenju pitu)
--	---

ORASNICE

Sastojci: 150 mlevenih i 150 g seckanih oraha, 4 belanceta, 1 limun, 150 g šećera.	Način pripreme: Ulupati sneg od belanaca i jaja, dodati sok limuna, samlevene i polovinu seckanih oraha. Mešati na pari neprekidno dok se ne zgusne. Ostavit da se ohladi pa praviti kiflice ili štanglice, uvaljati ih u seckane orahe i peći (sušiti) u rerni na 150°C.
---	---

SLADOLED

Sastojci: 1 šlag iz kesice, 300-350 g šećera, 2 kisele pavlake, 300-350 g ispasiranog voća.	Način pripreme: Umutiti šlag sa šećerom i dodati pavlaku i voće. Sipati u odgovarajuće posude, ne suviše duboke i staviti u friz.
--	---

CARIGRADSKA ILI ALVA TORTA - OD BABA SOFIJE

Ovo se samo zove torta, ali je ustvari jedan jako ukusan sitni kolač, jedan od mojih najomiljenijih. Recept sam nasledio od moje majke. Možda bi mu bilo mesto i među orijentalnim slatkišima, bar po imenu.

Sastojci: 120 g meda, 4 belanceta, 250 g šećera, 100-150 g seckanih oraha, šaka suvog grožđa, 2 kore oblandi.	Način pripreme: Umutiti šam od belanaca i šećera, na pari, da bude jako gust, dodati dobro ugrejan med, sjediniti, pa dodati i orahe i suvo grožđe. Masu izručiti na oblantu, ravnomerno razvući, ali ne do same ivice, poklopiti drugom oblandom i blago pritisnuti (najbolje staviti na drugu oblantu pleh iz rerne ili nešto slično). Kad se sasvim ohladi seći.
---	---

TATINE BOMBE

Ove bombe, skoro isključivo, u kući mojih roditelja zaista pravi moj otac. I pored toga što je na prvi pogled postupak jednostavan i on, koji ih je napravio bar 200 puta, u proseku uspe da ih napravi kako treba svaki drugi put. No nemojte se obezhrabrivati, ako ne uspeju, kupite oblance i nafilujte ih sa bombama i stvar je podjednako ukusna.

Sastojci: 1 l mleka, 750 g šećera, 2-3 kašičice kakaoa ili 2-3 štangle čokolade, orasi, seckani na štapiće, za uvijanje.	Način pripreme: Mleko i šećer kuvati na sasvim blagoj vatri oko 2 do 2.5 sata uz povremeno mešanje. U toku kuvanja dodati kakao ili čokoladu. Ostaviti preko noći da se ohladi i stvrdne. Ohlađeni mora biti tvrdo kao karamel (procena dužine kuvanja je ključna stvar, ako je skuvano premalo bombe će se razlivati, a ako je previše nećeta ni moći da ih napravite, biće tvrde kao beton). Ohlađenu smesu treba dobro izlupati (varjačom) tako da bude gusta kao ušećerani med i da pri mešanju izbijaju klobuci vazduhe. Ovako izlupanu smesu ostaviti da se "odmori" pola do 1 sata, a zatim vaditi kašičicom male količine, praviti kuglice i uvaljati ih u orase (može i kokos). Držati na hladnom do služenja. Ako smesa ostane žitka, kao što rekoh njome nafilovati oblance i iseći ih na kocke.
---	---

BAJADERA

Priprema nije komplikovana, a rezultat je sjajan.

<p>Sastojci: 200 g mlevenog keksa, 400 g šećera, 150 g mlevenih oraha, 10 kašika vode, sok od pomorandže, štangla čokolade. <i>Glazura:</i> po 4 kašike šećera i vode, 100 g čokolade, 2 kašičice ulja.</p>	<p>Način pripreme: Ušpinovati šećer sa vodom, od prvog ključa kuvati tačno 3 minuta. Skloniti sa vatre i u vrelu smešu dodati čokoladu i mešati da se izjednači. Kada se prohladi dodati keks, orahe i sok od pomorandže pa izliti u plitku posudu (pleh iz reme npr.) i poravnati. <i>Glazura:</i> Ušpinovati šećer sa vodom, dodati čokoladu i kuvati dok se ne dobije glatka masa, dodati ulje, umutiti i time preliti bajadere. Seći u štanglice kada se dobro ohladi.</p>
--	---

LENJA PITA

<p>Sastojci: <i>Kora:</i> 150 g maslaca, 3 žumanceta, 150 g šećera, malo soli, 300 g brašna, pola kesice praška za pecivo, 200 ml kisele pavlake. <i>Fil:</i> 1 kg jabuka, malo maslaca, 150 g seckanih oraha, 100 g suvog grožđa, cimet, 2 kesice vanil šećera, narendana kora od jednog limuna.</p>	<p>Način pripreme: <i>Kora:</i> Umutiti maslac sa šećerom i žumancima, posoliti. Dodati brašno, prašak za pecivo, pavlaku. Zamesiti testo i ostaviti da malo odmori. <i>Fil:</i> Oljuštiti jabuke, izrendati ih i propržiti na malo maslaca. U podmazan pleh razvući pola testa, posuti sa pola oraha, svim jabukama, suvim grožđem, cimetom, vanil šećerom, korom od limuna, pa drugom polovinom oraha. Preko razvući drugu koru. Premazati žumancetom i peći na umerenoj temperaturi.</p>
--	--

BANANE SA RUMOM – vidi Meksičku kuhinju

ORIJENTALNI KOLAČI

Pravi ljubitelji poslastica sigurno će se složiti sa tvrdnjom da nema kompletne zbirke recepata kolača, ako u nju nisu uvršteni bar oni najpoznatiji orijentalni.

BAKLAVA - OD BAKA SOFIJE

Sastojci: <i>Fil:</i> 250 g maka ili oraħa, 5 jaja, 1 pavlaka, ھاša šećera, ھاša ulja, prašak za pecivo. <i>Sirup:</i> oko 700 g šećera, voda, sok od limuna 0.5 kg tankih kora	Način pripreme: <i>Fil:</i> Umutiti belanca, dodati žumanca, šećer, pavlaku, ulje i prašak za pecivo. Orahe ili mak na kraju, ne kuva se. U podmazanom plehu prvu koru samo poprskati uljem, a drugu i ostale, do poslednje dve filovati. Zadnje dve samo poprskati uljem. Iseci na kocke i peći dok ne porumeni, sipati sirup i vratiti da se dopeče. <i>Sirup:</i> Šećer staviti na vatru da požuti, dodati vode da ogrezne i limun, sačekati da proključa.
--	---

BAKLAVA - OD SABINE

Sastojci: <i>Sirup:</i> 6 dl vode, 0.5 kg šećera, 1-2 limuna <i>Fil:</i> 150 g šećera, 2.5 dl mleka, 2-3 kašike griza, 250-300 g oraħa, 1 jaje (nije obavezno). 0.5 kg tankih kora.	Način pripreme: <i>Sirup:</i> vodu i šećer prokuvati i ohladiti, dodati tanko sečene kolute limuna. <i>Fil:</i> Prokuvati šećer, mleko i gris, skinuti sa vatre i dodati orahe i jaje, promešati. Kore podeliti na dva dela po dužini, filovati i motati u trouglove. Poslagati u podmazan pleh, svaku baklavu namazati sa malo ulja. Prekriti korom, ako je preostala i peći dok ne porumeni, skinuti koru i još malo dopeći. Vruće baklave prelići hladnim sirupom. Ohladiti pre služenja.
--	--

URMAŠICE

Sastojci: 500 g brašna, 2 šoljice ulja, 2 šoljice topljene masti, 2 šoljice mleka, prašak za pecivo, kora limuna. <i>Preliv:</i> 500 g šećera, malo vode, sok od 1 većeg limuna.	Način pripreme: Od svih sastojaka umesiti glatko testo od kojeg se prave kuglice koje se malo istanje, slože u tepsiju i ispeku. Preliju se dok su tople prelivom koji se skuva.
---	--

TULUMBE

Sastojci: 100 g ulja, 100 g vode, malo soli, 3-4 jajeta 100 g prosejanog brašna. <i>Preliv:</i> 500 g šećera, malo vode sok od 1 većeg limuna.	Način pripreme: Ulje, voda i so se stave na vatru da proključa, a zatim se skloni sa vrate i doda brašno. Kada se mešanjem masa ujednači kuva se još 2-3 minuta. Kada se masa ohladi dodaju se, uz stalno mešanje jaja. Pomoću šprica prave se urmašice koje se prže u vrelom ulju. Tople se preliju skuvanim prelivom.
---	---

TUFAHIJE

<p>Sastojci: 6 jabuka (delišes najbolje).</p> <p>Fil: 100 g oraha, 1 vanil šećer, 50 g prženih badema ili lešnika - nije obavezno, kora limuna, šlag.</p> <p>Preliv: 500 g šećera, 250 ml vode.</p>	<p>Način pripreme: Jabuke oljuštiti i izdubiti, tako da ostane cvet na donjoj strani. Skuvati šećer i vodu, pa dodati jabuke i njih kuvati 10-tak minuta. Po mogućstvu ostaviti ih da stoje u prlivu 24 sata.</p> <p>Fil: U manji deo šlaga dodati orahe, bademe ili lešnike, vanil šećer i koru limuna. Time napuniti jabuke i staviti ih u odgovarajuću posudu da se mogu preliti sokom od kuvanja.</p> <p>Ukrasiti šlagom i trešnjom ili višnjom, može i iz kompota.</p>
--	---

SEMOLINA KOCKE – *vidi Arapsku kuhinju*

TAANPITA – *vidi Arapsku kuhinju*

TORTE

GOCINA TORTA

<p>Sastojci: <i>Prva i treća kora:</i> 6 jaja, 6 kašika šećera, 2 kašike brašna, 1 prašak za pecivo, 6 kašika mlevenih oraha. <i>Druga kora:</i> 3 belanceta, 4 kašike šećera, 3 kašike kokosa, 1 kašika brašna, prašak za pecivo. <i>Fil jedan:</i> 150 g plazma keksa, 2 dl soka od pomorandže, 4 žumanceta, 1/2 margarina, 200 g šećera u prahu, 5 kašika mlevenih oraha. <i>Fil dva:</i> 4 dl mleka, 5 kašika brašna, 5 kašika kristal šećera, 1/2 margarina, 2 žumanceta, 5 kašika prah šećera, sok od pomorandže ili ananasa</p>	<p>Način pripreme: <i>Prva i treća kora:</i> Mikserom umutiti jaja sa šećerom, pa dodati brašno i prašak za pecivo, pa orahe. Peći u podmazanom plehu i podeliti na dve kore. <i>Druga kora:</i> Ulupati 3 belanca sa šećerom, dodati brašno, kokos i prašak za pecivo i ispeći u podmazanom plehu. <i>Fil jedan:</i> Umutiti žumanca sa prah šećerom, margarinom i orasima, pa u to dodati u soku od pomorandže pokvašen plazma keks. <i>Fil dva:</i> Skuvati bešamel od mleka, brašna i šećera. Posebno umutiti margarin, prah šećer i žumanca i dodati u topao bešamel. Tortu filovati sledećim redom (kore nakvasiti sokom od pomorandže ili ananasa: braon kora (sa orasima), fil jedan, svetla kora, fil dva, braon kora.</p>
--	---

REFORM TORTA - OD BABA BOJKE

Moja omiljena torta, sam je pravim i ne znam da li više uživam dok je pravim ili dok je jedem. Recept je od moje babe, a torta nije kao ni jedna druga Reform torta koju sam probao. Nedavno sam otkrio i zašto: fil za ovu tortu svi prave kao čokoladni krem, a ovaj iz ovog recepta je ono što joj daje poseban ukus.

<p>Sastojci: <i>Kore:</i> 9 belanaca, 350 g šećera, 450 g mlevenih oraha (pre mlevenja ih prosušiti u rerni), po 1.5 kašika brašna i prezli. <i>Fil:</i> 9 žumanaca, 9 kašika šećera, 1 kašika brašna, 5 kašika jake kafe, 250 g putera ili margarina. <i>Glazura:</i> 100 g čokolade, 100 g šećera, malo vode</p>	<p>Način pripreme: <i>Kore:</i> Ulupati belanca sa šećerom (postepeno dodavati), dodati brašno, prezle i orahe. Peći na prevrnutom plehu u tri puta dok ne porumeni. Svaku koru dok je topla, na plehu, preseći na dva dela. Prevrnuti pleh i skinuti koru na krpu. Ostaviti da se ohladi. <i>Fil:</i> Na pari skuvati krem od žumanaca, šećera, brašna i kafe. Kad se prohladi dodati puter. <i>Glazura:</i> Otopiti šećer u malo vode i dodati čokoladu da se rastopi. Filovati kore jednu za drugom, završiti korom. Iseći okrajke i preliti glazurom gore i sa strane da se dobije potpuno crna torta. Ostaviti da kore odmeknu (par sati).</p>
--	--

PLAZMA TORTA - OD BAKA SOFIJE

Sastojci: 250 g margarina, 5 jaja, 5 kašika štaub (prah) šećera, 300 g plazma kekisa, mlevenog, šaka grožđice, 1-2 dl soka od kajsije.	Način pripreme: Od margarina, žumanaca, prah šećera, kekisa, grožđice i soka od kajsije se napravi homogena gusta smesa. Oblikuje se torta na koju se doda šam od belanaca i šećera po ukusu.
---	---

SLADOLED TORTA

Sastojci: <i>Kore:</i> 15 belanaca, po 15 kašika brašna i šećera, 1.5 prašak za pecivo. <i>Prelin:</i> 0.5 l mleka, 5 vanil šećera <i>Fil:</i> 15 žumanaca, 300 g šećera u prahu, 5 vanil šećera, 250 g margarina šlag	Način pripreme: <i>Kore:</i> Umutiti sve sastojke i od mase ispeći tri kore. Kad se ohlade izbosti ih viljuškom. <i>Prelin:</i> Prokuvati mleko i vanil šećer i kad se ogлади prelitati sve kore. <i>Fil:</i> Umutiti sve sastojke, nafilovati između kora i odgore staviti šlag..
---	---

TORTA OD KROMPIRA

Kad je probate nećete verovati da je od krompira.

Sastojci: 1 kg krompira, 0.5 kg šećera, 250 g margarina, 3 vanil šećera, 200 g mlevenih orasa, 200 g plazma kekisa (ili prezli) 100 g čokolade, malo ruma, 1-2 šlaga.	Način pripreme: Krompir skuvati i napraviti pire (bez začina) i u topao dodati margarin, šećer, vanil šećer, orahe i plazma kekisa. Masu podeliti u dva dela, u jedan dodati otoplјenu čokoladu (ili kakao), a u drugi rum. Oblikovati tortu tako što se prvo oblikuje deo sa rumom, a njega stavi tamni deo sa čokoladom. Šlag staviti na svakog parče pri služenju, ili na celu tortu.
---	--

VASINA TORTA

Sastojci: <i>Kora:</i> 6 jaja, 6 kašika šećera, 6 kašika oraha, 2 kašike brašna, sok pomorandže. <i>Fil:</i> 300 g oraha, 0.5 dl mleka, šećera po ukusu, 200 g umućenog margarina, 5 štangli čokolade, 4 žumanceta, 4 kašike šećera, 1 pomorandža. šlag (sneg od belanaca).	Način pripreme: <i>Kora:</i> Umutiti jaja i šećer, dodati orahe i brašno pa ispeći patišpanj na oko 200 °C oko 20 min. Kad se ohladi prelitati sokom od narandže. <i>Fil:</i> Popariti mlevene orahe u vrelom mleku, dodati šećer po ukusu i margarin. U to dodati čokoladu otoplјenu u malo ulja i prethodno umućena žumanca sa šećerom i korom i sokom 1 narandže. Patišpanj nafilovati, pa dodati odgore šlag, i na sve krupno narendati 1-2 štangle čokolade.
--	---

KOKOS TORTA

<p>Sastojci: <i>Kora:</i> 5 belanaca, 300 g šećera, sok 1 limuna, 100 g brašna, 150 g kokosa, 1/5 praška za pecivo, šoljica toplog meka. <i>Fil:</i> 1 l mleka, 5 žumanaca 3 kašike šećera, 8 kašika brašna, 250 g umućenog margarina, 100 g prah šećera.</p>	<p>Način pripreme: <i>Kora:</i> Od svih sastojaka sem mleka umutiti masu i ispeći koru, Toplu koru prelići mlekom i preseći na pola. <i>Fil:</i> Umutiti belanca sa mlekom i šećerom pa dodati brešno i skuvati kao puding. Kad se ohladi dodati margarin umućen sa prah šećerom. Nafilovati kore (fil i odgore).</p>
--	---

VOĆNA TORTA - OD MIME

Ne volimo baš voćne torte, ali ova je zaista odlična.

<p>Sastojci: 200 g PETTIT BEURE, 200 g plazna kekisa, 250 g oraha, 4 žumanceta i 100 g šećera, 1 margarin, 1kg pomorandži, 4 kivija, 4 banane, 1 mala konzerva ananasa.</p>	<p>Način pripreme: Oba kekisa samleti, kao i orahe, posebno umutiti žumanca sa šećerom. Sve ovo spojiti zajedno sa seckanim voćem* i margarinom. Oblikovati tortu i odgore staviti šlag. *može bilo koje slično sezonsko voće (breskva, dinja i sl.)</p>
---	--

RUSKA TORTA - OD NADE

<p>Sastojci: <i>Kore:</i> 6 belanaca, 6-8 kašika šećera, 150 g seckanih oraha, 2 kašike brašna, 50 g suvog grožđa, seckana kora pomorandže. (sve ovo X 2 za dve kore). <i>Fil:</i> 3 žumanceta, 3 kašike šećera, 7 kašika gustina ili brašna, 700 g mleka sa 7 kašika šećera, 250 g umućenog margarina, malo čokolade.</p>	<p>Način pripreme: <i>Kora:</i> Umutiti sneg od belanaca i šećera, dodati ostale sastojke pa ispeći koru. Isto ponoviti i za drugu koru, pa svaku preseći na pola da se dobiju 4. <i>Fil:</i> Umutiti žumanca i šećer pa dodati brašno i izmešati sa malo mleka, a zatim dodati ostatak zaslađenog i smlačenog mleka i skuvati kao puding. Kad se ohladi dodati margarin i čokoladu. Filovati kore (namazati i gornju) i posuti mlevenim orasima.</p>
--	---

TARABA TORTA - OD VANESE

<p>Sastojci: <i>Kore:</i> 2 jajeta, 2 kašike brašna i 2 kašike šećera. <i>Fil:</i> 200 g putera, 200 g prah šećera, 200 g otopljene čokolade, 1 kašika ruma, 7 jaja. kutija plazma kekisa ili piškota (300 g), šlag.</p>	<p>Način pripreme: <i>Kora:</i> Umutiti sneg od belanaca i šećera, dodati žumanca i brašno i ispeći koru. <i>Fil:</i> Umutiti puter i šećer, dodati čokoladu, rum i žumanca i na kraju sneg od belanaca. Na dno modle staviti patišpanj, a po obodu piškote ili plazma kekisa natopljen u mleko i malo ruma. Naliti filom i ostaviti u frižider. Sutra dodati šlag.</p>
--	---

DEČJA TORTA OD KEKSA

Ovo je super brza torta, nema složenih radnji, masa je zgodna za oblikovanje za dečije rođendane, a klinci je obožavaju.

<p>Sastojci: 1 velika kutija keksa PETIT BEURE, pola litra hladnog mleka, 4 žumanceta, 5 kašika šećera u prahu, 125 g maslaca, 100 g čokolade, slatka pavlaka za šlag.</p>	<p>Način pripreme: Keks izlomiti na krupnije komade i politi mlekom. Žumanca i šećer sjediniti, malo zagrejati na pari, ubaciti puter i čokoladu. Još toplu masu preliti preko keksa i sve zajedno umutiti kašikom. Masa je gotova!!!! Može se ubaciti i malo seckanih oraha ili žele bombona. Prohlađenu masu oblikovati (pr. kućica sa krovom gde se crep pravi od listića žele bombona, a prozori i vrata od kockica čokolade), premazati tj. dekorisati šlagom od umućene slatke pavlake.</p>
---	--

KAPRI TORTA - Staša

<p>Sastojci: 3 male kutije piškota, 4 kesice pudinga (Dr Oetker) od jagode (banane), 1 l gustog soka od jagode (banane), 250 g maslaca, 5 kesica vanil šećera, oko 20 kašika šećera, 600 ml mleka, 9 kašika gustina, 4 kesice šlaga, sveže jagode (banane) oko 1 kg, 100 g čokolade, 70 g maslaca.</p>	<p>Način pripreme: Poređati piškote po dnu velikog pleha. Sav puding i 20 kašika šećera sjediniti u malo soka i skuvati u ostatku soka kao i svaki puding, pa preliti pažljivo preko piškota. Kada se ohladi staviti sveže jagode (banane) u jednom sloju. Gustin i vanil šećer skuvati u 600 ml mleka, ohladiti i dodati umućen maslac. Pomoći se mikserom da se ova masa fino sjedini, pa sipati preko svežeg voća. Glazirati sa otopljenom čokoladom u maslacu, pa umutiti šlag i dekorisati tortu. Dobro ohladiti u frižideru, najbolje jesti tek sutradan. Odlična je, bolja od bilo kog kapri sladoleda, a jasno je da od sezone zavisi koje voće će biti upotrebjeno. Preferiram jagodu. Torta je velika i dovoljna za poveće društvo pa još i da ostane.</p>
---	---

VOĆNA ŠLAG TORTA - Staša

Plasila sam se da je pravim jer nikad nisam koristila želatin, ali Staša je pravi majstor, obrabrla me je pa ću i ja vas. Nije komplikovano, samo napred, uspećete i svi će vas hvaliti danima.

<p>Sastojci: 2 slatke pavlake (pola litra) za šlag, 400 g šećera u prahu, 4 kesice šlaga, 4 kesice želatina za kolače, 300 g kristal šećera, voda obična, sveže voće (jagode, a dobre su i maline).</p>	<p>Način pripreme: Umutiti slatku pavlaku sa šećerom u prahu. U posebnoj posudi umutiti šlag iz kesica po uputstvu proizvođača (sa vodom ili mlekom). Razmutiti želatin u 5 kašika vode pa mu postepeno dodavati još 10 kašika uz stalno mešanje. Kristal šećer i 15 kašika vode staviti u šerpu i pustiti da provri, skinuti sa vatre, sjediniti sa razmućenim želatinom, pa mutiti mikserom 20 minuta. Sada spojiti sa prethodno pripremljenim šlagovima i još mutiti mikserom da se sjedini. U dublji pleh za tortu (lepše je ako imate okrugli) staviti alu-foliju po dnu i stranicama, sipati pola smese, naređati voće pa preliti drugom polovinom smese. Ostaviti u frižideru preko noći. Sutradan prevrnuti na poslužavnik, skinuti foliju i ukrasiti po želji.</p>
--	--

PIĆA

BOZA

Pomalo komplikovan i dug postupak pripreme neće smetati onima koji vole ovo slatko orijentalno piće. Naravno najviše prija uz orijentalne kolače.

Sastojci: 250 g kukuruznog brašna, 10 l vode, 1 kg šećera, 3 limuntusa, 1/2 kvasca.	Način pripreme: U 2 l vode razmutiti brašno i ostaviti da prenoći. Ujutru dodati još 2 l uzavrele vode i kuvati 10-tak minuta. Nakon toga dodati još 6 l hladne vode i sve procediti. Dodati 1 kg šećera, 3 limuntusa i pola kvasca i ostaviti da stoji još 3 sata uz povremeno mešanje.
---	--

SANGRIJA

Odlično osveženje za vrele letnje dane. Španci ga piju uz sve obroke.

Sastojci: 50 g šećera, 4 kašike vode, 2 breskve, 150 ml konjaka, 1 l crvenog vina (ružice), 1 limun i 1 narandža.	Način pripreme: Otopiti šećer u vodi na vatri, to sipati u vino, pa dodati limun i narandžu iseckane na kockice i konjak. Ostaviti 2-3 sata u frižider. Izvaditi iz frižidera i rukom izcediti limun i narandžu, pa procediti u drugi sud. Ohladiti i pre serviranja dodati na listiće seckane komadiće breskve. Služiti pola-pola sa kiselom vodom ili sodom uz kocke leda.
--	--

VIŠNJEVAČA - OD LILICE

Sastojci: oko 1.5 kg višanja, 500 g šećera, oko 3 l rakije (loze).	Način pripreme: U teglu, posudu od oko 5 l do polivine sipati oprane višnje, dosuti šećer i naliti rakije do vrha. Ostaviti da stoji 2 nedelje u šarenom hladu, s tim da se prvih dana često promeša.
--	---

GROŽĐE U LOZOVAČI – vidi Italijansku kuhinju

ARAPSKA KUHINJA

Svaki od sledećih recepta se u sadržaju može naći u odgovarajućoj grupi, ovde su skupljeni po svom poreklu, a većina potiče od mog prijatelja Ziada El Koussa, Libanca.

HUMUS

Odličan pikantan namaz, koji može da služi i kao neka vrsta sosa. Pomalo se dugo i naporno pravi, ali se u jednom mahu može skuvati više nauta, koji se propasira i drži u zamrzivaču. Tada je ostali deo posla lak i brz.

<p>Sastojci: Šolja nauta - sorove leblebije, kašičica sode bikarbone, 3-4 čena belog luka, 2 kašike taan-a (pasta od susama) sok od jednog većeg limuna maslinovo ulje malo mlevene paprike</p>	<p>Način pripreme: Naut staviti preko noći u vodu da nabubri, očistiti od tanke ljuske, ocediti ih i naliti novom vodom i dodati sodu-bikarbonu. Kuvati na laganoj vatri dok leblebije ne omeknu, ohladiti ih, procediti i propasirati. Pomešati beli luk, taan i sok od limuna i u to dodati leblebije i napraviti pastu (blenderom). Preliti je maslinovim uljem i mlevenom paprikom. Služi se kao namaz ili se u njega umaču kufte (<i>vidi recept dole</i>) i sl.</p>
--	--

KUFTE

Samo ime podseća na naše ćufte, (ime znači lopta, kugla, i vezano je za oblik, a i ime naših ćufti je turskog porekla i znači isto), ali je ukus ovih, iako nisu od mesa, puniji i ako ništa drugo drugačiji i interesantniji.

<p>Sastojci: Naut i crveni pasulj (ili bilo koji drugi) u odnosu 5:1, 1 luk, biber, kim, korijander list i seme, malo mlevene paprike, 1 jajce, soda bikarbona.</p>	<p>Način pripreme: Naut i pasulj potopiti 24 sata, zatim iscediti i samleti. Pomešati sitno seckani luk, zrno i listove korijandera, biber, kim, alevu pepriku, jajce i sodu bikarbonu sa smesom i praviti male ćufte (sa dve kašičice najlakše) i peći ih u dubokom ulju. Vaditi na salvetu da se ocede od masti. Služe se uz humus (<i>vidi recept gore</i>).</p>
--	--

TABBULAH

U letnje doba naša omiljena salata, sjajnog ukusa i uz komad-dva svežeg hleba i malo sira ili kajmaka može biti i ceo obrok.

<p>Sastojci: 85 g Burghula-bungura, 2 veze peršuna, veza nane, 3 mlada i 1 običan luk, 2-3 paradajza, 90 ml soka od limuna, 60 ml maslinovog ulja, so, drugi začini po volji (peršun, korijander list, i sl.), 1 salata kupusara ili kineski kupus</p>	<p>Način pripreme: Burghul (lomljeno žito) oprati i ostaviti desetak minuta u vodi i procediti, svo povrće i začine sitno iseckati, sve pomešati, dodati so, sok od limuna i maslinovo ulje i dobro izmešati. Servirati u listovima salate.</p>
---	--

KUBBAH TI AL SINIYAH

Interesantno jelo, mada će se retko ko od nas odlučiti da jagnjetinu sprema kao mleveno meso, treba probati pa videti.

<p>Sastojci: <i>Punjenje:</i> 1/2 kg jagnjetine, samlevene, 2 luka, 225 g pinjola-pine nut (može i manje), so, biber, 100 g maslinovog ulje. <i>Kubbah:</i> 500 g Burghula - bungura 500 g mlevene jagnjetine, 1 luk, so, mlevena paprika, beli biber, kim, cimet voda sa ledom (za kvašenje ruku pri mešenju), 100 g maslinovog ulja</p>	<p>Način pripreme: <i>Punjenje:</i> Na ulju propržiti (blago) pinjole, dodati sitno seckan luk, propržiti, zatim meso i začine. <i>Kubbah:</i> Bungur potopiti desetak minuta, iscediti i samleti. Jagnjetinu fino samleti i ispasirati. Sitno seckan luk, so i začine pomešati sa mesom, i sve ponovo samleti. Sve ovo umesiti sa burghulom (vlažnim rukama). Ako treba ponovo samleti i formirati dve pljeskavice, glatke i oko 0.5 cm debele. Jednu pljeskavicu staviti na dno okruglog suda, staviti punjenje (fil), pa drugi pljeskavicu. Peći oko 20 min. u zagrejanom remini (180°). Ukrasiti pinjolima.</p>
---	---

GRIZ (SEMOLINA) KOCKE

Ne može se reći da je ovaj kolač nešto izuzetno, ali za promenu je vredno pokušati ga napraviti.

<p>Sastojci: 100 g putera, 225 g mlevenog šećera, 4 jajeta, 100 g mlevenih badema, kašičica cimeta, 225 g griza. <i>Sirup:</i> 225 g šećera i 300 ml vode 3 kašike soka od limuna</p>	<p>Način pripreme: Pomešati puter i šećer, dok se ne napravi krema, dodati jaja, mlevene bademe, cimet i semolinu. Staviti u podmazan pleh i peći na 180°C oko 1 sat. <i>Sirup:</i> Zagrejati šećer da se otopi, dodati sok od limuna i pustiti da prokuva, smanjiti vatru i kuvati još 5 min dok se sirup malo zgusne. Na svaki komad buduće kocke staviti po 1/2 oljuštenog badema, prelići prohladenim sirupom i seći kad se ohladi.</p>
--	---

TAANPITA

Izdašan kolač, interesantnog ukusa, koji može dugo da stoji.

<p>Sastojci: 600 g brašna, 1.5 šolja šećera (smeđeg) 2 šolje taan-a, 2 čaše vode 1 kašičica cimeta strugana kora od narandže ili limuna 1 kašičica karanfilića kesica peška za pecivo 2 šolje oraha (seckanih), 1.5 šolja groždice</p>	<p>Način pripreme: Izmešati taan i šećer da se potpuno spoje. Dodati sve ostale sastojke i izmešati da se dobije gusta pasta (korigovati gustoću dodatkom vode). Izliti u dobro podmazan pleh i peći na oko 175-200°C dok ubodena čačkalica ne izađe iz testa čista*. Toplo posuti smešom cimeta i šećera. Kad se ohladi seći na kocke. *mora biti dobro pečeno da ne bi ostali gnjecavi, ali nesme se ni prepeći</p>
---	---

ITALIJANSKA JELA

Svaki od sledećih recepta se u sadržaju može naći u odgovarajućoj grupi, a ovdje su skupljeni po svom poreklu. Većina potiče iz jednog sjajnog italijanskog kuvara.

APULIJSKA PAPRIKA

Sjajno, pogotovo što može da dugo stoji. Svidelo se svakome ko je probao.

<p>Sastojci: 10-15 mesnatih paprike (raznih boja), 200 grama incuna u ulju (slanih srdela ringlica) - mogu i sardine ili skuše, 200 grama slanih kapara, 20-tak češnjeva belog luka, veza peršuna, veza bosiljka, so, dosta vinskog sirćeta i kvalitetnog maslinovog ulja.</p>	<p>Način pripreme: Dobro oprati i osušiti paprike, i iseći ih na štapiće, ne preširoke (bez semenki i žilica). Paprike prokuvati u sirćetu sa malo soli (bolje iz više puta) oko 10 minuta. Paprike izvaditi šupljom kašikom, ocediti i staviti na suhu krpu da se potpuno ohlade i osuše. Oprane listove peršuna i bosiljka potpuno osušiti, kao i beli luk. U opranu i potpuno suhu vakuum teglu (najbolje je ostaviti malo u zagrejanom rerni, ali je potom potpuno ohladiti) ređati papriku, beli luk, incune, kapare, listove bosiljka i peršuna (voditi računa i o estetici) sve do oko 2 cm od vrha tegle. Ne sabijati previše. Naliti maslinovim uljem da prekrije sadržaj tegle, teglu zatvoriti i ostaviti dan dva. Nakon toga proveriti da li je nivo ulja pao, pa ako je potrebno dodati ulja da prekrije sadržaj. Čuvati na hladnom i tamnom, ne dirati mesec dana.</p>
---	--

GROŽĐE U LOZOVAČI

Za one koji vole slatkasta pića prejako, a za one koji ih ne vole preslatko, ali će se verovatno svideti većini i jednih i drugih. Ne zaboraviti da je u pitanju ipak rakija.

<p>Sastojci: 2 kg zrelog, zdravog belog grožđa tvrde ljuske najbolje muskat), 400 gr šećera (može i manje, ali se tada mora čuvati u frižideru), kora limuna (seckana na trake), kora cimeta, komad vanile (nije bavezno), dobra lozovača (ili druga rakija) - ne štedeti na kvalitetu.</p>	<p>Način pripreme: Zrna, pucad, grožđa odseći makazama tako da ostane bar 1 mm peteljke. Birati samo zdrava, cela i nenapuknuta zrna. Oprati ih u hladnoj vodi, ocediti, obrisati krpom (ne sme ni jedno zrno da pukne) i ostaviti da se popuno osuše u hladu, prirodno. Potpuno suhu vakuum teglu napuniti zrnima, dodajući koru od cimeta i limuna i komadić vanile, sve posuti šećerom i naliti rakijom da bude potono prekriven sadržaj tegle. Teglu zatvoriti i čuvati na hladnom i tamnom mestu. Može se konzumirati kada se otopi sav šećer, ali najbolje da stoji bar mesec dana.</p>
---	---

ITALIJANSKA SALATA

Ne može se reći da je nešto izuzetno, ali će svakako dobro doći kao jedna od mogućih stvari na nekom švedskom stolu.

<p>Sastojci: 1 čaša majoneza, 1 čaša pavlake (milerama), jedan rendani ren (6-8 cm), 2 veća celera, narendana, senf, kečap, so, veza peršuna, lišće i stabljike celera, 0.5 kg kupusa, 4 veće narendane šargarepe, pera mladog luka (veza), veza mirođije, 250 g testa (grkljančići ili fussili) ili komadići kuvanog belog mesa.</p>	<p>Način pripreme: U kuvano testo dodati sve ostale sastojke i dobro promešati.</p>
--	--

LAZANJE

Jedan od verovatno bar desetak različitih receptata ovog poznatog jela. Nama najbolji.

<p>Sastojci: <i>Fil:</i> 500 g mlevenog mesa, 1 glavica crnog luka, 5-6 čenova belog luka, 2 šargarepe, eršun, origano, biber, so, 4 kašike koncentrata paradajza (ili 700 g svežeg), supa ili voda. <i>Bešamel:</i> 60 g putera ili margarina, 3 kašike brašna, 4 dl mleka 500 g lazanji, parmezan</p>	<p>Način pripreme: <i>Fil:</i> Propži se luk, doda seckana šargarepa i ona proprži. Zatim se dodaju meso, začini, beli luk i paradajz. Kuva se oko 30 minuta, uz dodavanje supe ili vode po potrebi. Mora da se zgusne. <i>Bešamel:</i> Napravi se svetla zaprška od putera (margarina) i brašna. Doda se mleko i kuva dok se ne zgusne, uz stalno mešanje. U dobro podmazan pleh ređaju se lazanje, bešamel i fil, završi se sa bešamelom. Pospje se parmezanom i peče u zagrejanj rerni na 200°C do zlatno žute boje.</p>
--	---

PUNJENI KANELONI

Moglo bi se reći da je ovo samo poseban slučaj lazanji, pa ako vam one klasične dosade, evo rešenja.

<p>Sastojci: <i>Fil:</i> 250 g mlevenog mesa, 1 glavica crnog luka, 2-3 čena belog luka, peršun, origano, bosiljak, biber, so, oraščić, 1 kašika brašna, 20 g putera, 4 kašike ulja, 4 dl supe ili vode, 1 jaje, 50 g prezli. 12 kaneloni, 1 l sosa od paradajza, 50 g parmezana</p>	<p>Način pripreme: <i>Fil:</i> Propži se crni i beli luk sa peršunom. Zatim se doda meso, a kada se i ono proprži dodaju se brašno, supa i začini i sve se kuva 15 minuta. Zatim se dodaju prezle, jaje i polovina parmezana. Sve se promeša, masa mora biti gusta. Vatrostalna posuda (sa poklopcem) se namaže puterom i nalije sa oko 300 ml sosa od paradajza. U nji se slažu kaneloni napunjeni filom, nalije ostatak paradjz sosa, pospe parmezanom i stavi još malo putera. Pokrije se i zapeče u zagrejanj rerni na 200°C (oko 40 minuta).</p>
---	--

MOJ PRELIV (SOS) ZA ŠPAGETE

Ovo se nalazi u ovom odeljku jer su špagete (paste) italijanska jela, ali je recept moj i to je jedan od onih recepata koji i nema striktan sastav i način pripreme. Nastao je kao rešenje situacije: kako brzo napraviti ručak od onog što imaš u kući. Meso nije obavezno. (Naravno osnova je dobro poznata za ovakve stvari, nisam ja ništa naročito smislio).

Sastojci: 1 mala glavica crnog luka, 4-5 čenova belog luka, oko 0.5 l soka od paradajza, ili paradajz pirea, ili oko 700 g peletiranog ili svežeg paradajza, peršun i/ili celer list, timijan, origano, maslinovo ulje, sitno seckana šunka ili slanina ili oko 200 g mlevenog mesa ili sl.	Način pripreme: Propržiti crni i beli luk (što je moguće sitnije isečene) na maslinovom ulju, na tihoj vatri. Ako se dodaje mleveno meso i njega propržiti pa doliti paradajz i kuvati oko 15 min na umerenoj vatri. U zavisnosti u kakavom je obliku dodat paradajz korigovati gustinu ili dodavanjem vode (supe) ili sa malo gustina. Kada se zgusne dodati začine i šunku ili slaninu (nije obavezno) i još malo kuvati. Soliti i biberiti po ukusu. Može se dodati i ljuta tucana paprika. Preliti preko pašte i posuti parmeanom ili drugim ribanim tvrdim sirom.
--	--

TESTO SA BOSILJKOM - OD ŠAZE

Još jedno rešenje za brz ručak, mada svežeg bosiljka nema uvek u kući (sem ako imate baštu). Mi obožavamo ovo jelo.

Sastojci: puter, beli luk, listovi svežeg bosiljka, krupno iseckani, so, 0.5 kg neke pašte	Način pripreme: Skuvati paštu i izneti je toplu na sto na kojem se već nalazi puter, očišćen beli luk i iseckan bosiljak. Jelo se pravi u sopstvenom tanjiru: U toplo testo se stavi malo putera, u presi izgnječenog belog luka i pregršt bosiljka, posoli po ukusu i sve promeša. Ide odlično uz hladno belo vino.
--	--

PEŠT (ĐENOVLJANSKI PRELIV)

Lepša i ukusnija varijacija prethodnog jela (ali traži i više vremena za pripremu). Šteta što svežeg bosiljka nema cele godine.

Sastojci: 4-5 čenova belog luka, bogata veza bosiljka, kašika pinjola, 40 g parmezana, dosta maslinovog ulja, so, biber.	Način pripreme: U keramičkom avanu tući tučkom bosiljak, so, ponjole i beli luk. (može da se uradi i blenderom). Dodati ulje postepeno u tankim mlazevima. Tući (mešati) sve dok se ne dobije penasta masa. Služi se kao preliv za špagete ili sl.
---	--

BROCCOLI PASTA

Dve varijante još jednog jela sa pastom. Mi ovakve vrste jela baš volimo, a sem što su ukusna, uglavnom se i lako i brzo prave.

Sastojci: <i>Varijanta 1:</i> 500 g testa (najbolje fusilli), 1-2 glavice broccoli-ja, sa korenom, 4-5 češnjeva belog luka, maslinovo ulje, armezan, so, biber. <i>Varijanta 2:</i> Isto kao i u varijanti 1, ali bezbelog luka i parmezana, a sa malo mascarpone sira (može i naš kajmak da posluži) i sa malo senfa.	Način pripreme: <i>Varijanta 1:</i> Skuvati testo al dente, (par minuta pre kraja dodati broccoli). Pre ceđenja odvojiti šolju tečnosti od kuvanja. Proceđenu testeninu i broccole vratiti u šerpu u kojoj je prethodno kratko propržen beli luk na maslinovom ulju, promešati pa dodati ribanog parmezana, so i biber, i tečnost od kuvanja dok ne dobijete jelo gustine koja vam se sviđa. Služiti odmah, toplo, uz posipanje parmeanom. <i>Varijanta 2:</i> Broccole skuvane u dosta slane vode i sitno iseckane dodati u posudu sa malo rastopljenog sira i kuvati 10 minuta na tihoj vatri. Dodati so, biber i malo senfa, toplo prekriti preko skuvane testenine i odmah služiti.
---	--

MEKSIČKA JELA

Svaki od sledećih recepta se u sadržaju može naći u odgovarajućoj grupi, a ovde su skupljeni po svom poreklu. Sve sam ih otkrio kod mog kuma u Londonu, od koga sam ih i prepisao. Prva četiri recepta su u stvari dva jela (mada se tortilja čips i crveni čili sos mogu koristiti i u drugim jelima, pa čak i sami) poznata, bar po imenu, i onima koji su samo čuli za meksičku kuhinju. Mislimo da su dobra baš toliko koliko su i poznata.

GUACAMOLE

<p>Sastojci: 1 ljuta papričica, 2 avokada, oljuštena i samlevena, 1 luk, 1 kašičica iseckanog svežeg lista korijandera, 2 kašičice soka od limuna, 1 veliki paradajz - oljušten i očišćen od semenki, so, tortilja čips (<i>vidi recept dole</i>).</p>	<p>Način pripreme: Papričica se izmrvljuje u tarioniku, a avokado se lagano izgnječi, a zatim se pomešaju sa ostalim delovima da bi se dobila gusta pasta (najbolje pomoću belendera). Služi se sa tortilja čipsom (<i>vidi recept dole</i>).</p>
---	--

NACHOS

<p>Sastojci: 175 g tortilja čipsa (<i>vidi recept dole</i>), 150 ml. crvenog čili sosa, 100 g ribanog sira.</p>	<p>Način pripreme: Čili sos (<i>vidi recept dole</i>) staviti u tiganj i zagrejati. Tortilje staviti u vatrostalnu činiju, prelići sosom i ribanim sirom i staviti u zagrejanu rernu na 2-3 minuta. Ukrasiti sa seckanim paradajzom i lukom, guacamolom (<i>vidi recept gore</i>) i rezanom paprikom.</p>
--	--

CRVENI ČILI SOS

<p>Sastojci: 5 sušenih ljutih crvenih papričica, 3 kašike vrele vode, 400 grama paradajza, 4 kašike ulja, 2 luka, 2 čena belog luka, 3 kašike paradajz pirea, kašičica kima, kašičica zrna korijandera, 1.5 kašika vinskog sirćeta, kašičica šećera.</p>	<p>Način pripreme: Paradajz, vodu i papričice propasirati i staviti u poseban sud, sačuvati sok. Propržiti na ulju crni i beli luk, dodati propasirani deo, pa preostali sok od pasiranja, paradajz pire, kim, korijander, sirće i šećer. Poklopiti i kuvati oko 10 min.</p>
---	---

TORTILJA ČIPS

<p>Sastojci: 275 g kukuruznog brašna, so, 350 ml tople vode, ulje za prženje</p>	<p>Način pripreme: U brašno i so se postepeno dodaje topla voda i umesi glatko testo (s obzirom na različit kvalitet kukuruznog brašna mere uzimati uslovno). Podeli se na 14 delova i ostavi da stoji 1 sat. Svaki komad se između dva lista prijanjajuće folije (providne) razvuče u tanak kolač oko 13 cm u prečniku. Zagreje se (teflonski) tiganj i u njemu prži svaki komad po oko 1-1.5 min sa svake strane. Površina treba da se blago zarumeni, a tortilje da budu još uvek vlažne. Gotove komade stavljati u toplu krpu. Ovo su tortilje, koje se zatim prže u dubokom ulju dok ne postanu rumene i hrskave i to je tortilja čips.</p>
---	--

JUKATAN RIBA

Za naše ukuse neobična kombinacija, ali ko voli da eksperimentiše biće prijatno iznenađen.

<p>Sastojci: oko 2 kg ribe (snapper), 2 kašičice soka od limuna, so, kašičica mlevenog bibera, 3 kašičice maslinovog ulja, 1 luk, 1 ljuta papričica, 175 g seckanog semena bundeve - golice (pečene), 2 kašičice lista korijandera, 120 ml soka od narandže, 2 tvrdo kuvana jajeta, limun.</p>	<p>Način pripreme: Ribu dobro osušiti i preliti sokom od limuna, staviti u vatrostalnu posudu, posoliti i pobiberiti. U posebnoj posudi na ulju propržiti luk, zelenu papričicu i golicu i polovinu korijander lista. Time preliti ribu, a zatim sve preliti sokom od narandže. Pokriti i kuvati u zagrejanj rerni oko 25-30 minuta, ukrasiti jajima, limunom i korijanderom.</p>
---	--

LIGNJE U SOSU OD VINA

Za uobičajenu kuhinju neobičan način spremanja lignji (nisu ni pržene, ni na žaru, ni punjene), ali vredi probati.

<p>Sastojci: 1 kg lignji, 500 g luka, 6 kašika belog vina, 150 ml vode, timijan, 2 paradajza, 1 paprika, so i biber.</p>	<p>Način pripreme: Na proprženi luk dodati lignje izrezane na rezance, i pržiti ih dok ne nestane tečnosti. Postepeno dodati vino, vodu i začine i kuvati oko 20 min na laganoj vatri uz mešanje. Dodati paradajz i papriku isečenu na rezance i kuvati još 10-tak minuta.</p>
---	---

BANANE SA RUMOM

Efektivno i ukusno.

<p>Sastojci: 40 g putera, 40 g smeđeg šećera, 20 g šećera, 100 g ananasa, 2 velike banane, 120 ml ruma, sladoled.</p>	<p>Način pripreme: Zagrejati puter, i dodati šećer da se otopi. Dodati ananas i banane i kuvati dok ne provri. Preliti rumom i zapaliti. Dok gori sipati preko sladoleda.</p>
--	--

UZ DIGESTIVE

Ova zbirka recepata jeste kućna, ali ne bi bila ovako naprebljena da želimo da je čuvamo samo za sebe. Njen izgled je pomalo određen i činjenicom na je nastala od verzije za Internet, a više time da je zaista zbirka recepata, pa sem forme ne postoji neka jedinstvena koncepcija ili usaglašenost korišćenih termina, mera i sl. Naravno da će se ona skoro stalno dopunjavati, a svaki novi recept će, uostalom kao i većina postojećih, imati pored naziva navedeno i ime onoga od koga je dobijen. Naravno za one preuzete iz novina, sa Interneta ili sl. (kojih ima i u ovoj verziji), bezličnost izvora ne zaslužuje da se on i navede.

Pored toga što volimo da kuvamo i jedemo, volimo da pre, uz i posle dobrog jela i popijemo. Kao aperitiv pijemo sve, 'oćemo reći, sve vrste aperitiva, zavisno od raspoloženja i stanja u bifeu, ali najčešće su to dobre domaće rakije, po mogućstvu kajsija, viljemovka ili dunja, mada Saša voli i dobru komovicu. Uz jelo najčešće pijemo vino, odgovarajuće boje i jačine, mada uz testa, gibanice i sl. radije popijemo pivo. Posle jela pivo uglavnom nikada ne pijemo (Dragana ponekad), ali vino ponekad i u većim količinama, naročito u društvu. Digestive pijemo retko, ali onda gledamo da to bude nesto dobro.

Nadamo se da će jednog dana biti vremena i volje da se na način sličan ovome, obradi i (u prvom redu Sašina) zbirka etiketa vina koja smo bar probali. One su manje više složene po regionima, ima ih već više od 700, a uz većinu stoji i napomena kada smo dotičnu bocu i s kim popili, kao i lična ocena kvaliteta sadržaja boce.

Beleške

