

*Skupili, probali i odabrali
Dragana i Aleksandar Dekanski*

Naši omiljeni recepti

kućni kuvar

četvrto – još, još malo dopunjeno i ispravljeno izdanje



Beograd, oktobar 2011.

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 Anja i Jana

Najveća izjelica:

zna se

tiraž:

nepoznat

štampano:

svako za sebe

WEB site:

<http://www.dekanski.com/Kuvar/>

Kontakti:

Aleksandar@dekanski.com i dekanski@ihtm.bg.ac.rs

Naslovna strana:

Ja sa 12-13 godina manje, mnogo više kose i sa kvisko naočarima! Priprema Apulijske paprike

SADRŽAJ

NAŠI OMILJENI RECEPTI	1
Zašto ?	1
Literatura !	1
Par pametnih o jelu i piću!	1
TESTA	1
TESTO ZA PICU - bez kvasca	1
VALJUŠCI, NJOKI - osnovni recept	1
KIFLE SA SIROM	2
KIFLE - od Ljilje	2
SLANE ŠTANGLICE	2
PROJA	2
ZLATIBORSKA POGAČA	2
POGAČA SA SUSAMOM	3
PROJARA - ZELJANICA	3
BAZLAMAČA	3
PROJA – verzija Jelene Tkalec	3
KAJZERICE	3
HLEB SA SUVUM GROŽĐEM I ORASIMA	4
PROJA SA SUŠENIM PARADAJZOM	4
SUSAM KUGLICE	4
ARAPSKI HLEB (Klbz) SA MASLINAMA – vidi Arapsku kuhinju	4
SALATE	5
SALATA OD KARFIOLA	5
SALATA OD KROMPIRA I SLANINE	5
EMBARGO SALATA - od Tamare	5
MALIZANO - SALATA OD PATLIDŽANA - Grčko	5
SALATA OD ROTKVICE I RUKOLE	5
SALATA OD KARFIOLA I BROKOLA	6
MIMOZA SALATA	6
KONJIČKA SALATA	6
ITALIJANSKA SALATA – vidi Italijansku kuhinju	6
TABBULAH – vidi Arapsku kuhinju	6
NAMAZI	7
PILEĆA PAŠTETA	7
UMAK OD CVEKLE	7
GUACAMOLE - vidi Meksičku kuhinju	7
HUMUS – vidi Arapsku kuhinju	7

DA SE PREGRIZE - PREDJELA	8
SLANI ROLAT	8
CRNE GALETE - od Mime	8
BRZA PITA SA SIROM	8
TOST - od Anči	8
PIROŠKE	8
ROLAT OD MLEVENOG MESA	9
PUDING OD SPANAČA	9
RASOL ČORBA	9
RIBLJA TORTA	9
PATLIDŽAN U TEPSIJI	10
VEGETARIJANSKO - BEZ MESA	11
"ŠNICLE"	11
"PILAV"	11
ZELENI UŠTIPCI	11
ŠARGAREPA SA VINOM	11
PAŠTRNAK NADEVEN SIROM	11
DRAGANIN PREBRANAC	12
TAVČE SA ORASIMA	12
PUNJENE SUVE PAPRIKE	12
BUKOVAČE SA SIROM	12
POSNA SARMA	13
RAGU ČORBA OD POVRĆA SA ŠARGAREPOM	13
PAŠTRNAK NADEVEN SIROM	13
POSNA DŽIGER SARMA	13
BUKOVAČE "NATUR"	14
PITA OD PEČENE PAPRIKE	14
ŠARENO POVRĆE	14
SOČIVO SA VINOM	14
MIRISNI KROMPIR	14
PASTICCIO OD PATLIDŽANA	15
PILAV SA PRAZILUKOM	15
MOJ PRELIV (SOS) ZA ŠPAGETE - vidi Italijansku kuhinju	15
TESTO SA BOSILJKOM - od Šaze - vidi Italijansku kuhinju	15
PEŠT (ĐENOVLJANSKI PRELIV) - vidi Italijansku kuhinju	15
KUFTE - vidi Arapsku kuhinju	15
NACHOS - vidi Meksičku kuhinju	15
MESO I SA MESOM	16
KRMENADLE U FOLIJI	16
TATARSKI BIFTEK	16
BRANIMIR ODREZAK	16
ANDALUZIJSKI GULAŠ	16
SARMICE U VINOVOM LIŠĆU	17
ARGENTINSKI ČEVAP	17
FRIJULSKI GULAŠ	17
SVINJSKI VRAT NA ŽARU	17

PAPAZJANIJA	18
PAPRIKAŠ OD DIVLJEG VEPRA	18
RAMSEK SA CRNIM VINOM	19
PILEĆA KRILCA NA KINESKI NAČIN	19
BEZOBOBRAZNI GULAŠ	19
ŠARPLANINSKI SMUK	19
KOMŠIJSKI ŠTAPIĆI	20
KOVRDŽAVE VEŠALICE	20
CARSKA ĐAKONIJA	20
GULAŠ OD DIVLJAČI	20
METOHISKA TAVA	22
KUBBAH TI AL SINIYAH – vidi Arapsku kuhinju	22
LAZANJE – vidi Italijansku kuhinju	22
PUNJENI KANELONI – vidi Italijansku kuhinju	22
RIBE I PLODOVI MORA	23
KANAPEI OD DIMLJENOG LOSOSA	23
ŠAMPINJONI SA DIMLJENIM LOSOSOM	23
CRNI RIŽOTO SA SIPAMA	23
SKUŠA NA PRIMORSKI NAČIN	23
KUVANA SKUŠA	23
ŠKARPINA U LASTOVSKOM BRODETU	24
HOBOTNICA U UMAKU	24
BELA RIBA NA MOJ NAČIN	24
ŠARAN SA ŠLJIVAMA	24
ZUBATAC NA KROMPIRU	25
RIBLJI PAPRIKAŠ SA VINOM	25
SMUĐ U SOSU	25
KARLOVAČKI RIBLJI PAPRIKAŠ SA VINOM	26
gurmanski RIBLJI PAPRIKAŠ	26
TUNJ SA PIMENTOM NA PAPRICI	26
OMLET HOGAR STRAŠNI	27
HLADNA PASTA SA DIMLJENIM LOSOSOM	27
JUKATAN RIBA – vidi Meksičku kuhinju	27
LIGNJE U SOSU OD VINA - vidi Meksičku kuhinju	27
ŠTO MOŽE DA STOJI - ZIMNICA	28
TURŠIJA	28
RUM LONAC	28
APULIJSKA PAPRIKA – vidi Italijansku kuhinju	28
GROŽĐE U LOZOVAČI – vidi Italijansku kuhinju	28
SLATKIŠI	29
KOLAČI	29
RAFAELO	29
RAFAELO - od Zorice	29
UŠTIPCI SA JOGURTOM	29
GALETE - od Jote	29

BRZI KOLAČ _____	29
ŠARENE KIFLE - od Goce _____	30
KOLAČ OD JABUKA - od Sabine _____	30
KOLAČ SA ROGAČEM - od Mire _____	30
ROKOKO PUDING - od Tamare _____	30
STARINSKE ŠTANGLICE _____	31
KREMPITE - od Dragane kumice _____	31
BRZI KAKAO - od Dragane kumice _____	31
SALAMA OD KEKSA _____	31
ČOKOLADNE KUGLICE _____	31
AMERIČKA PITA (sa jabukama) _____	32
GRČKI KOLAČ _____	32
Jafa KOCKE _____	32
Jafa KOCKE 2 _____	32
KOKOS KOCKE _____	33
BRZI KOKOS KOLAČ _____	33
KOKOS KOLAČ _____	33
KOKOS ROLAT _____	33
BANINI - od Gaje _____	33
BANINI - od Vesne _____	34
LENJA PITA - od Vesne _____	34
VANILIN ROŠČIĆ _____	34
POLJUPČIĆI - od Cice _____	34
ORASNICE _____	34
SLADOLED _____	34
CARIGRADSKA ILI ALVA TORTA - od baba Sofije _____	35
TATINE BOMBE _____	35
BAJADERA _____	35
LENJA PITA _____	36
LENJA PITA - malo drugačija _____	36
GRILIJŠ _____	36
KOMISBROT SA KANDIRANIM VOĆEM _____	36
BAKINE KROFNE _____	37
ČOKOLADNI MUS _____	37
KUGLOF _____	37
KUGLICE OD SMOKVI (KAJSIJA) _____	37
RATLUK-SUSAM SALAMA _____	37
BANANE SA RUMOM – vidi Meksičku kuhinju _____	37
ORIJENTALNI KOLAČI _____	38
BAKLAVA - od baka Sofije _____	38
BAKLAVA - od Sabine _____	38
URMAŠICE _____	38
TULUMBE _____	38
TUFAHIJE _____	39
SEMOLINA KOCKE – vidi Arapsku kuhinju _____	39
TAANPITA – vidi Arapsku kuhinju _____	39

TORTE	40
GOCINA TORTA	40
REFORM TORTA - od baba Bojke	40
PLAZMA TORTA - od baka Sofije	41
SLADOLED TORTA	41
TORTA OD KROMPIRA	41
VASINA TORTA	41
KOKOS TORTA	42
VOĆNA TORTA - od Mime	42
RUSKA TORTA - od Nade	42
TARABA TORTA - od Vanese	42
DEČJA TORTA od keksa	43
KAPRI TORTA - Staša	43
Voćna šlag TORTA - Staša	43
VOĆNA TORTA - Olivera	44
BEČKA TORTA	44
PIĆA	45
BOZA	45
SANGRIJA	45
VIŠNJEVAČA - od Lilice	45
GROŽĐE U LOZOVAČI – vidi Italijansku kuhinju	45
ARAPSKA KUHINJA	46
HUMUS	46
KUFTE ILI FALAFAL	47
TABBULAH	47
KUBBAH TI AL SINIYAH	47
GRIZ (SEMOLINA) KOCKE	48
TAANPITA	48
ARAPSKI HLEB (Khbz) SA MASLINAMA	48
ITALIJANSKA JELA	49
APULIJSKA PAPRIKA	49
GROŽĐE U LOZOVAČI	49
PEŠT (ĐENOVLJANSKI PRELIV)	49
ITALIJANSKA SALATA	50
LAZANJE	50
PUNJENI KANELONI	50
MOJ PRELIV (SOS) ZA ŠPAGETE	51
TESTO SA BOSILJKOM - od Šaze	51
BROCCOLI PASTA	51
MEKSIČKA JELA	52
GUACAMOLE	52
NACHOS	52
CRVENI ČILI SOS	52
BANANE SA RUMOM	52

TORTILJA ČIPS	53
JUKATAN RIBA	53
LIGNJE U SOSU OD VINA	53
UZ DIGESTIVE	54

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://www.dekanski.com/Kuvar/>

Ovo što čitate je prerađena verzija za starovremenski način upotrebe - štampan na papiru. Četvrto izdanje našeg kuvara javlja se nakon više od deset godina od nastanka prvog – sada su Internet i komunikacije sasvim druga priča, a skoro 80.000 posetilaca sajta dokazuju da moj trud nije bio uzaludan (Možda sam ja ovo trebao da komercijalizujem??). I sada nalazim mnogi grešaka u kucanju, ali za to su krivi i korisnici – za 10 godina imao sam samo dve ili tri poruke koje su ukazivale na greške.

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:

Slavica i Igor Mandić: **Bračni kuvar**, Grafički zavod Hrvatske, Zagreb 1989.

Pisan sa ljubavlju sa odličnim receptima, uz zanimljive i duhovite komentare (ja sam pokušao da ih imitiram).

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 kuvanja

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

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

Što se literature tiče ništa novo za 10 godina, sve je preuzeo Internet, a i iskustvo čini svoje – već je dovoljno da vidimo i probamo jelo i da imamo ideju kako se pravi. No razmena recepata je i dalje najveći izvor novog!

PAR PAMETNIH O JELU I PIĆU!

Slasno i masno i ćebe sa da pojesti - govorio je moj praded, kažu.

Slatkog nema na đubretu - 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 prelići 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, ukusno. Može da zameni hleb, ali je tako dobro da se može 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, ali ne manje ukusna.

<p>Sastojci: 3 šolje brašna, 1 jaje, kašika masti ili šoljica ulja, čaša jogurta ili kiselog mleka, 2 kašičice soli, prašak za pecivo, susam.</p>	<p>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.</p>
--	---

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 pleku dok ne porumeni.</p>
---	---

KAJZERICE

<p>Sastojci: 1 kg brašna, pola litre mleka, 11 kašika ulja, 1 jaje, 50 g svežeg kvasca, 1 kašika šećera, so.</p>	<p>Način pripreme: Izdrobiti kvasac u mleku, dodati šećer i ostaviti da se digne. Sipati ovo u brašno, dodati so, jaje i ulje, pa zamesiti testo. Ostaviti da se testo digne, premesiti ga pa od njega formirati loptice, odgore napraviti krst oštirim nožem ili žiletom, pa opet ostaviti malo da nadođu. Pre pečenja premazati žumancetom i peći na jakoj temperaturi.</p>
---	--

HLEB SA SUVUM GROŽĐEM I ORASIMA

<p>Sastojci: kvasac, 0,5 kg brašna, kašika raženog brašna, kašika ovsenih pahuljica, kašika suvog grožđa, šaka seckanih oraha, kašičica soli, kašičica šećera.</p>	<p>Način pripreme: U pripremljeni kvasac dodati sve sastojke i masu dobro umesiti. Ostaviti dva sata da se testo digne pa premesiti. Manje lepinje ređati u pleh i ostaviti još 15 minuta, a zatim ispeći u zagrejanoj rerni.</p>
---	--

PROJA SA SUŠENIM PARADAJZOM

<p>Sastojci: 100 g sušenog paradajza u ulju, 125 g sitnog sira, veza prešuna, 170 g brašna, 80 g mekinja, prašak za pecivo, kašičica sode bikarbone, 2 jajeta, malo soli, 125 ml mleka, 75 ml ulja.</p>	<p>Način pripreme: 1. paradajz ocediti i iseći na kockice, dodati sir i seckani prešun. 2. brašno pomešati sa mekinjama, praškom za pecivo i sodom bikarbonom. 3. jaja umutiti sa mlekom i uljem i dodati so po ukusu. Pomešati 2 i 3 i dobro umutiti varjačim pa u to dodati 1. Masu sipati u kalupe (teflonski pleh sa više kalupa) i peći 25 minuta na 180 °C. Ohladiti i ukrasiti mladim lukom.</p>
--	---

SUSAM KUGLICE

<p>Sastojci: 250 g margarina, 2/3 čaše ulja, čaša vode, 500 g brašna, prašak za pecivo, 2 kašičice soli, 300 g susama.</p>	<p>Način pripreme: Margarin umutiti sa uljem uz postepeno dodavanje vode. Dodati brašno, prašak za pecivo, so i susam i umesiti testo. Od testa praviti kuglice, slagati ih u pleh i ispeći na 180-200 °C.</p>
---	---

ARAPSKI HLEB (KHBZ) SA MASLINAMA – VIDI ARAPSKU KUHINJU

SALATE

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

SALATA OD KARFIOLA

Sastojci: 800 g karfiola, malo mleka, barena jaja, 350 g majoneza, 1 dl belog vina, peršun, masline, so i biber.	Način pripreme: 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 preliti 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

Sastojci: 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.	Način pripreme: 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.

Sastojci: 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.	Način pripreme: 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

Sastojci: 3 patlidžana, 250 g feta sira, 100 g majoneza, 1 kašika senfa, 1 pavlaka.	Način pripreme: 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.
---	---

SALATA OD ROTKVICE I RUKOLE

Sastojci: rotkvice, rukola, narandža, bosiljak, susam, so, maslinovo ulje	Način pripreme: Pripreme i nema, seckane rotkvice pomešajte sa listovima rukole i par listića bosiljka, dodajte pola iscedjene i pola iseckane narandže, posolite, prelijte maslinovim uljem i pospite susamom.
---	---

SALATA OD KARFIOLA I BROKOLA

Ukus je sjajan, ako imete goste i predvideli ste "švedki sto" obavezno se mora naći nja njemu!

<p>Sastojci: 1 karfiol i 1 brokola (srednje veličine), 1 veći praziluk, šaka pečenog sucokreta (oljuštenog), šaka suvog grožđa</p> <p>Dresing: maslinovo ulje, vinsko sirće, malo šećera, so, 1 mala tegla ringlica, majonez (količine su odokativne, zavisno od veličine karfiola i brokola, ali za orijentaciju po oko 80 ml ulja, sirćeta i majoneza)</p>	<p>Način pripreme: Karfiol i brokole iskidati na sasvim sitne komadiće, dodati seckan praziluk, suncokter i suvo grožđe pa prelići dresingom od svih navedenih sastojaka umućenih blenderom. Spremiti dan ranije i držati u frižideru.</p>
--	---

MIMOZA SALATA

Još jedna salata pogodna za "švedki sto"!

<p>Sastojci: 2-3 krompira, 1/2 kg šargarepe, 3 tvrdo kuvana jajeta, 150 g kačkavalja, 100-150 g kukuruza šećeraca, nekoliko kiselih krastavčića, 100 g preške šunke seckane na kockice, majonez, pavlaka</p>	<p>Način pripreme: U slanoj vodi skuvati krompir, šargarepu i kukuruz (ako nije iz konzerve). U staklenu činiju ređati izrendani krompir (majonez, pavlaka), izrendanu šargarepu (majonez, pavlaka), izrendani kačkavalj (majonez, pavlaka), smesa od kukuruza, seckanih krastavčića i šunke (majonez, pavlaka), dok sve ne potrošite. Na kraju narendati jaja.</p>
---	--

KONJIČKA SALATA

<p>Sastojci: 1/2 kg sremskog (sitnog) sira, 2 glavice seckanog crnog luka, 3-4 tvrdo seckana kuvana jajeta, 3-4 kašike majoneza, veza seckane mirođija</p>	<p>Način pripreme: Sve se pomeša, mere su približne, najbolji odnos sami odredite.</p>
---	---

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>Sastojci: Pileće meso, 100 g putera, 50 g majoneza, 2 kašike senfa, biber, so, 1 sardina (bez ulja i koščica).</p>	<p>Način pripreme: Kada pečete piletinu, ono što ne volite (npr. leđa, vrat i sl) ne pecite nego odvojte skuvajte (dodati i malo konkretnog mesa), pa meso skinite sa kostiju i samljite ga. Može se i od koke koju ste kuvali 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>
--	---

UMAK OD CVEKLE

Kako i samo ime kaže nije namaz, ali kako nemam tu rubriku, a ova je najsiromašnija, evo ga ovde. Meni vrlo neobično, a vi probajte.

<p>Sastojci: 2 cvekla, 2 tvrdo kuvana jajeta, 8 kašika ulja, 2 žumanceta, pola limuna, kašikica</p>	<p>Način pripreme: Skuvanu cveklu ispasirati u blenderu, pa joj dodati penasto umućeno ulje sa žumancetom, dodati izdrovljena jaja, limunov sok i senf. Ide kao prilog uz pečenja (piletinu baši ne).</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: Testo: 0.5 l mleka, 70 g brašna, 70 g margarina, 4 jajeta. Fil: 1 pavlaka, 2 kašike senfa, 200 g šunke - seckane, 200 g tvrdog sira.</p>	<p>Način pripreme: Testo: mleko, brašno i margarin skuvati kao puding, dodati jaja i smesu peći u podmazanom plehu oko pola sata na 180°C. Fil: 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 mlevanog 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 začinima i malo gustina. Maslacem podmazati vatrostalnu činiju, dno obložiti alu-folijom, a zidove posuti prezlama. Ređati šunku, pa polovinu spanaća, pa polovinu zemičke, to ponoviti i sve preliteri 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) aleve 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 kolitove isečenu kobasicu (najbolja je ona što se ovde zove srpska). Pred služenje dodati pavlaku razmućenu 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.
--	--

PATLIDŽAN U TEPSIJI

Sastojci: 2 patlidžana, glavica luka 3 češnja belog luka, srž od 4 artičoke, 4 paradajza, 10-tak maslina, maslinovo ulje mleveni lovor list, timijan, bosiljak, origano, ruzmarin, peršun, so biber.	Način pripreme: U pleh staviti iseckan crni i beli luk pa preko njih na kriške isečen patlidžan (neoljušten) pa artičoke, paradajz i masline. Posuti sa preostalim cenim i belim lukom, začinima i preliteri uljem. Pokriti folijom (ili još bolje poklopcem ako je u pitanju zemljana posuda) i peći prvo 10 minuta na 220, a potom još oko sat vremena na 180 stepeni. Ukrasiti svežim listovima bosiljka i peršuna.
---	--

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.

<p>Sastojci: 3 kriške hleba, 1 veća glavica luka, 1 dl mleka, 2-3 jajeta, 2 čena belog luka, vegeta, so, prezle, ulje za prženje</p>	<p>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.</p>
---	---

"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.

<p>Sastojci: 2 šolje pirinča, glavica luka, malo putera, 4 kardamoma, 4 lista lovora veći komad kore cimeta, kašika HALDI praha, karanfilić.</p>	<p>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.</p>
---	---

ZELENI UŠTIPCI

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

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.

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

PAŠTRNAK NADEVEN SIROM

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

<p>Sastojci: 3 paštrnaka, 150 g kravljeg sira, 1 kašika griza, 1 jaje, 1 kašika šećera, 1 kašika maslaca, kisela pavlaka po ukusu.</p>	<p>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.</p>
---	--

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 aleve paprike.</p>	<p>Način pripreme: Natopiti pasulj u hladnoj vodi i ostaviti da prenoći. 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 alevu 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. Podgrevati 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 aleve paprike, brašno</p>	<p>Način pripreme: Skuvati pasulj u dve vode tako da zrna ostanu cela i procediti. Propržiti crni luk na ulju, dodati so, alevu papriku i biber. U tavče naizmenično ređati pasulj, orahe i luktako da na kraju bude pasulj i prelići drugom vodom u kojoj se kuvao pasulj da ogrezne. Posuti sa brašnom, iseckanim belim lukom, nanom i peršunom i zapeći. Podgrevati 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, aleva 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 aleve 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>
---	---

BUKOVAČE SA SIROM

<p>Sastojci: 10-12 bukovača, 2-3 glavice crnog luka, bešamel sos, 2-3 jajeta, prezle, ribani tvrdi sir (kačkavalj)</p>	<p>Način pripreme: Iseckane bukovače izdinstati sa sitno seckanim (struganim) crnim lukom i ohladiti. Bešamel sos (brešno, mleko i puter) - vidi lazanje, pomešati sa pečurkama, umućenim jajima i prezlama i peći kao "faširane šnicle" na puteru. Svaku "šniclu" kada je gotova posuti ribanim sirom.</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: kiseli kupus, 1 kg glavica crnog luka, 0.5 l ulja, so, biber, aleva paprika, 150 g sojinih ljuspica (preliveno 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, glavica 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 preliteri 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>
--	--

PAŠTRNAK NADEVEN SIROM

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

<p>Sastojci: 3 paštrnaka, 150 g kravljeg sira, 1 kašika griza, 1 jaje, 1 kašika šećera, 1 kašika maslaca, kisela pavlaka po ukusu.</p>	<p>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.</p>
---	--

POSNA DŽIGER SARMA

<p>Sastojci: 1 praziluk, 1 šargarepa, 250 g šampinjona, 500 g fileta oslića, 100 g soja ljuspica, veza peršuna, so, biber, mlevene paprika (aleva) začini ("vegeta"), kašika brašna, 1/2 čaše piva</p>	<p>Način pripreme: Sitno seckani praziluk izdinstati, dodati rendanu šargarepu i još malo dinstati, dodati seckane šampinjone, obarenog i izdrobljenog oslića, peršun, so, biber, vegetu, alevu papriku i soja ljuspice (pre toga 20 minuta potopljene u vodi). Sve ovo staviti u pogodnu vatrostalnu posudu, zaliti sakašikom brašna razmućenom u pivu i zapeći na 200 °C.</p>
---	--

BUKOVAČE "NATUR"

Sastojci: 12-15 bukovača (većih), veza peršuna, veza mirođije, 1-2 praziluka, puter.	Način pripreme: Oprane i prosušene bukovače poslagati u pleh (listići prema dole), svaku posuti seckanim peršunom, mirođijom i prazilukom i na svaku staviti komad putera i peći nekoliko minuta u dobro zagrejanoj rernu.
---	--

PITA OD PEČENE PAPRIKE

Sastojci: 10 pečenih, oljuštenih i ispohovanih paprika, 1 kg sitnog sira, 2 čaše pavlake, 250 g praške šunke, kačkavalj	Način pripreme: Ređati naizmenično u đuvečaru (tepsiju za đuveč) ohlađenu pohovanu papriku (pohovanje bez prezle), sir pomešan sa 1,5 čaše pavlake i šunku . Završiti sa šunkom i preko svega staviti preostalu polovinu čaše pavlake, pa nerendati kačkavalj. Seći i služiti kao komade pite.
---	--

ŠARENO POVRĆE

Sastojci: 2 veće šargrepe, 2 crvane i 2 žute pečene paprike, glavica crnog luka, 2 krompira, 200 g skuvanog pasulja, 150 g skuvanog boba, kašičica jabukovog sirćeta, pola šolje paradajz soka, ulje, so, biber, ljuta papričica (neobavezno).	Način pripreme: Sitno seckan luk se proprži na ulju, pa se dodaju seckana šargarepa i seckan krompir i prže par minuta. Zatim se dodaju seckane pečene paprike (i oljuštene naravno), skuvani pasulj i bob pa se sve nalije paradajz sokom. Dodaju se i sirće, malo šećera i začini. Kuva se dok tečnost ne uvri!
--	---

SOČIVO SA VINOM

Sastojci: 250 g sočiva, 500 g brokola, 4 krompira (veća), par listova žalfije, malo ruzmarina, 3-4 čena belog luka, ljuta papričica, 100 ml belog vina, malo aleve paprike, ulje, 4 kriške prepečenog hleba (tosta),so i biber	Način pripreme: Oprano sočivo natopiti preko noći u vodi. Sutra ga skuvati u čistoj vodi (lagano da se ne raspadne) i procediti. U sitno isečen i propržen luk dodati papričicu, alevu papriku, sočivo, na kockice isečen krompir, na cvetove iskidane brokole, žalfiju i ruzmarin. Dodati vino i šolju tople vode, posoliti, pobiberiti i kuvati 20 minuta. Služiti uz prepečen hleb natrljan belim lukom.
--	---

MIRISNI KROMPIR

Ovo je ustvari zanimljiva verzija pripreme krompira za prilog, ali je tako ukusno da može uz salatu biti i malo jelo

Sastojci: 1 kg krompira, 100 g putera, 4 kašike maslonovog ulja, kadulja (10-tak listova), ruzmarin (par grančica), 2 čena belog luka, manja veza peršuna, so, biber	Način pripreme: Krompir isečen na malo krupnije kockice propžiti na smesi ulja i putera, a zatim ga prebaciti u vatrostalnu posudu (bolje zemljanu) i pecite u zagrejanoj rerni na umerenoj vatri. Ispećeni krompir odmah po vadjenju iz rerne prelići sa smesom od sitno seckanih začina, belog luka i soli (prethodno dobro izmešanih sa malo maslinovog ulja).
--	---

PASTICCIO OD PATLIDŽANA

<p>Sastojci: 1,5 kg patlidžana 1 crni i 3 čena belog luka, 2 paradajza origano, bosiljak, peršun 2 kašike (dva komada) mozzarelle, 4 kašike ribanog parmezana, maslinovo ulje, brašno za prženje</p>	<p>Način pripreme: Oljuštene i uzduž na pola cm debele ploške patlidžana posoliti i ostaviti pola sata. Potom ih blagim stiskanjem iscediti, uvaljati u brašno i propžiti na ulju. Osediti ih na masnom papiru i poslagati u podmazanu vatrostralnu posudu. Svaki sloj, pa i poslednji, prelići umakom, pa na njega staviti sitne komadiće mozzarele i posuti ga parmezanom. Peći na umerenoj vatri u zagrejanj rerni dok se sir ne rastopi. Pre služenja prelići maslinovim uljem.</p> <p>Umak: propržiti sitno iseckan beli i crni luk, dodati oguljen i iseckan paradajz i kuvati dok se ne zgusne. Začiniti solju, biberom, bosiljkom, origanom i peršunom pri samom kraju kuvanja.</p>
---	--

PILAV SA PRAZILUKOM

Prilično jednostavno, ali ukusno

<p>Sastojci: 400 g praziluka 40 g masti 350 g pirinča kašika paradajz pire so, peršun</p>	<p>Način pripreme: Iseckan praziluk dinstati na masti, kada se zastakli dodati pirinač i paradajz pire, posoliti i naliti vodom (oko 0,6 l). Kada proključa presuti u vatrostralnu (zemljanu) posudu i ukrčkati u rerni (dok pirinač ne popije svu vodu) na laganoj vatri. Posuti seckanim peršunom pre serviranja.</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 FOLJI

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.

<p>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, pavlaka</p>	<p>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 nadev i po kašičicu pavlake. Zamotati i peći u zagrejanjoj rerni oko 15 minuta na 200°C.</p>
--	---

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.

<p>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 krastav- čić, 1 dl konjaka – vinjaka.</p>	<p>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 tostuz uz dobro crno vino.</p>
---	--

BRANIMIR ODREZAK

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

<p>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.</p>	<p>Način pripreme: Izlupati odreske, na svaki staviti komad sira i šunke, preklopiti, "zašiti" čačalicom 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 preliteri umakom, i služiti najbolje uz valjuške od krompira.</p>
--	--

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.

<p>Sastojci: 1 glavica luka, so, biber u zrnju, 1 kg paprike, 1kg junećeg buta, 1 kg paradajza, 1/2 l belog vina, po 1 veza peršuna i celera.</p>	<p>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.</p>
--	---

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.

<p>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.</p>	<p>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 preliteri sa dosta mlake slane vode i filovati ih gornjom smesom. Napravljene sarmice ređati u vatrostalnu posudu, ako treba i u dva reda, gusto ih zbijajući. Zaliti ih supom ili vodom, da ogreznu, i prekriti listovima loze. Zapeći na umerenoj vatri u rerni. Pri kraju skinuti lišće loze i preliteri sa vinom i vratiti još malo u rernu. Služiti sa kiselim mlekom i hladnim belim vinom (burgundac ili muskat najbolje).</p>
---	--

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.

<p>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</p>	<p>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 salatam od naredanih jabuka, prelivekih sokom od paradajza sa malo kima.</p>
---	--

FRIJULSKI GULAŠ

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

<p>Sastojci: 500 g luka, so, 80 g dimljene slanine, 600 g govedine, 2 lovorova lista, 3 kašike paradajz pirea, mlevena paprika, majoran i ruzmarin.</p>	<p>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.</p>
--	--

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.

<p>Sastojci: svinjski vrat, so, biber, ruzmarin</p>	<p>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).</p>
--	---

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.

<p>Sastojci: 1 kg govedine (plećka, 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 kašičica vinskog sirćeta, 1 teleća ili svinjska nogica.</p>	<p>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 preliti 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.</p>
--	---

PAPRIKAŠ OD DIVLJEG VEPR

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.

<p>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</p>	<p>Način pripreme: <i>Mariniranje:</i> Meso iseći na kockice, preliti 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 preliti 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 šampinjoni, 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.</p>
--	---

Pita od pečenih paprika – Jelena Tkalec

<p>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.</p>	<p>Način pripreme: Pečene paprike oljuštiti i očistiti od koštica, pa ih ispofovati. Sir pomešati sa 1,5 čašom pavlake. Ređati 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.</p>
--	--

RAMSEK SA CRNIM VINOM

Sastojci: 1 kg ramsreka, 3-4 čena belog luka, 0,5 l crnog vina peršun list, ruzmarin, 1-2 lista lovora, karanfilić, so, biber.	Način pripreme: Beli luk izgnječiti i sa ostali začinima posuti ga po komadu ramsteka, pa sve preliter crnim vinom (staviti u takvu posudu da ceo komad mesa bude potopljen) i ostaviti par sati. Mari-nadu ukuvati do pola, a meso ispeći na roštolju. Ispečeni ko-mad zaviti u alufoliju nekoliko minuta, a zatim iseći na šnicle. Šnicle slagati na tople tanjre i preliter vrućom marinadom.
--	--

PILEĆA KRILCA NA KINESKI NAČIN

Sastojci: 1 kg krilaca, za pac: 4 kašike tamnog soja sosa, 1 kašika meda, 1 kašika senfa, 1 kašika ulja, glavica belog luka, biber.	Način pripreme: Pomešati sve sastojke za pac i sa njim preliter krilca, pa sve ostaviti u frižideru preko noći. Sutradan prebaciti sve u tepsiju, dodati oko 100 ml vode, poklopiti folijom i peći oko 1,5 sat na 200 °C. Zatim skinuti foliju i zapeći još 30 minuta na istoj temšeraturi. Naravno služiti za pirinčem.
---	--

BEZOBOBRAZNI GULAŠ

Zove se ovako zbog vrsta mesa od kojih se pravi, nekada su ga samo mesari mogli sebi priuštit - na bezobrazluk. Moglo im se - a valja! Količina mesa ne zavisi od broja ljudi za koje se sprema, već od količine bezobrazluka. Recept je za kilogram!

Sastojci: 1 kg mesa (juneći biftek i/ili ramstek, svinjski file i/ili kare* i obavezno jagnjeći but), 250 g suve slanine, 1,5 kg sitno seckanog luka, beli i crni biber u zrnu, mleveni biber, 4 lista lovora, grančica ruzmarina, 0,5 kg rezane paprike, po dve suve i sveže ljute papričice, buteljka semiona.	Način pripreme: U loncu (ili još bolje kotliću) izdinstava se luk, pa se redom dodaje slanina (par minuta dinstanja), zatim meso seckano na krupnije kockice, pa paprike i svi ostali začini. Kad ispari sva tečnost dodaje se postepeno vino, čaša po čaša. Pre poslednje doda se malo aleve paprike. Obezbediti bar još dve-tri buteljke istog semiona, da se popije uz gulaš.
--	--

ŠARPLANINSKI SMUK

Ovo napraviti nije lako, a razloga su bar dva: prvi je što je teško nabaviti ovakav komad mesa (retko ga ima u mesarama, a treba i odrešiti kesu), a drugi je što je najbolje kad se pravi ispod sača (ova poteškoća bar ima rezervno rešenje). Šerplaninski se zove jer mi je tvorac sa te planine (bujanovački kafedžija Stojan Manastijević), a samuk je jer stvarno liči na zmiju!

Sastojci: ceo svinjski kere* 200 g dimljenog vrata, 200 g praške šunke, 200 g (šerplaninskog) kačkavalja seckanog na kockice, 200 g kiselih krastavčića, 250 g kajmaka.	Način pripreme: Kare se razreže (otvori) po dužini pa se na njega stavi nadev od vrata, šunke, sira i krastavčića. Nadev se uzduž obmota mesom i "zmija" zašije čačkalicom. Po originalnom recepti stavi se na zamašćenu crepulju, pokrije sačom i zatrpa žarom. No sasvim će dobro doći i velika zemljana posuda sa poklopcem u jako zagrejanj rerni. Kada smuk porumeni, izvade se čačkalice i zmija se prelije sa kajmakom rezmućenim u malo vode i vrati da se dopeče još 10-15 minuta (otklopljeno u rerni).
---	---

KOMŠIJSKI ŠTAPIĆI

Prvo pogledajte recept pa pročitajte komentar, drugačije nema smisla!

<p>Sastojci: 0,5 kg telećeg buta, 0,5 svinjskog buta, nekoliko glavica crnog luka sečenog na kolute, malo ulja ili masti, 1 kg oljuštenog paradajza.</p>	<p>Način pripreme: Na štapiće za ražnjiće naizmenično se ređaju kockice teletine i svinjetine i kolutovi luka. Peče se na vrelom roštilju i slaže u plitku činiju, jedan do drugog. Dok se režnjići peku na vreloj masti (ulju) se ukrčka sitno seckan i posoljen paradajz koji se prelije preko štapića pre služenja.</p>
---	---

Od ovog paradajza je došlo ime. Radoznalac kad ugleda šta se i kako sprema najčešće prokomentariše: "Komšija, ne bih ja tako", ali kad proba jelo nadaleko pronosi priču o komšijinim ražnjićima!

KOVRDŽAVE VEŠALICE*

Ako ne znate šta su ustveri vešalice, tj. koji deo svinje je to, pogledajte fusnotu!

<p>Sastojci: 10-12 komada bele vešalice, 10-12 komada mesnate slanine (po dimenzijama isti kao vešalice, ali sasvim tanko sečeno), Kajmak.</p>	<p>Način pripreme: Listovi slanine se stave preko vešalice, pa se sve uroluje tako da je slanina unutra. To su kovrdže koje se nabodu na ražnjiće i peku na jakoj vatri. Gorovo je kad slanina procvrči. Na svaku kovrdžu stavi se kašičica kajmaka pre serviranja.</p>
---	--

CARSKA ĐAKONIJA

U pitanju je biftek, recept kaže da za pripremu treba pet dana (zato je valjda carska).

<p>Sastojci: goveđi biftek sečen na komade, senf, biber, ulje, so.</p>	<p>Način pripreme: Svež biftek se tri dan drži na ledu, a zatim još dva dana u senfu, ulju i biberu. Ko voli krvav seče ga na deblje komade, a ko ne na debljinu prsta. Peče sa na najjačoj mogućoj vatri na roštilju, po dva minuta sa svake strane. Na gotov biftek se može staviti jaje na oko, ali se u čaši pored tanjira mora naći dobro crno vino (preporučujem Chianti).</p>
---	---

GULAŠ OD DIVLJAČI

Nisam vatreni obožavatelj gulaša, i retko ih spremam (češće odemo u kafanu, restoran). Naleteo sam pre izvesnog vremena na smrznuto meso divlje svinje i jelena i dobio želju da napravim gulaš od divljači. Namera mi je bila klasičan gulaš, ali kako sam čuo za razne recepte setio sam se nekih detalja iz njih i malo eksperimentisao. Meni se (a i prijateljima koji si bili na ručku) dopalo kako je ispalo i to je razlog što se recept našao ovde.

<p>Sastojci: 1 -1,5 kg mesa od divljači (divlja svinja, jelen, srna), luk, crveni po mogućstvu, u količini polovine težine mesa (bolje više nego manje), 4-6 čenova belog luka, razno povrće, sve zajedno do 400 grama (šergarepa, celer, paštrnjak,</p>	<p>Nikada nisam imao priliku da pravim gulaš od svežeg mesa devljači, pa nemam pojma da li treba i kako se meso stavlja u pac (marinadu), za to se raspitajte. Ako je meso zamrznuto sigurno nema potrebe za tim. (Mariniranje mi je oduvek bilo nejasno, da li je stvarno neophodno, čini mi se da ono služi samo da od divljaci napravite govedinu ili junetinu, a ja bih gulaš od divljači). Ne znam šta sa mesom rade u restoranima, ali i temo ima raznih gulaša.</p> <p>Način pripreme: Prva stvar koju sam uradio kao eksperiment je da sam meso (koje je potrebno potpuno odmrznuti, posoliti i dobro ocediti) pre</p>
---	---

<p>peršun, list peršuna, list celera), 2 kašike gustog soka od paradajza do 100 grama suve slanine, 50-80 grama ovčije stelje (kome ne smata može i do 100 grama), kajmak (može i ulje ako želite "posni" gulaš). goveđa supa (ili voda) začini (so, biber, aleva paprika, lovor list, ljuta papričica), 2-2,5 dl belog suvog vina</p>	<p>početka kuvanja kratko propržio na vrelom kajmaku. Ovo da se prži pre kuvanja sam sretao u raznim receptima, ali ovo na kajmaku sam ja "inovirao". Imao sam malo vec dosta starog kajmaka, koji niko u kuci vise nije hteo da jede, pa pomislih - da probam, loše biti ne može. Pokazalo se da je taj kajmak dao poseban šmek gulašu. Meso se proprži samo toliko da izgubi crvenu boju i izvadi sa masnoće. Onda se u toj masnoći prvo proprži, što je sitnije moguće isečen luk i beli luk, pa se doda svo korenasto povrće seckano na kockice ili kolutove, i ono malo proprži, pa se u to doda seckana slanina i stelja. E, i ova stelja je moj eksperiment. Imao sam je u kući (ne nalazi se često i nisam je kupio za ovu svrhu) i ni sam ne znam zašto pomislio sam da bi moglo da bude dobro ako je dodam u gulaš. Nisam pogrešio, i dok se kasnije kuvao, a i kada se jeo, gulaš je imao bajan miris i ukus, baš od stelje (za one koji ne znaju šta je stelja, to je kompletna, bez kostiju, usoljena a zatim, što na na dimu što na vazduhu, osušena ovca). U gulaš sam ubacio komade prilično mesnate stelje - ovčije "slanine", sa sve kožom (čini mi se sa trbuha). Slaninu i stelju sam pržio tek toliko da se zegreju, minut ili dva i onda dodao ranije proprženo meso, dobro izmešao, dodao samo jednu kašičicu ljute aleve paprike, još malo promešao da se sve izjednači, nalio sa nekoliko kutlača goveđe supe, dodao lovor list, biber u zrnu, malo dosolio, ubacio izmrvljenu suhu ljutu papričicu, peršunov i celer list, dolio sok od paradajza, dobro izmešao i poklopio da proključa. Kad je sve proključalo, smanjio sam vatru tako da lagano krčka uz samo malo otklopljenu posudu i tek poneko mešanje. Gulaš treba kuvati najmanje 2-2,5 sata, uz povremeno dolivanje supe (ili vode). Gustinu gulaša podešavajte po ukusu, ja više volim kada je gulaš suv. Ono što je za gulaš bitno, u njemu se ne sme videti ni komadić luka, mora se raskuvati i on daje gulašu gustinu. Dodavanje brašna, gustina, pavlake i sl. će gulaš upropastiti, bolje ga kuvajte još sat, makar se meso počelo raspadati, nego da pravite puding od njega. S druge strane masnoća ne sme da se odvaja i pliva na površini. Na samom kraju gulaš ukuvajte do takve gustine, da kada dodate vino dobije željenu gustinu. Vino dadajte na samom kraju, na 2-3 minuta nego ćete ga izneti na sto. Nalijte ga promešajte nekoliko puta i odmah na sto. Na vreme spremite prilog, mi najviše volimo uz široke rezance, ali može i sa palentom, valjušcima, njokama, pa čak i sa kuvanim krompirom.</p> <p>Uz ovakav gulaš meni ne ide jako, oporo i teško vino, ali nikako ni lagano, mirisno i mnogo voćno. Belo nikako. Moja prepotuka je neki francuski Bordeaux ili Côte du Rhône, neke španske kupaže Temptanilla i Grenache i/ili Merlota, Sirah iz novog sveta, Australija, Južna Afrika, a od domaćih neki Pinot (Botunjac ili WOW na primer) ili skladam Merlot (Navipov Dionis je spram cene odličan). Može i makedonska Kratošija.</p>
--	--

METOHIJSKA TAVA

<p>Sastojci: 1,5 kg teletine ili jagnjetine 1 dl kiselog mlega (ovčijeg sa jagnjetinom) 3 jajeta, malo ulja 200 g kajmaka, peršun i celer list</p>	<p>Način pripreme: Meso izrezano na deblje šnicle se poslaže na nauljenu i kajmakom premazanu tavu (okruglu tepsiju, ili još bolje zemljanu posudu) pa i ono premaže kajmakom. Stavi se u toplu rernu i pečedo pola a zatim se meso okrene i ponovo premaže kajmakom. Pred sam kraj prelije se smesom od umućenih jaja i kiselog mleka, pospe svežim pršunom i listom celera i vrati u rernu koliko da se jaja zapeku. Služiti uz kuvani krompir i zelenu salatu. Vino: ružica ili laganije crno</p>
---	---

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 seckanih pera mladog luka, mirođija, kapar, so, biber, 12 šnita crnog hleba	Način pripreme: Sir miksirati sa limunom i renom dok se ne dobije gusta pasta. Dodati pera luka, mirođiju i biber. Kriške hleba namazati ovim, staviti preko šnitom lososa i ukasiti limunom, kaparom i grančicama mirođije.
--	--

ŠAMPINJONI SA DIMLJENIM LOSOSOM

Sastojci: 12 većih šampinjona, 300 g dimljenog lososa, 2 žumanceta, 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 spremati 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, lovorov 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 hobtnica, 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 kuvan 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. preliteri sa malo ulja i peći u rerni. Pred kraj preliteri sa brašnom i malo aleve paprike razmućenim u sirćetu. Dopeći. Umesto suvih šljiva može i suvo grožđe.
--	--

ZUBATAC NA KROMPIRU

<p>Sastojci: 2-4 zubaca (orade, brancina ili sl.) oko 350 grama po osobi, 4-5 čenova belog luka, 1-2 kg krompira (zavisno koliko je društvo gladno) sušene ili još bolje sveže začinske trave (ruzmarin, peršun, bosiljak, majčina dušica, origano, kadulja...grančica-dve ili manja veza 2 dl belog vina (što boljeg, ostatak popiti tokom spremanja ili konzumiranja ribe), 2 dl maslinovog ulja, 0,5 dl viskog sirćeta, 2-3 paradajza (opcija)</p>	<p>Način pripreme: Oljušten i na deblje ploške izrezan krompir poslagati na dno povelike tepsije, namazati ga uljem, blago posoliti i posuti osušanim travama (ne svežim peršunom, kaduljom i bosiljkom). Na krompir staviti očišćenu, osušenu i dobro nasoljenu ribu i premazati je (četkicom sa obe strane) sirćetom. Dok se rerina greje na 250 stepeni spremi preliv: Na maslinovom ulju (bar 1 dl) propžiti iseckan beli luk i seckane trave (sveže, suve, kombinacija obe vrste - šta imate). Prvo svakako dodati sveže, pa kad one malo odmeknu dodati i suve i sasvim kratko propžiti da ne izgore. Vatru smanjiti na najmanju (ako je električna ringla skloniti posudu sa vatre i sačekati da malo stane) i naliti sa belim vinom, pa vratiti na vatru još minut dva. Do sada je rerina topla, pa je vreme da se riba prelija ovom smešom i stavi na pečenje. Nakon 15-20 minuta tepsija se izvadi i riba pažljivo okrene, prelije sokom sa dna i ako je potrebno sa još malo maslinovog ulja. Ko voli, u uglove tepsije - na krompir ali pored ribe, može sada poslagati kolutove paradajza posutih origanom, timijanom... Riba se vrati u rerinu i peče dok krompir ne postane hrskav, tada je i riba gotova. Predlog za vino uz ovo je svakako nešto iz Dalmacije, npr. Pošip ili Vugava ili Žlahtina. Ako nemate mogućnost da ih nabavite svakako nešto punije i jače belo vino.</p>
--	---

RIBLI PAPRIKAŠ SA VINOM

<p>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</p>	<p>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 protesti (nikako mešati). Pred sam kraj prelije vinom. Služiti uz testo i naravno špricere. Zelena salata i maldi luk poželjni.</p>
--	---

SMUĐ U SOSU

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

<p>Sastojci: 1,5 kg smuđa, 100 g maslaca, pola kašike brašna, 2dl kisele pavlake, so, beli biber (dovoljno za 6 porcija)</p>	<p>Način pripreme: Ribu istrljati solju spolja i iznutra, staviti u podmazanu tepsiju, prelije 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 prelije sosom u kojem se pekao, poslužiti uz kuvan krompir, pirinač i dobro vino.</p>
--	--

KARLOVAČKI RIBLJI PAPRIKAŠ SA VINOM

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

<p>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.</p>	<p>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 laganim 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</p>
---	--

GURMANSKI RIBLJI PAPRIKAŠ

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

<p>Sastojci: 1-1.5 kg mešane ribe, 1 kg luka, biber u zrnu, list lovora, 3 ljute papričice, 2 kašike paradajz pirea, 3 dl belog vina, 1 dl ulja, aleva paprika, so, mleveni biber.</p>	<p>Način pripreme: Sitno iseckan luk propržiti na ulju da potpuno odmekne, dodati biber u zrnu, 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 odvojite malo propasirene 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.</p>
---	---

TUNJ SA PIMENTOM NA PAPRICI

Dok sam čitao recept, kada sam naišao na njega, pocurila mi je voda na usta. S razlogom!

<p>Sastojci: 3 paprike (različite boje po mogućstvu), 100- 150 g mesnate slanine, 8-10 crnih maslina, 1 luk, vezica majčine dušice (timijana), može i sušena, 4 šnicle sveže tunjevine, piment, biber, so, limun, 3 slane srdela, maslinovo ulje, 1 glavica neočišćenog belog luka.</p>	<p>Način pripreme: Slaninu seckanu na kockice ili štapiće uz dodatak seckanog luka, narezanih paprika, belog luka (neočišćenog), majčine dušice i bibera prodinstati na maslinovom ulju oko 20 minuta (ne prejaka vatra). Komade tunjevine dobro posoliti i posuti pimentom i ostaviti 10-tak minuta. Zatim ih propržiti na maslinovom ulju oko 2 minuta sa svake strane. Izdistanu papriku i slaninu prebaciti na topao tanjir, preko toga staviti komad tunjevine i sve preliti umakom koji ste napravili od seckanih crnih maslina i srdela i kockica limuna (mesa, bez kore). Uz ovo služiti jako crno vino (npr. Postup ili Dingač).</p>
--	--

OMLET HOGAR STRAŠNI

<p>Sastojci (za dve osobe): 3 jajeta, 60 g dimljenog lososa, 3 kašike pavlake, seckana pera mladog luka, parče putera, kašika rendanog tvrdog sira (Čedar ako je moguće)</p>	<p>Način pripreme: Umutiti jaja i dodati 1/3 lososa seckanog na rezance. To ispržiti do pola na rastopljenom puteru, pa skloniti sa vatre i preliteri sa smesom koju čine ostatak seckanog lososa i pavlaka, pa sve posuti sirom. Vratiti na vatru i pržiti dok sir ne počne da se topi. Odmah služiti sa vrućim tostom i puterom</p>
---	---

HLADNA PASTA SA DIMLJENIM LOSOSOM

<p>Sastojci: 500 g paste (fussili), 120 g seckanog dimljenog lososa, 2 manja sitno seckana celera, 1 sitno seckani luk, sok od jednog limuna, 100 g majoneza, tucana ljuta paprika po ukusu (2 kašike), 1/2 kašičice aleve paprike (mlevene), malo crvenog bibera u zrnu, mleveni biber, so</p>	<p>Način pripreme: U skuvanu i ohlađenu pastu pomešeti sve sastojke i ostaviti da se dobro ohladi u frižideru.</p>
---	--

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: Preliv: 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 preliterati 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, viš-nje, 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>
--	--

Spremanje počinje negde u maju, junu mesecu sa prvim svežim voćem, npr. jagodama. Opere 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 (proceđen) služiti i posebno kao vrsta slatkog alkoholnog pića.

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 imamo u kući). Neke recepte imamo i u više varijanti. A tu su još i stranice sa orijentalnim kolačima i sa tortama.

RAFAELO

<p>Sastojci: 400 g šećera, 2 dl vode, 250 g margarina, 400 g mleka u prahu, 150 g kokosa, badem, oljušten</p>	<p>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.</p>
--	---

RAFAELO - OD ZORICE

<p>Sastojci: 250 g šećera u prahu, 1/2 dl mleka, 250 g margarina, 400 g kokosa, 8 kašika gustina, 8 kašika šećera, badem, oljušten</p>	<p>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.</p>
---	---

UŠTIPCI SA JOGURTOM

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

GALETE - OD JOTE

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

BRZI KOLAČ

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

ŠARENE KIFLE - OD GOCE

<p>Sastojci: Testo: 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 Preliv: 2 čaše vode, 2 čaše šećera. kokos</p>	<p>Način pripreme: Testo: Razmutiti kvasac i šećer u mlako mleko, da se digne 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 prelitati vrelinom od šećera i vode. Kad se ohlade uvaljati u kokos.</p>
--	---

KOLAČ OD JABUKA - OD SABINE

<p>Sastojci: Testo: 3 žumanceta, 3 dl šećera, 4 dl ulja, 3 dl brašna, 1 vanil šećer, 1 prašak za pecivo, sneg od 3 belanca Fil: 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: Testo: Svi sastojci se umute i izliju u pleh i ispeku. Fil: 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>
---	--

KOLAČ SA ROGAČEM - OD MIRE

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

ROKOKO PUDING - OD TAMARE

<p>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.</p>	<p>Način pripreme: Umotiti margarin sa prah šećerom, dodati žumanca, orahe i rum. Piškote potopljene u mleko poređati na tacnu, sipati fil, pa opet poređati 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.</p>
---	---

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: Testo: 5 belanaca, 5 kašika šećera, 5 kašika brašna, 0.5 l mleka. Fil: 5 žumanaca, 10 kašika šećera, 10 kašika brašna, 1l mleka, šlag	Način pripreme: Testo: Umutiti mikserom 5 belanaca sa brašnom i šećerom, izliti u pleh i ispeći. Naliti sa, po ukusu zaslađenim, mlekom. Fil: 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: Testo: 3 jajeta, 12 kašika šećera, 12 kašika brašna, 12 kašika mleka, 2 kašike kakaa, 6-7 kašika ulja, 1 prašak za pecivo, grožđica. Preliv: 4-5 kašika šećera, 1l mleka. Glazura: kašikica margarina, 1-2 kašike šećera, 1-2 kašike kakaoa, malo mleka.	Način pripreme: Testo: 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 Preliv: U 200 ml mleka rastvoriti šećer, ostaviti da odstoji, pa dodati ostatak do 1 l mleka. Glazura: 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)

<p>Sastojci: Kore: 250 g brašna, 175 g margarina, 6 kašika vode, malo soli, Fil: 6-7 jabuka, 2 kašike gustina, 5-6 kašika šećera, malo cimeta, 1 vanil šećer. džem od kajsija</p>	<p>Način pripreme: Kore: Od svih sastojaka zamesiti testo i podeliti u dva dela. Fil: 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.</p>
--	--

GRČKI KOLAČ

<p>Sastojci: 5 jaja, 5 šoljica šećera, 5 šoljica brašna, 2.5 šoljice ulja, 1 vanil šećer, strugana kora limuna, 1 kašika kakaoa.</p>	<p>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.</p>
---	--

Jafa Kocke

<p>Sastojci: Testo: 3 jajeta, 18 kašika šećera, 18 kašika mleka, 15 kašika ulja, 18 kašika brašna, 1/2 praška za pecivo. Sirup: 300 g šećera, 1 dl vode, 3 kaši-ke džema od kajsija, smrznuta pomorandža, čokolada.</p>	<p>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 preliteri čokoladom.</p>
--	---

Jafa Kocke 2

<p>Sastojci: Testo: 1 jaje, po 12 kašika šećera, mleka i brašna, 1 kašika ulja, 1 prašak za pecivo. Fil: 1 pomorandža, 3 kašike džema od kajsije, 100 g ušpinovanog šećera Glazura: 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: Testo: 50 g margarina, 250 g šećera, 2 dl mleka, 300 g brašna, 2 žumanceta, prašak za pecivo. Fil: 8 kašika mleka, 250 g šećera, 150 g margarina, 4-5 rabara čokolade, kokos.</p>	<p>Način pripreme: Testo: Sve sastojke umesiti, ispeći i izrezati na kocke. Fil: 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 KOLAČ

<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 preliteri čokoladom rastopljenom sa malo ulja i vode. Seći na štangle.</p>
--	--

KOKOS KOLAČ

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

KOKOS ROLAT

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

BANINI - OD GAJE

<p>Sastojci: 6 šoljica brašna, 2 šoljice šećera, 2 šoljice ulja, 1/2 praška za pecivo, 2 jajeta, džem.</p>	<p>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).</p>
---	--

BANINI - OD VESNE

Sastojci: 4 jajeta, 2 šolje šećera, 1 šolja ulja, 5 šolja brašna, 1 prašak za pecivo, 2 kašike kakao (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: Testo: 3 jajeta, 1 čaša šećera, 3/4 čaše ulja, 1 jogurt, 2 čaše brašna, prašak za pecivo. Fil: 1 kg jabuka, malo vode, 2-3 kašike šećera, vanil šećer.	Način pripreme: Testo: Umesiti sve sastojke. Fil: 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 zagrejanoj 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 ugrijan med, sjediniti, pa dodati i orahe i suvo grožđe. Masu izručiti na oblandu, ravnomerno razvući, ali ne do same ivice, poklopiti drugom oblandom i blago pritisnuti (najbolje staviti na drugu oblandu 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 oblände 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 oblände i iseći ih na kocke.
---	---

BAJADERA

Priprema nije komplikovana, a rezultat je sjajan.

Sastojci: 200 g mlevenog keksa, 400 g šećera, 150 g mlevenih oraha, 10 kašika vode, sok od pomorandže, štangla čokolade. Glazura: po 4 kašike šećera i vode, 100 g čokolade, 2 kašičice ulja.	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 rerne npr.) i poravnati. Glazura: Ušpinovati šećer sa vodom, dodati čokoladu i kuvati dok se ne dobije glatka masa, dodati ulje, umutiti i time preliteri bajadere. Seći u štanglice kada se dobro ohladi.
---	---

LENJA PITA

<p>Sastojci: Kore: 150 g maslaca, 3 žumanceta, 150 g šećera, malo soli, 300 g brašna, pola kesice praška za pecivo, 200 ml kisele pavlake. Fil: 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: Kora: Umutiti maslac sa šećerom i žumancima, posoliti. Dodati brašno, prašak za pecivo, pavlaku. Zamesiti testo i ostaviti da malo odmori. Fil: 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>
---	--

LENJA PITA - MALO DRUGAČIJA

<p>Sastojci: Kore: 250 g putera ili margarina, 120 g šećera, 5 jaja, 420 g brašna, 6 kašika mleka, prašak za pecivo, 3 žumanceta, kašika ruma Fil: 1 kg nakiselih jabuka, šećera po ukusu, 150 g seckanih oraha, 3 belanceta, malo griza ili prezli</p>	<p>Način pripreme: Kora: Umutiti maslac sa šećerom i žumancima, dodati prstohvat soli pa brašno, prašak za pecivo, rum i mlako mleko (mleka može i malo više ako se želi mekše testo). Fil: Oljuštiti jabuke, izrendati ih i izmešati sa šećerom. Ostaviti da malo stoje pa dobro iscediti, dodati orahe i griz (prezle) i na kraju ulupana belanca. U podmazan pleh razvući pola testa pa na to staviti fil. Preko fila razvući drugu koru izbockati je i peći na 200 stepeni. Pita je gotova pre nego testo postane jako braon. Po toploj piti se može posuti šećer, seći kada se prohladi.</p>
--	--

GRILIJAŠ

<p>Sastojci: 8 žumanaca, 3 cela jajeta, 1 kg šećera, 550 g margarina, 250 g oraha, oblande</p>	<p>Način pripreme: Na tihoj vatri kuvati žumanca, jaja i 500 g šećera dok se šećer ne istopi, pa dodati margarin i kuvati dok se ne zgusne. Istopiti 500 g sitnog šećera i ubaciti na toplo u prethodno skuvanu masu uz lagano mešanje (paziti da se ne ugrudva). Na kraju dodati orahe i mesu razvući između dve velike kore oblandi. Seći kad se ohladi.</p>
---	---

KOMISBROT SA KANDIRANIM VOĆEM

Je li ovo zaista kommisbrot ili je kod nas sve što se pravi u kalupu dobilo takvo ime ne znamo, mi ga tako zovemo! Odlično je, sito, a može dugo da stoji. Super kolač uz čaj!

<p>Sastojci: 5 belanaca, 3/4 šolje šećera, 2/3 šolje ulja, šolja brašna, 200-250 g raznog kandiranog (suvog) voća (ananas, mango, kajsija, smokva, papaja...), 100 g seckanih oraha.</p>	<p>Način pripreme: Ulupati belanca uz postepeno dodavanje šećera, i na kraju ulja. U smesu dodati sve ostale sastojke prethodno sjedinjenje. Izliti u kalup i peći na umerenoj vatri.</p>
--	---

BAKINE KROFNE

<p>Sastojci: 750 g brašna, 100 ml ulja, 4 kašike šećera, 1 jaje, 1 žumance, 0,5 l mleka, svež kvasac, malo soli, prah šećer, vanil šećer, ulje za prženje</p>	<p>Način pripreme: Ukvasac rastopiti u 100 ml toplog mleka sa malo šećera i malo brašna i pustiti da naraste. Dok raste umutiti jaja sa ostatkom mleka, šećera i malo soli, dodati kvasac, pa polako dodavati brašno i ulje uz stalno mešanje varjačom (od redosleda dodavanja sastojaka i dužine i intenziteta mešanja, tj. lupanja zavisi kvalitet krofni). Ostaviti testo na toplom da dvostruko naraste pa premesiti, razvući na 1 cm debljine pa čašom vaditi krofne. Ostaviti ih oko pola sata da još narastu, a zatim pržiti u vrućem, ali ne vreloom ulju. Gornju stranu (naraslu) stavljati u ulje. Posuti prah šećerom u koji je dodat vanil šećer.</p>
--	--

ČOKOLADNI MUS

<p>Sastojci: 4 jajeta, 2 kašike šećera, 185 g putera, 250 g čokolade, 125 g badema, kakao prah, malo soli</p>	<p>Način pripreme: Žumanca umutiti sa šećerom, dodati puter, pa u toploj vodi rastopljenju čokoladu i sve to mutiti 35 minuta. Od belanaca umutiti sneg pa dodati u masu. Ohladiti 24 sata u frižideru u posudama za služenje. Posuti bademima (oljušteni, prepolovljeni i zapečeni) i kakao prahom.</p>
--	---

KUGLOF

<p>Sastojci: 250g putera, 250 g šećera, 5 jaja, 500 g brašna, malo ruma, prašak za pecivo, 2,5 dl mleka, kašikica nes-kafe, dve kašike kakao praha</p>	<p>Način pripreme: Umutiti šećer sa puterom pa dodati pet jaja, jedno po jedno (još bolje je dodati samo žumanca, a belanca ulupati i ostaviti sa strane). U smesu postepeno i naizmenično dodati brašno i mleko i na kraju prašak za pecivo, ulupana belanca (ako nisu dodata cela jaja ranije) i malo ruma. Kada se smesa izjednači polovinu naliti u kalup, a u drugu dodati kakao i još malo mleka pa i to usuti u kalup. Peći na nižoj temperaturi (180-200 stepeni) oko sat vremena.</p>
---	---

KUGLICE OD SMOKVI (KAJSIJA)

<p>Sastojci: 250 g šećera, 0,5 kg suvih mlevenih smokava (kajsija), 100-150 g suvog grođža, 150 grama mlevenih oraha (badema)</p>	<p>Način pripreme: Ukuvati šećer sa malo vode (da bude gusto), dodati sve sastojke i sjediniti u masu. Praviti kuglice i uvaljati ih u mlevene orahe (bademe).</p>
--	---

RATLUK-SUSAM SALAMA

<p>Sastojci: 400 g ratluka, 200 g prah šećera, 150 g čokolade za kuvanje, 300 g susama, kockica margarina (oko 50 g)</p>	<p>Način pripreme: Otopiti ratluk sa šećerom i malo vode, dodati rastopljenju čokoladu i prepečen susam i na kraju margarin. Kad se prohladi i malo stegne praviti salame uz pomoć folije i iseći ih na š</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

<p>Sastojci: Fil: 250 g maka ili oraha, 5 jaja, 1 pavlaka, čaša šećera, čaša ulja, prašak za pecivo. Sirup: oko 700 g šećera, voda, sok od limuna 0.5 kg tankih kora</p>	<p>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. Iseći 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.</p>
---	--

BAKLAVA - OD SABINE

<p>Sastojci: Sirup: 6 dl vode, 0.5 kg šećera, 1-2 limuna Fil: 150 g šećera, 2.5 dl mleka, 2-3 kašike griza, 250-300 g oraha, 1 jaje (nije obavezno). 0.5 kg tankih kora.</p>	<p>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 prelitati hladnim sirupom. Ohladiti pre služenja.</p>
---	---

URMAŠICE

<p>Sastojci: 500 g brašna, 2 šoljice ulja, 2 šoljice topljene masti, 2 šoljice mleka, prašak za pecivo, kora limuna. Preliv: 500 g šećera, malo vode, sok od 1 većeg limuna.</p>	<p>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.</p>
---	---

TULUMBE

<p>Sastojci: 100 g ulja, 100 g vode, malo soli, 3-4 jajeta 100 g prosejanog brašna. Preliv: 500 g šećera, malo vode sok od 1 većeg limuna.</p>	<p>Način pripreme: Ulje, voda i so se stave na vatru da proključa, a zatim se skloni sa vrata 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.</p>
---	--

TUFAHIJE

<p>Sastojci: 6 jabuka (delišes najbolje). Fil: 100 g oraha, 1 vanil šećer, 50 g prženih badema ili lešnika - nije obavezno, kora limuna, šlag. 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. <i>Fil:</i> 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 prelići sokom od kuvanja. Ukrasiti šlagom i trešnjom ili višnjom, može i iz kompotu.</p>
--	---

SEMOLINA KOCKE – VIDI ARAPSKU KUHINJU

TAANPITA – VIDI ARAPSKU KUHINJU

TORTE

GOCINA TORTA

<p>Sastojci: Prva i treća kora: 6 jaja, 6 kašika šećera, 2 kašike brašna, 1 prašak za pecivo, 6 kašika mlevenih oraha. Druga kora: 3 belanceta, 4 kašike šećera, 3 kašike kokosa, 1 kašika brašna, prašak za pecivo. Fil jedan: 150 g plazma keksa, 2 dl soka od pomorandže, 4 žumanceta, 1/2 margarina, 200 g šećera u prahu, 5 kašika mlevenih oraha. Fil dva: 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: Kore: 9 belanaca, 350 g šećera, 450 g mlevenih oraha (pre mlevenja ih prosušiti u rerni), po 1.5 kašika brašna i prezli. Fil: 9 žumanaca, 9 kašika šećera, 1 kašika brašna, 5 kašika jake kafe, 250 g putera ili margarina. Glazura: 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 keksa, mlevenog, šaka grožđice, 1-2 dl soka od kajsije.	Način pripreme: Od margarina, žumanaca, prah šećera, keksa, 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: Kore: 15 belanaca, po 15 kašika brašna i šećera, 1.5 prašak za pecivo. Preliv: 0.5 l mleka, 5 vanil šećera Fil: 15 žumanaca, 300 g šećera u prahu, 5 vanil šećera, 250 g margarina, šlag	Način pripreme: Kore: Umutiti sve sastojke i od mase ispeći tri kore. Kad se ohlade izbosti ih viljuškom. Preliv: Prokuvati mleko i vanil šećer i kad se ogлади prelititi sve kore. Fil: 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 keksa (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 keks. Masu podeliti u dva dela, u jedan dodati otopljenu 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: Kora: 6 jaja, 6 kašika šećera, 6 kašika orahe, 2 kašike brašna, sok pomorandže. Fil: 300 g orahe, 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: Kora: Umutiti jaja i šećer, dodati orahe i brašno pa ispeći patišpanj na oko 200 °C oko 20 min. Kad se ohladi prelititi sokom od narandže. Fil: Popariti mlevene orahe u vrelo mleku, dodati šećer po ukusu i margarin. U to dodati čokoladu otopljenu 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: Kora: 5 belanaca, 300 g šećera, sok 1 limuna, 100 g brašna, 150 g kokosa, 1/5 praška za pecivo, šoljica toplog meka. Fil: 1 l mleka, 5 žumanaca 3 kašike šećera, 8 kašika brašna, 250 g umućenog margarina, 100 g prah šećera.</p>	<p>Način pripreme: Kora: Od svih sastojaka sem mleka umutiti masu i ispeći koru, Toplu koru preliteri mlekom i preseći na pola. Fil: 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 keksa, 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 keksa 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: Kore: 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). Fil: 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: Kora: 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. Fil: 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: Kore: 2 jajeta, 2 kašike brašna i 2 kašike šećera. Fil: 200 g putera, 200 g prah šećera, 200 g otopljene čokolade, 1 kašika ruma, 7 jaja. kutija plazma keksa ili piškota (300 g), šlag.</p>	<p>Način pripreme: Kora: Umutiti sneg od belanaca i šećera, dodati žumanca i brašno i ispeći koru. Fil: 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 keks 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 PETTIT 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 prelići 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 prelići 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 upotrebljeno. Preferiram jagodu. Torta je velika i dovoljna za povećće društvo pa još i da ostane.</p>
---	---

VOĆNA ŠLAG TORTA - STAŠA

Plašila sam se da je pravim jer nikad nisam koristila želatin, ali Staša je pravi majstor, ohrabрила 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 prelići drugom polovinom smese. Ostaviti u frižideru preko noći. Sutradan prevrnuti na poslužavnik, skinuti foliju i ukrasiti po želji.</p>
--	--

VOĆNA TORTA - OLIVERA

<p>Sastojci:</p> <p><i>kora:</i> 12 belanaca, 6 žumanaca, 15 kašika šećera, 5 kašika brašna, 15 kašika lešnika</p> <p><i>voćni fil:</i> 700 g voća (kupine, maline, jagode), 250 g šećera, kesica pudinga od jagode, kašika gustina, šoljica voćnog soka</p> <p><i>mlečni fil:</i> 6 žumanaca, 8 kašika šećera, kesica pudinga od vanile, 2 kašike gustina, 500 ml mleka, 250 g margarina ili putera, 2 šlag pene.</p>	<p>Način pripreme:</p> <p><i>kora:</i> Umutiti belanca sa šećerom pa postepeno dodati žumanca uz lagano mešanje. Dodati brašno i mlevene lešnike pa izliti u veliki pleh i peći na 200 °C. Prohlađenu koru preseći na 3 dela po dužini.</p> <p><i>voćni fil:</i> Voće i šećer ispasirati mikserom. 2/3 mase ugrijati, a ostatak pomešati sa prahom pudinga i gustinom, pa skuvati u ugrijanom ostatku. Fil ohladiti uz mešanje.</p> <p><i>mlečni fil:</i> Žumanca i šećer umutiti na pari, a nezavisno skuvati puding u pola litre mleka iz dodatak gustina. U vruć puding dodati puter (postepeno, 50 g dok se ne ohladi a onda ostatak). Na kraju spojiti sa žumancima.</p> <p>Filovati kore voćnim pa melčnim filom, a na kraju tortu prekriti šlagom</p>
---	---

BEČKA TORTA

<p>Sastojci:</p> <p><i>kora:</i> 150 g čokolade, 150 g putera, 150 g šećera, 6 žumanaca, 150 g brašna, 20 g kaka, a, 6 belanaca</p> <p><i>glazura:</i> 60 g kaka, a, 150 ml tople vode, 300 g čokolade, 150 g šećera, 100 ml slatke pavlake</p> <p><i>ukras:</i> 80 g bele čokolade, prah šećer i kakao marmelada od kajsija</p>	<p>Način pripreme:</p> <p><i>kora:</i> Otopiti na pari čokoladu i puter. Umutiti žumanca sa šećerom pa u to dodati otopljenu čokoladu i dobro i dugo mešati (A). Pomešati i prosejati brašno i kakao (B), umutiti posebno sneg od belanaca (C). U A postepeno i naizmenično dodavati B i C. Smesu sipati u nauljen i brašnom posut pleh i peći 45 minuta na 180 °C. Ohlađenu koru prezeći vodoravni pa slepiti pomoću marmelade.</p> <p><i>glazura:</i> Otopiti kakao u vodi na blagoj vatri pa dodati usitnjenu čokoladu, šećer i pavlaku i mešati dok se ne dobije gusta glatka masa. Preliti toplo preko torte.</p> <p><i>ukras:</i> Otopiti čokoladu pa izliti u hladan pleh. Kad se ohladi strugati nožem.</p> <p>Gotovu tortu posuti smesom kaka, a i prah šećera pa posuti strugotinama bele čokolade.</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. Sližiti 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>
---	---

U aprilu 2009. otkrili smo i drugu varijantu ovog namaza, naravno na Internetu. Anja, starija kćerka, je za dane fraknofonije - posvećene ove godine Maroku, zamoljena da na priredbu donese po mogućstvu neko jelo tipično za Maroko. Kuskus je najpoznatije jelo iz Maroka, ali ono što se kod nas može napraviti više liči na pilav, pa smo od toga u startu odustali. Humus je bila prva idaja, ali nismo baš bili sigurni da je to tipično jelo i za Maroko, zato smo potražili pomoć Interneta i tamo našli malo drugačiju varijantu koja je kažu tipična za Maroko. Na sajtu na kome smo našli tu informaciju ima mnogo zanimljivih recepata pa evo adrese: <http://www.food.com/recipes>. Sa istog sajta je i recept na dnu stranice za lepinju sa maslinama.

HUMUS- MAROKO

<p>Sastojci: Šolja nauta (nepečene leblebije), kašičica sode bikarbone, 3-4 čena belog luka, 2 kašike taan-a (pasta od susama) 1 manja pomorandža (sok i kora) maslinovo ulje ljuta papričica, list korijandera</p>	<p>Način pripreme: Priprema je potpuno ista kao i u prethodnoj varijanti s tim što je limun zamenjen pomorandžinim sokom i narendanom korom, a dodatak je ljuta papričica (kolika i koliko ljuta zavisi od ukusa). Korijander list (i/ili peršunov) su samo za dekoraciju.</p>
---	--

KUFTE ILI FALAFAL

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 jaje, 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, jaje 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: Punjenje: 1/2 kg jagnjetine, samlevene, 2 luka, 225 g pinjola-pine nut (može i manje), so, biber, 100 g maslinovog ulje. Kubbah: 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 zagrejanoj rerni (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. Sirup: 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. Sirup: 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, preliti 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 grožđice</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>
--	---

ARAPSKI HLEB (KHBZ) SA MASLINAMA

<p>Sastojci: Začini (po pola kašičice): so, cari, aleva paprika, kumin, sušeni beli luk (bilje sitno seckana 2-3 čena svežeg) šolja brašna 2 kašičice šećera, so, biber 10-tak iseckanih maslina, kašika maslinovog uljapola šolje vode, maslinovo ulje</p>	<p>Način pripreme: Sve začine pomešati u jednoj šolji. Brašna, šećer uz malo soli i bibera i dodatak maslina sjediniti u masu i postepeno dodavati maslinovo ulje dok se ne zamesi testo. Istrestu ga na pobrašnjenu površinu i mesiti dok ne postane glatko. Umotati ga u providnu foliju i ostaviti u frižideru oko 1 sata. Potom ga lagano premesiti na pobrašnjenoj površini i oklagijom razvući što je tanje moguće na listove veličine tepsije koju imate. Uz pomoć oklagije prenesite listove na prevrnut pleh, poprskajte maslinovim uljem i mešavinom začina i pecite 15-20 minuta u prethodno zagrejanom rerni (200 stepeni). Kada se ohladi izlomiti, ili iseći na komade. (može u najlonu na suvom da stoji dva dana).</p>
---	---

ITALIJANSKA JELA

Svaki od sledećih recepta se u sadržaju može naći u odgovarajućoj grupi, a ovde 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 kora 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>
--	---

PEŠT (ĐENOVLIJANSKI PRELIV)

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

<p>Sastojci: 4-5 čenova belog luka, bogata veza bosiljka, kašika pinjola, 40 g parmezana, dosta maslinovog ulja, so, biber.</p>	<p>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.</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 recepata ovog poznatog jela. Nama najbolji.

<p>Sastojci: Fil: 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. Bešamel: 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. Pospe 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: Fil: 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 kanelona, 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 paradajz 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).

<p>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.</p>	<p>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.</p>
---	--

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.

<p>Sastojci: puter, beli luk, listovi svežeg bosiljka, krupno iseckani, so, 0.5 kg neke pašte</p>	<p>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.</p>
--	--

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.

<p>Sastojci: Varijanta 1: 500 g testa (najbolje fusilli), 1-2 glavice broccoli-ja, sa korenom, 4-5 češnjeva belog luka, maslinovo ulje, armezan, so, biber. Varijanta 2: Isto kao i u varijanti 1, ali bez belog luka i parmezana, a sa malo mascarpone sira (može i naš kajmak da posluži) i sa malo senfa.</p>	<p>Način pripreme: Varijanta 1: 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 parmezanom. Varijanta 2: 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 prelići preko skuvane testenine i odmah služiti.</p>
---	---

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 izmrviti 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 tortoljom 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, preliti 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 paperičica, 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>
--	---

BANANE SA RUMOM

Efektno 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>
--	--

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 kombincija, 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 prelići 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 prelići ribu, a zatim sve prelići sokom od narandže. Pokriti i kuvati u zagrejanom rešeru oko 25-30 minuta, ukasiti 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>
---	---

UZ DIGESTIVE

Ova zbirka recepata jeste kućna, ali ne bi bila ovako napravljena da želimo da je čuvamo samo za sebe. Njen izgled je pomalo određen i činjenicom na je nastala od verzije za Intenet, 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 nešto 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 sada već više od 1200 (ni posle 10 godina nisam jišta učinio), a uz većinu stoji i napomena kada smo dotičnu bocu i sa kim popili, kao i lična ocena kvaliteta sadržaja boce.

Za nove recepte

Za nove recepte

