

Kuharice II.

Ružica i Barica, sestrice i strastvene kuharice uvijek u potrazi za novim receptima, isprobavaju i kreiraju nove recepte. 2018. prijavile se na RTL-ovu emisiju Tri, dva, jedan - kuhaj!, došle do finala i osvojile drugo mjesto. Godinu dana kasnije Ružica sudjeluje na HRT-ovoj emisiji Kuhan i pečen, a 2020. godine ponovo se s Baricom vraća na RTL-ov specijal Tri, dva, jedan - ho, ho, ho!, gdje sa suprugom i nećakinjom ponovo osvajaju drugo mjesto. Također sudjeluju u raznim epizodama emisije Bakina kuhača na TV-u Zapad. Često su rado viđene gošće na raznim kulinarским manifestacijama diljem Prigorja i središnje Hrvatske, a svoju vještinu iskoristile su kako bi dobrovoljcima Crvenog križa na potresom zahvaćenom području zasladile svakodnevicu pa im poslale obilne količine kolača. I dalje kreiraju recepte i posvećuju se novim izazovima kao što je stvaranje ove nove Kuharice.



Pučko
otvoreno učilište
Sveti Ivan Zelina

Cijena: 100,00 kn

ISBN 978-953-6540-93-8



9 789536 540938



Ružica Šoštarić i Barica Bistrički



Kuharice II.

Kuharice II.

Ružica Šoštar
Barica Bistrički

Kuharice II.

Mala biblioteka “Dragutin Domjanić” (107. knjiga)

Ružica Šoštar
Barica Bistrički

Nakladnik	Pučko otvoreno učilište Sveti Ivan Zelina
Za nakladnika	Vesna Bičak-Dananić
Lektura	Stjepan Dragija
Autor fotografija	Zoran Osrečak
Grafičko oblikovanje i prijelom	PHOTODESIGN, vl. Zoran Osrečak
Tisak	Tiskara Zelina d.d., Sv. Ivan Zelina

Kuharice II.

CIP zapis je dostupan u računalnome katalogu Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu pod brojem .

ISBN 978-953-6540-93-8

Sva prava pridržana. Niti jedan dio ovog izdanja ne smije se reproducirati, pohraniti ili prenijeti u bilo kojem obliku ili bilo kojim putem, elektronički, mehanički, snimanjem, fotokopiranjem, fotografiranjem ili drugim putem bez prethodnog pismenog dopuštenja vlasnika autorskog prava.

Knjiga je tiskana uz potporu Zagrebačke županije i Grada Svetog Ivana Zeline.

Sv. Ivan Zelina, 2021.

Barica i Ružica

Ružica i Barica, sestrične i strastvene kuharice uvijek u potrazi za novim receptima, isprobavaju i kreiraju nove recepte. 2018. prijavile se na RTL-ovu emisiju Tri, dva, jedan - kuhaj!, došle do finala i osvojile drugo mjesto. Godinu dana kasnije Ružica sudjeluje na HRT-ovoj emisiji Kuhan i pečen, a 2020. godine ponovo se s Baricom vraća na RTL-ov specijal Tri, dva, jedan - ho, ho, ho!, gdje sa suprugom i nećakinjom ponovo osvajaju drugo mjesto. Također sudjeluju u raznim epizodama emisije Bakina kuhača na TV-u Zapad. Često su rado viđene gošće na raznim kulinarskim manifestacijama diljem Prigorja i središnje Hrvatske, a svoju vještinu iskoristile su kako bi dobrovoljcima Crvenog križa na potresom zahvaćenom području zasladile svakodnevicu pa im poslale obilne količine kolača. I dalje kreiraju recepte i posvećuju se novim izazovima kao što je stvaranje ove nove Kuharice.



PREDJELA

Vafli od gljiva

Potrebno

1 veći luk sitno sjeckani
200 grama gljiva (vrganji, sunčanice)
3 jaja
150 grama oštrog brašna
50 grama gustina
½ praška za pecivo
100 grama milerama
100 grama sitno sjeckane pancete
1 žlica svinjske masti
sol
papar

Priprema

Na vrućoj masti popržiti luk, dodati pancetu i sitno rezane gljive, to sve dobro zapeći, maknuti s vatre i ostaviti da se ohladi.

Žumanjke i mileram pjenasto miješati, dodati prosijano brašno s praškom za pecivo i gustinom, umiješati gljive i na kraju lagano umiješati snijeg, sol, papar i sjeckani peršin.

Peći u kalupu za vafle do zlatnosmeđe boje.

Poslužiti s tartar umakom.

Štrudla od sunčanica

Potrebno za tijesto

250 grama glatkog brašna
1 žličica soli
1 jaje
3 žlice ulja
1 žlica octa
125 ml mlake vode

Od ovih sastojaka umijesiti glatko i mekano tijesto, premazati s malo ulja i ostaviti pokriveno na toplom.

Potrebno za nadjev

750 grama sunčanica (samo kape) narezanih na manje komade
50 grama maslaca
1 poriluk (200 grama) grubo narezan
100 grama hamburger špeka
1 jaje
100 grama kiselog vrhnja
1-2 žličice krušnih mrvica
sol
bijeli papar
1 žlica sjeckanog peršina

Priprema

Na maslacu popržiti luk, dodati sunčanice, pržiti da ispari tekućina, dodati na kockice rezani hamburger, soliti, papriti, maknuti s vatre i ostaviti da se ohladi. Sada umiješati vrhnje, jaje, peršin i krušne mrvice i po potrebi još začina.

Stolnjak posuti s malo oštrog brašna i na njemu razvaljati tanko tijesto. Tijesto poskropiti otopljenim maslacem i na jednu polovicu tijesta razmazati nadjev. Pomoću stolnjaka umotati u savijaču počevši od nadjeva.

Pećnicu ugrijati na 200 stupnjeva.

Savijaču narezati na veličinu lima za pečenje, lim premazati maslacem i na to posložiti štrudle.

Premazati rastopljenim maslacem i peći 30 minuta.

Pečene štrudle narezati na komade po želji i još tople poslužiti.



Kruške u parmezanu

Potrebno

4 kruške viljamovke
1 limun sol
papar
100 grama glatkog brašna
100 grama ribanog parmezana
75 grama krušnih mrvica
2 jaja
100 grama matovilca
25 grama pinjola
3 žlice balsamica
5 žlica bučinog ulja
svježe mljeveni papar
1 žličica soli
2 žlice šećera
50 grama maslaca
75 ml ulja

Priprema

Kruške oguliti i narezati na kriške debljine 1 cm i poskropiti limunovim sokom. Matovilac očistiti i ostaviti na krpi da se osuši.

Kruške uvaljati u brašno, zatim u razmućena jaja i u mješavinu krušnih mrvica, parmezana, soli i papra.

U tavi ugrijati ulje pomiješano s maslacem i pržiti dok kruške ne omekšaju (ne smiju biti premekane) i dobiju boju.

Dresing

Balsamico, bučino ulje, sol, šećer i papar dobro izmiješati; najbolje štapnim mikserom. Na suhoj tavi tostirati pinjole.

Matovilac razdijeliti na tanjure, posuti pinjolima te pred samo serviranje prelići dresingom i na to položiti po dvije kriške kruški.



Buđenje proljeća

Potrebno

500 grama bijele šparoge
1 žličica soli
1 žličica šećera
25 grama maslaca
4 tvrdo kuhana jaja
zelena salata
1 svežanj rotkvice
4 mlada luka
svježi vlasac
200 grama pršuta (tanke kriške)

Potrebno za dresing

1 manji luk sitno sjeckani
1 češanj češnjaka sitno sjeckani
1 žlica senfa
1 žlica meda
1/2 žličice soli
1 žličica mljevenog papra
2 žlice jabučnog octa
1 žličica limunovog soka
3 žlice vode
6 žlica maslinovog ulja

Priprema

Najprije sve sastojke za dresing dobro promiješati i ostaviti da odstoji.

Šparoge oguliti. U veću posudu staviti oko 2 litre vode, sol, šećer i maslac i pustiti da prokuha i u to staviti šparoge tako da svi vrhovi budu na istu stranu. Kuhati oko 6-8 minuta, ovisno o debljini šparoga; moraju ostati još malo čvrste.

Izvaditi iz vode i ostaviti da se ohladi, zatim narezati ukoso na štapiće od 4 cm.

Rotkvice naribati na tanke ploške, mladi luk na komadiće od 1 cm. Vlasac sitno nasjeckati, salatu oprati, natrgati na manje komadiće i ostaviti da se osuši na krpi.

Dresing opet dobro promiješati i u njega dodati šparoge, rotkvice, mladi luk i vlasac.

Salatu posložiti na veći pladanj, na nju šparoge i oko toga posložiti pršut i jaja rezana na četvrtine.

Poslužiti uz klipice ili bruskete.

Rižoto s vrganjima

Potrebno

- 100 grama riže za rižoto
- 100 grama maslaca
- 100 ml bijelog vina
- 500 ml povrtnog temeljaca
- 1 luk
- 300 grama svježih vrganja
- 75 grama ribanog parmezana
- 1 žlica sjeckanog peršina
- 1 žlica svinjske masti

Priprema

U većoj tavi ugrijati pola maslaca i na njemu popržiti rižu, podlijati vinom, prokuhati da ispari, soliti i papriti, lagano pirjati uz stalno podlijevanje temeljcem. Istovremeno u drugoj tavi na vrućoj masti popržiti luk, dodati vrganje narezane na ploške i dobro zapeći.

Kada je riža omekšala (da bude još malo pod zub, al dente), maknuti s vatre i umiješati ostatak maslaca i parmezan da bude kremasta i na kraju prije serviranja na nju dodati zapečene vrganje.

Rolice od špinata i fete

Potrebno za tijesto

- 400 grama glatkog brašna
- 1/2 svježeg kvasca
- 75 ml maslinovog ulja
- 1 žličica soli
- 1 žlica šećera
- 1/2 žličice papra
- muškatnog oraščića na vrh noža
- 1/2 žličice granula češnjaka
- 1 jaje
- 200 ml mlake vode

U vodi razmočiti kvasac i šećer.

Suhe sastojke pomiješati, dodati kvasac, ulje i jaje te umijesiti dizano tijesto, mijesiti dok se ne odvaja od zdjele, malo pobrašniti, pokriveno ostaviti na toplom da se diže.

Potrebno za nadjev

- 200 grama milerama
- 250 grama feta sira
- 100 grama pancete
- 100 grama mladog špinata
- papar

... nastavak na sljedećim stranicama ...

Priprema

Kada se tijesto diglo da se volumen udvostručio, razvaljati na pobrašnjenoj krpi cijelu površinu tijesta na debljinu 5-7 mm, premazati mileramom, na to posložiti listove špinata koje se prethodno opere i osuši, na špinat nadrobiti fetu i posuti sitno sjeckanom pancetom, popapriti i malo posuti granulama češnjaka.

Pomoću krpe uviti u savijaču, narezati na komade veličine 4 cm.

Lim za pečenje obložiti papirom za pečenje i premazati s malo maslinovog ulja, na to okomito posložiti rolice tako da između njih ostane prostora oko 1,5 cm.

Premazati s malo maslinovog ulja i staviti u ugrijanu pećnicu. Peći 25 minuta na 180 stupnjeva.

Punjene artičoke (za 4 osobe)

Potrebno

4 artičoke srednje veličine
2 limuna
2 kriške tost kruha
100 grama kuhane šunke
2 žlice svježeg sjeckanog peršina
1 žlica svježe sjeckane majčine dušice (1/2 žlice suhe)
8 listića kadulje (1 žličica suhe)
3 češnja češnjaka
3 žlice kapara
8 žlica maslinovog ulja
sol
papar
korica od jednog limuna sitno ribana
250 ml suhog bijelog vina (kraljevina)

Priprema

Od artičoka odstraniti kočanj, vanjske listove, odrezati vrh i izvaditi srce.

U jednu zdjelu iscijediti sok od oba limuna, na to staviti artičoke i izvađena srca artičoke, preliti vodom da bude pokriveno.

Pećnicu ugrijati na 200 stupnjeva.

Kruh namočiti u mlakoj vodi.

Šunku sitno narezati, pomiješati sa začinima i uljem, dodati iscijeđeni kruh i sve dobro promiješati. Artičoke izvaditi iz vode, malo ocijediti i napuniti smjesom od šunke u sredinu i između listova. Posložiti u vatrostalnu ili keramičku posudu, poškropiti s malo maslinovog ulja, podlijati vinom, između posložiti i srca artičoke, pokriti aluminijskom folijom i peći 45 minuta. Maknuti foliju, pećnicu smanjiti na 180 stupnjeva i dalje peći još 15 minuta.

Uz to poslužiti klipiće ili pecivo po želji.

Štrudla od kelja s kobasicama

Potrebno za tijesto

300 grama glatkog brašna
4 žlice ulja
1 žličica soli
1 jaje
125 ml vode

Od ovih sastojaka umijesiti glatko vučeno tijesto, malo nauljiti i pokriveno ostaviti na toplom.

Potrebno za nadjev

1 manja glavica kelja
4 kobasice (najbolje češnjovke)
1 luk
2 veća krumpira
2 češnja češnjaka
100 grama pancete
100 ml vrhnja za kuhanje
sol
kim
mažuran
papar
krušne mrvice
1 žlica svinjske masti

Priprema

Na vrućoj masnoći popržiti luk, dodati pancetu i grubo rezani kelj kojemu se odstrani koćanj, na to dodati ribani krumpir i začine po ukusu i po potrebi malo vode. Kada sve omekša, umiješati vrhnje i ako je previše jušno, dodati malo krušnih mrvica.

Na pobrašnjenoj krpi razvaljati tanko tijesto i poškropiti vrućom svinjskom masti.

Na jednu stranu razmazati nadjev, staviti kobasice jednu do druge te pomoću krpe uviti u štrudlu i prerezati na 4 dijela, a krajeve malo uvrnuti.

Pećnicu prethodno ugrijati na 200 stupnjeva.

Lim za pečenje premazati mašću, na to staviti štrudle, još malo premazati mašću i peći 25-30 minuta.



Karpačo od smokava (za 4 osebe)

Potrebno

12 večjih svežih smokava
300 grama ricotta sira
30 grama pinjola
sol
kajenski papar
1 žlica meda
sok od 1 limuna
papar

Priprema

Smokve narezati na tanke ploške i na svaki tanjur po tri složiti u krug.

Sir pomiješati sa začinima i staviti na smokve, od sira posložiti male žličnjake.

Pinjole popržiti na suhoj tavi te posuti po siru i smokvama.

U tavi ugrijati med, podlijati sokom limuna, kratko prokuhati, ako je prekiselo dodati malo vode i taj sirup preliti preko smokvi i sira.

Poslužiti s brusketom.



Tart od vrganja i špeka

Potrebno za tijesto

150 grama glatkog brašna
150 grama oštrog brašna
1/2 praška za pecivo
1 žličica soli
1 žličica granula češnjaka
1/2 žličice bijelog papra
2 žlice svinjske masti
100 grama posnog sira
1 jaje
50 ml vode

Brašno pomiješati sa začinima i praškom za pecivo, dodati ostale sastojke i umijesiti glatko tijesto, ostaviti da odstoji oko deset minuta (može i dulje u hladnjaku umotano u prozirnu foliju dok se napravi nadjev).

Potrebno za nadjev

200 grama vrganja narezanih na tanke listiće
150 grama suhog špeka
1 veći ljubičasti luk (100 grama)
100 grama poriluka
1 žlica svinjske masti
sol
papar
1 jaje
200 ml vrhnja za kuhanje

Priprema

Na vrućoj masti najprije zapeći vrganje, na to dodati luk i špek, malo popržiti, dodati poriluk, sol i papar te podlijati s malo vode (3-4 žlice), promiješati i pokriveno pirjati oko 10 minuta.

Kalup za tart tanko premazati s malo masti.

Pećnicu ugrijati na 200 stupnjeva.

Na pobrašnjenoj dasci tijesto razvaljati na veličinu kalupa, staviti u kalup i krajeve malo utisnuti u stranice kalupa. Tijesto probosti vilicom nekoliko puta i peći da malo porumeni.

Izvaditi iz pećnice i na to staviti pirjane vrganje.

Vrhnje pomiješati s jajem, malo soli i papra i to preliter preko vrganja i opet u pećnicu. Peći da porumeni.

Izvaditi iz pećnice i ostaviti da odstoji nekoliko minuta, zatim izvaditi iz kalupa.

Tart od poriluka

Potrebno za tijesto

150 grama glatkog brašna
150 grama oštrog brašna
1/2 praška za pecivo
1 žličica soli
kajenskog papra na vrh noža
100 grama svinjske masti
2 žlice kiselog vrhnja

Od ovih sastojaka umijesiti glatko tijesto, umotati u prozirnu foliju i ostaviti u hladnjaku 30 minuta.

Potrebno za nadjev

1 veći poriluk (oko 300 grama)
50 grama maslaca
150 grama hamburger špek
2 jaja
200 grama vrhnja za kuhanje
8 cherry rajčica
sol
papar
malo kima

Priprema

Luk oprati i narezati na manje komade. Špek narezati na manje kockice. Na maslacu popržiti špek, dodati poriluk, dodati začine i lagano pirjati dok luk ne omekša.

Tijesto na pobrašnjennoj dasci razvaljati na veličinu kalupa i s njim u kalup koji se premaže tanko s malo masti, tijesto probosti vilicom nekoliko puta i peći u prethodno ugrijanoj pećnici dok malo ne porumeni, izvaditi i na to staviti nadjev.

Vrhnje i jaja dobro promiješati i preliti preko nadjeva, cherry rajčice prepoloviti i posložiti po nadjevu i opet u pećnicu i peći dok ne porumeni.



Mus od lososa sa šparogom

Potrebno

500 grama zelene šparoge
2 žlice maslaca
400 grama lososa (file)
sol
bijeli papar
8 listića želatine
250 grama vrhnja za šlag

Priprema

Donji dio šparoge oguliti, oguline kuhati 15 minuta u 1/4 litre vode sa solju i maslacem, procijediti, oguline baciti, a vodu ostaviti.

Šparoge uzduž prepoloviti i kuhati u vodi od ogulina 5 minuta, ocijediti i vodu opet ostaviti.

Losos narezati na manje komade i posložiti u veću tavu jedan do drugog, dobro posoliti i popapriti, preliti vrućom vodom od šparoga i na laganoj vatri kuhati 5 minuta (ne smije ključati), losos ocijediti, a vodu ostaviti na stranu.

Želatinu namočiti u hladnoj vodi.

Losos pirirati pomoću sjeckalice ili štapnim mikserom.

Vodu od kuhanja šparoge i lososa pustiti da prokuha i da se pokuha sve dok bude još tekućine za 5-6 žlica, maknuti s vatre i umiješati ocijeđenu želatinu. Jednu trećinu šparoga pomiješati s lososom, probati i dodati još soli i papra (ne smije biti preblago pošto još se još dodaje vrhnje), ostaviti u hladnjaku da se ohladi.

Vrhnje istući u čvrsti šlag i lagano umiješati u losos.

Jednu okruglu duboku zdjelu isplahnuti hladnom vodom i po stranicama zdjele posložiti šparoge tako da vrhovi budu na dnu, a rez prema gore, na to dodati losos, lijepo izravnati (ako su šparoge predugačke, uvrnuti ih na losos), pokriti prozirnom folijom i ostaviti u hladnjaku da se stegne najmanje 3 sata, a najbolje preko noći.

Zdjelu okrenuti na pladanj da mus ispadne i da izgleda kao torta.

Poslužiti s bagetom.



Pikantni sezam bomboni

Potrebno (za 30 komada)

500 grama lisnatog tijesta

200 grama kuhane šunke

100 grama gauda sira

vlasac

svježe mljeveni papar

curry

čili u prahu

2 jaja

4 žlice sjemenki sezama

Priprema

Tijesto razvaljati i narezati na kvadrate.

Pećnicu ugrijati na 200 stupnjeva.

Šunku i sir sitno narezati, pomiješati, dodati začine po ukusu, dodati sitno sjeckani vlasac i 1 žumanjak, dobro promiješati i na kraju lagano umiješati snijeg od 2 bjelanjka.

Na svaki kvadrat tijesta staviti po jednu žlicu nadjeva, krajeve tijesta premazati malo vodom, umotati u male rolice, a krajeve uvrnuti da izgleda kao bombon.

Lim za pečenje obložiti papirom za pečenje i posložiti; između bombona mora ostati mjesta barem 3 cm.

Na suhoj tavi popržiti sezam tek toliko da poprimi boju.

Žumanjak pomiješati s 1 žlicom vode i premazati bombone, posuti sezamom i peći 25 minuta.

Poslužiti tople.



Tortelini ražnjići

Potrebno

150 grama suhih tortellina
200 grama purećih ili pilećih prsa
150 grama cherry rajčice
svježi bosiljak
3 žlice balsamika
5 žlica maslinovog ulja
sol
papar
2 žlice ulja
šapići za ražnjiće

Priprema

Torteline kuhati u slanoj vodi, procijediti, isprati hladnom vodom i pustiti da se dobro ocijede.

Meso narezati na veličinu tortelina i na vrućem ulju popržiti sa svih strana oko 5 minuta; izvaditi, posoliti i popapriti.

Rajčice prepoloviti i na njih dodati sjeckani bosiljak, dobro promiješati i dodati maslinovo ulje i balsamico, sol i papar; promiješati.

Na svaki šapić naizmjenično stavljati po jedan tortelini, komadić mesa, pa rajčice i tako dalje dok šapić ne bude popunjen i dok se sve ne potroši. Ražnjiće posložiti u plitku posudu i prelići ostatkom rajčica sa začinima, ostaviti u hladnjaku barem 1 sat da se sve dobro marinira.



Punjene sunčanice

Potrebno

8 mladih sunčanica koje se nisu do kraja otvorile

1 luk

200 grama kuhane šunke

3 žlice milerama

sol

kajenski papar

100 grama mascarpone sira

100 grama mozzarelle sira

20 grama maslaca

Priprema

Na maslacu popržiti sitno sjeckani luk, dodati na kockice rezanu šunku, kratko popržiti, maknuti s vatre i umiješati začine, mascarpone i mileram. Ostaviti da se malo ohladi.

Sunčanice očistiti, odstraniti kočanj i napuniti nadjevom.

Pećnicu ugrijati na 180 stupnjeva.

Vatrostalnu ili keramičku posudu premazati s malo maslaca i posložiti gljive. Svaku poklopiti tankom kriškom mozzarelle i peći oko 20 minuta.

Poslužiti sa zelenom salatom.

SALATE



Kristalka s bulgurom i šipkom

Potrebno

1 glavica kristalke
1 ljubičasti luk
1 šalica bulgura
2 šalice vode
1 šipak
150 grama feta sira
1 žlica sitno sjeckane svježe majčine dušice
6 žlica maslinovog ulja
2-3 žlice jabučnog octa
sol
papar
1/2 žličice šećera

Priprema

Ulje, ocat, sol, papar i šećer pomiješati da se šećer i sol razmoče.

U dvije šalice vode dodati malo soli, pustiti da prokuha i usuti bulgur, kuhati 7-8 minuta, ocijediti, isprati hladnom vodom i pustiti da se dobro ocijedi.

Salatu oprati i narezati na manje komade i ostaviti da se osuši. Šipak očistiti, luk narezati na tanke rezance, a fetu na kockice.

U zdjelu složiti najprije salatu, dodati bulgur i sve promiješati. Na to dolazi feta, majčina dušica, luk i na kraju šipak. Sve preliti dresingom i prije serviranja promiješati te po potrebi dodati još začina.

Mahune na salatu s kruškama i špekom

Potrebno

500 grama mahuna (pločice)
150 grama suhog špeka
2 kruške (viljamovke)
100 grama svježeg kozjeg sira
50 grama kornfleksa
1/2 žličice kajenskog papra
1/2 žličice svježeg mljevenog šarenog papra
1 žličica soli
2 žlice javorovog sirupa
3 žlice balsamica
ulje
20 grama pinjola

Priprema

Mahune očistiti i kuhati oko 10 minuta (ne raskuhati, moraju biti još malo čvrste). Špek narezati na tanke rezance i malo popržiti na 2 žlice ulja, izvaditi i staviti na stranu.

Kruške narezati na manje kriške i popržiti kratko na masnoći od špeka, izvaditi i staviti na špek, sada opet na istoj masnoći popržiti mahune i njih staviti na špek i kruške.

Balsamico, sol, šareni papar i sirup pomiješati i preliti preko mahuna te dobro promiješati.

Kornfleks usitniti i pomiješati s kozjim sirom, kajenskim paprom i po potrebi dodati soli i od toga praviti male kuglice koje se poslože po mahunama te na kraju sve posuti tostiranim pinjolima.

Ovo može biti ukusan prilog ili predjelo.





Salata od riže s piletinom

Potrebno (za 4 osobe)

400 grama pilećih fileta
120 grama riže dugog zrna
250 ml kokošjeg temeljca
2 naranče
150 grama grčkog jogurta
2 žlice milerama
3 žlice limunovog soka
2 žlice soja umaka
1 žličica currya
30 grama grožđica
sol
papar

Priprema

Pileće filee skuhati u temeljcu.

Rižu, malo soli i 1/2 litre hladne vode pristaviti da se kuha 15 minuta. Sada dodati grožđice i još kuhati 5 minuta, procijediti i ostaviti da se ohladi. Piletinu narezati na kockice i dodati u rižu, naranče oguliti. Izvaditi filee i staviti ih u rižu.

6 žlica temeljca pomiješati s curryjem, dodati jogurt, mileram, limunov sok, soja umak, sol i papar po potrebi. Sve to preliti preko riže, pa dobro promiješati i ostaviti u hladnjaku 30 minuta da se marinira. Prije serviranja promiješati, probati te po potrebi dodati još začina.

Dimljeni losos i divlja riža na salatu

Potrebno

- 100 grama divlje riže
- 100 grama šampinjona
- 2 ljutike
- 300 grama dimljenog lososa
- 1-2 žlice limunovog soka
- 1 žličica šećera
- 6 žlica milerama
- 1 žličica ljutog senfa
- 1/2 žličice ljute paprike
- sol
- 1 žlica sjeckanog svježeg kopra ili 1 žličica suhog

Priprema

Rižu kuhati u slanoj vodi 45-50 minuta, ocijediti i pustiti da ispari i ohladi.

Šampinjone narezati na tanke listiće, losos narezati na rezance, a ljutiku sitno nasjeckati i to sve pomiješati s rižom.

Mileram, senf, šećer, limunov sok i papriku pomiješati, dodati kopar, promiješati, sve preliti preko riže i dobro promiješati. Ostaviti da se marinira oko 30 minuta te po potrebi dodati još začina.

Salata od tjestenine s pestom

Potrebno

- 2 svežnja bosiljka
- 1/2 svežnja peršina
- 3 češnja češnjaka
- 2 žlice pinjola
- 50 grama parmezana
- 100 ml maslinovog ulja
- svježe mljeveni papar
- 2,5 l povrtnog temeljca
- 1 žlica ulja
- 250 grama tjestenine po želji
- 1 tikvica (200 grama)
- 200 grama tune (konzerva)
- sol

Priprema

Listiće bosiljka i peršina natrgati, češnjak narezati na manje komadiće, pinjole tostirati i to sve staviti u drobilicu za začine da se dobije pesto. Na to dodati maslinovo ulje i ribani parmezan, sol i papar. Pomiješati i ostaviti da se marinira barem 1 sat.

Temeljac pristaviti da prokuha i u njemu kuhati tjesteninu oko 7 minuta. Malo vode od tjestenine, otprilike 6 žlica, ostaviti na stranu.

Tjesteninu procijediti i pomiješati s uljem i sitno rezanom tikvicom te ostaviti da se ohladi. Na ohlađenu tjesteninu dodati tunu narezanu na manje komade i sve preliti pestom, dobro promiješati, dodati vodu od kuhanja tjestenine, promiješati i po potrebi dodati još soli, papra, a tko voli, malo balsamica.

Salata od haringe

Potrebno

500 grama kuhanog crvenog krumpira u ljuski
300 grama marinirane haringe (gotov proizvod)
2 jabuke (boskop)
2-3 kisela krastavca
1 luk
1 žličica senfa
1/2 žličice šećera
papar
2 žlice svježeg sjeckanog peršina
100 grama milerama
100 grama kiselog vrhnja
3 žlice majoneze
jabučni ocat

Priprema

Krumpir narezati na malo deblje kriške. U plitku posudu posložiti kriške jednu do druge, na to narezati haringe na rezance od 1 cm.

Luk, jabuke i krastavce sitno narezati te pomiješati s vrhnjem, majonezom i mileramom. Dodati sol (oprez sa soli, haringe su dosta slane), papar, šećer i nekoliko kapi octa. Sve prelići preko krumpira i ribe, malo protresti zdjelu te pokriti prozirnom folijom i staviti u hladnjak do drugog dana. Onda lagano promiješati da se riba ne raspadne i po potrebi dodati još začina.

Uz to malo peciva. Može se poslužiti kao predjelo ili samostalno jelo.



Šarena salata s jajima (Eierstich)

Potrebno

4 jaja (200 grama)
200 ml mlijeka
1 žlica soli
1/2 žličice mljevenog muškarnog oraščića
1/2 žličice bijelog papra
1 žlica sjeckanog svježeg peršina
1 žlica sjeckanog vlasca
1 žlica sjeckanog svježeg bosiljka
1 žlica svježeg kopra
3 veće rajčice
1 manja glavica salate kristalke
100 grama jogurta
2 žlice vrhnja za kuhanje
nekoliko kapi tabasca po želji
3 žlice jabučnog octa
1 žličica soli
150 grama pršuta
1 vrećica za zamrzavanje

Priprema

U veći lonac pristaviti oko 2 litre vode da proključa.

Jaja, mlijeko, muškatni oraščić, sol i šećer dobro mikserom pomiješati i uliti u vrećicu za zamrzavanje. Kraj vrećice dobro zavezati, staviti u vreću vodu, poklopiti i kuhati na laganoj vatri, a da ne zavrije. Kuhati dok se jaja ne stvrdnu (oko 45 minuta), tako da izgleda kao spužva. Izvaditi iz vrećice i ostaviti da se ohladi.

Jogurt, vrhnje, sol, začinsko bilje, ocat i tabasco pomiješati.

Salatu oprati i narezati na manje komade, rajčice narezati na kriške, a pršut na rezance i to sve pomiješati. Kuhanu smjesu od jaja (Eierstich) narezati na manje kocke, staviti na salatu i sve preliti dresingom od jogurta i bilja. Prije serviranja promiješati i dodati začina po želji.

JUHE I VARIVA

Krem juha od pastrnjaka

Potrebno

500 grama pastrnjaka

3 veća žuta krumpira

2 litre povrtnog temeljca

100 grama vrhnja za kuhanje

peršina nekoliko grančica

150 ml ulja

sol

bijeli papar

Priprema

Pastrnjak i krumpir oguliti te narezati na manje kockice, preliti vrućim temeljcem, dodati sol po ukusu i kuhati dok sve ne omekša. Zatim maknuti s vatre i miksati štapnim mikserom da se dobije gusta kremasta juha. Ako je pregusto, dodati malo vode, ponovo sve prokuhati, maknuti s vatre i umiješati vrhnje i papar. Ulje jako ugrijati i na njemu fritirati grančice peršina i kada su hrskave, izvaditi na kuhinjski papir da se ocijede. Prije serviranja usitniti fritirani peršin i posuti po juhi.

Krem juha od gljiva i peršina

Potrebno
4 ljutike
4 veća žuta krumpira
400 grama šampinjona
4 žlice svježeg sjeckanog peršina
2 češnja češnjaka
200 grama vrhnja za kuhanje
bijeli papar
2 litre povrtnog temeljca
1-2 žlice limunovog soka (po želji)
50 grama maslaca
sol

Priprema

Na maslacu popržiti sitno sjeckani luk i češnjak, na to dodati pola očišćenih i grubo rezanih šampinjona, sve popržiti, dodati na kockice rezani krumpir i podlijati temeljcem. Kuhati dok krumpir ne omekša.

Drugi dio šampinjona zapeći na maslacu.

Kuhani krumpir i šampinjone miksati štapnim mikserom, dodati peršin i zapečene šampinjone, prokuhati, dodati sol, papar i limunov sok, maknuti s vatre i umiješati vrhnje.

Juha od začinskog bilja

Potrebno
1 stručak medvjedeđeg luka
1 stručak peršina
1 vezica vlasca
1 vezica bosiljka
nekoliko listića kadulje
nekoliko listića limunske mente
1 žumanjak
200 grama vrhnja za kuhanje
1 luk
1 litra povrtnog temeljca
2 žlice glatkog brašna
75 grama maslaca
50 grama listića badema

Priprema

Na maslacu popržiti brašno da malo porumeni, dodati sitno sjeckani luk, nakratko popržiti da luk postakli, podlijati s 900 ml temeljca i uz stalno miješanje pustiti da prokuha pa nastaviti lagano kuhati.

Bilje sitno nasjeckati, pomiješati s vrhnjem i žumanjkom, u to umiješati oko 100 ml toplog temeljca i to sve dodati u juhu uz stalno miješanje. Zatim dodati sol i papar po ukusu te maknuti s vatre.

Bademe na suhoj tavi tostirati i posuti po juhi prije serviranja. Uz to poslužiti bruskete.

Azijska juha

Potrebno

400 grama junećih prsa
200 grama miješanog mljevenog mesa
2 kokošja batka i zabatka
2 mrkve
1 manji poriluk
100 grama korijena celera
1 pastrnjak
2 zvjezdice anisa (ili na vrh noža mljevenog anisa)
1 štapić cimeta
1/2 žličice čilija u prahu
1 žličica korijandera u prahu
75 ml soja umaka
2 žlice gustina
1 žličica praška za pecivo
sol
papar
tabasco
50-100 grama rižinih rezanaca (količina ovisno o željenoj gustoći juhe)
3-4 žlice ulja

Priprema

Na vruće ulje najprije staviti cimet, anis i korijander, zatim na rezance rezano povrće. Kratko popržiti, dodati čili, junetinu i piletinu u komadu, malo zapeći i preliti vrućom vodom da bude sve pokriveno te kuhati na laganoj vatri dok meso ne omekša.

Mljeveno meso, soja umak, gustin i prašak za pecivo miješati da se sve poveže i od toga napraviti male okruglice.

Rezance namočiti u hladnoj vodi i ostaviti da se namaču oko 30 minuta.

Meso izvaditi iz juhe, od pileline odstraniti kožu i kosti i narezati na manje komade, a junetinu na tanke kriške.

U kipuću juhu ukuhati okruglice, kuhati oko 10 minuta, zatim dodati ocijeđene rezance i kuhati 5 minuta, umiješati narezano meso, dodati soli po ukusu i nekoliko kapi tabasca.



Juha od gljiva

Potrebno

50 grama suhih vrganja
300 grama svježih miješanih gljiva
1 luk
50 grama maslaca
1 žlica glatkog brašna
150 grama kiselog vrhnja (25% masnoće)
200 ml bijelog vina
1 litra povrtnog temeljca
2 žlice ribanog parmezana
sol
papar

Priprema

Na maslacu popržiti sitno sjeckani luk, dodati brašno i kad ono porumeni, uz stalno miješanje podlijati vinom i pustiti da ispari. Zatim dodati usitnjene suhe vrganje i svježe gljive narezane na listiće, podlijati temeljcem i lagano kuhati oko 15 minuta. Dodati sol i papar, maknuti s vatre i umiješati pola vrhnja. Drugu polovicu vrhnja istući u čvrsti šlag.

Kod serviranja na svaki tanjur juhe staviti po jednu žlicu šlaga i posuti parmezanom.

Gulaš juha od zeca

Potrebno

1 kg zeca
2 luka
3 češnja češnjaka
2 veće mrkve
100 grama korijena celera
3 lista lovora
1 manja grančica ružmarina
1 korijen peršina
1 žlica sjeckanog svježeg peršina
1 žličica ljute paprike
1 žlica slatke paprike
2 žlice svinjske masti
2-3 žlice gustina
50 grama suhih vrganja
100 ml pasirane rajčice
200 ml crnog vina
2 veća krumpira narezanih na male kockice
sol

Priprema

Vrganje namočiti u hladnoj vodi.

Meso otkostiti i sitno narezati. Na malo masnoće kosti dobro zapeći (skoro da zagore), dodati 1 mrkvu, pola korijena celera i peršina narezanih na veće komade, lovor i ružmarin, kratko popržiti te zaliti s 3 litre vode i pustiti kuhati da se dobije temeljac.

Na ostatku masnoće zapeći meso sa svih strana, dodati sitno sjeckani luk i češnjak, pržiti da luk poprими boju. Sada dodati ocijeđene vrganje (vodu od vrganja ne baciti), ribanu mrkvu, celer i peršin. Opet kratko popržiti, podlijati vinom i pustiti da prokuha pa dodati rajčice i začine. Zatim dodati toliko procijeđenog temeljca i vode od vrganja da meso i povrće bude pokriveno. Lagano pirjati dok meso skoro ne omekša i sada dodati krumpir i ostatak temeljca. Nastaviti kuhati dok krumpir i meso ne budu mekani.

Gustin razmutiti u malo hladne vode i uliti u gulaš, još kuhati oko 5 minuta, ubaciti sjeckani list peršina, promiješati i maknuti s vatre.

Ričet

Potrebno

250 grama ječmene kaše
2 lista lovora
2 mrkve
2 luka
500 grama kuhanog graha trešnjevca
200 grama suhog špeka
suho meso u količini po želji
ljuta i slatka paprika
2 žlice ajvara
svinjska mast
sol
papar

Priprema

Na 2 žlice masti popržiti sitno sjeckani luk da poprimi boju, dodati na kockice rezani špek i mrkvu, kratko popržiti, dodati opranu kašu i lovor, podlijati toplom vodom i pustiti da lagano kuha. Povremeno promiješati i dodati vode.

Kuhati oko 1 sat, dodati grah i na kriške rezano suho meso, dodati još vode i kuhati dok sve ne omekša.

Na vruću mast dodati brašno, uz stalno miješanje pržiti dok brašno malo porumeni, dodati papriku, kratko popržiti i to umiješati u kašu. Ako je pregusto, dodati malo vruće vode, kuhati još oko pet minuta, po potrebi dodati soli i papra i na kraju umiješati ajvar.



Varivo od ječmene kaše

Potrebno

- 1 luk
- 1 poriluk
- 1 mrkva
- 100 grama korijena celera
- 300 grama ječmene kaše
- 300 grama bijelog suhog graha
- 250 grama carskog mesa
- 300 grama mesa od lopatice
- 200 grama kiselog vrhnja (25% masnoće)
- 2 žlice svinjske masti
- 3 češnja češnjaka
- 2 goveđe kocke
- 3 žlice oštrog brašna
- 1 žličica ljute paprike
- 1 žlica sjeckanog peršina
- sol
- papar

Priprema

Grah namočiti u hladnoj vodi barem 12 sati prije kuhanja, najbolje preko noći. Kašu namočiti sat vremena prije.

Grah pristaviti da se kuha i kada je napola kuhan, ocijediti i isprati mlakom vodom.

Na masnoći popržiti sitno sjeckani luk i češnjak, na to dodati na kockice narezanu mrkvu, kratko popržiti, dodati na kockice narezano meso, začiniti paprikom i paprom. Zatim dodati goveđe kocke i na to grah, malo podlijati vrućom vodom te lagano pirjati oko 30 minuta uz podlijevanje.

Poriluk očistiti i narezati na manje komadiće te dodati na grah. Sada dodati i ocijeđenu kašu, dolijati dosta vode da bude jušno, dodati sol, lagano kuhati da sve omekša.

Vrhnje i brašno pomiješati s malo hladne vode i uliti u varivo, prokuhati još oko pet minuta, maknuti s vatre i umiješati svježe sjeckani peršin.

Mahune s junetinom i šipkom

Potrebno

- 750 grama junetine od slabine s kostima
- 500 grama mahuna (zelene olovčice)
- 300 grama crvenog krumpira
- 2 luka
- 2 češnja češnjaka
- 200 grama cherry rajčica
- 1 šipak
- 2 žlice koncentrata rajčice
- 1 žlica harisse (mješavina začina na bazi čilija) ili ½ žilice čilija u prahu
- kajenskog papra na vrh noža
- 1/2 žličice muškatnog oraščića
- 1/2 žličice mljevenog kima
- 1/2 žličice korijandera
- nekoliko listova svježeg korijandera (1 žlica sjeckanog)
- 1/2 žličice cimeta
- 1 žličica sjeckanog peršina
- 2 stabljike celera stabljikaša
- 50 grama maslaca
- 3 žlice ulja
- 2 žlice krušnih mrvica
- sol
- papar

Potrebno za temeljac

- 1 mrkva
- korijen peršina
- 1 luk
- korijen celera
- juneće kosti
- 2 litre vode

... nastavak na sljedećim stranicama ...



Priprema

Najprije pristaviti temeljac. Mrkvu, celer i peršin dobro oprati, luk očistiti i prerezati na pola, dodati kosti, zalijati hladnom vodom i pristaviti da kuha barem jedan sat, procijediti i temeljac držati na toplom.

Mahune očistiti i narezati na manje komade te prokuhati (blanširati) 6 minuta, ocijediti i isprati hladnom vodom.

Ulje i maslac dobro ugrijati i na tome popržiti sitno sjeckani luk i češnjak, dodati začine (sve osim soli), zatim koncentrat rajčice i na to na male kockice rezano meso. Sve dobro zapeći, dodati stabljike celera rezane na komadiće, podlijati temeljcem toliko da meso bude pokriveno, lagano pirjati, povremeno promiješati i dodati temeljca po potrebi.

U međuvremenu oguliti krumpir i narezati na kockice.

Kada je meso napola mekano, dodati mahune i krumpir, podlijati temeljcem toliko da sve bude pokriveno i opet pokriveno lagano pirjati da sve omekša.

Sada u to ubaciti sjeckani korijander i na pola prerezane rajčice, pirjati oko 5 minuta, dodati sol i još temeljca, umiješati krušne mrvice, kratko prokuhati oko 2 minute, maknuti s vatre i umiješati peršin, koštice i sok od šipka. Više ne kuhati.

Varivo od prokulice

Potrebno

500 grama prokulice
2 mrkve
1 luk
3 krumpira
50 grama maslaca
500 grama vratine s kostima
1/2 žlice muškarnog oraščića
mljevenog kima na vrh noža
2-3 žlice pšeničnog griza
sol
papar

Priprema

S prokulice odstraniti vanjske listiće, odstraniti višak kočanja i veće komade prerezati na pola.

Na maslacu popržiti sitno sjeckani luk, dodati na kriške rezanu mrkvu, kratko popržiti i dodati meso s kostima narezano na manje komade, sve dobro zapeći te dodati krumpir oguljen i narezan na kockice. Zatim začiniti i podlijati s malo tople vode, pirjati na laganoj vatri da meso i krumpir omekšaju. Izvaditi kosti.

Sada dodati prokulice, dodati još vode da bude jušno, kuhati oko 10 minuta, ali da se prokulice ne raskuhaju (da budu još malo čvrste). Uz miješanje dodati griz, kuhati još 5 minuta i maknuti s vatre.

GLAVNA JELA

Svinjsko pečenje

Potrebno

2-2,5 kg svinjske lopatice s kožom bez kosti
2 žlice morske soli
2 žlice smeđeg šećera
1 žličica celera u prahu
1 žličica sjemenki koromača
2 žlice vinskog octa
muškatni oraščić
3 lista lovora
4 češnja češnjaka sitno sjeckanog
5-6 listića kadulje sitno sjeckane
1 žličica origana
2 stabljike celera
60 grama marmelade od marelica
papar

Priprema

Kožu na mesu jako oštrim nožem zarezati na kocke od 2 cm. Sol i šećer rastopiti u 1 litri mlake vode.

Sjemenke koromača zdrobiti u drobilici za začine i pomiješati s ostalim začinima i octom pa sve dodati u mješavinu soli, šećera i vode.

Meso staviti u duboku zdjelu i preliti začinjenom vodom (pacom). Ostaviti u hladnjaku preko noći do upotrebe.

Prije upotrebe meso izvaditi iz hladnjaka barem 2 sata ranije da dobije sobnu temperaturu.

Pećnicu ugrijati na 220 stupnjeva.

Meso izvaditi iz začinjene vode, malo osušiti i staviti u duboki lim za pečenje i u pećnicu 20 minuta, zatim smanjiti temperaturu na 150 stupnjeva, meso podlijati začinjenom vodom i peći 2-2,5 sata uz povremeno premazivanje kože sokom od pečenja. 20 minuta prije kraja kožu premazati marmeladom pomiješanom s malo vode da se dobije sjajna i hrskava koža.

Rezati na kriške. Uz to odgovara salata od krumpira.

Punjena rolada od teletine

Potrebno

1,5 kg teletine od prsa bez kosti
200 grama poriluka
60 grama ementaler sira
100 grama mascarpone sira
12 listića svježe kadulje
12 tankih kriški suhe šunke sa špekom
100 grama maslaca
sol
papar

Priprema

Teletinu preko prozirne folije tanko istući da se dobije velika tanka šnicla. Meso malo posoliti i papriti.

Na pola maslaca popržiti narezani poriluk, malo posoliti i papriti i lagano pirjati dok ne omekša, maknuti s vatre i umiješati oba sira.

Na meso najprije položiti listiće kadulje, zatim krišku do kriške šunke pa onda na jedan kraj namazati poriluk te pomoću folije umotati u roladu, a krajeve učvrstiti čačalicom.

Drugu polovicu maslaca ugrijati i na tome zapeći roladu sa svih strana. Staviti u duboki lim za pečenje, pokriven aluminijskom folijom i u ugrijanoj pećnici na 200 stupnjeva peći 70 minuta.

Uz to odgovara mladi krumpir kuhan i zapečen na maslacu.



Juneća koljenica s crnim pivom

Potrebno
2-3 kg juneće koljenice u komadu
1 žličica suhog estragona
5 ljutika
5 češnja češnjaka
1 žlica koncentrata rajčice
1 litra crnog piva
3 stabljike celera
maslinovo ulje
3 žlice gustina
sol
papar

Priprema

Pećnicu ugrijati na 200 stupnjeva.

Meso natrljati sa soli, paprom i uljem te staviti u duboki lim za pečenje, peći 40 minuta i povremeno okrenuti da se zapeče sa svih strana.

Sada dodati ljutike, češnjak, grubo rezani celer, rajčicu te estragon pomiješan s pivom. Pokriti aluminijskom folijom ili poklopcem, temperaturu smanjiti na 170 stupnjeva i lagano peći 3-4 sata da postane mekano.

Meso izvaditi, ostaviti na toplom, umak od pečenja procijediti (povrće ne baciti).

Procijeđeni umak pustiti da prokuha i da se malo reducira, po potrebi dodati malo šećera i zgusnuti gustinom kojega razmutiti s malo hladne vode i uliti u umak te kratko prokuhati.

Povrće koje je bilo uz pečenje, staviti na kuhani krumpir, dodati malo maslaca, zgnječiti i tako dobiti ukusan prilog.

Lovački file

Potrebno
1 kg filea od divljeg zeca
2 žlice maslaca
50 grama pancete
1 luk
300 grama svježih vrganja
svježi peršin
svježi medvjedi luk
3 žlice vrhnja za kuhanje
300 ml goveđeg temeljca (može od 1 kocke)
sol
papar

Priprema

File oprati i osušiti.

Tavu jako ugrijati, na nju dodati maslo i na njemu zapeći file sa svih strana 3-4 minute (ne dulje, inače će se presušiti).

Izvaditi iz tave na aluminijsku foliju, soliti i papriti, dobro umotati i ostaviti na toplom.

Na istoj masnoći popržiti sitno sjeckani luk i sitno rezanu pancetu. Kada luk poprimi boju, na to dodati vrganje narezane na tanke kriške i dobro zapeći, dodati sol i papar te podlijati temeljcem i lagano pirjati oko 10 minuta. Maknuti s vatre, umiješati vrhnje, sitno sjeckani peršin i medvjedi luk te na to dodati file.

Za prilog pire od čičoke i mrkve.

Potrebno za prilog

500 grama čičoke
300 grama mrkve
50 grama maslaca
2 žlice kiselog vrhnja
300 ml goveđeg temeljca (može od 1 kocke)
200 ml mlijeka
sol
papar
muškatni oraščić

Priprema priloga

Čičoku i mrkvu oguliti i sve narezati na manje komade.

Kuhati u mješavini od goveđeg temeljca i mlijeka. Dodati 1 žličicu soli. Kada je kuhano, ocijediti, pustiti oko 2 minute da ispari, na to dodati maslac i začine, drobilicom dobro zgnječiti i na kraju umiješati vrhnje (mikser ne upotrebljavati!).

Jesenski lungić**Potrebno**

1 kg lungića (2 komada)
300 grama bacon - tanke kriške suhe slanine
150 grama suhих šljiva
50 ml ulja
200 ml polusuhog crnog vina
100 grama vrhnja za kuhanje
cimeta na vrh noža
pimenta na vrh noža
mljevenog klinčića na vrh noža
50 grama gustina
200 grama kestena (može gotovih kuhanih u vakumu)
400 grama svježih vrganja
2 luka
75 grama maslaca
1 žlica sjeckanog svježeg peršina
2 komada prozirne folije po 50 cm
sol
papar

Priprema

S lungića odstraniti žile. Svakog prerezati uzduž popola ali ne do kraja, da se dobije leptir. Preko prozirne folije malo potući da bude tanje, malo posoliti i papriti.

Na prozirnu foliju posložiti krišku do kriške špeka, na to posložiti meso, na jedan kraj mesa posložiti šljive jednu do druge i pomoću folije umotati u roladu. Odstraniti foliju i krajeve učvrstiti čačkalicom.

Na tavi ugrijati ulje i zapeći rolade sa svih strana, izvaditi iz tave na lim za pečenje pa u prethodno ugrijanu pećnicu i na 150 stupnjeva peći 15-20 minuta.

Na vrućoj masnoći zapeći vrganje narezane na tanke ploške, na to dodati kestene prerezane popola i luk rezan na rezance. Pirjati oko 10 minuta, dodati sjeckani peršin, sol i papar.

... nastavak na sljedećim stranicama ...

Meso izvaditi iz pećnice i iz lima za pečenje i ostaviti na toplom.

Sok od pečenja lungića staviti u tavu, ugrijati i podlijati vinom, pustiti neka se kuha da se reducira na pola. Na to dodati malo vode (50 ml), prokuhati, umiješati začine, kratko prokuhati, po potrebi umiješati gustin razmućen u hladnoj vodi. Opet prokuhati i maknuti s vatre te umiješati vrhnje.

Na pladanj za posluživanje najprije staviti umak, na njega lungić narezan na kriške od 1,5 cm, a oko njega posložiti vrganje i kestene.

Uz to pašu kroketi.

Pileća prsa s makom i pireom od špinata i krumpira

Potrebno

2 komada pilećih prsa s kožom bez kosti
2 žlice ulja
sol
papar
3 žlice mljevenog maka
75 grama maslaca

Potrebno za pire

400 grama sipkog krumpira
100 grama mladog špinata
75 ml vrhnja za kuhanje
1 češanj češnjaka
sol
kokošji temeljac
muškatni oraščić
50 grama maslaca

Priprema prsa

Meso malo posoliti. Tavu jako ugrijati, dodati ulje i zatim prsa na stranu kože koja se na nekoliko mjesta malo zareže i peći da kožica porumeni. Onda okrenuti i dalje peći na laganoj vatri oko 10 minuta, opet okrenuti na kožicu i dodati maslac. Kada je kožica hrskava, izvaditi, a na masnoću dodati mak i kratko popržiti te time preliti prsa.

Priprema pirea

Krumpir narezati na kockice i kuhati u temeljcu, kuhan ocijediti i pustiti da ispari. Nakon toga zgnječiti, dodati muškatni oraščić, sol i papar. Na tavi ugrijati maslac, dodati ribani češnjak i oprani špinat, malo pirjati (tek toliko da špinat uvene), dodati vrhnje, kratko prokuhati i to sve staviti na krumpir, dobro promiješati i dodati još začina po ukusu.

Punjeno carsko meso na umaku od gljiva

Potrebno

2 kg carskog mesa bez kosti
500 grama mljevene svinjetine
2 češnja češnjaka
sol
papar
1/2 žličice ljute paprike
1/2 praška za pecivo
100 ml vode

Potrebno za umak

2 veća luka
500 grama miješanih gljiva
30 grama suhih vrganja
100 ml vrhnja za kuhanje
sol
papar
1 žlica svinjske masti
1 žlica sjeckanog peršina
malo ljute paprike

Priprema

U carsko meso po sredini urezati džep.

Mljeveno meso pomiješati sa začinima, praškom za pecivo, vodom i ribanim češnjakom, dobro izmiješati kao za ćevape i time napuniti carsko meso; krajeve učvrstiti čačkalicom.

Kožu zarezati jako ostrim nožem svakih 1,5 cm.

U duboki lim za pečenje uliti 200 ml vode i dodati 1 žlicu soli, promiješati da se sol rastopi. Na to položiti meso, prekriti aluminijskom folijom i staviti u ugrijanu pećnicu na 200 stupnjeva. Tako peći 60 minuta, maknuti foliju i dalje peći 45-60 minuta. Povremeno politi kožu sokom od pečenja da se lijepo zarumeni i postane hrskava.

Izvaditi iz pećnice, ostaviti da malo odstoji i onda rezati na kriške koje se poslože na umak od gljiva.

Na vrućoj masti popržiti sitno sjeckani luk, dodati grubo rezane gljive i sve zapeći, dodati sol, papar, papriku i rajčicu, promiješati, podlijati s malo vode (100 ml) i pokriveno lagano pirjati oko 20 minuta. Dodati vrhnje i po potrebi još začina i peršin. Maknuti s vatre.



Šumske rolade

Potrebno za rolade

4 veća šnicla od vratine
8 kriški špeka hamburgera
100 grama mljevene svinjetine
150 grama svježih vrganja
100 grama lisičarki
75 grama kuhanih kestena
1 manji luk
75 grama vrhnja za kuhanje
75 grama maslaca
sol
papar
prozirna aluminijska folija

Potrebno za umak

1 kg kosti od svinjetine i junetine
2 mrkve
1 korijen peršina
100 grama celera
3 lista lovora
4 zrna pimenta
3 češnja češnjaka
1 veći luk
200 ml crnog vina
2-3 žlice gustina
sol
papar
1 žličica šećera

Priprema za temeljac

Najprije pristaviti temeljac za umak. Na malo masnoće zapeći kosti da skoro izgore, na to dodati grubo rezano povrće, lovor i piment, zapeći i podlijati vinom. Kada se dobro prokuha, sve zaliti s 2-3 litre vrele vode i otkriveno lagano kuhati oko 2 sata.

Sada procijediti kroz fino cjedilo i opet pristaviti da kuha i da se reducira i dobije oko pola litre umaka, dodati sol i papar, po želji šećer, i zgusnuti gustinom koji se razmuti u hladnoj vodi i ulije u umak. Još jednom prokuhati.

Priprema za rolade

Šnicle tanko istući.

Na malo masnoće popržiti sitno sjeckani luk, dodati narezane gljive i to pirjati oko 10 minuta, maknuti s vatre da se malo ohladi.

U sjeckalicu staviti mljeveno meso, pirjane gljive, kestene i vrhnje. Sve sjeckati da postane kremasto kao pašteta, izvaditi i dodati soli i papra po želji.

Na svaku šniclu staviti 2 kriške hamburgera jednu do druge i na jednu stranu sadržaj iz sjeckalice. Šnicle onda uviti u rolade. Svaku roladu umotati u prozirnu foliju, krajeve dobro uvrnuti da izgleda kao bombon, sada isto tako svaku umotati u aluminijsku foliju i krajeve dobro uvrnuti.

U veći lonac pristaviti oko 3 litre vode da prokuha i u nju staviti rolade da se lagano kuhaju 15 minuta.

Pećnicu ugrijati na 200 stupnjeva.

Rolade izvaditi iz vode i odmotati folije, posložiti u lim za pečenje, preliterati rastopljenim maslacem i staviti u pećnicu da se sa svih strana lijepo zarumene.

Svaku prerezati ukoso na dva ili tri dijela i posložiti na umak.

Uz to pašu knedle od kruha ili krumpira.

Rolada od piletine

Potrebno (za 4 osobe)

5 bataka sa zabatkom
8 tankih kriški pršuta
100 grama krem sira
1 žlica krušnih mrvica
1 čili papričica
svježe mljeveni papar
1 češanj češnjaka
1/2 žličice soli
1/2 žlice slatke paprike
1 žlica meda
1 žlica svinjske masti
1 žlica oštrog brašna
prozirna folija
aluminijska folija

Potrebno za umak

1 mrkva
1 pastrnjak
komadić celera
1 manji luk
1 češanj češnjaka
1/2 čili papričice
sok i korica od 1 naranče
100 ml bijelog vina
1 žličica meda
2 žlice ulja
1 žlica gustina
4 žlice hladne vode
50 grama maslaca
sol
papar

... nastavak na sljedećim stranicama ...



Priprema mesa

Otkostiti meso s 4 komada i preko folije potući da se dobiju veći i tanji komadi. Malo posoliti i popapriti (ne previše, pršut je slan). Na svaki komad staviti 2 kriške pršuta.

Preostali komad batka i zabatka otkostiti, skinuti kožu, sitno narezati ili samljeti, pomiješati sa sirom, sitno sjeckanim češnjakom i čilijem. Dodati krušne mrvice, papar, sol i papriku, sve dobro promiješati da se poveže i to staviti na svaki komad mesa s pršutom; po dvije žlice da se sve potroši.

Sada uviti rolade počevši od šireg kraja prema užem i pričvrstiti čačalicom. Svaku roladu umotati u prozirnu foliju, krajeve dobro uvrnuti da se dobije bombon, a nakon toga završno zamotati u aluminijsku foliju, krajeve također dobro uvrnuti da izgleda kao bombon.

U veću posudu staviti oko 3 litre vode i pustiti da prokuha. U nju staviti rolade da se lagano kuhaju 20 minuta. Izvaditi iz vode i ostaviti da se malo ohlade, zatim izvaditi iz folije.

Pećnicu ugrijati na 220 stupnjeva.

Ugrijati mast i u nju umiješati med pa time premazati rolade i posuti brašnom. Staviti u pećnicu oko 10 minuta da se zarumene i da kožica postane hrskava.

Priprema za umak

Na vrućem ulju zapeći kosti i kožu od piletine, grubo rezano povrće, luk i češnjak, sve podlijati vinom, prokuhati, dodati vodu toliko da sve bude pokriveno te lagano kuhati oko 1 sat.

Ovaj temeljac procijediti i u njega dodati sok i koricu naranče, lagano kuhati da se reducira na pola, umiješati med, dodati sol i papar, još malo reducirati, umiješati gustin razmućen vodom, kratko prokuhati, maknuti s vatre i utisnuti kockice hladnog maslaca.

Poslužiti uz pirjanu rižu.

Piletina s rižom iz pećnice (Orient)

Potrebno

750 grama piletine bez kosti
125 grama basmati riže
500 ml pilećeg temeljca
1 luk
2 mrkve
komadić đumbira (oko 3-4 cm)
2 češnja češnjaka
1 štapić cimeta
šafra na vrh noža
3 žlice ulja
50 grama maslaca
50 grama listića badema
1 žlica sjeckanog peršina
sol
papar

Priprema

Na većoj tavi ugrijati ulje i maslac, na to dodati sjeckani luk, sitno sjeckani češnjak, cimet i na kolute rezanu mrkvu. Malo popržiti, dodati šafran i na rezance narezani đumbir, opet malo popržiti i dodati piletinu narezanu na manje komade.

Nakon toga dodati opranu rižu, sol i papar, dobro promiješati i zaliti temeljcem, prebaciti u duboki lim za pečenje, pokriti poklopcem ili alufolijom i u ugrijanoj pećnici peći na 200 stupnjeva

25-30 minuta da meso omekša. Povremeno promiješati i dodati po potrebi još temeljca. Kada je gotovo, umiješati peršin i posuti tostiranim bademom.

Patka na kupusu

Potrebno

- 1 patka 2-3 kg
- 1/2 glavice svježeg kupusa
- 2 jabuke
- 1 luk
- 1 grančica svježe kadulje
- sol,
- papar
- 1/2 žličice mljevenog kima
- 2 žlice svinjske masti
- 2 žlice meda

Priprema

Patku dobro oprati i nasoliti. Kupus razrezati na 8 komada.

Jabuke oguliti i izvaditi koštice, luk očistiti i prerezati na pola.

U duboki lim za pečenje najprije posložiti kupus po cijeloj površini, malo posoliti, popapriti i posuti kimom.

U patku staviti kadulju, jabuke i luk, otvore patke pričvrstiti čačalicom, patku staviti na kupus, dodati malo vode (100 ml), pokriti poklopcem ili alufolijom i u ugrijanoj pećnici na 180 stupnjeva peći 75 minuta. Nakon pečenja probati štapićem na najdebljem dijelu patke da li je pečeno. Ako nema sukrvice, onda izvaditi patku i staviti u drugi plitki lim. Kupus ostaviti u pećnici na dnu i pećnicu pojačati na 220 stupnjeva. Mast rastopiti i pomiješati s medom i time premazati cijelu patku. Ponovo staviti u pećnicu da se zarumeni i kožica postane hrskava.

Kad je gotovo, izvaditi iz pećnice i ostaviti da odstoji oko 10 minuta i tek onda rezati na manje komade. Kupus također izvaditi i pomiješati s jabukom i lukom iz patke.

Prilog po želji, na primjer: pečeni ili pire krumpir.

Lungić a’la Wellington

Potrebno

- 800 grama lungića
- 300 grama kupovnog lisnatog tijesta
- 1/2 žličice soli
- 1/2 žlice papra
- malo češnjaka u granulama
- 2 žlice svinjske masti

Potrebno za nadjev

- 1 luk
- 50 grama pancete
- 200 grama šampinjona
- 1 žlica maslaca
- 1 žlica pasirane rajčice
- 125 ml vode
- 50 ml crnog vina
- 1 žlica gustina
- 1/2 žlice slatke paprike
- 1/2 žličice majčine dušice
- sol
- papar

Potrebno za premazivanje tijesta

- 1 jaje
- 1 žlica mlijeka



Priprema

Lungić očistiti od žila, tanji kraj uvrnuti i pričvrstiti čačkalicom.

U tavi jako ugrijati mast i na njoj zapeći lungić sa svih strana (otprilike 4-5 minuta). Zatim izvaditi, posoliti, popapriti, posuti češnjakom i ostaviti na toplom.

Na istu tavu i masnoću dodati maslac i na tome zapeći sitno sjeckani luk i sitno narezanu pancetu, zatim dodati očišćene i na tanke listiće narezane šampinjone, malo zapeći, podlijati vinom i pustiti da prokuha. Dodati rajčicu, začine i vodu, pokriti te lagano pirjati oko 10 minuta. Sada dodati gustin razmučen u malo hladne vode pa pustiti da prokuha i da se zgusne.

Pećnicu ugrijati na 220 stupnjeva.

Tijesto razvaljati na veličinu da se cijeli lungić može omotati. Na tijesto po sredini razmazati šampinjone. Krajevi, oko 2 cm moraju ostati čisti i dobro ih premazati bjelanjkom. Na jedan kraj staviti lungić i s tijestom umotati kao roladu. Krajeve dobro uvrnuti i utisnuti.

Sve premazati mješavinom žumanjka i mlijeka. Nekoliko puta probosti vilicom.

Lim za pečenje obložiti papirom za pečenje i na to položiti lungić i peći 25 minuta, pećnicu isključiti, otvoriti vrata i tako ostaviti u pećnici još 15 minuta.

Rezati bez pritiska jako oštrim nožem na deblje kriške.

Uz to pašu pirjane mahune ili brokula s holandez umakom.

Vražje polpete

Potrebno

- 500 grama mljevene svinjetine
- 1 luk
- 1 čili papričica
- 1 žlica zelenog papra iz salamure
- 50 grama sjeckanih oraha
- 1 jaje
- 2 manja kuhana krumpira (150 grama)
- 1 žlica slatke paprike
- 1 žličica kapara
- 2 češnja češnjaka
- mješavina masti i ulja za pečenje
- 6 žlica krušnih mrvica
- sol
- šećer

Priprema

U multipraktiku usitniti luk, češnjak, kapare i čili papriku bez koštica i to staviti na meso. Sada dodati ostale začine i zdrobljeni krumpir, orahe, jaje, sve dobro promiješati i od toga praviti male polpete.

Peći na tavi sa svake strane oko 8 minuta.

Mesni kolač

Potrebno

- 1 kg mljevene junetine
- 1/2 kg mljevene svinjetine
- 200 grama bijelog kruha - tosta
- 2 veća luka
- 4 češnja češnjaka
- 4 jaja
- 3 žličice suhog mažurana
- sol i papar po ukusu
- 1/2 žličice kajenskog papra
- 5 većih čvrstih rajčica
- 250 grama mozzarelle
- 300 ml mlakog mlijeka
- 1 prašak za pecivo
- 2 žlice ulja
- 2 žlice krušnih mrvica

Priprema

Kruh narezati na manje komade i preliter mlakim mlijekom, luk sitno narezati i popržiti na ulju dok ne postakli.

Jaja pjenasto miješati, dodati ocijeđeni kruh, prašak za pecivo i začine. Sve dobro promiješati, dodati poprženi luk i sitno sjeckani češnjak. Sada pomiješati s mesom i mijesiti dok se sve ne poveže, a po potrebi dodati još začina. Pećnicu ugrijati na 200 stupnjeva.

Duboki lim za pečenje premazati s malo masti ili ulja te posuti krušnim mrvicama i na to staviti meso po čitavoj posudi. Površinu pažljivo izravnati lopaticom.

Rajčice narezati na ploške od 1 cm debljine, mozzarellu na malo tanje ploške.

Na površinu mesa posložiti kriške rajčice jednu do druge, ali da između ostane malo prostora, rajčice malo posoliti i papriti i na svaku staviti po jednu krišku mozzarelle. Peći u pećnici 25-30 minuta.

Kad je gotovo, pustiti da odstoji nekoliko minuta i zatim rezati na kocke tako da svaki komad ima krišku rajčice i mozzarelle. Poslužiti uz salatu po želji.

Smirna kobasice

Potrebno

800 grama mljevene junetine, po mogućnosti dvaput mljevene
2 kriške bijelog kruha
1 jaje
1 luk
3 žlice sjeckanog svježeg peršina
1 žličica kima
2 češnja češnjaka
1/2 žličice čilija u prahu
glatko brašno
6 žlica maslinovog ulja
500 grama rajčice
1 žličica šećera
125 ml bijelog vina
sol
papar

Priprema

Kruh namočiti u mlakoj vodi. Kada omekša, dobro ocijediti, pomiješati s jajem i dodati na meso. Zatim staviti sitno sjeckani luk, 2 žlice peršina i zgnječeni češnjak, dodati ostale začine i sve dobro premijesiti.

Vlažnim rukama oblikovati manje kobasice, svaku uvaljati u brašno i na vrućem ulju zapeći sa svih strana, zatim ih posložiti u vatrostalnu ili keramičku posudu jednu do druge.

Rajčice oguliti, odstraniti koštice, narezati na kocke i staviti na masnoću u kojoj su se zapekle kobasice, dodati soli, papra i šećer, kratko popržiti te podlijati vinom i pustiti da se pirja 10 minuta. Zatim dodati ostatak peršina, promiješati i to preliti preko kobasica. Staviti u ugrijanu pećnicu na 180 stupnjeva da se peče 25 minuta.

Poslužiti sa svježim pecivom.



Pita od mljevenog mesa

Potrebno za tijesto

200 grama maslaca
250 grama posnog sira
300 grama glatkog brašna
1/2 praška za pecivo
bijelog papra na vrh noža
1 žličica soli
kalup za tart promjera 26 cm

Sve sastojke pomiješati i umijesiti glatko tijesto, umotati u prozirnu foliju i ostaviti u hladnjaku.

Potrebno za nadjev

1 luk
2 češnja češnjaka
3 žlice ulja
600 grama miješanog mljevenog mesa
1 svježa crvena paprika
2 veće rajčice
2 žlice slatke paprike
5-7 kapi tabasca
1 žlica krušnih mrvica
sol
papar

Priprema

Na ulju popržiti sitno sjeckani luk i češnjak, dodati meso, malo popržiti, dodati začine, miješati da meso ostane sipko, na to staviti na kockice narezanu rajčicu i papriku. Pokriveno lagano pirjati oko 10 minuta, maknuti s vatre i umiješati 1 žlicu krušnih mrvica.

Pećnicu ugrijati na 180 stupnjeva.

2/3 tijesta razvaljati na veličinu kalupa za tart promjera 26 cm. Kalup premazati s malo ulja i posuti malo brašnom pa na to staviti razvaljano tijesto. Rubove utisnuti uz rub kalupa, nekoliko puta probosti vilicom, staviti u ugrijanu pećnicu i peći 8 minuta. Sada izvaditi i staviti nadjev, ostatak tijesta tanko razvaljati da može prekriti cijeli kalup, krajeve dobro utisnuti, a u sredini napraviti manju rupu, tzv. odušak da vlaga može izlaziti. Ponovo staviti u pećnicu na 35 minuta da se lijepo zarumeni.

Pastrva na korabi

Potrebno

2 svježe pastrve
2 korabe (300 grama)
1 limun
2 mlada luka
100 grama maslaca
2 žlice krušnih mrvica
glatko brašno
sol
papar
ulje

Priprema

Ribu očistiti, izvaditi filete i odstraniti kožu. Filete posoliti i uvaljati u brašno.

Na ugrijanom ulju zapeći ribu s obje strane da se dobro zarumeni, izvaditi i ostaviti na toplom. Na istu masnoću dodati sitno sjeckanu koricu od pola limuna, pola maslaca i na to krušne mrvice. Kratko popržiti da poprime boju.

Mlade listove korabe sitno nasjeckati, korabu oguliti, narezati na kockice, a luk na male komadiće. Na ugrijani maslac dodati korabu, sol, papar i malo vode (50 ml). Pokriveno pirjati 10 minuta, dodati mladi luk, miješati i dalje pirjati otkriveno da tekućina ispari i da se malo zapeče. Dodati sok od pola limuna i sjeckane listove korabe.

Na tanjur ili pladanj najprije staviti korabu, na to posložiti ribu i preliti maslacem pomiješanim s krušnim mrvicama.



Lazanje s lososom

Potrebno

500 grama svježeg lososa
150 grama dimljenog lososa
200 grama špinata (može i iz zamrzivača)
8 listova tijesta za lazanje
sol
papar
sok od 1 limuna
1 žličica granula češnjaka
keramička ili vatrostalna posuda

Potrebno za bešamel

50 grama maslaca
3 žlice glatkog brašna
300 ml ribljeg temeljca
200 grama vrhnja za kuhanje
sol
papar
čili u prahu

Priprema

Sa svježeg lososa odstraniti kožu, narezati na tanke šnicle, posoliti i papriti te poškropiti sokom limuna. Svježi špinat oprati, ocijediti i u dubokoj posudi preliti kipućom vodom i nakon jedne minute ocijediti.

Sada skuhati bešamel.

Na maslacu kratko popržiti brašno, podlijati temeljcem, dodati začine po ukusu, prokuhati oko 5 minuta, dodati vrhnje i maknuti s vatre.

Sada se slaže: u kalup za lazanje najprije se stavi bešamel umak tako da tanko prekrije čitavu površinu, na to dva mlinca za lazanje, zatim polovinu svježeg lososa, na njega jednu trećinu špinata i posuti malo granulama češnjaka. Sada opet bešamel, pa mlinci, dimljeni losos, špinat, bešamel, mlinci, svježi losos, špinat, bešamel, mlinci i na kraju sve preliti ostatkom bešamela. Staviti u ugrijanu pećnicu na 200 stupnjeva 15 -20 minuta da površina poprimi zlatnosmeđu boju.

Vrganji s tjesteninom

Potrebno
400 grama svježih vrganja
500 grama rajčice
1 veći luk
50 grama maslaca
5 listića kadulje
60 grama parmezana
300 grama tjestenine po želji
sol
papar
šećer

Priprema

Na maslacu popržiti sitno sjeckani luk, dodati narezane vrganje i sve dobro zapeći. Zatim dodati oguljenu i na kocke narezanu rajčicu, sitno sjeckanu kadulju, sol i papar, po potrebi malo šećera. Lagano pokriveno pirjati oko 20 minuta.

Tjesteninu po uputi skuhati, ocijediti i umiješati u vrganje, maknuti s vatre i posuti ribanim parmezanom.

Gljive s knedlima

Potrebno za roladu
1 kg miješanih gljiva
2 veća luka
75 grama maslaca
4 žlice glatkog brašna
350 ml mesnog temeljca (može od kocke)
sol
papar
2 žlice sjeckanog peršina
150 grama kiselog vrhnja (25% masnoće)

Priprema za roladu

Na maslacu popržiti sitno sjeckani luk da postakli, dodati očišćene i na tanke listiće narezane gljive, promiješati i pokriveno pirjati oko 10 minuta na laganoj vatri.

Brašno pomiješati s temeljcem tako da ne bude grudica i polako preko cjedila dodati na gljive te lagano kuhati uz stalno miješanje. Zatim dodati sol i papar i dalje kuhati oko 10 minuta da se dobije gusti umak. Dodati peršin, maknuti s vatre i umiješati vrhnje.

Poslužiti s knedlima.

Potrebno za knedle
4 žemlje
250 ml mlakog mlijeka
1 žličica soli
1 manji luk
2 žlice sjeckanog svježeg peršina
krušne mrvice
25 grama maslaca
2 jaja
1/2 žličice suhog mažurana
1/2 žličice papra



Priprema

Žemlje narezati na manje komade i preliteri mlijekom, ostaviti oko pola sata da se namaču.

Na maslacu popržiti sitno sjeckani luk da poprimi boju. Žemlje istisnuti da izađe višak mlijeka, na njih dodati poprženi luk, peršin, začine i jaja, zatim dobro pomiješati da se dobije kompaktna smjesa za oblikovanje knedli. Ako je premekano, dodati malo krušnih mrvica.

Oblikovati knedle na veličinu po želji.

U veći lonac pristaviti oko 3 litre vode, dodati jednu dobru žlicu soli i pustiti da zavrije. Kada je voda prokuhala, smanjiti temperaturu da više ne vrije, i u nju staviti knedle i tako otkriveno ostaviti 20 minuta, izvaditi iz vode, pustiti da se malo ispare i preliteri gljivama.

KOLAČI



Hrskava makovnjača

Potrebno za dizano tijesto

100 ml vode
75 grama maslaca
300 grama glatkog brašna
1 suhi kvasac
1 jaje
40 grama šećera
1 vanilin šećer

Kvasac i šećer razmutiti u mlakoj vodi i staviti na brašno, dodati otopljeni maslac i jaje. Umijesiti dizano tijesto, pokriveno ostaviti da se diže.

Potrebno za nadjev

150 grama mljevenog maka
300 ml mlijeka
20 grama vanilin pudinga
1 jaje
40 grama šećera
40 grama mljevenog dvopeka
1 žlica meda

Mak, mlijeko, puding i šećer pomiješati i prokuhati, maknuti s vatre i umiješati jaje, med i dvopek, ostaviti da se hladi.

Potrebno za hrskavi sloj

80 grama oštrog brašna
50 grama mljevenih badema
50 grama šećera u prahu
50 grama maslaca

... nastavak na sljedećim stranicama ...

Priprema

Suhe sastojke pomiješati, dodati hladni maslac, mijesiti da se dobiju mrvice. Dizano tijesto razvaljati na veličinu 30 x 40 cm. Po čitavom tijestu razmaziti kremu od maka, umotati u savijaču i staviti u plitki lim za pečenje obložen papirom za pečenje. Savijaču premazati vodom i posuti mrvicama koje smo prethodno napravili, malo ih rukom utisnuti.

Sada peći u prethodno ugrijanoj pećnici 50 minuta na 180 stupnjeva. Makovnjača mora na sredini biti raspuknuta.

U međuvremenu 200 grama džema od marelica i 3 žličice vode rastopiti da se dobije gusti sirup i njime premazati kolač odmah kad se izvadi iz pećnice.

Pustiti da se hladi.

Dok je još mlako, ukrasiti preljevom od 60 grama šećera u prahu pomiješanog s dvije žlice limunovog soka.

Tart od limuna

Potrebno za prhko tijesto

225 grama oštrog brašna

1 žumanjak

1/2 praška za pecivo

140 grama maslaca

60 grama šećera u prahu

Potrebno za kremu od limuna

350 ml vode

sok od 2 limuna

sitno naribana korica od jednog limuna

210 grama šećera

75 grama gustina

4 žumanjka

1 vanilin šećer

60 grama maslaca

Potrebno za beze

5 bjelanjaka

100 grama šećera

1 žlica octa

1 žlica gustina

prstohvat soli

... nastavak na sljedećim stranicama ...



Priprema za prhko tijesto

Suhe sastojke pomiješati, dodati žumanjak i maslac i umijesiti glatko tijesto, umotati u prozirnu foliju i ostaviti u hladnjaku 30 minuta.

Pećnicu ugrijati na 190 stupnjeva.

Kalup za tart tanko premazati maslacem.

Na pobrašnjennoj dasci razvaljati tijesto na veličinu kalupa i položiti u kalup, krajeve uz rub kalupa utisnuti i u ugrijanoj pećnici peći 8 minuta.

Izvaditi iz pećnice i na njega staviti kremu. Temperaturu pećnice smanjiti na 120 stupnjeva.

Priprema kreme

Vodu, sok i koricu limuna, šećer, vanilin šećer i gustin pomiješati pa kuhati na laganoj vatri uz stalno miješanje da se dobije puding. Maknuti s vatre i umiješati žumanjke jedan po jedan i na kraju umiješati maslac i još jednom kratko prokuhati.

Ovu kremu razmazati na pečeno prhko tijesto.

Priprema beze

Bjelanjke, sol i šećer miješati da se dobije čvrsti snijeg. Uz daljnje miješanje dodati ocat i na kraju umiješati gustin.

Ovaj beze razmazati po kremi i opet sve staviti u pećnicu još 5-8 minuta da beze poprimi malo boje.

Tart Tatin

Potrebno za tijesto

210 grama oštrog brašna
140 grama maslaca
70 grama šećera u prahu
prstohvat soli

Od ovih sastojaka umijesiti prhko tijesto, umotati u prozirnu foliju i ostaviti u hladnjaku.

Potrebno za nadjev

2-3 kiselkaste jabuke
1 limun

Jabuke oguliti i narezati na ploške, poskropiti sokom od limuna da ne pocrne.

Sada na papiru za pečenje razvaljati tijesto u veličini kalupa za tart i opet na papiru staviti u hladnjak.

Potrebno za karamel

100 grama šećera
20 ml vode
25 grama maslaca
1/2 žličice soli

Priprema

Kalup za tart tanko premazati maslacem.

U tavu staviti šećer, sol i vodu i na laganoj vatri napraviti caramel. Početi s miješanjem tek kada se šećer počeo topiti. Miješati dok se ne dobije zlatna boja; ne smije biti tamno jer onda postane gorko. U gotovi karamel umiješati maslac i sve uliti u kalup za tart tako da se dno prekrije.

Na karamel se slažu kriške jabuka u krug počevši od ruba kalupa prema sredini da izgleda kao lepeza.

Tijesto iz hladnjaka prebaciti preko jabuka, odstraniti papir, krajeve malo utisnuti i nekoliko puta probosti vilicom.

Peći 20 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici na 220 stupnjeva. Pečeni tart ostaviti 5 minuta da odstoji i sada ga prevrnuti na podlogu tako da tijesto bude ispod, a jabuke s karamelom gore.

Tart od oraha i čokolade

Potrebno za tijesto

300 grama oštrog brašna
140 grama maslaca
3 žumanjka
2 žlice vrhnja
60 grama šećera u prahu
75 ml mlijeka
1/2 suhog kvasca
prstohvat soli

Kvasac razmočiti u mlakom mlijeku. Na brašno dodati sve ostale sastojke, uliti rastopljeni kvasac i od toga napraviti glatko tijesto.

Kalup za tart tanko premazati maslacem i malo pobrašniti.

Na pobrašnjennoj dasci razvaljati tijesto u veličinu kalupa i s njim u kalup. Krajeve uz rub utisnuti, nekoliko puta probosti vilicom.

Potrebno za nadjev

2-3 žlice pekmeza od šljiva
3 bjelanjka
150 grama mljevenih oraha
100 grama šećera
cimeta na vrh noža
1/2 vanilin šećera

Bjelanjke tući u čvrsti snijeg uz stalno dodavanje šećera i pomiješati s cimetom i vanilin šećerom. U gotovi snijeg lagano umiješati orahe i kremu staviti na tijesto koje se prethodno tanko premaže pekmezom. U ugrijanoj pećnici na 180 stupnjeva peći oko 30 minuta.

Preljev od čokolade

100 grama čokolade za kuhanje
100 grama maslaca

Na laganoj vatri otopiti čokoladu i postupno umiješati komadiće maslaca te miješati dok se sve ne poveže. Ne smije se kuhati. To preliti preko pečenog i malo ohlađenog tarta. Pustiti da se ohladi i čokolada stegne.

Štrudla od maka i cimeta

Potrebno za tijesto

250 grama glatkog brašna
1 žlica jabučnog octa
2 žlice ulja
2 žumanjka
120 ml mlake vode
60 grama rastopljenog maslaca
prstohvat soli

Od ovih sastojaka umijesiti vučeno tijesto. Ako je premekano, dodati malo brašna, mijesiti tako dugo dok se ne odvaja od zdjele, napraviti kuglu, pobrašniti i pokriveno ostaviti na toplom.

Potrebno za nadjev

400 grama mljevenog maka
40 grama maslaca
320 ml mlijeka
150 grama šećera
1 žličica cimeta
4 žlice meda
korica od 1 limuna
3 žumanjka
2 jabuke
sok od 1 limuna

Priprema

Mak, mlijeko, šećer, cimet, maslac i koricu limuna prokuhati uz stalno miješanje, maknuti s vatre i ostaviti da se malo ohladi. Sada umiješati 2 žumanjka i med, na to naribati jabuke i dodati sok od limuna. Sve dobro promiješati i na kraju lagano umiješati snijeg od 2 bjelanjka.

Pećnicu ugrijati na 200 stupnjeva.

Na pobrašnjenom stolnjaku razvaljati tanko tijesto da ne bude deblje od 1 mm. Razvaljano tijesto poškropiti rastopljenim maslacem, na jednu stranu razmazati nadjev i pomoću stolnjaka sve uviti u savijaču.

Plitki lim za pečenje premazati maslacem. Savijaču prerezati na 3 dijela i staviti u lim tako da između ostane malo prostora. 1 žumanjak i 1 žlicu rastopljenog maslaca pomiješati i time premazati štrudlu.

Peći 30-40 minuta.

Pečenu i još toplu štrudlu posuti šećerom u prahu.



Štrudla od kupine i aronije

Potrebno za tijesto

300 grama glatkog brašna
125 ml. mlake vode
1/2 žlice soli
3 žlice ulja
1 jaje
1 žličica octa

Od ovih sastojaka umijesiti glatko vučeno tijesto, napraviti kuglu i pokriveno ostaviti na toplom.

Potrebno za nadjev

500 grama svježih kupina
500 grama svježe aronije
100 grama šećera 1 žlica ruma
1 vanilin šećer
1 žličica cimeta
100 grama piškota

Priprema

Kupine i aroniju pomiješati, dodati začine i šećer i ostaviti barem jedan sat da se voće dobro ušećeri i aromatizira. Povremeno promiješati, zatim dodati na male komadiće pokidane piškote i opet dobro promiješati.

U međuvremenu rastopiti 75 grama maslaca.

Na pobrašnjenom stolnjaku razvaljati tanko tijesto da ne bude deblje od 1 mm i poskropiti rastopljenim maslacem. Na jednu stranu staviti nadjev i pomoću stolnjaka umotati u savijaču, prerezati na 3-4 dijela i staviti u lim za pečenje koji se premaže s malo maslaca.

Svaki dio štrudle premazati rastopljenim maslacem i u ugrijanoj pećnici na 200 stupnjeva peći 30 minuta.

Kada se izvadi iz pećnice, još toplu posuti šećerom u prahu.

Zagorski štrukli sa sirom

Potrebno za tijesto

500 grama glatkog brašna
1/2 žličice soli
1 jaje
250 ml mlakog mlijeka
1 žlica ulja

Od ovih sastojaka umijesiti glatko tijesto, napraviti kuglu i premazati sa malo ulja te posuti da odstoji oko 1 sat.

Potrebno za nadjev

500 grama svježeg kravljeg sira
2 jaja
malo soli
(po želji dodati i šećera i 1 vanilin šećer)

Priprema

Na pobrašnjenom stolnjaku razvaljati tijesto da bude što tanje, poskropiti uljem i po čitavoj površini razmazati nadjev te pomoću stolnjaka umotati u savijaču. Sada rubom tanjura narezati štrukle veličine 10 cm, krajeve utisnuti da se dobro zatvore.

Lim za pečenje premazati maslacem, na to posložiti štrukle i premazati ih rastopljenim maslacem.

U ugrijanoj pećnici na 180 stupnjeva peći 45 minuta dok se ne dobije zlatnožuta boja.



Bučnica

Potrebno za tijesto

500 grama glatkog brašna
1/2 žličice soli
2 žlice ulja
250 ml mlijeka

Zamijesiti tijesto od brašna, soli i mlakog mlijeka, pouljiti ga i ostaviti 1 sat da odstoji.

Potrebno za nadjev

500 grama naribane i dobro ocijeđene buče
250 grama svježeg sira
300 grama kiselog vrhnja (25% masnoće)
1 jaje
sol
1-2 žlice kukuruznog brašna
2 žlice rastopljene svinjske masti
(po želji dodati i šećera)

Sve sastojke dobro pomiješati.

Priprema

Na pobrašnjenom stolnjaku razvaljati tanko tijesto, poškropiti uljem i na polovicu tijesta razmazati nadjev. Pomoću stolnjaka umotati u savijaču, prerezati na 4 dijela, lim za pečenje premazati s malo masti, u njega staviti štrudle i svaku premazati s malo masti.

U prethodno ugrijanoj pećnici na 180 stupnjeva peći oko 45 minuta.

Po mogućnosti još toplu poslužiti.

Ledeno nebo

Potrebno za biskvit

7 bjelanjaka
7 žlica šećera
7 žlica grisa
200 ml prokuhanog mlijeka
prstohvat soli

Od bjelanjaka i soli tući čvrsti snijeg uz stalno dodavanje šećera. U gotovi snijeg lagano umiješati griz.

Lim za pečenje premazati s malo ulja i posuti s malo brašna te u njega staviti gotovu smjesu od grisa. Peći u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 stupnjeva oko 15 minuta. Izvaditi iz pećnice i još vruće preliti mlijekom i ostaviti da se ohladi.

Potrebno za kremu

700 ml mlijeka
7 žumanjaka
10 žlica šećera
3 vanilin šećera
5 žlica glatkog brašna
250 grama maslaca
200 grama vrhnja za šlag

500 ml mlijeka, šećer i vanilin šećer pristaviti da prokuha.

Žumanjke, brašno i 200 ml mlijeka dobro promiješati da ne bude grudica, ulijati u vrelo mlijeko i kuhati oko 5 minuta na laganoj vatri uz stalno miješanje dok se ne zgusne da se dobije puding. Maknuti s vatre, prekriti prozirnom folijom i ostaviti da se ohladi.

Maslac pjenasto izraditi i uz stalno miješanje dodavati puding, miješati dok se ne dobije glatka krema. Kremu premazati preko biskvita.

Od vrhnja istući čvrsti šlag i premazati preko kreme.



Brijuni kocke

Potrebno za biskvit

4 žumanjka
5 bjelanjaka
200 grama šećera
100 grama oraha
150 grama oštrog brašna
8 žlica kuhane hladne kave
1/2 praška za pecivo

Glazura

150 grama čokolade za kuhanje i 9 žlica ulja

Potrebno za kremu

1 žumanjak
300 ml mlijeka
150 grama šećera
200 grama maslaca
3 žlice glatkog brašna
1 vanilin šećer

Priprema biskvita

Žumanjke i šećer pjenasto miješati, dodati kavu, brašno pomiješati s orasima i praškom za pecivo i postupno dodavati u žumanjke. Dobro promiješati i na kraju lagano umiješati snijeg od 5 bjelanjaka.

Pećnicu ugrijati na 180 stupnjeva.

Lim za pečenje obložiti papirom za pečenje koji se premaže s malo ulja i uliti smjesu za biskvit. Peći 10 minuta, izvaditi, odstraniti papir i ostaviti da se ohladi.

Priprema kreme

Mlijeko, šećer, brašno i vanilin šećer pomiješati te kuhati na laganoj vatri dok se ne zgusne. Maknuti s vatre i umiješati 1 žumanjak, prekriti prozirnom folijom i pustiti da se ohladi. Maslac pjenasto miješati i uz stalno miješanje dodavati ohlađenu kremu. Miješati dok se sve ne poveže i dobije glatka i pjenasta krema.

Sada biskvit prerezati po sredini. Na jednu polovinu staviti pola kreme, na to drugi dio biskvita i opet drugi dio kreme preko njega; glatko premazati.

Na pari rastopiti čokoladu i uz stalno miješanje dodati ulje, miješati dok se sve ne poveže i to preliti preko kreme.

Ostaviti u hladnjaku da se stegne i tek onda rezati na kocke.

Vanilin kiflice

Potrebno za tijesto

300 grama glatkog brašna
250 grama hladnog maslaca
80 grama šećera u prahu
100 grama mljevenih oraha
1 bjelanjak
1 vanilin šećer

Potrebno za posipanje

100 grama šećera u prahu
1 vanilin šećer

Priprema

Sve suhe sastojke pomiješati, dodati na kockice rezani maslac i bjelanjak, umijesiti glatko tijesto, umotati u prozirnu foliju i ostaviti u hladnjaku 1 sat.

Tijesto izvaditi i praviti kiflice.

Plitki lim za pečenje obložiti papirom za pečenje i na njega posložiti kiflice s dovoljno razmaka. U prethodno ugrijanoj pećnici na 180 stupnjeva peći 10 minuta.

Još tople posuti ili uvaljati u šećer u prahu pomiješan s vanilin šećerom.



Šarena rolada

Potrebno za biskvit

- 100 grama šećera
- 5 žumanjaka
- 3 bjelanjka
- 5 žlica vruće vode
- 1/2 praška za pecivo
- 80 grama glatkog brašna
- 20 grama gustina prstohvat soli
- jestiva crvena boja

Priprema biskvita

Pećnicu ugrijati na 180 stupnjeva.

Plitki lim za pečenje obložiti papirom i premazati s malo ulja.

Šećer i žumanjke pjenasto miješati i postupno dodavati vodu. Kada se šećer otopi, dodati prosijano brašno s praškom i gustinom i na kraju lagano umiješati snijeg od bjelanjaka. Smjesu biskvita razdijeliti na dva dijela i u jedan umiješati boju.

Pomoću dresir vrećice nanositi dijagonalno smjesu biskvita - jedan red crvena, drugi red žuta; sve tako dok se sve ne potroši.

Peći 10 minuta.

Izvaditi iz posude i zajedno s papirom umotati u roladu i ostaviti da se ohladi.

Potrebno za Merenge kremu

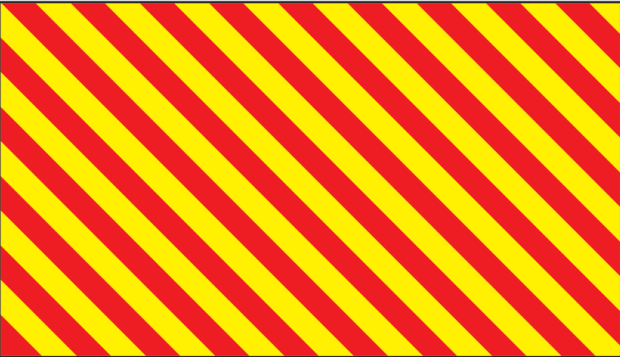
- 2 bjelanjaka
- 60 grama šećera
- 60 grama šećera u prahu
- prstohvat soli
- 170 grama maslaca sobne temperature
- 20 ml vode

Priprema

Od bjelanjaka, šećera u prahu i soli tući snijeg. Šećer i vodu prokuhati u gusti sirup i vruće ulijevati u snijeg uz stalno miješanje. Nastaviti miješati dok se snijeg neohladi na temperaturu od 35 stupnjeva. I dalje miješati uz dodavanje maslaca, komadić po komadić, miješati još oko 3 minute (ne dulje) najvećom brzinom.

Biskvit odmotati i odstraniti papir, preko cijele površine premazati kremu i ponovo uviti u roladu.

Ostaviti u hladnjaku da se stegne najmanje 1 sat.



dijagonalno nanošenje smjese: jedan red crvena, drugi red žuta

Jesenji tiramisu

Potrebno

250 grama piškota
125 ml jake hladne kave
50 ml amareta

Potrebno za kremu od sira

500 grama mascarpone sira
150 grama čvrstog jogurta
75 grama šećera u prahu
1 vanilin šećer
4 lista želatine namočene u hladnoj vodi

Sir, jogurt, šećer i vanilin šećer pomiješati, miješati dok se dobije gusta glatka krema.

Želatinu ocijediti i na laganoj vatri otopiti (ne smije prokuhati) i u nju dodati dvije žlice kreme, sve zajedno ugrijati i umiješati u kremu.

Potrebno za kremu od voća

2 kruške viljamovke
2 jabuke
1 limun
100 ml vode
4 žlice šećera
1/2 žličice cimeta
40 grama mljevenog badema
3 lista želatine namočene u hladnoj vodi

Priprema

Voće oguliti i narezati na manje komade, preliterati sokom od limuna i vodom te pristaviti da kuha, dodati šećer i cimet. Kad voće omekša, sve pirirati, maknuti s vatre i umiješati ocijeđenu želatinu i bademe. Ostaviti u hladnjaku da se ohladi.

U kalup za tiramisu posložiti red piškota koje se umoče u mješavinu kave i amareta, na to se nanese pola kreme od voća i na nju pola kreme od sira, pa opet piškote, voćna krema, mascarpone krema.

Površinu pažljivo izravnati i staviti u hladnjak oko 3 sata. Prije serviranja posuti kakaom.

Krafne

Potrebno za 12 krafni

- 500 grama glatkog brašna
- 250 ml mlijeka
- 50 ml ulja
- 1 žličica rakije
- korica od pola limuna
- 1/2 praška za pecivo
- 1/2 svježeg kvasca (25 grama)
- 1 vanilin šećer
- 1/2 žličice soli
- 50 grama šećera
- 1 jaje
- 1 žumanjak

Priprema

Brašno prosijati s praškom za pecivo.

U mlakom mlijeku rastopiti šećer i kvasac i dodati na brašno, pomiješati i dodati ostale sastojke. Mijesiti dok se tijesto ne odvaja od zdjele.

Tijesto malo pobrašniti i pokriveno ostaviti na toplom da se diže 40 minuta. Sada tijesto opet premijesiti i opet ostaviti na toplom 20 minuta.

Dasku dobro pobrašniti i razvaljati tijesto na debljinu od 1 cm, izrezati krafne okruglim modlom promjera 6 cm. Krafne posložiti na pobrašnjenu krpu, pokriti drugom krpom i ostaviti 20 minuta da se dignu.

U duboku tavu ili lonac pristaviti ulje na 145 stupnjeva i kada je ulje dovoljno ugrijano ubaciti krafne 3-4 komada tako da imaju dovoljno mjesta da plivaju. Pržiti sa svake strane 3 minute tako da po sredini ostane bijeli rub.

Pomoću šupljikave žlice izvaditi i ostaviti na kuhinjski papir da se masnoća iscijedi.

Potrebno za nadjev

- 250 grama džema po želji
- 2-3 žlice vode

Pomiješati džem s vodom i ugrijati. To staviti u dresir vrećicu s uskim nastavkom i u svaku krafnu ubrizgati nadjev, zatim krafne posuti šećerom u prahu.

Pčelin ubod (Bienenstich)

Potrebno za tijesto

500 grama glatkog brašna
25 grama svježeg kvasca
180 ml mlijeka
60 grama šećera
50 grama maslaca
1 jaje
1 vanilin šećer
prstohvat soli

Potrebno za preljev

100 grama šećera
125 grama maslaca
6 žlica mlijeka
100 grama listića badema

Potrebno za nadjev

250 grama vrhnja za šlag
400 ml mlijeka
4 žlice šećera
1 puding okusa vanilije

... nastavak na sljedećim stranicama ...



Priprema

U prosijanom brašnu napraviti u sredini udubinu i u nju staviti šećer i izmrvljeni kvasac, to preliteri s malo mlijeka i malo posuti brašnom te ostaviti oko 10 minuta da se kvasac razmoči i dignu.

U ostatku mlijeka rastopiti maslac i to staviti na brašno. Dodati ostale sastojke, umijesiti glatko tijesto, pobrašnjiti i pokriveno ostaviti na toplom da se diže 40 minuta.

U manjoj posudi na laganoj vatri otopiti maslac, dodati šećer, mlijeko i bademe, to pustiti da jednom prokuha, maknuti s vatre i ostaviti da se hladi.

Pećnicu ugrijati na 220 stupnjeva.

Duboki lim za pečenje (20/36 cm) obložiti papirom za pečenje i njega malo premazati uljem. Na pobrašnjenoj dasci tijesto razvaljati na istu veličinu i staviti u lim. Na tijesto razmazati još mlaki preljev i sve ostaviti da se diže još 15 minuta.

Peći 35-40 minuta dok površina ne poprimi zlatnožutu boju. Izvaditi iz posude, odstraniti papir i ostaviti da se ohladi.

U mlijeku skuhati puding uz dodatak šećera, prekriti prozirnom folijom i ostaviti da se ohladi.

Od vrhnja tući šlag i kada je skoro gotov, dodavati ohlađeni puding i dalje miješati dok se sve ne poveže i dobije glatka krema.

Sada kolač prerezati vodoravno po sredini, gornji dio maknuti na stranu i njega narezati na kocke po željenoj veličini.

Po donjem dijelu kolača razmazati nadjev i na njega posložiti narezan gornji dio. Kasnije kod rezanja mora se prerezati samo krema i donji dio.

Ostaviti u hladnjaku da se stegne.

Kolač sa sirom

Potrebno

- 150 grama glatkog brašna
- 150 grama oštrog brašna
- 1 prašak za pecivo
- 180 grama šećera u prahu
- 40 grama kakaa
- 200 grama maslaca
- 2 jaja

Od ovih sastojaka umijesiti glatko tijesto, umotati u prozirnu foliju i ostaviti u hladnjaku 30 minuta.

Potrebno za nadjev

- 70 grama maslaca
- 500 grama posnog sira 3 jaja
- 150 grama šećera
- 1 vanilin šećer
- prstohvat soli
- 200 grama vrhnja za šlag

Priprema

Sir, rastopljeni maslac, šećer i vanilin šećer dobro izmiješati i lagano umiješati šlag od vrhnja za šlag.

Kalup za pečenje (20/35) cm ili kalup za tortu obložiti papirom za pečenje i malo premazati maslacem. 3/4 tijesta tanko razvaljati tako da prekrije čitavu površinu kalupa i da rubovi budu malo povišeni koje treba utisnuti uz stranice kalupa. Sada na tijesto razmazati nadjev, a ostatak tijesta po nadjevu natrgati na komadiće.

Peći u prethodno zagrijanoj pećnici na 175 stupnjeva 50-60 minuta.

Ohlađeni kolač izvaditi iz kalupa i posuti šećerom u prahu.

Snježna mećava

	Potrebno za biskvit 1
	6 jaja
	125 grama šećera
	1 naranča
	1/2 limuna
	200 grama mljevenih oraha
	75 grama čokolade za kuhanje
	1 prašak za pecivo
	1 vanilin šećer
	1/2 žličice cimeta
	prstohvat soli
	40 grama oštrog brašna
	kalup za tortu promjera 24 centimetra

Priprema prvog biskvita

Žumanjke, šećer i začine pjenasto miješati, dodati mljevenu naranču, limun, orahe, brašno i prašak za pecivo. Pomiješati i dodati u žumanjke, zatim umiješati rastopljenu čokoladu i na kraju lagano umiješati snijeg od bjelanjaka i soli.

Pećnicu prethodno ugrijati na 180 stupnjeva.

Kalup obložiti papirom za pečenje.

Biskvit staviti u kalup i peći 30 minuta.

	Potrebno za biskvit 2
	3 jaja (samo bjelanjci)
	110 grama šećera
	150 grama mljevenih lješnjaka
	20 grama krušnih mrvica
	20 grama oštrog brašna
	1 prašak za pecivo
	1 vanilin šećer
	korica od pola limuna

Priprema drugog biskvita

Bjelanjke, vanilin šećer i šećer tući u čvrsti snijeg. Lješnjake, brašno, mrvice i prašak za pecivo pomiješati i lagano umiješati u snijeg.

Kalup obložiti papirom za pečenje i peći 20 minuta.

	Potrebno za kremu od naranče
	3 žumanjka
	110 grama šećera
	Sok od dvije naranče
	40 grama gustina
	150 grama maslaca

Priprema kreme od naranče

U sok od naranče dodati toliko vode da se dobije 200 ml tekućine. Umiješati gustin i šećer i kuhati da se zgusne. Maknuti s vatre i umiješati žumanjke, još jednom kratko prokuhati, maknuti s vatre i ostaviti da se ohladi.

Omekšani maslac pjenasto miješati i lagano dodavati ohlađeni puding od naranče, miješati dok se ne dobije glatka krema.

	Potrebno za kremu ganaš
	150 grama čokolade za kuhanje
	150 grama vrhnja za šlag

Priprema kreme ganaš

Čokoladu natrgati na komadiće i preliti vrućim vrhnjem za šlag, lagano miješati dok se sve poveže, ostaviti da se malo ohladi, zatim miješati mikserom da postane malo pjenasto.

Glavna priprema

Biskvit 1 prerezati vodoravno na pola, na prvu polovicu staviti kremu od naranče, na to biskvit 2, po želji poskropiti rumom, na njega premazati ganaš i drugu polovicu biskvita 1, ostaviti u hladnjaku da se stegne.

Tortu izvaditi iz kalupa i premazati merenge kremom.

Potrebno za merenge kremu

- 3 bjelanjaka
- 74 grama šećera
- 25 ml vode
- 74 grama šećera u prahu
- 200 grama maslaca
- prstohvat soli

Priprema merenge kreme

Šećer i vodu kuhati u gusti sirup. Bjelanjak i šećer u prahu tući u čvrsti snijeg. Kada je snijeg dovoljno čvrst, uz daljnje miješanje lagano dodati vrući sirup i miješati dok se skoro ne ohladi. Sada dodavati izrađeni maslac i kada je krema postala bijela, prestati miješati.

Premazati tortu i ukrasiti po želji.

Domino torta

Potrebno

- 6 jaja
- 180 grama šećera
- 1 vanilin šećer
- 150 grama oštrog brašna
- 1/2 žličice cimeta
- 1/2 žličice klinčića
- 1/2 žličice kardamona
- 1/2 praška za pecivo

Žumanjke, šećer i začine pjenasto miješati, dodati brašno pomiješano s praškom za pecivo i na kraju lagano umiješati snijeg od bjelanjaka i prstohvata soli.

Pećnicu prethodno ugrijati na 180 stupnjeva i peći 15 minuta u kalupu za tortu obloženim papirom za pečenje i premazanim s malo ulja.

Pečeno prerezati na pola i jednu polovicu vratiti natrag u kalup i na njega staviti žele.

Potrebno za žele

- 200 grama kupina ili šumskog voća
- 100 grama šećera
- Malo vode (100) ml

Sastojke kuhati, kuhano pirirati i pasirati, po potrebi dodati još vode da se dobije 400 ml, pustiti da se ohladi, umiješati 2 crvena prelijeva za torte, prokuhati, maknuti sa vatre i prelići preko prve polovice biskvita. Na žele sada staviti drugi dio biskvita.

Potrebno za ganaš

- 200 grama vrhnja za šlag
- 200 grama čokolade za kuhanje
- 1 žlica ruma

... nastavak na sljedećim stranicama ...

Čokoladu natrgati na komadiće, vrhnje ugrijati do vrenja, preliti čokoladu, miješati dok se sve poveže, umiješati rum i preliti preko drugog dijela biskvita, pustiti da se malo stegne i onda na ganaš dolazi marcipan.

- Potrebno za marcipan**
- 200 grama mljevenih badema ili oraha
- 150 grama šećera u prahu
- 2-3 žlice ružine vode
- malo ruma

Priprema

Ove sastojke pomiješati i onda mijesiti dok se sve poveže kako bi se dobio marcipan kojeg na prozirnoj foliji razvaljamo u veličini kalupa. Položiti na ganaš i odstraniti foliju.

Sve preliti glazurom od 150 grama čokolade i 4 žličice ulja. Čokoladu rastopiti na pari i lagano umiješati ulje pa time preliti tortu. Zatim staviti u hladnjak da se stegne.

Tiramisu torta Pavlova

- Potrebno za beze**
- 100 grama bjelanjaka
- 2 žlice hladne vode
- 1 žlica octa
- 160 grama šećera
- 1 žlica gustina
- 3 grama instant kave
- prstohvat soli

Priprema beze

Pećnicu ugrijati na 150 stupnjeva.

Bjelanjke, sol i ocat tući u čvrsti snijeg uz postupno dodavanje šećera. Na kraju umiješati gustin. Kada je snijeg gotov, lagano umiješati kavu.

Plitki lim za pečenje obložiti papirom za pečenje i gotovi istučeni snijeg pomoću dresir vrećice nanijeti u lim obložen papirom za pečenje u veličini 20/13 cm, tako da se dobiju 3 kore. Između njih ostaviti dosta razmaka.

Peći 5 minuta na 150 stupnjeva, a zatim smanjiti temperaturu na 120 stupnjeva i ostaviti u pećnici još 55 minuta.

Sada samo otvoriti pećnicu i ostaviti da se ohladi u pećnici 45 minuta.

- Potrebno za kremu**
- 3 lista želatine (namočiti u hladnoj vodi)
- 350 grama mascarpone sira
- 100 grama šećera
- 2 žlice amareta
- 225 grama vrhnja za šlag
- 1 žličica instant kave



Priprema kreme

Sir, šećer i amareto pjenasto miješati, dodati kavu razmočenu u 1 žlici vruće vode, zatim ocijeđenu i na laganoj vatri otopljenu želatinu, sve dobro promiješati i na kraju lagano umiješati šlag.

Potrebno za namakanje piškota

300 grama piškota
200 ml kuhane mlake kave
30 grama šećera
30 ml amareta

U kavu umiješati šećer i amareto.

200 grama šumskog voća ili samo maline aromatizirati sa malo šećera, amareta i maraskina, ostaviti tako barem jedan sat a zatim ocijediti.

Priprema/slaganje

Prvo dođe beze kora i jedna četvrtina kreme. Na to posložiti red piškota namočenih u kavi. Opet premazati kremom, na nju položiti voće pa opet tanki sloj kreme, beze kora, krema, piškote, krema i zadnje beze kora.

Lagano posuti kakaom.

Torta od mrkve

Potrebno za biskvit

- 6 jaja
- 150 grama smeđeg šećera
- 1 limun
- 300 grama sitno ribane mrkve
- 300 grama mljevenih lješnjaka
- 50 grama glatkog brašna
- 50 grama krušnih mrvica
- 1 prašak za pecivo
- 100 grama šećera
- prstohvat soli
- 200 ml likera od jaja

Pećnicu ugrijati na 180 stupnjeva.

Kalup za tortu promjera 24 cm obložiti papirom za pečenje kojega malo premazati uljem.

Žumanjke, smeđi šećer, koricu i sok od limuna pjenasto miješati. Lješnjak, brašno, krušne mrvice i prašak za pecivo pomiješati. Od bjelanjaka, soli i šećera istući čvrsti snijeg.

U pjenasto izmućene žumanjke dodati najprije mrkvu, malo promiješati i dodati mješavinu lješnjaka, sve dobro promiješati i zatim lagano lopaticom umiješati snijeg. To staviti u pripremljeni kalup i peći 30-40 minuta; probati štapićem da li je pečeno.

Pećeni biskvit izvaditi iz kalupa, ostaviti da se ohladi i razrezati na 3 dijela.

Potrebno za kremu

- 5 žumanjka
- 150 grama šećera
- 45 ml vode
- 280 grama maslaca
- 50 ml likera od jaja

Priprema

Žumanjke pjenasto miješati, zatim polako u njih ulijevati vrući sirup od šećera i vode uz stalno miješanje. Zatim dodati liker i dalje miješati dok se smjesa skoro ne ohladi. Sada uz stalno miješanje dodavati omekšali maslac, velikom brzinom sve miješati oko 1 minute da se poveže i paziti da se masnoća ne počne odvajati.

Sada prvi dio biskvita natopiti trećinom likera, na to staviti trećinu kreme, na to opet biskvit, liker pa krema, pa biskvit, liker i ostatkom kreme premazati cijelu tortu. Stranice torte posuti krokantom od lješnjaka, a odozgora ukrasiti po želji; na primjer: mrvicama od marcipana.

Torta a’la Sara Bernard

Potrebno za podlogu

- 150 grama oštrog brašna
- 50 grama šećera u prahu
- 100 grama maslaca

Od ovih sastojaka umijesiti prhko tijesto, umotati u prozirnu foliju i ostaviti u hladnjaku 30 minuta.

Pećnicu ugrijati na 175 stupnjeva.

Tijesto razvaljati na veličinu kalupa za torte i peći 10 minuta na plitkoj posudi za pečenje obloženoj papirom za pečenje.

Potrebno za beze kore

- 6 bjelanjaka
- 420 grama šećera
- 2 žlice octa
- 2 žlice gustina
- prstohvat soli
- 3 žlice tostiranih fino sjeckanih (ne mljevenih!) lješnjaka

Pećnicu ugrijati na 180 stupnjeva

Bjelanjke i šećer miješati dok nastane lagani snijeg i sada polako dodavati šećer uz stalno miješanje dok se dobije čvrsti snijeg, dalje miješati, dodati ocat i gustin. U gotovi snijeg lagano sa lopaticom umiješati lješnjake.

To razdijeliti na tri dijela, svaki dio u jedan kalup za tortu obložen papirom za pečenje i staviti u pećnicu. Sada temperaturu smanjiti na 100 stupnjeva i peći 1 sat.

Kada je pečeno, otvoriti pećnicu i ostaviti da se ohladi u pećnici.

Potrebno za kremu

- 6 žumanjka
- 2 žlice gustina
- 180 grama šećera
- 60 ml. vode
- 3 žlice instant kave
- 250 grama maslaca

Šećer, vodu, gustin i kavu pomiješati i prokuhati, maknuti sa vatre pa umiješati žumanjak po žumanjak. Uz stalno miješanje na laganoj vatri još kratko prokuhati, maknuti sa vatre, prekriti prozirnom folijom i ostaviti da se ohladi.

Priprema

Maslac pjenasto izraditi i uz stalno miješanje dodavati ohlađenu kremu žlicu po žlicu i miješati dok se sve ne poveže i dobije glatka krema.

Kremu podijeliti na 4 dijela.

Najprije premazati podlogu od prhkog tijesta, na to staviti beze koru pa opet kremu i tako dok se sve ne potroši. Na kraju tanko premazati cijelu tortu kremom i prelit i ganašom od čokolade.

Potrebno za ganaš

- 200 grama vrhnja za šlag
- 200 grama čokolade za kuhanje

Čokoladu natrgati na manje komadiće, prelit i vrućim vrhnjem, miješati dok se sve ne poveže i malo ohladi pa time prelit i tortu. Nakon toga ju staviti u hladnjak.

Ohlađenu tortu ukrasiti po želji.

Torta opera

Potrebno za podlogu

- 180 grama oštrog brašna
- 120 grama maslaca
- 60 grama šećera u prahu
- prstohvat soli
- 1 vanilin šećer

Od ovih sastojaka umijesiti prhko tijesto, umotati u prozirnu foliju i ostaviti u hladnjaku 30 minuta.

Pećnicu ugrijati na 180 stupnjeva.

Tijesto razvaljati na veličinu kalupa za torte i peći 10 minuta na plitkoj posudi za pečenje obloženoj papirom za pečenje.

Potrebno za biskvit

- 10 jaja
- 140 grama bademovog brašna
- 140 grama šećera u prahu
- 50 grama oštrog brašna
- 30 grama otopljenog maslaca
- 2 žlice šećera
- prstohvat soli
- 1 prašak za pecivo

Pećnicu ugrijati na 200 stupnjeva.

Od 5 bjelanjaka, šećera i soli tući čvrsti snijeg.

5 jaja i šećer u prahu pjenasto miješati, dodati bademe pomiješane s brašnom i praškom za pecivo, umiješati maslac i na kraju lagano umiješati snijeg i staviti u kalup za tortu obložen papirom za pečenje i tanko premazan s malo ulja.

Peći 10-15 minuta.

Izvaditi iz kalupa i ostaviti da se ohladi.

Potrebno za sirup

- 160 ml vode
- 100 grama šećera
- 3 žlice instant kave

Ovo prokuhati i ostaviti da se ohladi.

Potrebno za kremu

- 5 žumanjka
- 150 grama šećera
- 40 ml vruće vode
- 2 žličice instant kave
- 20 ml likera od kave (može i rum)
- 280 grama maslaca

Kavu umiješati u vrelu vodu, dodati liker i držati na toplom da ostane vruće.

Žumanjke i šećer pjenasto miješati i uz stalno miješanje dodati mješavinu kave i likera, nastaviti miješati i dodavati maslac komadić po komadić, miješati dok se sve poveže (ne predugo da se masnoće ne odvoje).

Potrebno za ganaš

- 160 grama čokolade za kuhanje
- 160 grama vrhnja za šlag

Čokoladu natrgati na manje komadiće i preliti vrućim vrhnjem, miješati dok se sve poveže i malo ohladi, zatim miješati mikserom da postane pjenasto.

... nastavak na sljedećim stranicama ...

Potrebno za glazuru i podlogu

250 grama čokolade za kuhanje
5 žlica ulja

Na pari rastopiti čokoladu i u nju umiješati ulje, miješati dok se sve ne poveže i dobije sjajna krema.

Priprema

Biskvit razrezati dvaput vodoravno tako da se dobiju 3 jednaka dijela.

Podlogu od prhkog tijesta premazati s 3 žlice čokolade za glazuru, na to staviti jedan dio biskvita natopljenog sirupom, zatim jedna polovina kreme, na nju opet biskvit, natopiti sirupom, sada ganaš, na njega biskvit, sada čitavu tortu premazati ostatkom kreme i ostaviti u hladnjaku da se krema stegne.

Tortu izvaditi i preliti glazurom od čokolade. Ukrasiti po želji šlagom ili šamom.

Šah torta

Potrebno za biskvit

270 grama maslaca
270 grama šećera
250 grama glatkog brašna
5 jaja
1 1/2 praška za pecivo
3 jestive boje crvena, žuta, zelena
3 kalupa za tortu promjera 24 centimetara

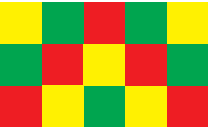
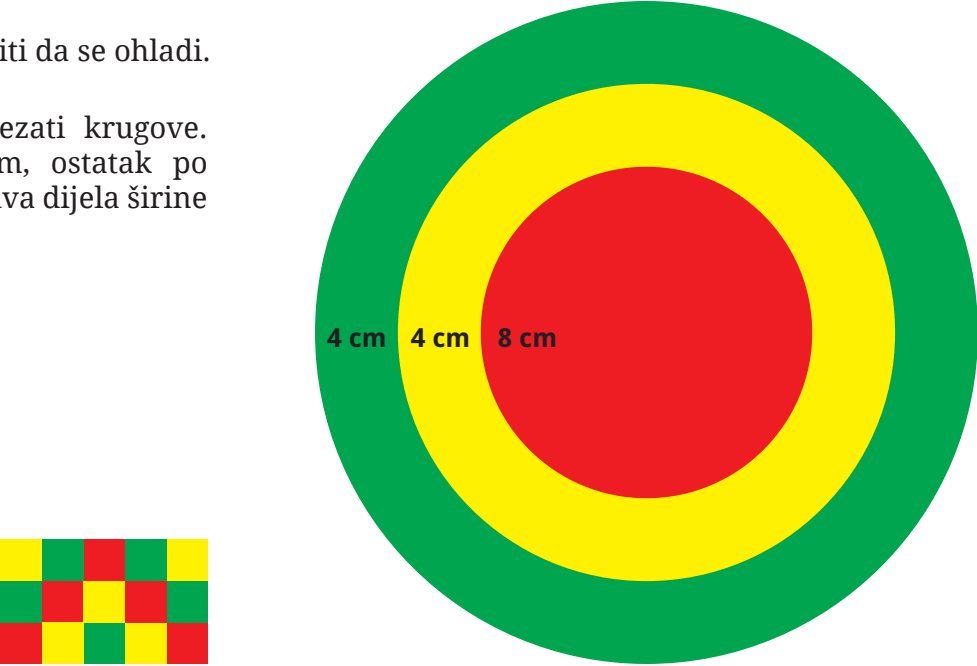
Pećnicu ugrijati na 180 stupnjeva.

Šećer i maslac pjenasto miješati i dodavati jaje po jaje, zatim lagano ručno umiješati brašno prosijano s praškom za pecivo. Smjesu razdijeliti u tri dijela i u svaki lagano umiješati po jednu boju (ne previše), da dobijemo lijepe nježne boje.

Svaku boju staviti u jedan kalup obložen papirom za pečenje i premazan s malo ulja. Peći po 15-20 minuta.

Izvaditi iz kalupa i ostaviti da se ohladi.

Od svakog biskvita izrezati krugove. Prvi promjera od 8 cm, ostatak po sredini da se dobiju još dva dijela širine od 4 cm.



**Potrebno za nadjev**

200 grama marmelade od marelica ili jagoda

Potrebno za Merenge kremu

420 grama maslaca

5 bjelanjaka

140 grama šećera

140 grama šećera u prahu

prstohvat soli

Na pari tući čvrsti snijeg od bjelanjaka, šećera, šećera u prahu i soli.

Kada je snijeg dovoljno čvrst, maknuti s pare, dalje miješati da se malo ohladi i dalje mikserom najvećom brzinom miješati i dodavati maslac komadić po komadić. Kada se sve poveže, ostaviti kratko u hladnjaku.

Priprema

Torta se sada slaže u kalupu.

Sada najprije uzeti najmanji crveni krug i stranice premazati marmeladom. Uz njega dodati srednji žuti krug i njegove vanjske strane premazati marmeladom. Zadnji najveći krug je zeleni i taj sloj biskvita premazati kremom.

Sada se opet slaže zeleno, žuto, crveno i isto se stranice slijepe marmeladom, na to opet krema i zadnji red biskvita žuta, crvena, zelena. Izvaditi iz kalupa, tortu premazati kremom, malo kreme ostaviti da se u nju umiješa boja za ukrašavanje.

Ukrasiti po želji.

PECIVA

Žemlje

Potrebno za 10-15 komada

500 grama glatkog brašna

1/2 svježeg kvasca

1 žlica šećera

2 žličice soli

100 ml mlake vode

200 ml mineralne vode

Priprema

U mlakoj vodi razmočiti kvasac i šećer i to dodati na prosijano brašno. Malo promiješati i dodati mineralnu vodu i sol, umijesiti glatko tijesto, pobrašniti i pokriveno ostaviti na toplom da se diže barem jedan sat.

Na pobrašnjenoj dasci premijesiti i napraviti valjak kojeg treba izrezati na jednake komade (10-15), od svakoga napraviti lopticu i staviti u plitki lim za pečenje obložen papirom za pečenje i premazan s malo ulja. Svaku lopticu premazati malo vodom, ostaviti 5 minuta i onda svaku oštrim nožem zarezati po sredini. Sada ostaviti još 15 minuta da se diže pa u pećnicu ugrijanu na 225 stupnjeva. Na dno pećnice staviti limenu zdjelicu s 100 ml vrele vode i peći 15-20 minuta.

Pečene i još vruće premazati s malo vode ili mlijeka.



Brzi kroasani

Potrebno

500 grama glatkog brašna
1 suhi kvasac
2 žlice šećera
1 žličica soli
250 ml mlakog mlijeka
150 grama jogurta
1 jaje
1 prašak za pecivo
180 grama maslaca

Priprema

Suhe sastojke pomiješati, na to dodati mlijeko i jogurt, zatim jaje i umijesiti dizano tijesto. Od njega napraviti kuglu, pobrašniti i pokriveno ostaviti na toplom da se diže 40 minuta.

Od dignutog tijesta napraviti 8 kuglica, svaku kuglicu razvaljati u krug (mlince) na veličinu od 15 cm. 7 mlinaca premazati maslacem i posložiti jedan na drugi, a zadnji je bez maslaca. Opet pokriveno ostaviti da se diže 15-20 minuta.

Tako dignuto tijesto razvaljati u krug debljine 5 mm, razrezati na 8 komada kao pizzu. Umotati u kroasane i staviti u plitki lim za pečenje obložen papirom za pečenje. Kroasane premazati žumanjkom pomiješati sa malo vode.

Ostaviti da se diže još 20 minuta i staviti u prethodno ugrijanu pećnicu na 200 stupnjeva 20 minuta.

Grisini (hrskave štangice)

Potrebno za 25-30 štangica

450 grama glatkog brašna

1/2 svježeg kvasca

250 ml. mlake vode

1 žličica šećera

1 žličica soli

100 grama svinjske masti

2 žlice maslinovog ulja

1žlica mješavine suhog mediteranskog bilja

Priprema

Pećnicu ugrijati na 250 stupnjeva.

Kvasac razmočiti u vodi i dodati na prosijano brašno, malo promiješati i dodati ostale sastojke. Od toga umijesiti glatko tijesto, pobrašniti i pokriveno ostaviti na toplom da se diže 40 minuta.

Kada je tijesto dignuto, premijesiti i napraviti 25 malih kuglica i na dasci razvaljati rukom u štangice.

Od svake kuglice izraditi štangicu dugačku oko 20 cm.

Plitki lim za pečenje obložiti papirom za pečenje i na njega posložiti štangice s dovoljno razmaka, svaku štangicu premazati mlakom vodom i po želji posuti makom ili sezamom.

Peći oko 15 minuta do zlatnožute boje.



Salenjaki

Potrebno

500 grama glatkog brašna
250 ml mlijeka
100 ml mineralne vode
3 žličice šećera
1/2 žličice soli
25 grama svježeg kvasca
1 jaje
150 grama mljevenog sala

Priprema

U mlakom mlijeku rastopiti šećer i kvasac pa dodati na brašno, malo promiješati, dodati vodu, sol i jaje. Umijesiti glatko dizano tijesto, ostaviti pokriveno na toplom da se diže 30 minuta.

Tijesto razvaljati i posuti salom, tri puta preklopiti, opet ostaviti pokriveno 15 minuta, ponovo razvaljati i tri puta preklopiti, pokriveno ostaviti opet 15 minuta to ponoviti još dva puta.

Sada tijesto razvaljati na debljinu od 1 cm, izrezati kocke i kutove uvrnuti.

Tko voli slatko, može na sredinu staviti pekmeza, premazati žumanjkom pomiješanim s malo vode.

U prethodno ugrijanoj pećnici na 200 stupnjeva peći 20 minuta.

Slatke salenjake posuti šećerom u prahu.



Kajzerice od raženog brašna

Recept za kvasac

1 suhi kvasac
1/2 litre mlake vode
1 žlica šećera
300 grama glatkog brašna

Za ovaj recept kiseli kvasac treba napraviti dan ranije. Sve pomiješati tako da nema grudica. U većoj posudi ostaviti pokriveno na toplom 24 sata. Prije upotrebe promiješati.

Uzeti potrebnu količinu, a ostatak staviti pokriveno u hladnjak. Tako može stajati i do 10 dana.

Potrebno za ražene kajzerice (15 kom.)

300 grama raženog brašna
300 grama glatkog crnog brašna
1 svježi kvasac
200 grama kiselog kvasca
250 ml mlake vode
1-2 žličice soli

Priprema

Brašno pomiješati i u sredini napraviti udubljenje. U njega izmrviti kvasac, na kvasac dodati šećer i prelići s malo vode, ostaviti da se kvasac razmoći i digne.

Malo promiješati, dodati kiseli kvasac, opet malo promiješati i dodati ostatak vode i sol. Umijesiti glatko tijesto, napraviti kuglu, pobrašniti i pokriveno ostaviti na toplom da se diže 1 sat.

Na pobrašnjennoj dasci premijesiti i napraviti 15 kuglica, staviti na plitki lim za pečenje obložen papirom za pečenje i premazan s malo ulja. Ostaviti 10 minuta i sada svaku kuglicu zarezati nožem u krug 6 puta, ostaviti još 20 minuta da se dižu.

U prethodno ugrijanu pećnicu na 220 stupnjeva staviti zdjelicu s malo vrele vode, peći 25 minuta.

Još vruće kajzerice premazati hladnom vodom.

Pizza mafini

Potrebno za 12 komada (slani biskvit)

300 grama glatkog brašna
80 grama maslaca
80 grama kiselog vrhnja
2 jaja
1 žličica soli
1 žlica šećera
1 žličica suhe majčine dušice
1 žličica suhog bosiljka
1 češanj češnjaka (naribati)
1/2 žličice bijelog papra
1 prašak za pecivo

Jaja, maslac i vrhnje pjenasto miješati, dodati začine i na kraju brašno pomiješano sa praškom za pecivo.

Kalup za mafine premazati sa malo masti ili obložiti papirićima za mafine. U svaku udubinu kalupa staviti po jednu žlicu smjese biskvita i na njoj napraviti malu udubinu te nju napuniti nadjevom.

Potrebno za nadjev

150 grama sitno sjeckane kuhane šunke
2 žlice koncentrata rajčice
3 žlice vode
sol
papar
1/2 žličice oregana
1/2 žličice bosiljka
čilija po ukusu
1 žličica šećera

Priprema

To sve pomiješati i puniti mafine. 200 grama mozzarelle narezati na 12 šnita i na svaki mafin staviti po jednu. Peći 15 minuta u prethodno ugrijanoj pećnici na 180 stupnjeva.

Raženi kruh s chia i suncokretovim sjemenkama

Potrebno

- 1 svježi kvasac
- 100 ml mlake vode
- 1 žlica šećera
- 350 grama raženog brašna
- 150 grama crnog brašna
- 35 grama chia sjemenki
- 50 grama sjemenki suncokreta
- 50 ml ulja
- 1 žlica soli
- 150 ml mlake vode

Priprema

Pomiješati kvasac s vodom i šećerom i ostaviti da se kvasac razmoči.

Suhe sastojke pomiješati, dodati razmočeni kvasac, ulje i vodu, sve dobro promiješati i mijesiti dok se ne odvaja od zdjele. Zatim napraviti kuglu, pobrašniti i pokriveno ostaviti 1 sat da se diže na toplom.

Sada premijesiti, oblikovati kruh i staviti u duboki lim za pečenje obložen papirom za pečenje i premazan s malo masti. Ostaviti na toplom da se diže 15 minuta, premazati mlakom vodom i nekoliko puta zarezati nožem te ga ostaviti još 20 minuta da se diže.

Pećnicu ugrijati na 200 stupnjeva.

Peći 10 minuta i sada temperaturu smanjiti na 170 stupnjeva i dalje peći još 40 minuta. Izvaditi iz pećnice i iz kalupa i još vrući kruh premazati s malo mlijeka.

Kruh s orasima

Potrebno

- 150 grama kukuruznog brašna
- 150 grama raženog brašna
- 150 grama integralnog brašna
- 150 grama sjeckanih oraha
- 1 žlica svinjske masti
- 1 žlica šećera
- 1 žlica soli
- 1/2 žličice crnog papra
- 1 svježi kvasac
- 150 ml vrele vode
- 100 ml mlake vode

Priprema

Kukuruzno brašno prelijati vrelom vodom, dobro promiješati i ostaviti da se ohladi. Kvasac i šećer prelijati mlakom vodom i posuti da se razmoči.

Raženo i integralno brašno pomiješati i dodati na ohlađeno kukuruzno brašno, promiješati, dodati kvasac i papar, mijesiti i na kraju dodati mast, sol i orahe te nastaviti mijesiti dok se ne počne odvajati od zdjele. Napraviti kuglu, pobrašniti i pokriveno ostaviti na toplom da se diže 40 minuta.

Sada premijesiti, oblikovati kruh i staviti u kalup koji se premaže tanko s malo masti i pospe brašnom. Kruh premazati s malo vode i nekoliko puta zarezati, ostaviti na toplom da se diže još 30 minuta.

Pećnicu ugrijati na 200 stupnjeva, na dno pećnice staviti limenu zdjelicu s malo vode. Kruh peći 60 minuta, pečeni kruh izvaditi iz kalupa i još vrućeg premazati s malo vode.



Baričín kruh

Potrebno

200 grama kukuruznog brašna
300 grama raženog brašna
500 grama crnog brašna
1 svježi kvasac
1 žlica svinjske masti
1 žlica soli
1 žlica šećera
100 ml mlake vode
100 ml mlakog mlijeka
200 ml vrele vode

Priprema

Kukuruzno brašno prelijati vrelom vodom i dobro promiješati, ostaviti da se ohladi. Kvasac razmočiti u mlakom mlijeku i mlakoj vodi pomiješano sa šećerom.

Raženo i crno brašno pomiješati i dodati na ohlađeno kukuruzno brašno. Dodati kvasac i mast, kratko mijesiti i dodati sol, dalje mijesiti dok se sve ne poveže i tijesto odvaja od zdjele. Napraviti kuglu, pobrašniti i pokriveno ostaviti na toplom da se diže 1 sat.

Nadignuto tijesto opet premijesiti i oblikovati 2 manja hljeba, kalupe za pečenje premazati s malo masti, posuti brašnom i na to staviti po jedan hljeb, svaki premazati s malo vode, zarezati nožem i ostaviti na toplom da se diže 40 minuta.

Pećnicu ugrijati na 200 stupnjeva i peći 1sat.

Izvaditi iz kalupa i još vrući kruh premazati s malo mlijeka.

Seljački kruh

Potrebno

600 grama raženog brašna
125 grama glatkog brašna
400 grama kiselog kvasca (*priprema kiselog kvasca nalazi se u receptu za kruh s chia sjemenkama*)
250 ml mlake vode
25 grama soli
1 žlica šećera
30 grama svježeg kvasca

Priprema

Kvasac sa šećerom razmočiti u vodi.

Brašna pomiješati i prosijati, na brašno dodati kiseli kvasac, malo promiješati i dodati vodu s kvascem, promijesiti i na kraju dodati sol. Nastaviti mijesiti dok se ne odvaja od zdjele, napraviti kuglu, pobrašniti i pokriveno ostaviti na toplom mjestu da se diže 90 minuta.

Sada premijesiti, oblikovati kruh i staviti u kalup kojega premazati tanko s malo masti i posuti s malo brašna. Kruh premazati s malo vode i nekoliko puta zarezati. Ostaviti na toplom da se diže još 45 minuta.

Pećnicu ugrijati na 225 stupnjeva i peći 60-70 minuta.

Izvaditi iz kalupa i još vrući kruh premazati s malo vode.

Kruh u loncu

Potrebno

350 grama glatkog brašna
150 grama raženog brašna
2 suhog kvasca
3 žlice smeđeg šećera
2 žličice soli
1 žličica kima
200 ml. mlake vode
200 ml. mlijeka
50 grama maslaca

Priprema

Oba brašna pomiješati i prosijati, umiješati začine i kvasac.

Vodu, mlijeko i maslac malo ugrijati toliko da se maslac malo rastopi, ne smije biti vruće. To dodati na brašno, dobro izmiješati da se sve poveže.

Ostaviti na toplom pokriveno da se diže 40 minuta.

Premijesiti i oblikovati kruh i staviti u namašćen lonac, pokriveno ostaviti još 20 minuta da se diže.

Pećnicu ugrijati na 225stupnjeva i peći 40-50 minuta.

Izvaditi iz lonca i premazati sa malo maslaca.

Kruh s pivom

Potrebno

350 grama raženog brašna
150grama glatkog brašna
30 grama svježeg kvasca
5 žlica mlake vode
1/2 žlice soli
300 ml. piva
1 žličica papra

Priprema

Kvasac razmočiti u mlakoj vodi, oba brašna pomiješati i prosijati, dodati razmočeni kvasac i pivo, sve dobro promijesiti i na kraju dodati sol (sol uvijek zadnju, inače se unište gljivice kvasca i tijesto se ne digne dovoljno).

Mijesiti dok se ne odvaja od zdjele, posuti malo brašnom, pokriveno ostaviti na toplom da se diže 1 sat.

Tijesto prebaciti na pobrašnjenu dasku, dobro promijesiti, oblikovati kruh i staviti u kalup za pečenje kojega malo premazati uljem.

Ostaviti opet da se diže 25 minuta.

Pećnicu ugrijati na 225 stupnjeva i na dno pećnice staviti limenu zdjelicu s malo vode. Peći 60-70 minuta.

Pečeni kruh izvaditi iz kalupa i još vrućega malo premazati vodom.

Hrskavi kruh s orašastim plodovima (Knäckebröt)

Potrebno

100 grama orašastih plodova (orah, lješnjak, badem) sitno sjeckani
125 grama Graham brašna
100 grama raženog brašna
1 žlica masti ili margarina
1 žličica soli
100 ml vode

Priprema

Orašaste plodove, oba brašna i sol pomiješati, dodati mlaku vodu i rastopljenu masnoću. Tijesto mora biti dosta tvrdo kao za kekse, po potrebi dodati još malo graham brašna. Ostaviti da odstoji 30 minuta.

Na papiru za pečenje tanko 3-4 mm razvaljati u veličini plitkog lima za pečenje, zajedno s papirom prebaciti na lim.

Sada vrlo oštrim nožem rezati u kvadrate 5x10 cm. Pećnicu ugrijati na 200 stupnjeva i peći 30-40 minuta.

Izvaditi iz pećnice, ostaviti nekoliko minuta da se hladi i sada po zarezu lomiti na komade.



Kruh s ciklom

Potrebno

400 grama cikle
500 grama glatkog brašna
1 suhi kvasac
1 žličica soli
1 žličica šećera
1 žlica maslinovog ulja
300 ml mlake vode

Priprema

Ciklu oguliti i sitno naribati, sve suhe sastojke pomiješati, dodati vodu i ulje, oko 5 minuta mijesiti i tada umijesiti ciklu.

Pokriveno ostaviti na toplom da se diže 1 sat.

Na pobrašnjennoj daski premijesiti i podijeliti u dva dijela, od svakog oblikovati dugačku štrucu (kao baget).

Staviti na plitki lim obložen papirom za pečenje, štruce premazati maslinovim uljem. Ostaviti da se diže još 25 minuta.

Pećnicu ugrijati na 200 stupnjeva i peći 25 minuta.



Sadržaj

Barica i Ružica	5
PREDJELA	
Vafli od gljiva	9
Štrudla od sunčanica	10
Kruške u parmezanu	13
Buđenje proljeća	15
Rižoto s vrganjima	16
Rolice od špinata i fete	17
Punjene artičoke	19
Štrudla od kelja i kobasica	20
Karpačo od smokava	22
Tart od vrganja i špeka	24
Tart od poriluka	26
Mus od lososa sa šparogom	28
Pikantni sezam bomboni	30
Tortelini ražnjići	32
Punjene sunčanice	34
SALATE	
Kristalka s bulgurom i šipkom	37
Mahune na salatu s kruškama i špekrom	38
Salata od riže s piletinom	41
Dimljeni losos i divlja riža na salatu	42
Salata od tjestenine s pestom	43
Salata od haringe	44
Šarena salata s jajima (Eierstich)	46
JUHE I VARIVA	
Krem juha od pastrnjaka	49
Krem juha od gljiva i peršina	50
Juha od začinskog bilja	51
Azijska juha	52
Juha od gljiva	54
Gulaš juha od zeca	55
Ričet	56
Varivo od ječmene kaše	58

Sadržaj

Mahune s junetinom i šipkom	59
Varivo od prokulice	62
GLAVNA JELA	
Svinjsko pečenje	65
Punjena rolada od teletine	66
Juneća koljenica s crnim pivom	68
Lovački file	69
Jesenski lungić	71
Pileća prsa s makom i pireom od špinata i krumpira	73
Punjeno carsko meso na umaku od gljiva	74
Šumske rolade	76
Rolada od piletine	78
Piletina s rižom iz pećnice (Orient)	81
Patka na kupusu	82
Lungić a’la Wellington	83
Vražje polpete	86
Mesni kolač	87
Smirna kobasice	88
Pita od mljevenog mesa	90
Pastrva na korabi	91
Lazanje s lososom	93
Vrganji s tjesteninom	94
Gljive s knedlima	95
KOLAČI	
Hrskava makovnjača	101
Tart od limuna	103
Tart Tatin	106
Tart od oraha i čokolade	108
Štrudla od maka i cimeta	110
Štrudla od kupine i aronije	113
Zagorski štrukli sa sirom	114
Bučnica	116
Ledeno nebo	117
Brijuni kocke	119
Vanilin kiflice	120
Šarena rolada	122

Sadržaj

Jesenji tiramisu	124
Krafne	126
Pčelin ubod (Bienenstich)	128
Kolač sa sirom	131
Snježna mećava	132
Domino torta	135
Tiramisu torta Pavlova	137
Torta od mrkve	140
Torta a’la Sara Bernard	142
Torta opera	144
Šah torta	147
PECIVA	
Žemlje	153
Brzi kroasani	155
Grisini (hrskave štangice)	156
Salenjaki	158
Kajzerice od raženog brašna	160
Pizza mafini	161
Raženi kruh s chia i suncokretovim sjemenkama	162
Kruh s orasima	163
Kruh s bučnim brašnom i bademom	164
Krumpirov kruh	165
Baričin kruh	167
Seljački kruh	168
Kruh u loncu	169
Kruh s pivom	170
Hrskavi kruh s orašastim plodovima (Knäckebröt)	171
Kruh s ciklom	173



Pučko
otvoreno učilište
Sveti Ivan Zelina

ISBN 978-953-6540-93-8

