

Kuharice

“Ova knjiga nije samo knjiga recepata, ona je puno više od toga jer iza nje stoji jedna lijepa, osobna priča o vječnoj ljubavi, ljubavi prema hrani.

Preko sto četrdeset jela, detaljno opisanih na ovim stranicama pripremile su dvije posebne žene, Barica Bistrički i Ružica Šoštar, rođakinje, prijateljice i kuharice jedinstvene po mnogočemu. Baricu i Ružicu veže prijateljstvo za štednjakom, no kuhanju ne pristupaju jednako. Baš suprotno; imaju posve različit pristup kulinarstvu.”

Mateja Domitrović

Ružica

“Pripremanje hrane postalo joj je zadovoljstvo, užitak i prava čarolija, a ona - kulinarska umjetnica. Uživa u kuhanju, osobito u eksperimentiranju, posebno s raznim začinima pa često pravi jela od povrća kao glavno jelo uz puno začina. Dok priča o kuhanju, sva zrači od zadovoljstva i pršti zaraznom energijom. Većinu recepata u ovoj Kuharici ona je napisala i svakoga isprobala. Mnogi su njezina kreacija ili kombinacija. Voli sljubljivati razne okuse, voli komplicirane recepte, voli izazove.”

Stjepan Dragija

Barica

“Prijatelji i prijateljice Baričine djece godinama su kroz njenu kuhinju prolazili kao kroz svoj drugi dom, slobodno se poslužujući gotovom hranom iz frižidera ili iz pećnice. Buhtli i loparke bili su i ostali najveće zvijezde njezina kulinarskog rukotvorstva.”

Dubravko Sušec



Ružica Šoštar i Barica Bistrički



Pučko
otvoreno učilište
Sveti Ivan Zelina



Kuharice

Kuharice

Ružica Šoštar
Barica Bistrički

Kuharice

Nakladnik	Pučko otvoreno učilište Sveti Ivan Zelina
Za nakladnika	Dubravko Sušec
Uredništvo	Dubravko Sušec Stjepan Dragija
Recenzija	Mateja Domitrović
Pogovor	Stjepan Dragija Dubravko Sušec
Lektura	Stjepan Dragija
Autor fotografija	Zoran Osrečak
Priprema teksta	Stjepan Dragija Dubravko Sušec
Grafičko oblikovanje	PHOTODESIGN, vl. Zoran Osrečak
Tisak	Tiskara Zelina d.d., Sv. Ivan Zelina

Ružica Šoštar
Barica Bistrički

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.

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

ISBN

Kuharice



Kuhati samo s ljubavlju

Ova knjiga nije samo knjiga recepata, ona je puno više od toga jer iza nje stoji jedna lijepa, osobna priča o vječnoj ljubavi, ljubavi prema hrani.

Preko sto četrdeset jela, detaljno opisanih na ovim stranicama pripremile su dvije posebne žene, Barica Bistrički i Ružica Šoštar, rođakinje, prijateljice i kuharice jedinstvene po mnogočemu. Baricu i Ružicu veže prijateljstvo za štednjakom, no kuhanju ne pristupaju jednako. Baš suprotno; imaju posve različit pristup kulinarstvu.

Barica Bistrički u kuhinji se drži tradicije, ona je pravi klasičar, ali virtuoz u onome što radi. Jela koja kuha su ona na kojima je i sama odrasla, koja su dio njenog gastronomskog nasljeđa, njene kulture, ali i njenog karaktera. Može se reći da su zapisana u njen DNK. Barica je jednostavna žena, a takva je i njena hrana, jasnih, poznatih okusa i mirisa, hrana kojoj se uvijek svi vraćamo, koja grije, mazi i tješi.

S druge strane tu je Ružica, izvrsna kuharica i strastvena istraživačica. Njoj ono poznato nije dovoljno. Ona stalno želi više, željna je otkrivanja, učenja i izazova. Za nju ne postoje prepreke, neosvojivi recepti; to je žena koja je u stanju od jutra do mraka, dan za danom,

kuhati do iznemoglosti čak i ona jela kojima mnogi ne bi znali ni ime izgovoriti. A sve kako bi isprobala nešto novo i zadovoljila svoju radoznalost.

Upravo te različitosti samo su prednost jer one dovode do nekih novih spoznaja i znanja, nekih novih okusa, ideja i svjetonazora. Hrana je život, pokretač, obilje, ne na tanjuru, već u našim životima, ona nas predstavlja, mijenja, obogaćuje, spaja i ujedinjuje. Ne postoji veća i dugotrajnija veza od one koju imamo s hranom. Ona je neminovan i bitan dio naše svakodnevice koji stvara predivna osjećanja i uspomene koje ostaju memorirane na duže vrijeme, pa i zauvijek.

I upravo su se zbog nje Ružica i Barica upustile u stvaranje ove knjige recepata. Može se reći da je ovo svojevrsna točka na „i“ onoga čemu su posvećene cijeli svoj život i što ih je dovelo i u finale televizijskog kulinarskog šou-programa „Tri, dva, jedan, kuhaj“. To je jedna od pustolovina u koju su krenule s ogromnim entuzijazmom, a svojom su energijom zasigurno zarazile mnoge, pogotovo one kojima je hrana bitna kao njima. Odlučiti se za tako nešto, kuhati cijeli dan i pripremiti nebrojeno mnogo jela nije čak ni hrabrost već jedna radosna igra,

življenje života sa svim njegovim izazovima i nepredvidivostima. Važno je voljeti ono što radiš. Važno je kuhati iskreno i promišljeno i stajati iza svakog svog jela. Barica i Ružica to znaju i to su i postigle. Njih dvije nisu profesionalne kuharice, no kuhati onako kako kuhaju ove majke i bake svojim obiteljima i to svakog dana, zaslužuje duboki naklon.

Ove dvije žene žive s prirodom, uzgajaju povrće i voće, rade sve ono što je danas pomalo zanemareno i što se čini teretom.

To su žene koje sebi i svojoj djeci ugađaju

svaki dan, koje s hranom imaju poseban odnos, kojima je posve prirodno mijesiti kruh, razvlačiti tijesto za štrudlu, ali i upuštati se u neke nove kulinarske izazove. Tako su radile nekada, tako rade i danas. Ne zato što se mora već zato što im je bilo i ostalo važno. Zato što su posvećene, ustrajne i zato što kuhaju samo s ljubavlju. I upravo ih zbog toga mogu nazvati velikim kuharicama.

Mateja Domitrović

PREDJELA

Pirjani koromač s crnim maslinama

Potrebno
3 koromača
4 rajčice
100 g crnih maslina
1 grančica svježeg ružmarina
50 g maslaca
sol
papar.

Priprema

Koromač narezati na tanke rezance i pirjati na maslacu oko 5 minuta, zatim podliti malo vode i dodati začine. Pokriveno pirjati oko 10 minuta, zatim dodati oguljene i na kockice narezane rajčice i nasjeckani ružmarin te dalje pirjati oko 5 minuta. Dodati masline, kratko prokuhati.

Kod serviranja posuti listićima koromača.

Pikantni kolačići

Potrebno za tijesto
300 g glatkog brašna
1 žlica šećera
1 žličica soli
mljevenog papra na vrh noža
1/2 žličice majčine dušice
1 jaje
1/2 dl maslinovog ulja
1 suhi kvasac
1 dl mlake vode
tepsija za mafine.

Potrebno za nadjev
12 cherry rajčica
umak od 24 žličice pirjanog luka sa žličicom šećera i nekoliko kapi octa
200 g mozzarelle.

Priprema

Pomiješati sve suhe sastojke, dodati vodu, ulje i jaje i umijesiti glatko tijesto. Ako je premekano, dodati malo brašna; ako je pretvrdo, malo vode. Mijesiti dok se ne odvaja od zdjele, pobrašniti i ostaviti na toplom mjestu oko 30 minuta da se digne. Kada se tijesto digne, opet malo promijesiti i razdijeliti na 24 jednaka dijela. Svaki dio razvaljati na manji kolutić i posložiti u namašćenu posudu za pečenje.

Napraviti umak. Na svaki kolutić staviti 1 žličicu umaka i polovicu cherry rajčica, na rajčice mozzarellu narezanu na 24 podjednaka komadića. Ostaviti opet da se diže na toplom mjestu. Pećnicu ugrijati na 200° i peći oko 15-20 minuta.

Kolačiće možete poslužiti kao predjelo ili međuobrok.

Mediteranske šparoge

Potrebno

500 g zelenih šparoga

šećer

sol

100 g maslaca

375 g mozzarelle

150 g mladog špinata

250 g svježih jagoda

1 limun

0,5 dl crnog balsamico octa

0,5 dl orahovog ulja

papar

4 kriške bijelog tosta.

Priprema

Šparoge očistiti i koso narezati na komadiće od 4 cm. Kuhati 10 minuta u malo vode u koju je prethodno dodana sol, šećer i malo maslaca. Ocijediti i dobro ohladiti.

Mozzarellu dobro osušiti i narezati na tanke ploške. Špinat i jagode oprati i osušiti, jagode prepoloviti. Limunov sok, ocat, sol, papar i ulje dobro promiješati i preliti preko špinata, sira, šparoga i jagoda. Preko toga posipati na sitne kockice narezanim i poprženim kruhom.



Punjena jaja

Potrebno

- 8 jaja
- 3 žlice vrhnja (20% masnoće)
- 2 žlice majoneze
- 2 žličice senfa
- 120 g dimljenog lososa
- ljuta paprika
- sol
- svježe mljeveni papar
- svježi vlasac.

Priprema

Jaja tvrdo skuhati oko 8 minuta, ohladiti hladnom vodom, oguliti i prerezati na pola. Žumanjke izvaditi, zdrobiti, dodati vrhnje, majonezu, senf i začine. Sve dobro promiješati mikserom i na kraju dodati sitno sjeckani vlasac pa napuniti bjelanjke. Na tako napunjena jaja posložiti trakice narezanog lososa.

Uz to dobro je poslužiti krekere ili bruskete.

Punjeni jastučići od lisnatog tijesta s umakom od začinskog bilja

Potrebno za tijesto

- 500 g glatkog brašna
- 10 g šećera
- 10 g soli
- 400 g hladnog maslaca
- 1 žumanjak.

Priprema tijesta

Od brašna, šećera, soli i 3 dl vode umijesiti glatko tijesto. Na pobrašnjennoj daski razvaljati tijesto na veličinu 40 x 40 cm i na sredinu narezati hladan maslac. Krajevima tijesta preklopiti maslac tako da bude sve pokriveno, zatim sve preklopiti dva puta, zamotati u foliju i ostaviti u hladnjaku pola sata. Postupak preklapanja ponoviti četiri puta, zatim razvaljati tijesto na pobrašnjennoj daski na veličinu 40 x 40 cm, izrezati 12 krugova i na svaki staviti pirjano meso. Krajeve premazati bjelanjkom, preklopiti i zatisnuti vilicom. Premazati žumanjkom i peći na 180° dok ne porumeni.

Potrebno za nadjev

- 1 manji luk
- 2 češnja češnjaka
- 200 g miješanog mljevenog mesa
- 2 žlice koncentrata rajčice
- sol
- papar.

Priprema mesa za nadjev

Na malo ulja popržiti sitno sjeckani luk da porumeni, na to dodati meso i začine. Promiješati i pirjati otkriveno dok sva voda ispari, zatim dodati koncentrat rajčice. Još kratko pirjati, zatim pustiti da se malo ohladi, a onda puniti jastučiće.

Za umak sitno nasjeckati začinsko bilje, sir pjenasto miješati s mlijekom, dodati začine i začinsko bilje, dobro promiješati i poslužite uz punjene jastučiće.

Potrebno za umak

200 g posnog sira

5 žlica mlijeka

1 stručak svježeg začinskog bilja (peršun, vlasac, bosiljak, majčina dušica)

sol

papar.



Rolice od patlidžana

Potrebno

2 patlidžana (500 grama)

18 tankih kriški dimljene slanine (150 grama)

2 rajčice

1/8 l maslinovog ulja

nekoliko grančica peršuna

nekoliko listova bosiljka

2 češnja češnjaka

4 žličice svježeg ribanog parmezana

1 žličica origana

sol

svježe mljeveni papar.

Priprema

Patlidžane oprati i narezati na tanke kriške (1/2 cm). Na vrućem ulju popržiti patlidžane sa svake strane oko 3 minute i ostaviti na kuhinjskom papiru da upije masnoću. Začinsko bilje i češnjak grubo narezati, a zatim mikserom sitno samljeti te dodati 1/2 dl maslinovog ulja i ribanog parmezana. Dobro promiješati da se dobije glatka pasta. Rajčice preliterati vrelom vodom i oguliti, odstraniti sjemenke i narezati na kockice.

U keramičku ili vatrostalnu posudu posložiti nasjeckane rajčice, posoliti, popapriti i dodati origano. Pećnicu ugrijati na 200°. Na svaku krišku slanine položiti krišku patlidžana, premazati pastom od začinskog bilja, narolati, pričvrstiti čačalicom, posložiti na rajčice i pustiti da se peče 20 minuta.



Carpaccio od šparoge

Potrebno

250 g bijelih šparoga
250 g zelenih šparoga
2 jaja
100 g mladog luka
1 limun
100 g parmezana
1 dl maslinovog ulja
biber
sol.

Priprema

Jaja tvrdo skuhati, bijelu šparogu kompletno oguliti, zelenoj samo zadnju trećinu. Pomoću gulilice od obiju šparoga narezati tanke trake, a luk narezati na male kružice. Pomiješati sa šparogama, posoliti, popapriti, dodati sok od limuna i maslinovo ulje. Sve dobro promiješati, ostaviti da odstoji 30 minuta, zatim servirati i ukasiti polovicama kuhanih jaja.

Klipići s namazom od sira i čilija

Potrebno za tijesto

500 g glatkog brašna
1 suhi kvasac
1 dl ulja
2 dl mlakog mlijeka
žličica soli
žličica šećera
1 žumanjak.

Potrebno za punjenje

150 g kuhane dimljene šunke
150 g ribanog sira ementalera

Potrebno za namaz

250 g posnog sira
1/2 dl mlijeka
3 žlice milerama
2 češnja češnjaka
1 čili papričica (po ukusu može i više)
malo svježeg peršuna.

Priprema

U brašno pomiješati sve suhe sastojke, zatim dodati mlijeko i ulje. Mijesiti dok se ne dobije glatka smjesa. Ostaviti na toplom mjestu da se diže. U međuvremenu sitno nasjeckati šunku, naribati sir i to pomiješati.

Kad je tijesto dobilo dvostruki volumen, razdijeliti na 16 jednakih dijelova. Svaki razvaljati na trokut debljine 3-4 milimetra, posuti mješavinom šunke i sira te saviti u klipić.

Svaki klipić premazati razmućenim žumanjkom i žlicom mlijeka. Pustiti na toplom mjestu da se diže 30 minuta, zatim peći u ugrijanoj pećnici 25 minuta na 200°.

Za namaz pomiješati sir i mlijeko da se dobije glatka krema. Dodati mileram, začine i sitno sjeckani češnjak i čili papričicu. Opet promiješati i na kraju dodati sitno sjeckani peršun.



Šampinjoni punjeni povrćem

Potrebno

- 500 g većih šampinjona
- 1 crvena paprika
- 1 mala tikvica (100 grama)
- 100 g patlidžana
- 200 g rajčice
- 1 manji luk
- 1 češanj češnjaka
- maslinovo ulje
- sok od pola limuna
- 1 žlica koncentrata rajčice
- sol
- papar
- mješavina suhog mediteranskog bilja
- 1 žlica krušnih mrvica.

Priprema

Šampinjone očistiti, odstraniti stručke, kape malo izdubiti žlicom i odmah poprskati sokom od limuna.

Rajčice oguliti, odstraniti sjemenke i narezati na kockice.

Patlidžane, tikvice, papriku i stručke šampinjona narezati na sitne kockice. Luk sitno nasjeckati i dodati zgnječeni češnjak. Popržiti na ulju, a kad je staklen, na to dodati povrće, gljive i začine te pirjati oko 10 minuta. Zatim dodati krušne mrvice. Pirjanim povrćem napuniti kape šampinjona, posložiti na maslinovim uljem premazanu posudu, ostatak nadjeva posložiti oko gljiva. Sve još poškropiti maslinovim uljem i posuti s malo krušnih mrvica te peći na 180° oko 20 minuta.

Vafli od suhe slanine i povrća s namazom od sira

Potrebno za vafle

- 100 g maslaca
- 125 g glatkog brašna
- 125 g oštrog brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 4 jaja
- 1 manji luk sitno sjeckani
- 2 mrkve sitno naribane
- 1 manja tikvica sitno naribana
- 100 g dimljene slanine
- 100 g ribanog sira (ementaler)
- svježi peršun
- vlasac sitno sjeckani
- bosiljak sitno sjeckani
- sol
- papar.

Priprema vafila

Brašno pomiješati s praškom za pecivo. Uz stalno miješanje dodati 1,25 dl mlake vode, zatim naizmjenično jaja i rastopljeni maslac. Kada se dobije glatka smjesa, lagano umiješati povrće, sitno sjeckanu slaninu i na kraju sir.

Peći na dobro ugrijanom kalupu za vafle.

**Potrebno za namaz**

250 g posnog sira
100 g kiselog vrhnja
svježi peršun
svježi vlasac
svježi bosiljak
1 češanj sitno sjeckanog češnjaka
papar
ljuta paprika
sol.

Priprema namaza

Peršun, vlasac i bosiljak sitno nasjeckati i promiješati s ostalim sastojcima. Poslužiti uz vafle.

Rižoto s limunom

Potrebno

3 limuna
2 žlice maslinovog ulja
2 ljutike
300 g arborio riže
1,25 dl bijelog vermuta
1 l kokošje juhe
1 žlica svježeg peršuna
2 žlice maslaca
2 žlice ribanog parmezana
1 avokado
sol
papar.

Priprema

Od 2 limuna naribati koricu i ostaviti na stranu, zatim iscijediti sva tri limuna da se dobije 1 dl soka.

Na ulju popržiti sitno sjeckanu ljutiku da bude staklena, dodati rižu i pržiti oko tri minute, zatim podliti vermutom te kuhati dok ne ispari. Kad je vermut ispario, posoliti i popapriti, podliti s 1 dl juhe, lagano kuhati uz stalno miješanje i podlijevanje dok riža ne omekša (ne smije se raskuhati) i još mora na kraju biti malo pokrivena tekućinom. Maknuti s vatre, umiješati koricu i sok od limuna, zatim maslac i ribani parmezan i na samom kraju dodati sitno sjeckani peršun.

Avokado narezati na tanke ploške, na svaki tanjur posložiti nekoliko ploški u obliku lepeze i na tome servirati rižoto.

Rižoto od tikvica i paprika

Potrebno

200 arborio riže
2 velike žlice maslinovog ulja
3 režnja češnjaka
1 crveni luk
1 veća tikvica
1 crvena paprika babura
grančica ružmarina
1 dl bijelog vina
3 dl kokošnjeg temeljca
50 g parmezana
grančica svježeg origana
grančica svježeg peršuna
50 g maslaca.

Priprema

Tikvice narezati na ploške, luk i češnjak sitno nasjeckati. Papriku nasjeckati na kockice.

Na ulju na laganoj vatri pirjati luk 2 minute. Dodati tikvice, papriku, usitnjene listiće ružmarina. Miješati 2-3 minute, dodati rižu, malo popržiti, zaliti vinom i malo temeljca. Malo pirjati i polako dodavati temeljac dok riža ne omekša. Na kraju dodati parmezan, papar, origano i peršun. Maknuti s vatre, dodati maslac i na kraju sve dobro promiješati.



Tzatziki

Potrebno

2 velika krastavaca
600 g čvrstog jogurta
3 češnja češnjaka
2 žlice maslinovog ulja
1 žlica majoneze
1 žličica limunovog soka
prstohvat šećera
1 žlica svježeg kopra
sol
papar.

Priprema

Krastavce oguliti, žličicom odstraniti sjemenke, zatim naribati, posoliti i ostaviti da puste vodu.

U jogurt naribati češnjak, dodati majonezu, ulje, papar, šećer, sok od limuna i sve dobro promiješati.

Krastavce dobro istisnuti da se sva voda iscijedi, dodati ih u jogurt, promiješati, dodati sjeckani kopar i još začine po potrebi.

Servirati uz klipice.

Vafli od đumbira s dimljenim lososom

Potrebno

200 g dimljenog lososa
50 g senfa
100 g kiselog vrhnja (20% masnoće)
50 g čvrstog jogurta
50 g svježeg đumbira
75 g maslaca
2 jaja
125 g glatkog brašna
1 prašak za pecivo
1 dl mlijeka
1 žlica kopra
sol
papar.

Priprema

Sitno narezati losos, na to dodati svježe sjeckani kopar, kiselo vrhnje, senf, jogurt i sve dobro promiješati i začiniti. Đumbir oguliti i sitno naribati, dodati 2 žumanjka i maslac i pjenasto miješati. Na to dodati brašno pomiješano s praškom za pecivo, mlijeko, malo soli i na kraju lagano umiješati snijeg od 2 bjelanjka. Peći na kalupu za vafle. Kad su vafli pečeni, na njih posložiti kremu od lososa i ukrasiti grančicama svježeg kopra.

Punjena koraba

Potrebno

4 manje korabe
100 g kuhane šunke
100 g šampinjona
100 g kiselog vrhnja (20% masnoće)
50 g maslaca
4 listića sira za tost
sol
papar
muškatni oraščić.

Priprema

Korabu oguliti, kuhati u slanoj vodi 15-20 minuta, izvaditi, svaku prerezati na pola, izdubiti žlicom da se dobiju košarice. Izdubljeno meso korabe sitno nasjeckati, popržiti na maslacu, dodati nasjeckanu šunku i na maslacu zapečene šampinjone narezane na tanke ploške. Sve zajedno promiješati, na to dodati vrhnje. Začiniti, napuniti košare korabe, prekriti listićima sira te zapeći u pećnici.

Savijača od telećeg mozga

Potrebno

800 g telećeg mozga
250 g brašna
2 češnja češnjaka
500 g špinata
200 g maslaca
1 ljutika
2 jaja
50 g tvrdog sira
ulje
sol
papar.

Priprema

Od brašna, ulja, soli i vode umijesiti tijesto i ostaviti na toplom.

Mozak dobro namočiti i odstraniti opnu. Jednu polovinu posoliti, popapriti, uvaljati u brašno i popržiti na maslacu. Drugi dio nasjeckati i pirjati na maslacu na kojem je prethodno popržena ljutika.

Špinat blanširati, nasjeckati i zajedno sa sitno sjeckanim češnjakom popržiti na maslacu. Pomiješati sa smiksanim mozgom, malo ohladiti i dodati jaja.

Tijesto razvući, premazati rastopljenim maslacem, posuti s malo ribanog sira. Na jednu stranu posložiti špinat, po sredini posložiti poprženi mozak, uvaljati u savijaču te peći na 180° oko 45 minuta.

JUHE



Krem juha od šparoga

Potrebno

500 g bijelih šparoga
1 žlica šećera
50 g maslaca
50 g brašna
100 g vrhnja za kuhanje
sol
malo bijelog papra.

Priprema

Šparoge oprati, oguliti i narezati na manje komade i staviti na stranu. U 1,5 litre vode 30 minuta kuhati oguline od šparoga s malo soli i šećera 30, zatim to procijediti. U procijeđenoj vodi 15 minuta kuhati narezane šparoge, zatim ih izvaditi i staviti na stranu.

U jednom loncu rastopiti maslac, dodati brašno i kratko popržiti. Na to uliti vodu u kojoj su se kuhale šparoge i kuhati 10 minuta uz stalno miješanje. Odmaknuti s vatre, umiješati vrhnje i na kraju dodati šparoge, papar i po potrebi još soli.

Juha od blitve i papaje

Potrebno

1 svežanj blitve
1 luk
2 češnja češnjaka
1 glavica celera
1 poriluk (samo bijeli dio)
1 žličica maslaca
5 dl povrtnog temeljca
4 dl kokosovog mlijeka
1 papaja
sol
papar.

Priprema

Blitvu oprati, bijeli dio narezati na kockice, a zeleni na rezance.

Poriluk, češnjak i luk sitno nasjeckati. Na maslacu popržiti luk i češnjak, na to dodati na kockice narezan celer, poriluk i bijeli dio blitve. Pirjati 5 minuta, zatim podliti temeljcem i kokosovim mlijekom, dodati sol i papar. Kuhati 15 minuta. Papaju oguliti i izvaditi košticu, jednu polovicu narezati na kockice i dodati u juhu. Maknuti s vatre i smiksati štapnim mikserom, zatim dodati na rezance narezanu blitvu i još kratko prokuhati 1 minutu.

Prije serviranja dodati na rezance narezan drugi dio papaje.





Mediteranska juha od povrća

Potrebno

2 mrkve
1 poriluk
2 tikvice
2 rajčice
200 g mahuna
1 luk
8 dl kokošjeg temeljca
2 češnja češnjaka
50 g parmezana
stručak svježeg bosiljka
maslinovo ulje
sol
papar.

Priprema

Mahune narezati i blanširati, ostalo povrće narezati na manje komade. Na ulju popržiti luk, dodati češnjak, poriluk i mrkvu. Pirjati oko 10 minuta, zatim dodati mahune i dalje pirjati oko 10 minuta. Zatim dodati rajčicu i tikvice i podliti temeljcem, dodati začine i kuhati na laganoj vatri oko 10 minuta.

Kada je kuhano, dodati na sitne rezance narezan bosiljak i prije serviranja na juhu naribati parmezana.

Kokošja juha s rižinim rezancima

Potrebno

500 g kokošjeg mesa
200 g rižinih rezanaca
100 g šampinjona
100 g šitake gljive
1 mrkva narezana na trakice
1 veća crvena paprika narezana na kockice
1 l vode
3 žlice tamnog sojinog umaka
3 žlice bijelog vina
1 žlica rižinog octa (može običan ocat)
1 žličica curryja
sol
svježe mljeveni papar
1 čili papričica.

Priprema

Kokošje meso skuhati, izvaditi i ostaviti da se ohladi.

U vodu gdje se kuhala kokoš dodati povrće, gljive narezane na ploške, začine i kuhati oko 20 minuta.

Rižine rezance narezati na manje komade i namočiti u hladnoj vodi.

Kokošje meso otkostiti i odstraniti kožu te narezati na kockice.

Kad je povrće mekano, dodati u juhu narezano meso, ocijeđene rezance i sitno nasjeckanu čili papričicu te kuhati još oko 5 minuta.



Krem juha od krumpira

Potrebno

500 g krumpira (žuti, sipki)
2 ljutike
8 dl goveđe juhe
2 dl vrhnja za kuhanje
2 dl mlijeka
muškatni oraščić
svježi mažuran
ulje
sol.

Priprema

Na ulju popržiti na sitno nasjeckanu ljutiku da bude staklena. Na to dodati oguljeni i na kockice narezani krumpir i juhu. Kad zavrije, smanjiti vatru i pustiti da lagano kuha oko 20 minuta. Kada je krumpir mekan, smiksati štapnim mikserom da se dobije glatka krema. Umiješati mlijeko i vrhnje, dodati začine i još kratko prokuhati. Prije serviranja posuti sitno sjeckanim mažuranom.

Juha od jaja i povrća

Potrebno

2 jaja
1 veća mrkva
200 g celera
100 g mladog graška
1 crvena paprika (babura)
1 žlica brašna
2 žlice kiselog vrhnja
50 g maslaca
prstohvat suhog bosiljka
sol.

Priprema

Mrkvu i celer oguliti i naribati, papriku narezati na rezance. Na maslacu kratko popržiti mrkvu i celer, dodati papriku i grašak. Sve malo propirjati, posuti brašnom pa zajedno još malo popržiti. Tada zaliti s 8 dl vode, dodati sol i kuhati dok povrće ne omekša. U gotovu juhu dodati razmućena jaja s vrhnjem i posuti bosiljkom.

Krem juha od špinata i potočarke

Potrebno

100 g potočarke
200 g mladog špinata
100 g klica rotkvice
250 g sipkog krumpira
100 g korijena celera
2 ljutike
1 režanj češnjaka
1 dl vrhnja za kuhanje
papar
sol
ulje.

Priprema

Špinat i klice blanširati u slanoj vodi i ocijediti. Krumpir i celer narezati na kockice, ljutiku i bijeli luk sitno nasjeckati i popržiti na vrućem ulju. Na to dodati krumpir i celer, podliti vodom i 15 minuta lagano kuhati. Zatim dodati špinat, potočarku i klice, kratko prokuhati, smiksati štapnim mikserom i dodati vrhnje i začine. Servirati u šalicama i ukasiti s malo vrhnja i sjeckane potočarke.



Juha od cikle

Potrebno

750 g cikle
2 luka
50 g maslaca
1/5 l povrtnog temeljca
1 lovorov list
3 žlice limunovog soka
1/5 žličica šećera
1 svježi hren
1 svježi korijander
4 žlice milerama
sol
papar.

Priprema

Ciklu oguliti i narezati na kockice, luk sitno narezati. U većem loncu rastopiti maslac, dodati luk i ciklu te pirjati na laganoj vatri oko 15 minuta. Zatim dodati temeljac, sol, papar i lovorov list. Pokriveno lagano kuhati oko 15 minuta. Zatim izvaditi lovorov list, a ciklu smiksati štapnim mikserom, posoliti, popapriti i dodati limunov sok.

Kod serviranja na svaki tanjur juhe dodati 1 žlicu milerama, malo ribanog hrena i sitno sjeckanog korijandera.





Juha od mrkve i naranče

Potrebno

750 g mrkve
4 naranče
75 g maslaca
500 g rajčice
1 dl povrtnog temeljca
4 naranče
1 češanj češnjaka
1 lovorov list
1 luk
klinčića na vrh noža
svježi bosiljak
sol
bijeli papar.

Priprema

Mrkve oguliti i narezati na kockice, luk i češnjak sitno nasjeckati, naranče oprati vrućom vodom i osušiti. Dvije naranče oguliti i narezati na tanke rezance, zatim sve četiri naranče iscijediti. Na maslacu pirjati mrkvu, luk, češnjak i lovorov list, dodati sol, papar i klinčić. Kad sve omekša, podliti sokom od naranče i dalje pirjati oko 10 minuta.

Rajčice oguliti, odstraniti sjemenke, narezati na manje komade i dodati u juhu, prokuhati nekoliko minuta a zatim smiksati štapnim mikserom. Nakon toga dodati temeljac i kuhati još 5 minuta. Prije serviranja posuti narezanom korom od naranče i nasjeckanim bosiljkom.

Juha od buče s jabukom i čilijem

Potrebno

750 g hokaido tikve

1 jabuka

1 svježa crvena čili papričica

bijeli balsamico po ukusu

1 luk

mljeveni kim po ukusu

mljeveni klinčići na vrh noža

25 g maslaca

350 g pilećih leđa

korijen celera

mrkva

korijen peršuna

bijeli papar po ukusu

1 dl vrhnja za šlag

1 žlica svježeg bosiljka

bučino ulje

bučine koštice 25 grama

sol

šećer

suncokretovo ulje.

Priprema umaka

Luk očistiti, sitno nasjeckati, popržiti na vrućem ulju, na to dodati sitno nasjeckanu čili papričicu i nakon nekoliko minuta sitno sjeckanu jabuku, posoliti solju, zašećeriti, dodati kim i klinčiće, podliti octom i malo vode. Poklopiti i pirjati oko 20 minuta.

Priprema buče

Bundevu očistiti od koštice i kore, nasjeckati na kockice, na malo ulja popržiti, podliti temeljcem, dodati papar i kuhati oko 15 minuta. Zatim sve smiksati štapnim mikserom. Na to dodati umak. Po potrebi začiniti, maknuti s vatre, umiješati vrhnje za šlag.

Servirati u šalice za juhu, dodati nekoliko kapi bučinog ulja i nekoliko kapi tostiranih koštica od buče i posuti sjeckanim bosiljkom.

GLAVNA JELA S PRILOGOM

PERAD

Piletina s maslinama, suhim voćem i zapečenim krumpirom (za 6 osoba)

Potrebno

1,5 kg pilećih bataka i zabataka (6 kom)
90 g suhih smokava
90 g suhih marelica
100 g crnih maslina bez koštica
4 žlice crnog balsamico octa
2 žlice maslinovog ulja
3 zgnječena češnja češnjaka
2 žličice suhe majčine dušice
1 žličica mljevenog kima
1 žličica ribanog đumbira
crni mljeveni papar po ukusu
4 žlice crnog vina
1 žlica smeđeg šećera
sol.

Priprema

Voće, masline, ocat, ulje, majčinu dušicu i začine pomiješati u većoj zdjeli, dodati meso, pokriti i ostaviti preko noći u hladnjaku.

Drugi dan meso i mješavinu voća i začina posložiti u posudu za pečenje. Vino i šećer pomiješati i preliti preko mesa. Pokriti aluminijskom folijom i peći 30 minuta na 160°, zatim otkriti i dalje peći 40 minuta i povremeno politi sokom od pečenja da se dobije hrskava kožica.

Servirati uz gratinirani krumpir.



**Potrebno za krumpir**

1 kg krumpira

250 g gauda sira

3 jaja

4 dl vrhnja za kuhanje

50 g maslaca

sol

papar

kajenski papar.

Priprema

Cijeli krumpir kuhati do pola, zatim ga oguliti i narezati na tanke ploške. Keramičku ili vatrostalnu posudu premazati maslacem, na to posložiti jedan red krumpira, posoliti i popapriti, zatim posuti ribanim sirom pa opet krumpir i sir dok se sve ne potroši.

Jaja, sol, kajenski papar i vrhnje dobro promiješati i preliti preko krumpira. Peći na 180° dok se ne zarumeni.

Piletina na mediteranski način

Potrebno

1 pile (oko 2 kg)
2 češnja češnjaka
1/2 žličice suhog origana
1/2 žličice suhe majčine dušice
450 g pasirane rajčice
1/8 l suhog bijelog vina
150 g crnih maslina bez koštica
prstohvat šećera
1/2 žličice ljute paprike
sol
papar.

Priprema

S piletine odstraniti kožu i narezati na manje komade, zatim u većoj tavi ugrijati ulje i meso, sa svih strana zapeći da malo porumeni, izvaditi iz tave i ostaviti na stranu. Na tu istu masnoću dodati zgnječeni češnjak i kratko popržiti, zatim rajčicu, začine i vino. Ako je prekiselo, dodati još malo šećera. Prokuhati, a zatim vratiti meso natrag u tavu i pokriveno lagano pirjati dok meso ne omekša. Kad je skoro gotovo, dodati sjeckane masline.

Najbolje poslužiti sa širokim rezancima.

Pileći curry

Potrebno

1,5 kg piletine bez kože
1/2 l ulja
3 veća luka
4 češnja češnjaka
3 žličice svježe ribanog đumbira
1 žličica cimeta
1 žlica korijandera
2 žlice kurkume
400 g rajčice
1 žlica mente
75 g jogurta
60 g badema
sol
svježe mljeveni crni papar.

Priprema

U većoj tavi na ulju popržiti sitno sjeckani luk dok ne porumeni. Na to dodati zgnječeni češnjak i kratko popržiti, a zatim dodati đumbir i pirjati oko 2 minute. Na to dodati cimet, kurkumu i korijander i opet pirjati oko 2 minute. Nakon toga dodati oguljenu i na kockice narezanu rajčicu, piletinu narezanu na manje komade, sol, papar i sitno sjeckanu mentu. Lagano pirjati 45 minuta. Kada je meso gotovo, lagano umiješati jogurt i sjeckane bademe.

Uz to najbolje odgovara riža dugog zrna.

Piletina u vinu s palentom

Potrebno

8 komada pilećih bataka i zabataka (1,5 kg)
veća glavica crvenog luka
2 češnja češnjaka
125 g kukuruzne krupice
1 dl ulja
100 g suhe dimljene šunke
200 g šampinjona
3 dl crnog vina
50 g kukuruznog brašna
1 žlica svježeg peršuna
2,5 dl mlijeka
2 jaja
50 g parmezana
100 g kiselog vrhnja (20% masnoće).

Priprema

Meso otkostiti i skinuti kožu. U velikoj tavi ugrijati ulje, na to dodati nasjeckani luk. Kad malo porumeni, dodati meso i zapeći sa svih strana. Meso izvaditi, a na luk dodati sjeckanu šunku i narezane šampinjone. Sve zapeći i ponovo vratiti meso u tavu, preliti vinom, posoliti, popapriti i na laganoj vatri pirjati dok meso ne omekša. Na kraju dodati malo kukuruznog brašna razmućenog u malo hladne vode i još kratko prokuhati.

Posuti svježe sjeckanim peršunom.

Priprema palente

Zavreti 2,5 dl mlijeka i 2,5 dl vode, dodati sol i ukuhati krupicu. Kad je kuhano, maknuti s vatre, umiješati žumanjke pomiješane s 4 žlice vrhnja i na kraju dodati ribani parmezan.

Pileći paprikaš s karfiolom

Potrebno

1 pile (2 kg)
1 manji karfiol
2 luka
1 žličica ljute paprike
1 žličica slatke paprike
1 žlica koncentrata rajčice
prstohvat šećera
1 dl vrhnja za kuhanje
1 žlica gustina
ulje
sol
papar.

Priprema

Pile dobro oprati i narezati na manje komade. Sitno sjeckani luk pirjati. Kad postane staklen, dodati začine, rajčicu i malo vode i dalje pirjati dok luk ne omekša.

Na tako pirjani luk posložiti piletinu, doliti još malo vode i dalje pokriveno lagano pirjati uz povremeno miješanje. Kad je meso skoro gotovo, dodati oprani i na male komade razrezani karfiol. Po potrebi dodati još malo vode i dalje pokriveno lagano pirjati dok karfiol ne omekša (ne smije se raskuhati).

Vrhnje pomiješati s gustinom, pažljivo umiješati u paprikaš i još kratko pirjati.

Uz paprikaš je najbolje poslužiti domaću tjesteninu ili pire od krumpira.

Pileći frikase

Potrebno

1 pile (1,5 kg)
60 g maslaca
30 g glatkog brašna
4 dl kokošnjeg temeljca
150 g vrhnja za kuhanje
1/20 l bijelog vina
400 g zelenih šparoga
8 manjih mrkvi
stručak miješanog začinskog bilja (peršun, kopar, korijander).
ulje
sol
papar.

Priprema

Pećnicu ugrijati na 180 stupnjeva. Pile razrezati na 18 komada. Meso marinirati sa solju, paprom i uljem, posložiti u posudu za pečenje i peći 35-40 minuta.

Dok je meso u pećnici, napraviti umak: brašno pomiješati s maslacem, juhu i vrhnje prokuhati i u to umiješati maslac s brašnom. Kuhati oko 1 minute, umiješati sol, papar i vino. Još kratko prokuhati, maknuti s vatre i umiješati 2/3 sitno sjeckanog začinskog bilja.

Mrkve oguliti i prerezati na pola, šparoge oprati, donju trećinu oguliti i krajeve odrezati. U slanoj vodi s malo šećera kuhati mrkve 8 minuta, zatim dodati šparoge i dalje kuhati još 8 minuta. Izvaditi iz vode i kratko popržiti na maslacu.

Piletinu izvaditi iz pećnice, posložiti na pladanj s mrkvom i šparogama, prelit s malo umaka i posuti s ostatkom začinskog bilja, a preostali umak poslužiti sa strane.

Pileći batak i zabatak s mladim krumpirom, kaduljom i tikvicama

Potrebno

6 pilećih bataka i zabataka (1,5 kg)
750 g mladog krumpira
3 tikvice
1 žlica svježe kadulje
sol
papar
1 dl maslinovog ulja
5 češnja češnjaka.

Priprema

Pažljivo odvojiti kožicu od mesa i pod nju staviti listiće sjeckane kadulje. Sve dobro posoliti, popapriti i premazati uljem. Krumpir oguliti i narezati na kockice, kuhati do pola, ocijediti i ispariti. Tikvice narezati na ploške. Krumpir, tikvice, sitno nasjeckani češnjak, sol, papar i maslinovo ulje promiješati i dodati u posudu za pečenje, staviti u pećnicu zajedno s piletinom. Peći na 200° oko 35 minuta da bude sve hrskavo.

Pureća krila s prilogom od heljde

Potrebno

4 pureća krila
200 g heljde
1 ljuta paprika
2 mrkve
2 luka
100 g korijena celera
100 g šampinjona
1 dl crvenog vermuta
50 g maslaca
1 grančica svježe mente
1/20 l kokoške juhe
papar
ulje
sol.

Priprema

Krila dobro oprati, namočiti u slanoj hladnoj vodi i ostaviti da se moče oko dva sata. Zatim izvaditi iz vode, još malo posoliti, premazati uljem i paprikom, posložiti u posudu za pečenje. Sa strane posložiti mentu, jedan grubo narezan luk i mrkvu, podliti s 1 dl vode, dobro zatvoriti alufolijom i staviti peći 1 sat na 150°. Nakon toga izvaditi foliju i dalje peći na 220° oko 20 minuta, povremeno politi sokom od pečenja da se dobije hrskava kožica, zatim krila izvaditi, a sok od pečenja procijediti kroz fino cjedilo. U umak dodati vermut i kratko prokuhati da alkohol ispari. Po potrebi dodati još soli i papra, maknuti s vatre i kuhačom umiješati hladan maslac.

Heljdu močiti u hladnoj vodi oko pola sata. Na ulju popržiti sitno sjeckani luk dok ne omekša i na to dodati povrće i gljive. Lagano pirjati oko 10 minuta, zatim dodati ocijeđenu heljdu, sol, papar i podliti s malo juhe. Pokriveno lagano pirjati, povremeno promiješati i podlijevati juhom dok heljda ne omekša.

Na tanjur staviti heljdu, na to krilo, a umak sa strane i tako servirati.

Brze rolade od puretine

Potrebno

4 veća odreska od puretine
150 g svježe crvene paprike
2 luka
100 g krem sira
1 žlica koncentrata rajčice
1 češanj češnjaka
2 dl bijelog vina
1,25 dl povrtnog temeljca
2 žlice gustina
ulje
sol
papar
ljuta paprika.

Priprema

Na vrućem ulju popržiti luk dok ne omekša, na to dodati sitno sjeckane papriku i luk, zgnječeni češnjak te ostale začine, pirjati dok ne omekša, maknuti s vatre i umiješati sir. Odreske istanjiti, posoliti, popapriti, premazati kremom od paprike i sira, zaviti u rolade i pričvrstiti čačalicom. Na vrućem ulju popržiti rolade sa svih strana, zatim podliti vinom i temeljcem, dodati malo soli i papra i pustiti da se lagano pirja oko 20 minuta. Rolade izvaditi, a umak malo reducirati i zgusnuti s malo gustina.

Prilog po želji.

Pureći file sa smokvama i pireom od celera

Potrebno
6 velikih filea puretine (1 kg)
3 grančice celera
1 jabuka
100 g maslaca
bijeli papar
cimet
2 ljutike
100 g svježih smokava (može i kompot)
2 dl bijelog vina
kajenski papar
manja glavica celera
5 dl mlijeka
muškatni oraščić
sol.

Priprema

Grančice celera i jabuku očistiti, nasjeckati na sitne kockice i popržiti na vrućem maslacu. Začiniti solju, biberom i cimetom i ostaviti da se hladi. Filee oprati i posušiti. U svakoga nožem urezati džepić i napuniti ohlađenim celerom i jabukama, pričvrstiti čačkalicama i na vrućem maslacu zapeći sa svih strana. Začiniti. Ljutiku sitno nasjeckati i popržiti na masnoći od mesa da postane staklasta. Podliti vinom i kuhati oko 3 minute. Dodati sitno sjeckane oguljene smokve, kratko prokuhati, začiniti solju i kajenskim paprom. Celer oguliti i narezati na sitne kockice i kuhati u usoljenom mlijeku. Ocijediti, zatim drobilicom usitniti, dodati sol, muškatni oraščić, maslac, po potrebi malo mlijeka da se dobije glatka krema.

Servirati uz pureća prsa i umak.

Ragu od patke s palentom i čvarcima

Potrebno
1 mlada patka (2 kg)
150 g palente
2 luka
2 mrkve
100 g korijena celera
kajenski papar
2,5 dl mlijeka
2,5 dl temeljca
sol
ulje
papar
slatka paprika.

Priprema ragua

Patku oprati, odstraniti kožu i otkostiti. Dio kože sa salom narezati na manje kockice i ostaviti na stranu. Otkoštено i od žila očišćeno meso narezati na manje komade, zatim ga na vrućem ulju zapeći. Luk i mrkvu maknuti s vatre i smiksati štapnim mikserom. Na to dodati meso, začine i malo temeljca. Lagano pirjati, prelijevati i paziti da se ne zagori. Kada je meso mekano, otkriveno još kratko vrijeme pirjati dok se ne dobije željena gustoća.

Priprema temeljca

Ostatak kože, kosti, jednu mrkvu i celer staviti kuhati da se dobije temeljac. Na ulju popržiti luk dok ne omekša, na to dodati ribanu mrkvu i malo soli te dalje lagano pirjati.

Priprema čvaraka

U manjoj posudi na laganoj vatri pržiti salo s kožom uz dodatak malo vode. Uz stalno miješanje pržiti da se dobiju hrskavi čvarci. Tek pred kraj dodati kockicu luka i još kratko popržiti da čvarci dobiju aromu.

Priprema palente

U većem loncu pristaviti mlijeko, procijeđeni temeljac i malo soli da prokuha i uz stalno miješanje dodati palenti. Kuhati oko deset minuta. Palenta mora biti kremasta. Ako je pretvrda, dodati još malo temeljca. Kod serviranja palentu prelitati čvarcima, a ragu poslužiti sa strane.



Patka s umakom od naranče

Potrebno

1 patka (2 kg)
mažuran (suhi)
4 dl kokošnjeg temeljca
1 veća naranča
1/20 dl vermuta
1 žličica smeđeg šećera
1 žlica gustina
sol.

Priprema

Patku dobro oprati hladnom vodom i zatim natrljati solju i mažuranom. Pećnicu ugrijati na 200°, patku položiti u posudu za pečenje prsima prema dolje, sa strane podliti s malo temeljca. Prilikom pečenja svakih 10 minuta dodati malo temeljca i patku politi sokom od pečenja. Nakon 50 minuta patku okrenuti i nastaviti peći još 50 minuta uz podlijevanje.

Kad patka poprimi smeđu boju, izvaditi iz posude na pladanj i ostaviti u pećnici kod otvorenih vrata još 10 minuta da kožica ostane hrskava.

Priprema umaka

Iscijediti naranču. U manju posudu uliti sok od pečenja i naranče, dodati još malo temeljca i vermut, kratko prokuhati, po potrebi dodati još malo soli i 1 žličicu smeđeg šećera. Zatim dodati gustin pomiješan s malo hladne vode da se dobije lijepa gustoća umaka.

Patku tranširati i posložiti na pladanj na koji prethodno naliti malo umaka.

Pačja prsa s brusnicama i valjušcima od krumpira

Potrebno

2 kom pačjih prsa
400 g žutog krumpira
200 g oštrog brašna
muškatni oraščić
50 g maslaca
1,5 dl crnog vina
1/20 dl šerija
50 g brusnice
1 limun
100 g maslaca
maslinovo ulje
sol
papar.

Priprema

Krumpir oguliti, narezati na kockice i skuhati. Procijediti i ostaviti da se ispari. Zgnječiti krumpir, pomiješati s brašnom, dva žumanjka, solju, paprom i muškatnim oraščićem. Od tijesta praviti male valjuške, kuhati u slanoj vodi i na kraju popržiti na maslacu.

Prsa posoliti, popapriti, kožicu malo zarezati i pržiti na ulju i maslacu na strani kože. Jedanput okrenuti, pržiti oko 1 minute i opet vratiti na kožu. Dobro zapeći da se dobije hrskava kožica, a meso mekano i sočno. Izvaditi iz tave i staviti u pećnicu na 80° oko 8 minuta.

Na masnoću od pečenja dodati sitno nasjeckani luk, popržiti, podliti vinom, dodati brusnice, podliti temeljcem od telećih kostiju. Kada sve omekša, smiksati štapnim mikserom, propasirati i na kraju dodati šeri. Kratko prokuhati, soliti, papriti, maknuti s vatre i umiješati maslac.

Prsa narezati na ploške i prostrijeti na umak uz valjuške.



TELETINA

Teleći medaljoni s limunskom mentom i estragonom

Potrebno

- 800 g telećeg filea
- 50 g maslaca
- 300 g mladog krumpira
- 300 g brokule
- 2 veće ljutike
- 500 g telećih kostiju
- 100 g korijena celera
- 100 g mrkve
- 100 g svježeg peršuna
- 1 dl bijelog vina
- 1 dl vrhnja za šlag
- 25 g svježeg estragona
- 25 g korijandera
- 25 g limunske mente
- sol
- papar.

Priprema

Meso očistiti, narezati na medaljone, posoliti i popapriti, srednje zapeći na maslacu, maknuti s vatre, zamotati u alufoliju i ostaviti da odmara.

Krumpir oguliti i narezati na kockice, kuhati na temeljcu. Brokulu blanširati, malo popržiti na maslacu.

Nasjeckanu ljutiku popržiti na maslacu da bude staklena, podliti temeljcem, reducirati, zatim smiksati štapnim mikserom. Vratiti natrag u tavu, dodati vino, prokuhati lokoliko minuta, dodati vrhnje i maknuti s vatre.

Dodati začine i na kraju sitno sjeckano začinsko bilje.

Teleće rolade s vrganjima

Potrebno za rolade

- 4 teleća odreska (svaki od 150 grama)
- 200 g mljevene teletine
- 8 tankih kriški dimljene slanine
- 1 ljutika
- 4 češnja češnjaka
- stručak svježeg peršuna
- 20 g suhih vrganja
- 50 g maslaca
- 1 dl goveđe juhe
- malo ulja
- sol
- papar.

Potrebno za prilog

- 250 g svježih vrganja
- 1 luk
- 1 mala mrkva
- 50 g celera
- 1 dl mesnog temeljca
- 100 g milerama
- sol
- svježe mljeveni crni papar.

Priprema

Odreske stanjiti, malo posoliti i papriti. Ljutiku sitno nasjeckati, suhe vrganje namočiti u malo mlake vode.

U mljevenu teletinu dodati ljutiku, zgnječeni češnjak, sitno sjeckani peršun i ocijeđene vrganje, malo soli i papra i sve dobro promiješati. Na svaki odrezak po cijeloj površini posložiti mljeveno meso, umotati u roladu. Sada svaku roladu zaviti u dvije kriške slanine i pričvrstiti čačalicom. Na vrućem ulju i maslacu popržiti rolade sa svih strana, zatim podliti s malo juhe i pustiti da se pokriveno lagano pirja oko 40 minuta. Rolade okrenuti i po potrebi dodati još juhe.

Priprema svježih vrganja

Vrganje dobro očistiti i narezati na tanko (po želji može i blanširati). Na vrućem maslacu pomiješanom s malo (2 žlice) ulja popržiti sitno sjeckani luk dok ne porumeni. Na to dodati vrganje i dobro zapeći, zatim dodati ribanu mrkvu i celer, podliti s malo temeljca i pirjati oko 20 minuta. Dodati umak od rolade, dalje pirjati da se tekućina reducira. Po potrebi dodati još soli i papra, maknuti s vatre, umiješati mileram i sitno sjeckani peršun.

Na gotove vrganje posložiti rolade i poslužiti uz pečene mlade krumpiriće.



Teleći file s paprikom

Potrebno

800 g telećeg filea (u komadu)
1 ljutika
2 crvene paprike
2 žlice masla
2 dl telećeg temeljca (kosti, mrkve, celer, peršun, pastrnjak)
2 dl vrhnja za kuhanje
600 g sitnih krumpirića
1 kg zelene šparoge
2 žlice maslinovog ulja
šećer
sol
papar.

Priprema

Pećnicu ugrijati na 120°. File očistiti od žila i kožica, posoliti i popapriti sa svih strana, ljutiku sitno nasjeckati, papriku narezati na manje kockice. U posudi za pečenje ugrijati maslo i na tome zapeći file sa svih strana, izvaditi i staviti na stranu. Zatim na to isto maslo dodati ljutiku i papriku, kratko popržiti, posoliti i popapriti, a onda podliti temeljcem i vrhnjem. Kratko prokuhati i maknuti s vatre. U taj umak položiti file i u pećnici još 30 minuta peći na 100°.

Krumpiriće dobro oprati i kuhati u slanoj vodi oko 15 minuta, zatim ocijediti i isprati pa svakog prerezati na pola. Šparoge oprati, donju trećinu oguliti, krajeve odrezati (1 cm), a zatim svaku prepoloviti.

U većoj tavi ugrijati ulje i na tome zapeći šparoge oko 5 minuta, posoliti i popapriti, dodati malo šećera da karamelizira, a onda na to dodati krumpiriće i sve zajedno zapeći još 5 minuta.

File izvaditi iz pećnice, umak uliti u manji lonac, prokuhati, reducirati da ne bude rijedak, zatim smiksati štapnim mikserom i po potrebi dodati još začina. File narezati na deblje kriške (1,5 cm) i servirati uz krumpir i šparoge, a umak sa strane.

Teleće okruglice u umaku od kapara i salatom od cikle

Potrebno za okruglice

500 g mljevene teletine
2 kriške tosta
1/2 dl mlijeka
1 žličica senfa
ulje
sol
papar.

Potrebno za umak

30 g maslaca
2,5 dl temeljca od telećih kostiju
1,5 dl vrhnja za kuhanje
1 limun
prstohvat šećera
sol
svježe mljeveni papar
2 žlice gustina
50 g kapara
1 žlica kopra.

Potrebno za salatu

300 g kuhane cikle
4 žlice soka od jabuke
3 žlice jabučnog octa
1 žlica šećera
sol
ulje
2 grančice kopra.

Priprema salate

Ciklu naribati na tanke ploške. Sok, ocat i šećer sa solju prokuhati i još vruće preliteri preko cikle. Ostaviti da se ohladi, a zatim dodati ulje i sitno sjeckani kopar te dobro promiješati.

Priprema okruglica

Pećnicu ugrijati na 50°. Kruh narezati na kockice i preliteri mlijekom, na to dodati meso, senf i začine te dobro promiješati i od toga napraviti manje okruglice. Na vrućem ulju popržiti okruglice sa svih strana, a zatim ih staviti u pećnicu još 20 minuta.

Priprema umaka

Maslac, temeljac i vrhnje kuhati oko 2 minute, zatim dodati ribanu limunovu koricu i iscijeđeni sok i dodati začine. Ako je prerijetko, zgusnuti s malo gustina razmućenog u hladnoj vodi. Kratko prokuhati i na kraju umiješati kapare, maknuti s vatre i umiješati sjeckani kopar.

Okruglice izvaditi iz pećnice i preliteri umakom.

Kao prilog najbolje poslužiti kuhanu basmati rižu začinjenu solju i svježe mljevenim paprom i malo maslaca.



Rolada od junetine s knedlima i zeljem

Potrebno za roladu

4 veća juneća odreska od buta (800 grama)
4 mala kisela krastavca
4 manje ljutike
4 tanke kriške suhe slanine
50 g maslaca
2 žlice ulja
1 luk
1 list lovora
4 zrna pimenta
4 klinčića
1 manja mrkva
1 dl polusuhog crnog vina
3 dl goveđe juhe
prstohvat šećera
senf
sol
papar.

Priprema

Odreske batom za meso istanjiti na debljinu od 1/2 cm, posoliti, popapriti i svaki premazati senfom s jedne strane. Na senf staviti suhu slaninu, a na jednu stranu slanine jednu ljutiku i jedan krastavac. Zavrnuti strane, umotati u roladu i pričvrstiti čačalicom.

Na vrućem ulju i maslacu zapeći rolade sa svih strana, zatim izvaditi i ostaviti na stranu. Na istoj masnoći popržiti luk, dodati sjeckanu mrkvu, lovorov list, klinčiće i piment, kratko popržiti i podliti vinom. Kad alkohol malo ispari, vratiti rolade natrag u tavu, dodati malo soli, papra i malo juhe. Pokriveno lagano pirjati, podlijevati juhom i pirjati dok meso ne omekša. Rolade izvaditi, odstraniti lovor i klinčiće, zatim štapnim mikserom smiksati umak. Po ukusu dodati još soli, papra i malo šećera. Ako je prerijetko, zgusnuti s malo gustina. Rolade vratiti natrag u umak i još vrlo kratko prokuhati.

Potrebno za zelje

1 manja glavica crvenog zelja
1 luk
1 jabuka
2 žlice svinjske masti
1 žlica šećera
sol
svježe mljeveni papar
1 štapić cimeta
2 dl crnog vina
1 žlica gustina.

Priprema

Zelje narezati ili naribati na rezance, jabuku i luk sitno nasjeckati. Na vrućoj masti malo popržiti luk, dodati jabuku i šećer, kratko popržiti i na to dodati zelje, podliti s malo vode, dodati začine i cimet te pirjati oko 10 minuta. Nakon toga dodati vino i dalje pokriveno lagano pirjati. Povremeno promiješati i po potrebi dodati još malo vode. Kada je zelje mekano, po potrebi dodati još začine i gustina razmućenog u hladnoj vodi. Prokuhati još oko 5 minuta.

Potrebno za knedle

1 kg krumpira
50 g oštrog brašna
2 jaja
2 žlice peršuna
muškatnog oraščića na vrh noža
1 žlica krušnih mrvica
50 g maslaca
1/2 žlice limunovog soka
sol
papar.

Priprema

Polovicu neoguljenih krumpira kuhati u slanoj vodi. Kad je kuhan, ocijediti i ostaviti da se ohladi. Drugu polovicu oguliti, sitno naribati i odmah dodati limunov sok da krumpir ne pocrni. Kuhani krumpir oguliti i zgnječiti kao za pire. Na to dodati ribani krumpir, jaja, brašno, začine i sitno sjeckani peršun. Ako je smjesa premekana, dodati malo krušnih mrvica. Od te smjese formirati male knedle (promjera 3-4 cm). U većem loncu pristaviti vodu, dodati malo soli i pustiti da prokuha, ubaciti knedle i pustiti da lagano kuhaju oko 15 minuta.

Na većoj tavi rastopiti maslac, na njemu popržiti krušne mrvice i na njih dodati knedle i kratko popržiti.



Juneće pečenje s knedlima od žemlji (za 6 osoba)

Potrebno

1,5 kg junetine (ruža ili leđa) bez kosti
100 g dimljene slanine
1 luk
1/4 l goveđeg temeljca
1 žlica šećera.

Potrebno za marinadu

2 luka
8-10 zrna papra
4 zrna pimenta
1/2 žličice suhe majčine dušice
2 lista lovora
1/2 l vode
1/2 l suhog crnog vina
1 žlica soli
1/2 žličice papra
1/2 dl vinskog octa
1 žlica gustina.

Priprema

Narezan luk i sve začine kuhati 30 minuta u pola litre vode, ostaviti da se ohladi, a zatim dodati vino. Meso očistiti od kože i žila, preliteri ga marinadom tako da je meso skroz pokriveno. Na posudu staviti poklopac ili foliju i ostaviti u hladnjaku 2 dana.

Meso izvaditi iz marinade i posušiti kuhinjskim papirom. U većem loncu na malo ulja popržiti sitno sjeckani luk i slaninu. Na to staviti meso i zapeći sa svih strana. Kada je meso dobilo smeđu boju, podliteri ugrijanim temeljcem i pokriveno lagano pirjati oko 2 sata. Meso povremeno okrenuti i podljevati marinadom. Pečenje izvaditi, umotati u alufoliju i ostaviti na toplom. Sok od pečenja procijediti u manju posudu, dodati još malo temeljca da se dobije 3 dl. Dodati šećer i kratko prokuhati. Ako je prerijetko, zgusnuti s malo gustina.

Pečenje narezati na kriške, posložiti na pladanj i preliteri s malo umaka, a preostali umak poslužiti sa strane.

Potrebno za knedle

6 žemlji
1/4 l mlakog mlijeka
1 ljutika
stručak svježeg peršuna
60 g maslaca
50 g pancete
muškatnog oraščića na vrh noža
3-4 jaja
sol
papar.

Priprema

Žemlje narezati, preliteri mlijekom i pokriveno ostaviti 30 minuta. Na maslacu popržiti sitno sjeckani luk, sitno sjeckanu pancetu, sitno sjeckani peršun, pustiti da se malo ohladi, a zatim dodati na žemlje i sve dobro promiješati. Dodati začine i jaja, opet promiješati i mokrim rukama praviti manje knedle. U veći lonac pristaviti vodu s malo soli i pustiti da prokuha. U kipuću vodu ubaciti knedle, vatru smanjiti da jako ne vrije i kuhati 15 minuta.

Poslužiti uz pečenje.

Juneći biftek s mladim zeljem i batatom

Potrebno

4 bifteka (svaki 180 grama)
1/2 žličice kima
4 veće grančice peršuna
4 žličice maslinovog ulja
1/2 kg batata
600 g mladog zelja
1 svežanj rotkvice
4 češnja češnjaka
50 g maslaca
1 žlica šećera
crni papar
sol.

Priprema

Pećnicu ugrijati na 100°. Peršun oprati i sitno nasjeckati, kim u mužaru usitniti i pomiješati s 2 žlice ulja. U to dodati sjeckani peršun, promiješati i time premazati bifteke. Na jako vrućoj tavi zapeći bifteke sa svih strana, zatim izvaditi iz tave, posoliti i popapriti svježe mljevenim paprom, a zatim zamotati u alufoliju i ostaviti u pećnici 20 minuta.

Batat oguliti, narezati na kocke i kuhati u slanoj vodi 5 minuta, ocijediti i pustiti da ispari. Zelje narezati na rezance, a rotkvice i češnjak na tanke ploške.

U većoj tavi ugrijati 1 žlicu ulja i na tome zapeći zelje, posoliti i popapriti i još oko 5 minuta pirjati.

U drugoj tavi ugrijati maslac i na tome zapeći češnjak i rotkvice, posipati šećerom i pustiti da karamelizira. Zatim to pomiješati sa zeljem.

Na vrućem ulju zapeći kuhani batat. Na veći pladanj posložiti zelje i rotkvice, na to položiti bifteke, a oko toga zapečeni batat.

Curry od junetine s jasmin rižom

Potrebno

500 g junećeg filea
1 štangica limunske trave
2 češnja češnjaka
1 luk
1 čili papričica
1 dl sezamovog ulja
1 velika žlica đumbira u prahu
1 velika žlica curryja
1 žlica korijandera
kim mljeveni navrh noža
kardamon mljeveni navrh noža
50 g kokosovog brašna
4 dl kokosovog mlijeka
100 g jasmin riže
50 g maslaca
sol.

Priprema

File narezati na tanke rezance, zapeći na sezamovom ulju i ostaviti sa strane. Donji dio limunske trave sitno nasjeckati kao i luk, češnjak i čili papričice bez koštica. Sve zajedno pirjati na ulju, dodati začine i kokosovo brašno te kratko pirjati. Na to dodati meso i podliti kokosovim mlijekom, još kratko prokuhati i maknuti s vatre.

Rižu skuhati i na kraju dodati maslac i papar.

Curry i rižu servirati zajedno te ukasiti korijanderom.

Juneći kotleti s mahunama

Potrebno

4 kotleta
1 dl ulja
100 g maslaca
150 g pancete
300 g zelenih mahuna (olovčice)
papar
grančica majčine dušice
1 glavica crvenog luka
1 režanj češnjaka
sol.

Priprema

Kotlete očistiti, posoliti, popapriti i staviti sa strane.

Mahune očistiti, blanširati 3 minute, staviti u hladnu vodu i ocijediti. Posložiti u snopiće (6 kom) i po sredini omotati pancetom narezanom na duge tanke trakice.

Na maslacu pržiti sitno nasjeckani luk dok ne porumeni. Na to posložiti snopiće mahuna, posoliti, popapriti i na laganoj vatri pirjati. Kad su mahune mekane, maknuti poklopac da se slanina zapeče. Na tavu staviti ostatak maslaca i ulja, na to dodati majčinu dušicu i češnjak da pusti aromu, zatim izvaditi češnjak i majčinu dušicu. Na tome pržiti kotlete. Kad su kotleti pečeni, izvaditi, reducirati masnoću da se dobije gušći umak.

Biftek sa šipkom

Potrebno

800 g bifteka
400 g šipka (nara)
100 g luka
1 češanj češnjaka
8 dl goveđeg temeljca
1 žlica limunovog soka
sol
crni papar
1 žlica gustina
ulje.

Priprema

Izvaditi koštice iz šipka (2 žlice ostaviti na stranu poslije za ukras), luk sitno narezati, češnjak zgnječiti. Na ulju popržiti luk dok ne porumeni, podliti temeljcem, dodati šipak i limunov sok. Pokriveno kuhati na laganoj vatri 1 sat, zatim procijediti i pasirati kroz fino cjedilo, zatim opet kuhati otkriveno i reducirati na 1/3, dodati sol i svježe mljeveni papar.

Biftek očistiti od žila, narezati na 4 cm debljine i na vrućem ulju pržiti sa svake strane 3 minute. Zatim posoliti i popapriti, izvaditi iz tave, zamotati u alufoliju i ostaviti da odmara 5 minuta. Na istoj masnoći popržiti češnjak. Reducirani umak opet kratko prokuhati i zgusnuti gustinom. Na svaki tanjur naliti malo umaka, na to 2 bifteka i premazati ih masnoćom i češnjakom te posuti košticama nara.

JANJETINA

Janjeće okruglice s povrćem

Potrebno za okruglice

400 g mljevene janjetine od plečke
200 g bijelog kruha bez kore
2 dl mlakog mlijeka
1 jaje
1 žličica suhe majčine dušice
1 češanj sitno naribanog češnjaka
50 g oštrog brašna
3 dl ulja
nekoliko listića ružmarina
sol
svježe mljeveni crni papar.

Priprema

Kruh narezati na manje komade i preliti mlijekom. Kad omekša, iscijediti mlijeko, na kruh dodati jaje i začine, promiješati, a zatim dodati meso. Miješati da se sve dobro poveže. Od te smjese formirati male okruglice (8 komada), uvaljati ih u brašno i pustiti da se malo stegnu.

U dubokoj tavi ugrijati ulje i na 10 minuta zapeći okruglice sa svih strana. Izvaditi i ostaviti na kuhinjskom papiru da se masnoća iscijedi.

Potrebno za povrće

1 veći luk sitno sjeckan
1 manja mrkva ribana
1 crvena paprika narezana na trakice od 1 cm širine
1 žuta paprika
1 mala konzerva šeri rajčice
100 g svježih mahuna narezanih na 4 cm
0,5 dl ulja
1 žličica ljute paprike
grančica svježe majčine dušice



4 jaja
sol
papar.

Priprema

U većoj dubokoj tavi na ulju popržiti luk, dodati mrkvu i lagano pirjati. Kad je luk mekan, dodati začine i do pola kuhane mahune. Dalje pirjati oko 10 minuta, zatim dodati narezane paprike. Opet pirjati oko 10 minuta, a nakon toga dodati rajčicu i grančicu majčine dušice. Po potrebi podliti s malo goveđe juhe ili vode.

Kad je povrće mekano, na njega posložiti okruglice i još pirjati 5 minuta, zatim između okruglica razbiti jaja tako da ostanu čitava, kao jaja na oko. Lagano pokriveno pirjati dok jaja nisu gotova. Žumanjak mora ostati mekan.

Uz to najbolje poslužiti svježe pecivo.

Janjeće pečenje s prilogom od mahuna i kroketima od krumpira

Potrebno za pečenje

1,5 kg janjetine od buta ili leđa
1 grančica kadulje
4 češnja češnjaka
1 dl bijelog vina
1 luk
1 mrkva
50 g maslaca
sol
papar.

Priprema

Meso dobro oprati i kožicu na nekoliko mjesta malo zarezati. Češnjak narezati na štapiće i ravnomjerno ga utisnuti u meso, zatim dobro posoliti i popapriti.

U posudu za pečenje staviti očišćen i grubo narezan luk i mrkvu te grančicu kadulje. Na to staviti meso, podliti s malo vruće vode. Peći na 200° oko 90 minuta, povremeno politi vrućom vodom i okrenuti meso. Kada je meso mekano, izvaditi i ostaviti na toplom umotano u alufoliju.

Sok od pečenja procijediti u manju posudu, dodati vino, prokuhati i dalje lagano kuhati da se reducira na pola. Maknuti s vatre i lagano umiješati hladan maslac.

Servirati uz pečenje.

Potrebno za mahune

500 g zelenih mahuna (olovčice)
150 g pancete narezane na tanke kriške
50 g maslaca
sol
svježe mljeveni crni papar.

Priprema

Mahune očistiti i narezati na veličinu 8-10 cm. U kipuću slanu vodu ubaciti mahune, kuhati 3 minute, izvaditi i odmah potopiti u hladnu vodu. Zatim izvaditi i osušiti. Pancetu narezati na tanke kriške. 6-8 mahuna slagati na hrpice i omotati jednom kriškom pancete. Na tavi ugrijati maslac, na to posložiti mahune, posoliti, popapriti i lagano pirjati dok mahune ne omekšaju.

Potrebno za krokete

500 g sipkog krumpira
50 g oštrog brašna
muškatnog oraščića na vrh noža
1 žumanjak
100 g krušnih mrvica
ulje za prženje
sol.

Priprema

Cijeli krumpir kuhati u slanoj vodi. Kada je kuhan, ocijediti i ostaviti da se malo ohladi, zatim oguliti i zgnječiti kao za pire. U to dodati brašno, sol, muškatni oraščić i umijesiti tijesto. Ako je premekano, dodati malo krušnih mrvica. Od toga praviti male valjuške debljine prsta i oko 4 cm duge, uvaljati u krušne mrvice i pržiti na vrućem ulju. Kad su kroketi poprimili zlatno smeđu boju, izvaditi i ostaviti na kuhinjskom papiru da se masnoća iscijedi.

Poslužiti uz pečenje i mahune.

Janjeći kare s povrćem

Potrebno

800 g karea od janjetine bez kosti
2 dl maslinovog ulja
2 češnja češnjaka
400 g ljubičastog luka
200 g rajčice
40 g suhe marelice
3 žlice peršuna
2 žlice svježeg korijandera
50 g masla
3 žlice pinjola
sok od jedne naranče
800 g žutog sipkog krumpira
sol
papar.

Priprema

Cešnjak sitno nasjeckati ili naribati, pomiješati s 1/2 dl maslinovog ulja. Time premazati kare i ostaviti da stoji 1 sat.

Luk očistiti i narezati na trakice, rajčice oguliti i odstraniti sjemenke i narezati na kockice, marelice sitno nasjeckati.

1/2 žlice sjeckanog peršuna i 1/2 žlice sjeckanog korijandera ostaviti na stranu, a ostatak pomiješati s ostatkom ulja, smiksati štapnim mikserom i posoliti.

Krumpir oguliti i kuhati u slanoj vodi.

Sada posoliti meso i na vrućem maslu zapeći sa svih strana, popapriti, smanjiti vatru i dalje lagano peći sa svake strane oko 3 minute, zatim izvaditi iz tave, umotati u alufoliju i staviti na stranu na toplo.

Na masnoći od mesa popržiti luk dok ne postane staklen, zatim dodati rajčicu, marelice i pinjole, kratko sve popržiti, a zatim dodati sok od naranče. Opet kratko prokuhati, posoliti i popapriti, maknuti s vatre i umiješati peršun i korijander.

Kuhani krumpir ocijediti i pustiti da ispari, zatim drobilicom zgnječiti, dodati sol i papar i na kraju umiješati ulje sa smiksanim peršunom i korijanderom.

Na pladanj na jednu stranu posložiti krumpir, na drugu stranu pirjani luk, a na luk na kriške narezani kare.



Janjeći kotleti na debelom grahu

Potrebno

1,2 kg kotleta od janjetine (8 komada)
2 češnja češnjaka
400 g kuhanog debelog bijelog graha (može iz konzerve)
2 dl temeljca od kostiju
8 listića lovora
4 lista papira za pečenje 42 x 38 cm
maslinovo ulje
crni papar
1 luk
1 rajčica
1 crvena rog paprika
50 g maslaca
sol
prstohvat šećera
1 žlica peršuna
kuhinjski konac.

Priprema

Meso dobro oprati, razrezati na 4 dijela tako da svaki komad ima dva rebra. Na tavi ugrijati maslac i na tome zapeći kotlete tako da lijepo karameliziraju, ali ne ispeći do kraja, posoliti i popapriti i ostaviti na toplom.

U drugoj tavi ugrijati ulje i na tome popržiti luk dok ne porumeni, zatim dodati lovor i papriku narezanu na kockice. Kad paprika omekša, dodati oguljenu i sitno sjeckanu rajčicu, podliti temeljcem i pustiti da se sve zajedno pirja još oko 10 minuta. Zatim dodati grah, sol, mljeveni papar i šećer, maknuti s vatre i umiješati malo sitno sjeckanog peršuna i zgnječenog češnjaka.

Pećnicu ugrijati na 200°.

Na svaki list papira najprije staviti pirjani grah, na to položiti kotlet, papir saviti, krajeve spojiti i čvrsto zavezati kuhinjskim koncem.

Posložiti na tepsiju i peći 10 minuta.

Ovo se servira u papiru u kojemu se peklo. Uz to odgovara salata od rajčice s mladim lukom.

Pastirski ručak (za 6 osoba)

Potrebno

1,5 kg janjetine od buta
1 žlica svježeg peršuna
1 žlica svježeg ružmarina
1 žlica svježe majčine dušice
1 žlica svježe kadulje
3 češnja češnjaka
3 žlice maslaca.

Potrebno za prilog

1,5 kg krumpira
1 kg mahuna (olovčice)
4 žlice masla
2 žlice maslaca
3 grančice majčine dušice
2 grančice ružmarina
sol
papar.

Priprema

Meso dobro oprati i osušiti, a zatim natrljati solju i paprom.

Sitno sjeckano začinsko bilje i sitno sjeckani češnjak također utrljati u meso. Tako mariniranu janjetinu staviti u poklopljenu posudu i ostaviti u hladnjaku 3 dana uz povremeno okretanje. Nakon toga ugrijati pećnicu na 100°.

Meso staviti u posudu za pečenje, na njega razdijeliti maslac i peći 4 sata da se meso žlicom može odvojiti od kosti.

Priprema priloga

Krumpir oguliti, narezati na deblje kriške i kuhati u slanoj vodi oko 15 minuta, zatim ocijediti i pustiti da ispari. Mahune očistiti i kuhati 10 minuta s jednom grančicom ružmarina i malo soli, zatim ocijediti i pustiti da ispari.

Maslac i maslo razdijeliti na dvije tave. U jednoj tavi zapeći krumpir da dobije koricu i malo posoliti. U drugoj tavi popržiti jednu grančicu majčine dušice, zatim ju izvaditi i na toj masnoći kratko popržiti mahune, dodati soli i papra.

Mahune i krumpir posložiti na pladanj i na to na kriške narezanu janjetinu.





SVINJETINA

Pisanica na kremi od korabe sa salatom od crne leće

Potrebno

800 g svinjske pisanice (file)
svježi mažuran (nekoliko grančica)
5 žlica orahovog ulja
1 luk
300 g beluga leće
3 dl povrtnog temeljca
2 kiselkaste jabuke
2 korabice
150 g milerama
mljeveni muškatni oraščić
3 žlice jabučnog octa
2 žlice calvadosa (jabučna rakija) ili sok od jabuke
sol
papar.

Priprema

File očistiti od žila i masnoće, narezati na tanke kriške (1,5 cm). Mažuran oprati, osušiti i sitno nasjeckati i pomiješati sa solju, paprom i dvije žlice ulja. Time premazati meso i ostaviti da se marinira.

Luk sitno nasjeckati i popržiti na ulju dok ne postane staklen, na to dodati leću, podliti temeljcem i kuhati na laganoj vatri 10 minuta.

Jabuke oguliti, jednu narezati na male kocke i dodati u leću, drugu narezati na tanke ploške.

Korabice oguliti i narezati na manje kocke te kuhati u slanoj vodi 15 minuta. Zatim ocijediti, smiksati štapnim mikserom, dodati muškatni oraščić, sol, papar i na kraju mileram. Ostaviti na toplom.

Na leću dodati ocat, sol i svježe mljeveni papar i ostaviti da se ohladi.

Meso jako zapeći sa svih strana, dodati na ploške narezanu jabuku i popržiti da bude malo karamelizirana, zatim to sve podliti calvadosom i na laganoj vatri pirjati još 2-3 minute.

Pisanice posložiti na kremu od korabe, a salatu sa strane.



Vratina u crnom pivu

Potrebno

1 kg svinjske vratine bez kosti
1 l crnog piva
svježe začinsko bilje (korijander, majčina dušica, mažuran)
sol
papar
2 žlice gustina
1 žličica šećera.

Priprema

Meso dobro oprati, natrljati sa solju, paprom i listićima začinskog bilja. Staviti u poklopljenu zdjelu, zaliti pivom i ostaviti u hladnjaku oko 12 sati.

Nakon toga premazati s pola marinade. Položiti u tepsiju i peći na 170° oko 2 sata uz stalno polijevanje ostatkom marinade. Kad je meso mekano i ima lijepu koricu, izvaditi iz tepsije, a sok od pečenja procijediti, dodati malo vode (1/2 dl) i šećer. Kratko prokuhati i zgusnuti s malo gustina razmućenog u hladnoj vodi. Po potrebi dodati još začina.

Uz to odgovara restani krumpir.

Buncek s mladim zeljem i knedlima iz ubrusa

Potrebno za marinadu

- 4 mala bunceka (2 kg)
- 100 g morske soli
- 4 lista lovora
- 1 žličica kardamoma
- 4 žlice smeđeg šećera
- 2 žlice ljute paprike
- 1 žlica suhog ružmarina.

Priprema

Sve začine pomiješati (lovorov list usitniti). Meso dobro oprati i osušiti, zatim dobro natrljati začinima i ostaviti u većoj posudi s poklopcem (ne smije biti metalni) u hladnjaku 5-10 dana (što dulje, to bolje). Svakog dana jednom okrenuti i tek sada je spremno za pečenje.

Potrebno za pečenje

- 1 češanj češnjaka
- 1 žličica sjemenki koromača
- papar u zrnu
- 1 žličica slatke paprike
- ulje.

Priprema

Koromač, papar i češnjak zgnječiti, dodati papriku i ulje te time premazati meso prethodno oprano od marinade. Zatim staviti uz posudu za pečenje obloženu papirom za pečenje i peći na 200° oko 30-40 minuta.

Potrebno za knedle

- 1 luk
- 1 žlica peršuna
- 300 g starog kruha ili zemlji
- 1 dl mlakog mlijeka
- 2 jaja
- sol
- papar
- 4 žlice ulja.

Priprema

Kruh narezati na kockice i preliti mlijekom, na to dodati sitno sjeckani poprženi luk, sjeckani peršun, papar, jaja i sve lagano promiješati. Od te smjese formirati roladu, zaviti u vlažnu salvetu, krajeve dobro zavezati i pokriveno poširati (voda ne smije ključati) 25 minuta.

Potrebno za zelje

- 400 g mladog zelja
- 1 češanj češnjaka
- 20 g svježeg đumbira
- 1 manja čili papričica
- 1 žlica meda
- 1 žlica svijetlog soja umaka
- sol
- ulje.

Priprema

Zelje narezati na rezance, češnjak sitno nasjeckati, đumbir naribati, a čili papričicu narezati na tanke kružice. Na vrućem ulju popržiti zelje, dodati začine, med, soja umak i 3 žlice vode te sve još kratko prokuhati.

Knedle izvaditi iz ubrusa i narezati na kriške te ih zapeći na vrućem ulju i poslužiti uz buncek i zelje.



Jetrena pašteta

Potrebno

750 g svinjske jetre
1250 g carskog mesa
4 luka
50 g krušnih mrvica
1 žličica majčine dušice
1 žličica mažurana
1/2 žličice mljevenog pimenta
1/2 žličice muškarnog oraščića
1 žličica crnog papra
1 žlica soli
1 žličica čilija u prahu (po želji)
2 žlice svinjske masti.

Priprema

Carsko meso narezati na manje komade i kuhati u 1/2 l vode da omekša, zatim izvaditi iz vode i ohladiti. Kada je meso ohlađeno, samljati strojem za mljevenje mesa. Jetrica očistiti od žila i kožica, jednu polovicu samljati, a drugu polovicu sitno nasjeckati.

Luk sitno nasjeckati i na masti popržiti. Na to dodati mljeveno meso i začine, podliti s malo vode u kojoj se kuhalo meso, lagano pirjati dok luk ne omekša. Zatim štapnim mikserom sve smiksati i na kraju dodati krušne mrvice. Maknuti s vatre i umiješati sjeckana i mljevena jetra, sve dobro promiješati i po potrebi dodati još začina.

Čiste i tople staklenke napuniti paštetom tako da ne ostane zraka. Na vrh staviti malo masti, zatvoriti.

Pećnicu ugrijati na 200°. U tepsiju uliti toplu vodu i u nju posložiti staklenke pa sve zajedno u pećnicu na 20 minuta. Pećnicu isključiti i tako ostaviti da se ohladi, pa tek onda vaditi iz pećnice.

Pašteta je spremna za konzumiranje, a može stajati na hladnom (ne treba u hladnjaku) do upotrebe.

Šokantne rolice

Potrebno

100 g pancete
100 g poriluka (samo bijeli dio)
zeleni papar u salamuri
1/2 žličice mljevenog kima
2 žlice svježeg ribanog hrena
4 svinjska odreska (svaki 180 grama)
3,75 dl piva
1 žlica šećera
svježe mljeveni šareni papar
100 g milerama
1 žlica gustina
sol
ulje.

Priprema

Pancetu sitno nasjeckati i popržiti na ulju, na to dodati na tanke kriške narezan poriluk i 1 žličicu malo zgnječenog zelenog papra i malo soli. Pirjati dok luk ne omekša i pustiti da se ohladi. Odreske istanjiti, malo posoliti i posuti hrenom, premazati kremom od poriluka, zaviti u rolice, pričvrstiti čačkalicom i na vrućem ulju popržiti sa svih strana. Zatim izvaditi iz tave i staviti na stranu.

Na tu istu masnoću dodati pivo i mileram, 1 žličicu zelenog papra, malo svježe mljevenog šarenog papra, šećer i sol. Prokuhati i vratiti rolice natrag u tavu i pokriveno lagano pirjati oko 40 minuta. Povremeno malo promiješati i okrenuti rolice. Ako je umak prerijedak, dodati gustin pomiješan s malo hladne vode i još jednom kratko prokuhati.

Uz to najbolje odgovara tjestenina.

Carsko meso na podlozi od rajčice

Potrebno

1,5 kg carskog mesa
700 g pasirane rajčice
4 lista lovora
1 žličica slatke paprike
1 žličica majčine dušice
2 žlice ulja
2 luka
2 veća krumpira
2 crvene čili papričice
1 grančica ružmarina
8 cherry rajčica
1 žlica šećera
malo svinjske masti
sol.

Priprema

Lovor, papriku, majčinu dušicu, sol i ulje zgnječiti da se dobije pasta i time premazati meso koje je prethodno oprano, posušeno i kože zarezane na kockice.

Pećnicu ugrijati na 200°.

Luk očistiti i grubo narezati, krumpir oguliti i narezati na deblje kriške, papričice oprati, odstraniti sjemenke i sitno nasjeckati. Krumpir, luk i čili papričice posložiti u namašćenu posudu za pečenje, na to staviti meso i peći oko 30-40 minuta. Nakon toga izvaditi meso, povrće prelitati pasiranom rajčicom, dodati ružmarin, cherry rajčice i šećer. Malo promiješati i na to opet staviti meso, temperaturu smanjiti na 160° i dalje peći oko 60 minuta. Dok se peče, meso povremeno polijevati sokom od povrća da se dobije hrskava kožica.

Uz pečenje može se poslužiti svježi kruh ili knedle i salatu od rajčice.



Rolice od sušene slanine i luka (16 rolica)

Potrebno za tijesto

300 g glatkog brašna
1/2 svježeg kvasca
1,25 dl mlakog mlijeka
1 žličica šećera
50 g rastopljenog maslaca
jaje
sol.

Potrebno za nadjev

3 veća luka
100 g dimljene slanine
ulje
1/2 žličice tabasca.

Priprema

U prosijano brašno dodati rastopljeni kvasac s mlijekom, sol, šećer, jaje i maslac. Od toga zamijesiti dizano tijesto. Mijesiti dok se ne odvaja od zdjele, zatim ostaviti pokriveno na toplom mjestu da se digne na dvostruki volumen.

Na ulju popržiti sitno sjeckanu slaninu da pusti masnoću, dodati sjeckani luk i pržiti dok luk ne omekša i porumeni. Maknuti s vatre i dodati tabasco po ukusu.

Na brašnom posutoj daski razvaljati tijesto na veličinu 64 x 25-30 cm.

Po čitavoj površini razmazati prženi luk i slaninu, a zatim to umotati u roladu, rezati na komade od 4 centimetra i okomito slagati u namašćenu posudu za pečenje. Ostaviti na toplom još 20 minuta da se malo digne.

Pećnicu ugrijati na 200° i peći 10 minuta, a onda smanjiti na 170° i dalje peći još 20 minuta.

Kada je pečeno, pustiti da se malo ohladi i još toplo poslužiti. Ne treba ih rezati, mogu se trgati jer se lijepo odvajaju.

Gljivarski gulaš (za 6 osoba)

Potrebno

500 g svinjetine od šunke
500 g junetine od buta
300 g svježih gljiva
750 g luka
1 mrkva
1 žlica slatke paprike
3 žlice koncentrata rajčice
2 žlice ljutog ajvara
1 žličica ljute paprike
2 dl bijelog vina
2 žlice krušnih mrvica
1 žlica sjeckanog peršuna
100 g svinjske masti.

Potrebno za temeljac

1 kg goveđih kosti
2 veće mrkve
200 g celera
nekoliko grančica peršuna
korijen peršuna
sol
papar.

Priprema

Od kostiju i povrća s 2 litre vode pristaviti temeljac da se kuha.

Na masti pirjati sitno sjeckani luk dok ne omekša, dodati sitno ribanu mrkvu i kratko vrijeme pirjati. Dodati slatku papriku i dalje još kratko pirjati, zatim dodati na sitne kockice narezanu junetinu.

Oko 30 minuta pirjati i podliti s malo temeljca, zatim dodati svinjetinu rezanu na manje kockice, još temeljca i ostale začine. Pirjati dok meso ne omekša, zatim dodati vino, a 10 minuta prije kraja dodati na tanke ploške rezane i blanširane gljive.

Pred sam kraj dodati krušne mrvice i još temeljca da se dobije gusta juha i na kraju sjeckani peršun.



MLJEVENO MESO

Okruglice sa šafran rižom

Potrebno za okruglice

500 g miješanog mljevenog mesa
1 luk
2 češnja češnjaka
1 žličica soja umaka
mljevenog kima na vrh noža
mljevenog korijandera na vrh noža
1 jaje
1/2 žličice praška za pecivo
4 žlice gustina
ulje za prženje
sol
papar.

Potrebno za rižu

1 luk
2 češnja češnjaka
cimeta na vrh noža
2 klinčića
1/2 žličice šafrana
250 g riže
3/4 litre kokošje juhe
100 g grožđica
60 g sjeckanih badema
1/2 dl ulja.

Priprema okruglica

Luk i češnjak sitno nasjeckati, pomiješati s mesom i začinima. Od te smjese praviti male okruglice, uvaljati u gustin te pržiti u ulju dok ne dobiju zlatno smeđu boju. Izvaditi i ostaviti na toplom.

Priprema riže

Sitno sjeckani luk i češnjak pržiti na ulju dok ne postane staklen, na to dodati začine i rižu i opet kratko popržiti. Zatim podliti juhom i kuhati 20 minuta. Kad je kuhano, dodati grožđice i bademe, sve dobro promiješati i servirati s okruglicama.





Sarma od kelja

Potrebno

400 g miješanog mljevenog mesa
1 jaje
1 manja glavica kelja
1 žemlja
30 g suhih vrganja
2 manja luka
1 žličica senfa
2,5 dl mesnog temeljca
50 g maslaca
2 žlice glatkog brašna
1 dl vrhnja za kuhanje
2 žlice ulja
sol
papar.

Priprema

Od kelja skinuti 8-12 listova i u kipućoj slanoj vodi blanširati 2 minute. Izvaditi i odmah preliti hladnom vodom. Zadebljane dijelove odstraniti.

Vrganje namočiti u toploj vodi, a žemlju u hladnoj. Luk sitno nasjeckati i polovicu umiješati u meso, zatim dodati istisnute vrganje (vodu ne baciti), žemlju, sol, papar i senf. Od listova kelja i smjese mesa praviti male sarme. Maslac i ulje zajedno ugrijati na većoj dubokoj tavi i na tome popržiti sarme sa svih strana, zatim dodati ostatak luka, kratko popržiti i podliti temeljcem i vodom od vrganja.

Na laganoj vatri pirjati oko 40 minuta. Sarme izvaditi, umak procijediti kroz fino cjedilo i na kraju umiješati vrhnje pomiješano s brašnom. Sve prokuhati 5 minuta, po potrebi dodati još soli i papra, zatim vratiti sarme u umak.

Uz to najbolje odgovara mladi kuhani krumpir začinjen maslacom i peršunom.

Musaka od patlidžana (za 8 osoba)

Potrebno

4 patlidžana
1 kg miješanog mljevenog mesa
1 žličica ljute paprike
1 žličica slatke paprike
3 žlice koncentrata rajčice
200 g ribanog ementaler sira
50 g krušnih mrvica
2 jaja
1 l mlijeka
5 žlica glatkog brašna
po ukusu suhih začina (origano, ružmarin, majčina dušica)
ulje
sol
svježe mljeveni crni papar.

Priprema

Patlidžane narezane na tanke ploške malo posoliti i kratko ostaviti da puste vodu, osušiti pomoću kuhinjskog papira, a zatim popržiti na vrućem ulju. U većem loncu na malo masnoće popržiti mljeveno meso uz stalno miješanje da meso ne zagori i da ostane sipko i da voda ispari. Zatim dodati rajčicu i začine. Još malo propirjati i maknuti s vatre. Sada umiješati polovicu sira, 2/3 krušnih mrvica i jaja. U keramičku ili vatrostalnu posudu za složenac posložiti red patlidžana jedan do drugoga, zatim red mesa, red patlidžana, opet red mesa i preliti bešamelom.

Peći u pećnici na 180° dok se ne zarumeni.

Priprema bešamela

Na 4-5 žlica ulja malo popržiti brašno, zaliti mlijekom, miješati pjenjačom da ne ostanu grudice, dodati soli i papra. Kad prokuha, maknuti s vatre, umiješati drugu polovicu sira i ostatak krušnih mrvica.

Mesna savijača s umakom od vrhnja

Potrebno za tijesto

250 g glatkog brašna
2 žlice ulja
prstohvat soli
2 žumanjka
1,25 dl mlake vode.

Priprema tijesta

Od svih sastojaka umijesiti tijesto. Mijesiti tako dugo dok se ne odvaja od zdjele, zatim ga pokriti krpom i ostaviti na toplom oko 1 sat.

Potrebno za nadjev

500 g miješanog mljevenog mesa
1 jaje
4 tvrdo kuhana jaja
1 mrkva
1 luk
1 žlica senfa
1 žlica hrena
4 kriške tosta (ili 2 kriške bijelog kruha bez kore)
1 žlica peršuna
2 žlice svinjske masti
sol
papar.

Priprema nadjeva

Kruh narezati na kockice i na njega naribati mrkvu, dodati sol, zatim senf i sitno sjeckani luk. Sve dobro promiješati, ostaviti nekoliko minuta da kruh omekša, a onda dodati meso, hren, jaje, papar i sjeckani peršun te sve dobro promiješati.

Tijesto tanko razvaljati ili razvući, poskropiti s malo ulja i na jednu stranu tijesta razmazati meso, a po sredini mesa posložiti jaja jedno do drugog, umotati u savijaču pomoću krpe ili

stolnjaka na kojem je razvlačeno tijesto.

Savijaču peći u posudi za pečenje prethodno premazanoj s malo masti. Ostatak masti rastopiti i time premazati savijaču.

Peći na 180° oko 40 minuta.

Poslužiti s umakom od vrhnja.

Potrebno za umak

- 300 g milerama
- 2 tvrdo kuhana jaja
- 2 žlice ulja
- 1 žlica ljutog senfa
- 1 žlica limunovog soka
- 1 žlica peršuna
- 1 žlica vlasca
- 1 žlica korijandera
- sol
- crni papar.

Priprema umaka

Jaja oguliti, bjelanjke sitno nasjeckati, žumanjak zdrobiti i pomiješati s mileramom, zatim dodati peršun, vlasac, korijander (sve sjeckano), svježe mljeveni papar i na kraju umiješati bjelanjke. Dobro promiješati i ostaviti na hladnom do posluživanja.

Rolada u kori od krumpira (za 8 osoba)

Potrebno

- 1 kg miješanog mljevenog mesa
- 1 žličica slatke paprike
- 3 jaja
- 3 žlice krušnih mrvica
- 1 žlica ljutog senfa
- 1 žličica origana
- 1 luk
- sol
- papar
- 4 deblje kriške (3-4 mm) gauda sira
- 4 deblje kriške kuhane šunke
- 1 kg crvenog krumpira
- ulje
- krušne mrvice za radnu plohu
- 1 list papira za pečenje.

Priprema

Luk sitno nasjeckati i pomiješati s mljevenim mesom, začinima, senfom, jednim jajetom i krušnim mrvicama. Sve dobro promiješati.

Radnu ploču posuti krušnim mrvicama i na tome razvaljati u pravokutnik smjesu od mesa. Na to posložiti sir, onda šunku. Po duljini zarolati, a krajeve zavrnuti i dobro zatisnuti.

Posudu za pečenje obložiti papirom za pečenje i na to staviti roladu.

Pećnicu uključiti da se grije na 200°.

Krumpir oguliti i grublje naribati, posoliti i popapriti, dodati 2 jaja te dobro promiješati. Polovicu krumpira premazati preko mesne rolade, papir zaviti tako da rolada bude pokrivena i peći u ugrijanoj pećnici 40 minuta. Nakon toga vremena otkriti roladu i dalje peći oko 20 minuta da krumpir lijepo porumeni.

Od druge polovice krumpira napraviti manje popečke, pržiti na vrućem ulju i poslužiti uz roladu.

Pečene punjene paprike

Potrebno

8 paradajz paprika
300 g mljevenog miješanog mesa
2 kriške tosta
1 jaje
1/2 žličice origana
1/2 žličice ružmarina (suhog)
sol
papar
1/2 žličice ljute paprike
50 g mozzarelle

Potrebno za umak

1 luk
2 veće rajčice
1 žličica šećera
1 žličica mažurana
1 žličica origana
1 češanj češnjaka
1 žličica slatke paprike
1 žličica ljute paprike
1 dl vode
sol
papar
maslinovo ulje.

Priprema

Paprike izdubiti i izvaditi koštice, oprati i blanširati 2-3 minute, zatim odmah potopiti u hladnu vodu, izvaditi i osušiti.

Kruh narezati na kockice i preliti s malo vode, zatim dodati meso, začine i jaje. Miješati da se sve dobro poveže. Mozzarellu narezati na 8 jednakih komadića.

Smjesom od mesa napuniti paprike i na vrh mesa utisnuti sir, posložiti u vatrostalnu posudu za pečenje i preliti umakom.

Priprema umaka

Na maslinovom ulju popržiti luk i češnjak, dodati oguljenu, na manje kockice narezanu i od koštica očišćenu rajčicu, dodati začine i suho začinsko bilje. Lagano pirjati dok luk ne omekša, dodati vodu i još kratko pirjati. Kad je sve pirjano, smiksati štapnim mikserom. Tako pripremljen umak preliti preko paprika i sve u ugrijanoj pećnici peći 40 minuta.

Uz to odgovara pire od krumpira.





Proljetne rolice

Potrebno (za 20 rolica)

5 listova tijesta za savijače
2 žlice ulja
200 g mljevene svinjetine
2 mrkve
2 mlada luka
nekoliko listova kineskog kupusa (može i običan mladi kupus)
1 svježa crvena paprika
2 češnja češnjaka
1 žlica svježeg ribanog đumbira
sol
papar
malo čilija
1 žličica curryja
ulje za prženje.

Priprema

Na ulju popržiti meso uz stalno miješanje tako da bude usitnjeno, na to dodati na male komadiće narezan luk i na tanke rezance narezano povrće i začine. Pirjati oko 5 minuta, maknuti s vatre i ostavite da se ohladi.

Listove za savijače razrezati na četiri dijela. Na svaki dio staviti oko 3 žlice mesa s povrćem, krajeve tijesta premazati vodom pomoću kista i zaviti u rolice kao kuverte za pisma.

Pržiti u dubokom ulju nekoliko minuta da dobiju zlatno smeđu boju, izvaditi i ostaviti na kuhinjskom papiru da se masnoća ocijedi.

Tart od blitve

Potrebno

300 g lisnatog tijesta (smrznuto)
200 g blitve
1 luk
ulje
200 g junećeg mljevenog mesa
1 žlica koncentrata rajčice
1,5 dl temeljca (povrtnog ili goveđeg)
sol
papar
muškatni oraščić
3 jaja
1 dl mlijeka
1 dl vrhnja za kuhanje
100 g cherry rajčica
kalup za torte promjera 26 cm.

Priprema

Sitno sjeckani luk popržiti na ulju, na to dodati meso, sve dobro promiješati da se meso razdvoji, zatim dodati koncentrat rajčice, podliti temeljcem i lagano pirjati 10 minuta. Nakon toga dodati sitno narezanu blitvu i začine i dalje otkriveno pirjati dok tekućina ne ispari.

Lisnato tijesto razvaljati u veličini kalupa i peći slijepo na 180° da malo porumeni pa izvaditi iz pećnice i napuniti nadjevom od mesa i blitve.

Jaja, mlijeko i vrhnje dobro izmiješati, dodati soli i papra pa sve preliterati preko nadjeva. Na to posložiti na pola prerezane rajčice i opet peći oko 20 minuta da se zarumeni.

RIBE

Prženi oslić uz mediteranski pire krumpir

Potrebno

8 manjih oslića (1 kg)
1/2 kg krumpira
2 luka
1/2 l ulja
1 dl maslinovog ulja
1 dl ribljeg ili kokošjeg temeljca
oštro brašno
1 limun
sol
papar
1 žličica svježe ili suhe majčine dušice.

Priprema

Osliće oprati, odstraniti ljuske i iznutricu, posoliti iznutra (ne po koži).

Krumpir oguliti, narezati na kocke i kuhati u slanoj vodi. Kad je kuhan, ocijediti i pustiti da se ispari. Luk sitno narezati i pirjati na maslinovom ulju dok ne bude mekan. Krumpir zgnječiti drobilicom, umiješati pirjani luk s uljem, temeljac, sol i papar. Dobro promiješati da ne ostanu grudice i na kraju dodati majčinu dušicu.

Sada osliće iznutra pokapati limunom, uvaljati u brašno i pržiti u dubokom ulju dok ne postanu zlatno smeđe boje.

Izvaditi i ostaviti na kuhinjskom papiru da se masnoća iscijedi. Tek sada poslužiti uz krumpir s kriškom limuna.

Smuđ na umaku od začinskog bilja

Potrebno

4 filea smuđa (800 grama)

sok od limuna

bijeli papar

stručak svježeg začinskog bilja (peršun, estragon, kopar)

1 manja kisela jabuka

1 manji luk

bijeli balsamico ocat

1/2 žličice senfa

prstohvat šećera

1 veća rajčica

ulje

sol.

Priprema

Filee posušiti, kožu poprijeko malo zarezati, posoliti po strani bez kože premazati limunovim sokom. Sitno nasjeckati začinsko bilje, luk i jabuku.

Na vrućem ulju pržiti ribu tako da koža bude hrskava, izvaditi iz tave i ostaviti na toplom. Na toj istoj masnoći pirjati luk i jabuku. Kada je mekano, podliti s 2 žlice octa i 3 žlice vode. Na to dodati senf, sol, papar i šećer i pustiti da se malo ohladi. Odstraniti sjemenke rajčice i sitno nasjeckati začinsko bilje i rajčicu, umiješati u luk i jabuku.

Na tanjur posložiti umak, na to položiti ribu s kožom prema gore i servirati.

Uz to se može poslužiti baget ili kuhani krumpir s peršunom.



Polpete od lososa s maslacem i estragonom

- Potrebno
- 1/2 kg lososa

1 veća kriška bijelog kruha

1 dl mlijeka

1 manji luk

1 mala tikvica

2 žlice limunovog soka

1 jaje

svježe mljeveni bijeli papar

100 g klica od rotkvice

nekoliko grančica svježeg estragona

100 g maslaca

2 žličice senfa

sol

ulje.

Priprema

Kruh namočiti u mlijeku. Tikvicu sitno naribati i malo posoliti, luk sitno nasjeckati. Losos oprati, pincetom izvaditi kosti ako ih ima i odstraniti sive dijelove (gorki su), zatim jako oštrim nožem losos sitno nasjeckati. Kruh i tikvice istisnuti i dodati na losos, zatim začine, limunov sok i jaje. Sve dobro promiješati i praviti manje polpete. Na vrućem ulju pržiti oko 4 minute da polpeti dobiju zlatno smeđu boju.

Lišće estragona nasjeckati. Maslac rastopiti i u njega umiješati senf i estragon. To preliti preko polpeta i posuti klicama rotkvice.

Uz to najbolje odgovara kuhani slani krumpir.

File lista u umaku od meda i limuna

- Potrebno
- 2 filea lista

1 limun

1,25 dl suhog bijelog vina

1 listić lovora

bijeli papar

1 žlica meda

150 g kiselog vrhnja (20% masnoće)

sol.

Priprema

3 velike žlice limunovog soka, vino, lovorov list, sol, papar i med staviti u veliku tavu i zagrijati da bude vruće.

File ribe natopiti ostalim limunovim sokom. Ribu staviti na tavu s umakom, na laganoj vatri pirjati 4 minute, izvaditi i staviti na toplo.

Temeljac na jakoj vatri reducirati, dodati vrhnje, posoliti i ostaviti da se ispari po potrebi.

Prilog

Pirjana riža na rajčici.

Potrebno

- 100 g riže dugog zrna

1 dl maslinovog ulja

600 g pelata rajčice

crni papar

šećer

1 glavica crvenog luka

sol.

Priprema

Na poprženom luku zapeći rižu, podliti vodom, dodati začine i polako pirjati dok riža ne omekša.

DIVLJAČ

Ragu od vepra s pirjanom ječmenom kašom

Potrebno za ragu

1 kg veprovine od buta (ruža)
2 luka
2 češnja češnjaka
1 rajčica
2 klinčića
5 zrna pimenta
5 zrna borovice
1 dl crnog vina
50 g suhih vrganja
50 g suhe brusnice
2,5 dl temeljca od kostiju
500 g svinjske masti
ljuta paprika
šećer
sol
papar.

Priprema

Na masti popržiti sitno sjeckani luk i češnjak, malo posoliti i pošećeriti te pokriveno lagano pirjati dok luk ne omekša. Na tavi u jako vrućoj masti zapeći meso prethodno očišćeno od žila i narezano na manje kockice. Kada je luk mekan, dodati oguljenu i sitno nasjeckanu rajčicu i začine te pustiti da se još malo pirja.

Vrganje namočiti u mlakoj vodi. Sada dodati zapečeno meso na pirjani luk i podliti vinom, malo prokuhati, a zatim dodati temeljac i brusnice. Meso mora biti prekriveno tekućinom. Pokriveno lagano pirjati oko 30 minuta, povremeno malo promiješati i sada dodati vrganje. Dalje pirjati dok meso ne omekša, a onda pirjati otkriveno da tekućina ispari i da se dobije željena gustoća.

Potrebno za prilog od ječmene kaše

200 g ječmene kaše

1 mrkva
100 g korijena celera
1 luk
1 češanj češnjaka
2 dl temeljca od kostiju
1 žlica svinjske masti
sol
svježe mljeveni crni papar.

Priprema

Na masti popržiti sitno sjeckani luk i češnjak, dodati na kockice narezanu mrkvu i celer. Kratko vrijeme pirjati, zatim dodati ječmenu kašu, kratko popržiti, zatim podliti temeljcem i dodati začine. Uz miješanje lagano pirjati. Po potrebi dodati još temeljca da kaša bude mekana. Poslužiti uz ragu.



Lovački lonac

Potrebno

- 1 divlji zec
- 100 g dimljene slanine
- 1 veći luk
- 2 poriluka
- 300 g mrkve
- 3 češnja češnjaka
- 250 g šampinjona
- 250 g vrganja
- 2-3 grančice majčine dušice
- po ukusu nekoliko zrna borovice
- 100 g celera
- 1 veći korijen peršuna
- 1 dl vrhnja za kuhanje
- ulje
- sol
- papar
- po ukusu nekoliko zrna borovice.

Priprema

Zeca narezati na manje komade. Od kostiju (rebra, glava), jedne mrkve, celera i peršuna skuhati temeljac. Na ulju zapeći sa svih strana komade zeca, izvaditi i staviti na stranu.

Na toj istoj masnoći popržiti sitno sjeckanu slaninu da pusti masnoću i na to dodati sitno nasjeckani luk, kratko popržiti, zatim dodati na kružice narezan poriluk, lagano pirjati dok luk ne omekša. Zatim dodati mrkvu narezanu na ploške. Pokriveno lagano pirjati oko 5 minuta, zatim dodati zapečeno zečje meso, zgnječeni češnjak, sol, svježe mljeveni papar, grančice majčine dušice i zrna borovice te podliti s malo temeljca i pokriveno lagano pirjati oko 1 sat. Povremeno promiješati i dodavati temeljac.

Dok se zec pirja, u međuvremenu očistiti gljive, grubo narezati i zapeći na jako vrućoj masnoći.

Kada je meso mekano, dodati zapečene gljive, izvaditi iz lonca grančice majčine dušice, (ako je umak prerijedak, sve posipati s malo oštrog brašna) i još kratko prokuhati, zatim dodati vrhnje, promiješati i maknuti s vatre.

Uz to najbolje odgovaraju špecle ili koja druga domaća tjestenina.

POVRĆE

Mediteransko povrće

Potrebno

1/2 kg krumpira
400 g mrkve
250 g komorača
250 g tikvica
3 češnja češnjaka
grančica ružmarina
grančica majčine dušice
maslinovo ulje
crni papar
3 dl povrtnog temeljca
700 g rajčice
100 g svježeg kozjeg sira
svježi kopar
sol.

Priprema

Krumpir oguliti i narezati na manje kockice, mrkvu oguliti i narezati na ploške, tikvice oprati i narezati na ploške (1 cm), komorač narezati na deblje rezance. Listiće ružmarina i majčine dušice skinuti s grančica i sitno nasjeckati, luk i češnjak sitno narezati. Na tavi na vrućem ulju sve povrće zasebno popržiti uz dodavanje začina (sol, svježe mljeveni papar, češnjak, ružmarin i majčina dušica), zatim sve pomiješati, dodati temeljac i otkriveno pirjati oko 10 minuta dok tekućina ne ispari.

U međuvremenu oguliti rajčice i odstraniti sjemenke te narezati na manje kockice, popapriti i posoliti. Sir namrviti i pomiješati s rajčicom. Mješavinu rajčice i sira posložiti na pirjano povrće, pokriti, maknuti s vatre i ostaviti da odstoji oko 10 minuta. Zatim dodati svježe nasjeckani kopar.

Spremno za poslužiti.

Punjene rajčice

Potrebno

4 velike rajčice
1 manji patlidžan
1 luk
1 crvena paprika
2 grančice celera
nekoliko zelenih maslina bez koštica
1 mala čili papričica
1 češanj češnjaka
150 g feta sira
100 g kuhane šunke
1 žlica maslaca
maslinovo ulje
sol
papar.

Priprema

Rajčice oprati, odrezati gornji dio (kapu). Na maslinovom ulju popržiti sitno sjeckani luk, na to dodati paprika narezanu na kockice, kratko popržiti i zatim dodati na kockice narezan patlidžan, nasjeckani celer i češnjak. Lagano pirjati oko 10 minuta, zatim dodati na tanke trake narezanu šunku. Kratko vrijeme pirjati, zatim maknuti s vatre i umiješati natrgani feta sir, promiješati i tom smjesom napuniti rajčice.

Punjene rajčice poklopiti kapom te ih posložiti u maslacem premazanu vatrostalnu ili keramičku posudu za pečenje i peći u zagrijanoj pećnici 15 minuta na 180°.

Poslužiti uz baget.

Lazanje od povrća

Potrebno

1 patlidžan
maslinovo ulje
1 crveni luk
1 zelena, 1 žuta, 1 crvena paprika
250 g miješanih gljiva
1 tikvica
2 grančice celera
2 rajčice narezane na kockice
1/2 žličice čilija u prahu
1/2 žličice mljevenog kima
3 dl pasirane rajčice
2 žlice bosiljka
2 češnja češnjaka
12 listova gotove tjestenine za lazanje
sol
svježe mljeveni papar.

Potrebno za umak od sira

150 g sira (mediteran ili ementaler)
3 žlice maslaca
2 žlice glatkog brašna
3 dl povrtnog temeljca
6 dl mlijeka
1 žlica senfa
1 žlica bosiljka
2 jaja.

Priprema

Patlidžan narezati na kriške, posoliti i ostaviti na stranu. Na ugrijano ulje dodati luk narezan na rezance i češnjak. Kratko popržiti. Zatim dodati gljive narezane na ploške, popržiti i na to dodati papriku narezanu na kockice. Kad paprika malo omekša, dodati tikvicu narezanu na kockice i sitno sjeckani celer. Kratko pirjati, zatim dodati začine i sjeckani bosiljak i na kraju svježe i pasirane rajčice.

Na maslacu kratko popržiti brašno, podliti temeljcem i mlijekom, dodati začine, prokuhati i maknuti s vatre. Sada umiješati sir i razmućena jaja.

Patlidžan popržiti na vrućem ulju. U keramičku ili vatrostalnu posudu za složenac stavljati najprije tanki sloj pirjanog povrća, zatim tanki sloj umaka, na to posložiti kore, zatim opet povrće, umak, patlidžan pa opet kore i tako do kraja dok se sve ne potroši. Zadnji red mora biti povrće i umak.



Savijača od buče s prilogom od cikle

Potrebno

500 g hokaido tikve
1 žličica suhog ružmarina
1 ljutika
2 češnja češnjaka
3 jaja
40 g grana padano sira
1 poriluk
1 dl povrtnog temeljca
125 g kestena (kuhani iz vakuuma)
80-100 g maslaca
cimeta na vrh noža
2 žumanjka
2 žlice mlijeka
4 lista tijesta za savijače
ulje
sol
papar.

Priprema

Pećnicu ugrijati na 180°. Buču očistiti od koštica i narezati na ploške debljine oko 2 centimetra, posložiti u posudu za pečenje obloženu papirom za pečenje.

Malo soli, papra i ružmarin pomiješati s 3 žlice ulja i time premazati buče.

Peći 30 minuta.

Ljutiku i češnjak sitno nasjeckati i pirjati na ulju dok ne postane staklast. Buču izvaditi iz pećnice i odstraniti koru, zatim ju zgnječiti i na to dodati pirjani luk, češnjak, jaja i ribani sir. Sve dobro promiješati da se dobije glatka smjesa. Ako je pretvrda, dodati malo temeljca.

Poriluk očistiti i oprati, narezati na kružice, kestene narezati na veće kocke.

Na malo maslaca kratko popržiti kestene s dodatkom cimeta. Poriluk isto pirjati na maslacu s malo soli i papra.

Na kuhinjskoj krpi ili salveti raširiti tijesto za savijače. Jedan list premazati rastopljenim maslacem i na njega posložiti drugi list također premazan maslacem.Na tijesto razmazati buču tako da krajevi budu slobodni, zatim posuti kestenima i na to razmazati poriluk. Pomoću krpe zaviti u savijaču. Posudu za pečenje premazati maslacem, na to položiti savijaču i premazati žumanjcima pomiješanim s mlijekom.

Peći oko 30-35 minuta dok ne dobiju zlatno smeđu boju.

Poslužiti uz ragu od cikle.

Potrebno za ciklu

750 g cikle
2 ljutike
2 žlice jabučnog octa
2-3 žlice limunovog soka
1 jabuka
2 žlice svježe ribanog hrena
prstohvat šećera
sol
papar
ulje.

Priprema

Ciklu oguliti i narezati na manje kockice. Na ulju popržiti sitno sjeckanu ljutiku. Kad postane staklasta, dodati ciklu, posoliti, popapriti i kratko pirjati. Zatim dodati 2-3 žlice vode i dalje pirjati oko 5 minuta. Dodati ocat i limunov sok i pirjati oko 15 minuta dok cikla ne omekša. Jabuku oguliti i narezati na manje kockice, dodati u ciklu i još kratko pirjati oko 3-4 minute, maknuti s vatre i umiješati ribani hren.

Poslužiti uz savijaču.

Crvena riža s kuhanim jajima (za 6 osoba)

Potrebno

- 6 tvrdo kuhanih jaja
- 300 g riže
- 2 žlice pasirane rajčice
- 1 dl kiselog vrhnja
- 4 dl mlijeka
- 2 žlice brašna
- 1 žlica hrena
- malo šećera
- 1 grančica kopra
- ulje
- sol
- papar.

Priprema

Rižu kuhati u slanoj vodi, ocijediti i istresti na ugrijano ulje, dodati rajčicu, posoliti, dodati svježe mljeveni papar i miješajući kratko propirjati. Tako pripremljenu rižu istresti u plitku zdjelu i na to posložiti oljuštena jaja prerezana po duljini.

U međuvremenu kuhati umak.

Na malo ulja popržiti brašno da porumeni, zaliti hladnim mlijekom, posoliti, popapriti i kuhati da se dobije glatki i gusti umak. Maknuti s vatre, umiješati vrhnje, svježe ribani hren, sjeckani kopar, a po potrebi dodati malo šećera. Dobro promiješati i preliti preko riže.

Kolač od luka (za 6 osoba)

Potrebno za tijesto

- 240 g glatkog brašna
- 25 g svježeg kvasca
- 1 žličica šećera
- 1/8 l mlake vode
- 1 jaje
- 1 žličica soli
- papra na vrh noža
- 2 žlice svinjske masti.

Potrebno za nadjev

- 100 g suhe slanine
- 750 g luka
- 4 jaja
- 4 žlice kiselog vrhnja (20% masnoće)
- 1 žličica suhe majčine dušice
- 1/2 žličice soli
- malo papra.

Priprema

Kvasac razmočiti u mlakoj vodi, na brašno dodati začine, jaje i mast, a zatim dodati kvasac i od toga napraviti tijesto. Mijesiti dok se ne odvaja od zdjele, zatim pokriti krpom i ostaviti na toplom mjestu da se diže dok se ne dobije dvostruki volumen.

Luk očistiti i narezati na veće kocke. Slaninu narezati na manje kockice.

Na većoj tavi na malo masnoće popržiti sjeckanu slaninu da pusti masnoću, a onda dodati luk i popržiti da malo porumeni, zatim pokriveno lagano pirjati dok luk ne omekša.

Kada se tijesto digne, razvaljati na veličinu posude za pečenje, posudu premazati maslacem, na to staviti tijesto, a krajeve dobro zatisnuti. Na tijesto razmazati pirjani luk.

Jaja, vrhnje i začine dobro promiješati i preliti preko luka. Peći 35-40 minuta u ugrijanoj pećnici na 200° dok se ne zarumeni. Pustiti da se malo ohladi i tek onda rezati na kocke ili trokute.

Ovo može poslužiti kao prilog uz meso ili kao predjelo.

Popečki od riže s kajganom

Potrebno

300 g riže
150 g kuhane šunke
50 g ribanog ementaler sira
5 jaja
4 žlice brašna
4 žlice krušnih mrvica
1 žlica sjeckanog peršuna
2 žlice mlijeka
ulje
sol.

Priprema

Rižu kuhati u slanoj vodi, ocijediti, ohladiti. Dodati na kockice narezanu šunku, sitno sjeckani peršun, 1 jaje, 1 žlicu mrvica, 1 žličicu brašna i sol. Promiješati da se dobije čvrsta smjesa. Od toga oblikovati popečke, uvaljati u brašno, jaje i krušne mrvice. Popečke pržiti na vrućem ulju do zlatno smeđe boje.

Ostatak jaja umutiti za kajganu, dodati sol i mlijeko i na vrućem ulju ispeći kajganu. Poslužiti uz popečke posute ribanim sirom i peršunom.

Zapečeni ovčji sir

Potrebno

400 g ovčjeg sira
2 grančice ružmarina
4 grančice majčine dušice
2 češnja češnjaka
250 g rajčice
4 žlice maslinovog ulja
sol
papar.

Priprema

Sir narezati na kriške debljine prsta i posložiti u keramičku posudu namašćenu uljem. Rajčice oprati i narezati na deblje kriške i posložiti oko sira. Začinsko bilje i češnjak sitno nasjeckati i posuti po siru i rajčici. Sve malo posoliti i popapriti, politi s malo ulja i peći u zagrijanoj pećnici na 180° oko 20 minuta dok se sir ne počne topiti i poprими smečkastu boju.

Poslužiti sa svježim bagetom.



SALATE

Kinesko zelje s jabukom

Potrebno

300 g kineskog zelja
2 grančice celera
1 kisela jabuka
1 limun
2 naranče
100 g milerama
4 kriške integralnog tosta
50 g maslaca
1 žlica svježeg peršuna
ulje
sol
papar.

Priprema

Zelje narezati na trakice, celer na kružice, jabuku u tanke ploške i preliti ju limunovim sokom. Naranču oguliti i narezati na kriške i pomiješati s limunovim sokom, solju, paprom, mileramom i uljem. Kruh narezati na kockice i prepržiti na maslacu u tavi. Peršun sitno nasjeckati. Sve posložiti na tanjure, preliti umakom od naranče i milerama i posipati peršunom.

Mediteranska salata od šparoga

Potrebno

750 g bijele i zelene šparoge
150 g cherry rajčica
4 češnja češnjaka
50 g pinjola
6 velikih žlica maslinovog ulja
1 velika žlica meda
4 velike žlice crnog balsamico octa
svježi peršun
svježi bosiljak
sol
papar
malo ribanog parmezana.

Priprema

Šparoge oprati - bijele cijele oguliti, a zelenima samo zadnju trećinu, narezati na komade od 4 cm. Češnjak sitno nasjeckati. Pinjole na tavi popržiti bez masnoće. Na vruću tavu dodati ulje i na tome zapeći šparoge da ne budu premekane. Začinsko bilje sitno nasjeckati. Sve sastojke pomiješati, dodati začine i na kraju prije serviranja posuti ribanim parmezanom.

Uz to se mogu poslužiti bruskete od bageta.

Salata od celera i mrkve

Potrebno

1 veća glavica celera
2 mrkve
1 kiselkasta jabuka
100 g oraha
1 žlica meda
sok od 2 limuna
150 g milerama
sol
papar
2 žlice maslinovog ulja.

Priprema

Celer oguliti, naribati na deblje rezance i u rešetki na pari kuhati da omekša, ali da bude još malo hrskavo (pod zub). Kada je kuhan, maknuti s pare i odmah preliti sokom od jednog limuna i pustiti da se ohladi.

Grubo sjeckane orahe na malo ulja kratko popržiti i dodati na celer, na to naribati mrkvu i na tanke ploške narezanu neoguljenu jabuku.

Mileram, sol, papar, ulje, med i sok od limuna dobro pomiješati i preliti preko celera, sve dobro izmiješati i ostaviti da malo odstoji prije serviranja.



Salata od piletine

Potrebno

- 1/2 pileta
- 1 mala konzerva kompota od mandarina ili ananasa
- 200 g šampinjona
- 4 velike žlice majoneze
- sok od jednog limuna
- sol
- papar
- prstohvat šećera.

Priprema

Piletinu skuhati, ohladiti i odstraniti kožu i kosti, meso narezati na manje komade. Na to dodati narezane i zapečene šampinjone, voće iz kompota, majonezu i limunov sok, začine po ukusu. Pustiti da odstoji oko 2 sata na hladnom. Poslužiti s klipićima.

Salata od leće i puretine

Potrebno

- 200 g mladog luka
- 500 g purećeg filea
- 10 velikih žlica ulja
- 6 dl kokošnjeg temeljca
- 250 g crvene leće
- 8 velikih žlica vinskog octa
- sol
- kajenski papar
- mljeveni kim
- svježi peršun.

Priprema

Luk očistiti i narezati na kružice. File narezati na tanke trake i zapeći na vrućem ulju, zatim dodati začine. Temeljac staviti da prokuha, dodati leću i pustiti da na laganoj vatri kuha oko 10 minuta. Peršun sitno nasjeckati. Kad je leća kuhana, procijediti i pustiti da se malo ohladi. Tada sve zajedno dobro pomiješati, dodati začine te ostaviti na hladnom oko 2 sata. Opet promiješati i po potrebi dodati još začina. Sada je spremno za poslužiti.

Grčka seljačka salata

Potrebno

4 veće rajčice
1 krastavac
1 zelena paprika
1 glavica crvenog luka
2 češnja češnjaka
1/2 žličice suhog origana
5 velikih žlica maslinovog ulja
50 g crnih maslina bez koštica
200 g feta sira
1/2 žličice sušene majčine dušice
sol
svježe mljeveni crni papar
2-3 žličice bijelog balsamico octa.

Priprema

Rajčice narezati na kockice, krastavac oguliti i narezati na ploške, papriku narezati na tanke trake, a luk na rezance.

Luk, krastavac, papriku, sitno sjeckani češnjak i začine promiješati. Na to dodati na kockice narezani feta sir i masline. Prije serviranja promiješati.



Riža s piletinom na salatu

Potrebno

150 g riže dugog zrna
100 g divlje riže
500 g pileline
150 g milerama
2 žlice majoneze
1 žlica koncentrata rajčice
1 dl bijelog vina
100 g korijena celera
1 veća mrkva
svježi crni papar
korijen peršuna
sol
sitno sjeckana čili papričice po želji.

Priprema

Rižu močiti 20 minuta u malo vode. Povrće oguliti i narezati na kockice, zatim kratko prokuhati u slanoj vodi, ocijediti i ostaviti da se ohladi. Rižu kuhati da omekša, ocijediti i isprati hladnom vodom. Piletinu otkostiti i narezati na kockice i zapeći na masnoći. U većoj zdjeli pomiješati mileram, majonezu, rajčicu, vino, sol i mljeveni papar, dodati rižu i povrće, promiješati i prije serviranja dodati piletinu.

Mahune na salatu s jabukama i dimljenom slaninom

Potrebno

500 g svježih zelenih mahuna (olovčice)
2 ljutike
8 tankih kriški dimljene slanine
4 žlice soka od jabuke
2 žličice meda
1 žlica senfa
80 g grubo sjeckanih oraha
1 kiselkasta jabuka
nekoliko listova endivije salate
sol
papar
ulje.

Priprema

Mahune očistiti, narezati na veličinu po želji i kuhati u slanoj vodi 10 minuta, ocijediti i preliterati hladnom vodom, opet ocijediti i pustiti da se ohlade.

Na ulju popržiti slaninu da bude hrskava, izvaditi i ostaviti na stranu. Na istoj masnoći popržiti sitno sjeckani luk, podliterati sokom i octom. Maknuti s vatre, dodati med i senf, dobro promiješati, zatim dodati sol i papar.

U drugoj tavi bez masnoće popržiti sjeckane orahe i hladne mahune.

Napraviti marinadu od jabučnog soka, meda, senfa, soli, papra i ulja, dodati orahe i sve dobro promiješati. Endiviju oprati i natrgati na manje komade i posložiti u zdjelu, na to staviti slaninu i mahune. Jabuku oguliti, narezati na manje kocke i dodati na mahune te sve nježno promiješati.

Ovo može biti predjelo ili poslužiti uz pečenje.

Salata od korabe i jabuke

Potrebno

4 crvene kiselkaste jabuke
2-3 žlice sjeckanih oraha
4 manje korabe
100 g sjemenki suncokreta
2 žlice ulja od oraha
7 žlica jabučnog octa
svježi peršun
sol
svježe mljeveni crni papar
ulje od suncokreta.

Priprema

U veću zdjelu sitno nasjeckati peršun, dodati začine, jedno i drugo ulje i ocat. Sve dobro promiješati. Korabe oguliti, a mlade listove sitno nasjeckati i dodati u umak. Dodati na manje ploške narezane korabe i neoguljene narezane jabuke. Dobro promiješati. Koštice suncokreta i sjeckane orahe popržiti na suhoj tavi i umiješati u salatu.



Topla salata od krumpira

Potrebno

1 kg crvenog krumpira
100 g suhe slanine
2 manja luka
1 žlica maslaca
4 žličice ulja
4 žličice octa
2 žlice svježeg nasjeckanog peršuna
1 dl mesnog temeljca
sol
bijeli papar.

Priprema

Krumpir kuhati u slanoj vodi, ocijediti, ohladiti, oguliti, narezati na ploške i preliti vrućim temeljcem. Sitno nasjeckati luk i slaninu popržiti na maslacu i preliti preko krumpira. Dodati sol, papar, ulje, ocat i na kraju peršun. Lagano promiješati i servirati uz pečenje ili polpete.

Pikantna salata od krumpira

Potrebno

1 kg krumpira
1 žličica mljevenog kima
2 manja luka
100 g slanine
4 kisela krastavca
2,5 dl mesnog temeljca
1 žlica ljutog senfa
2-3 žlice octa
3 žlice octa od kiselih krastavaca
1 veća rajčica
2 tvrdo kuhana jaja
prstohvat šećera
mljeveni papar
stručak vlasca
sol.

Priprema

Krumpir kuhati u slanoj vodi, ocijediti, ohladiti i rezati na ploške, posuti kimom. Slaninu narezati na kockice, hrskavo popržiti i dodati u krumpir.

Temeljac ugrijati i u njega umiješati ulje, ocat, sol, papar i šećer. Preliti preko krumpira i ostaviti da se ohladi. U hladno dodati na tanke ploške rezane krastavce, jaja, sitno sjeckani vlasac i na kockice narezanu rajčicu. Sve opet lagano promiješati.



DESERTI

Bavarska krema (za 6 osoba)

Potrebno
4 žumanjka
3 dl mlijeka
3 dl vrhnja za šlag
80 g šećera
4 listića želatine
1 štapić vanilije
voće po želji (jagode, maline, šumsko voće).

Priprema

Listiće želatine namočiti u hladnoj vodi. Štapić vanilije razrezati po duljini, staviti u mlijeko i prokuhati. Od vrhnja istući čvrsti šlag i ostaviti u hladnjaku.

Žumanjke pomiješati sa šećerom i tući na pari dok ne postane pjenasto. Sada u to postupno dolijevati toplo mlijeko i dalje miješati mikserom dok ne nastane gusta pjena pa u to dodati jedan po jedan listić želatine uz stalno miješanje. Maknuti s pare, zdjelu staviti u ledenu vodu da se krema ohladi i povremeno promiješati. Kada je krema ohlađena, izvaditi zdjelu iz vode i lagano umiješati šlag. Kremu razdijeliti na 6 čaša ili zdjelica i ostaviti u hladnjaku da se stegne.

Kada se krema stegne, na nju dodati smiksano ili aromatizirano voće ušećereno dodatkom likera i začina.

Bavarska krema na pireu od malina

Potrebno
300 g malina
0,5 dl maraskina
100 g šećera u prahu
250 g vrhnja za šlag
4 listića želatine
1 štapić vanilije
2,5 dl mlijeka
3 jaja (žumanjci)
60 g šećera
50 g čokolade za kuhanje.

Priprema

Istući čvrsti šlag i ostaviti na hladnom. Želatinu namočiti u hladnoj vodi. Mlijeko i srž vanilije prokuhati.

Na pari miješati žumanjke i šećer te lagano dodavati mlijeko i na kraju želatinu. Kada se zgusne, maknuti s pare i ostaviti na hladnom. U ohlađenu kremu umiješati šlag, servirati u čašu na pire od malina. Za pire prokuhati maline i šećer u prahu, maknuti s vatre i dodati maraskino.

Na kraju ukrasiti ribanom čokoladom i malinama.

Pavlova s višnjama (za 4-6 osoba)

Potrebno

- 4 bjelanjka
- 280 g šećera
- 1 žličica octa
- 1 žlica gustina
- 4 dl vrhnja za šlag
- 1 vanilin šećer
- 500 g kompota od višnje
- 2 žlice gustina
- 3-4 žlice šećera po ukusu
- 0,3 dl maraskina.

Priprema

Pećnicu ugrijati na 180°. Bjelanjke tući dok se ne počnu zgušnjavati. Dalje miješati i polako dodavati šećer, opet dalje miješati dok se ne dobije čvrsti i sjajni snijeg i sada lagano umiješati gustin i ocat.

Na namašćenu posudu za pečenje pomoću vrećice za desert napraviti 4-6 punih krugova debljine oko 3 cm. Pavlovu staviti u pećnicu, a temperaturu smanjiti na 100°. Peći 60 minuta, isključiti pećnicu, otvoriti vrata pećnice i ostaviti Pavlovu da se tako u pećnici ohladi.

Višnje s malo soka od kompota pomiješati sa šećerom i gustinom i kratko prokuhati, maknuti s vatre i dodati maraskino. Od vrhnja i vanilin šećera istući čvrsti šlag. Sada na ohlađenu Pavlovu pomoću vrećice za desert nanijeti šlag po cijeloj površini. Na kraju u sredinu staviti kuhane i ohlađene višnje.

Spremno za poslužiti.

Povodom dolaska ruske primabalerine Ane Pavlove 1935. godine u Australiju, jedan poznati kuhar je posebno za nju kreirao ovaj desert i dao mu ime Pavlova.

Čokoladne kuglice (16 komada)

Potrebno

- 150 g čokolade za kuhanje
- 5 žlica kokosovog ulja
- 3 žlice kakaa
- 2 žlice ruma
- 1/2 crvene čili papričice
- 50 g kokosovog brašna.

Priprema

Čili papričicu oprati, odstraniti sjemenke i sitno, sitno nasjeckati. Na pari rastopiti čokoladu, u nju umiješati kokosovo ulje, sjeckanu papričicu i dalje miješati. Odmaknuti s vatre da voda ne kuha, umiješati kakao i rum. Sada maknuti s vatre i pustiti da se ohladi, ali ne stvrdne. Kada je čokolada hladna, praviti kuglice i uvaljati u kokosovo brašno. Ostaviti u hladnjaku da se stvrdnu.

S biskvita odstraniti papir za pečenje, biskvit vratiti u kalup, premazati džemom i na to staviti kremu od jabuke. Ostaviti u hladnjaku oko 3-4 sata da se krema stegne. Kada je krema čvrsta, izvaditi iz kalupa i ukrasiti šlagom od 2 dl vrhnja i vanilin šećerom pa posuti cvjetićima lavande.



Mousse od čokolade s čili papričicom

Potrebno

1 crvena čili papričica
150 g čokolade za kuhanje
0,2 dl ruma
2 jaja
40 g šećera
1,25 dl vrhnja za šlag.

Potrebno za ukras

1,25 dl vrhnja za šlag
crveni papar.

Priprema

Čili oprati, odstraniti sjemenke i sitno nasjeckati. Na pari rastopiti čokoladu i umiješati rum. Od bjelanjaka i šećera istući čvrsti snijeg. Od vrhnja istući čvrsti šlag na pari, maknuti s vatre da voda više ne kuha.

Pjenasto miješati žumanjke i u njih dodati sjeckanu čili papričicu te umiješati rastopljenu čokoladu.

Zdjelu maknuti s pare i dalje tući ali sada iznad posude s ledenom vodom dok se smjesa ne ohladi. Sada brzo umiješati šlag i na kraju lagano umiješati snijeg.

Masom napuniti čaše, ukrasiti šlagom i crvenim paprom.

Ostaviti u hladnjaku da se hladno posluži.

Prženi kolutići

Potrebno

2,5 dl vode
50 g maslaca
150 g brašna
40 g gustina
25 g šećera
1 vanilin šećer
5 jaja
1 žličica praška za pecivo
papir za pečenje
ulje za prženje.

Potrebno za preljev

200 g šećera u prahu
2-3 žlice limunovog soka.

Priprema

U loncu zavrjeti vodu i maslac, maknuti s vatre i odjednom usuti brašno pomiješano s gustinom. Miješati dok ne nastane glatka gruda, vratiti na vatru i još jednu minutu miješajući kuhati.

Tijesto staviti u drugu zdjelu i postupno mikserom umiješati šećer, vanilin šećer i jaje po jaje pa ostaviti da se ohladi. U hladno tijesto umiješati prašak za pecivo.

Papir za pečenje narezati na komade 10 x 10 cm i svaki komad premazati uljem.

Pomoću vrećice za desert sa širokim nastavkom na papir tiskati tijesto praveći kolutiće. U vrelo ulje uroniti kolutiće skupa s papirom, a papir odmah izvaditi. Kad kolutići budu svijetlosmeđi, izvaditi iz masnoće na rešetku da se ocijede.

Šećer u prahu prosijati i pomiješati sa sokom od limuna da se dobije glatka, gusta masa i njome prelići kolutiće.

Sočni kolač od jabuka

Potrebno za tijesto

125 g maslaca
125 g šećera
1 vanilin šećer
prstohvat soli
1 žlica limunovog soka
3 jaja
200 g brašna
2 žličice praška za pecivo
1-2 žlice mlijeka.

Potrebno za nadjev

750 g jabuka.

Potrebno za preljev

3 žlice marmelade od marelica
2 žlice vode.

Priprema

Pjenasto miješati maslac sa šećerom i vanilin šećerom, dodati sok od limuna i umiješati jaja, jedno po jedno. Nakon toga umiješati brašno pomiješano s praškom za pecivo i na kraju dodati mlijeko. Tijesto usuti u namašćen kalup za torte promjera 28 cm.

Jabuke oguliti i razrezati na 4 dijela, odstraniti koštice i više puta uzdužno zarezati te u krug posložiti po tijestu. Peći na 180 stupnjeva u ugrijanoj pećnici.

Marmeladu i vodu glatko razmutiti i kratko prokuhati te time prelići pečeni kolač.

Mousse od jagoda i čokolade

Potrebno

6 listića želatine
650 g jagoda
200 g bijele čokolade
250 g vrhnja za šlag
12 listića bosiljka.

Priprema

Želatinu namočiti u hladnoj vodi.

400 grama jagoda očistiti i smiksati štapnim mikserom. Ostatak sitno nasjeckati i ostaviti na hladno.

Čokoladu natrgati na kockice i otopiti na pari.

Napraviti šlag, ocijediti želatinu, pomiješati s malo smiksanih jagoda i lagano rastopiti na vatri. Rastopljenu želatinu pomiješati s čokoladom i u čokoladu lagano umiješati šlag. Servirati u čaše i ostaviti na hladnom. Ukrasiti sjeckanim jagodama i bosiljkom.

Cronuti s vanilin kremom

Potrebno za lisnato dizano tijesto

500 g glatkog brašna
50 g šećera
20 g svježeg kvasca
2 jaja
2 dl mlakog mlijeka
1 vanilin šećer
0,5 dl mlake vode
prstohvat soli
250 g maslaca
50 g oštrog brašna
ulje za prženje.

Potrebno za kremu

3,5 dl mlijeka
4 žlice šećera
1 vrećica pudinga od vanilije
1 žlica gustina
4 dl vrhnja za šlag
šećer u prahu.

Priprema

Maslac i oštro brašno pomiješati i umijesiti, zamotati u foliju i ostaviti u hladnjaku. Kvasac razmočiti u mlakoj vodi. Na brašno dodati sve sastojke i na kraju razmoćeni kvasac i umijesiti tijesto. Mijesiti tako dugo dok se ne odvaja od zdjele. Na pobrašnjenoj daski ostaviti pokriveno oko 20 minuta da se malo digne. Kada se tijesto digne, razvaljati na veličinu 30 x 40 cm. Na drugoj daski pobrašnjenoj ostrim brašnom razvaljati rashlađeni maslac na veličinu 15 x 20 cm.

Sada staviti maslac na dizano tijesto i krajevima tijesta preklopiti maslac tako da se ne vidi. Sada to sve preklopiti tri puta, omotati folijom ili staviti u poklopljenu zdjelu i ostaviti u hladnjaku 20 minuta. Nakon tog vremena opet preklopiti i opet u hladnjak. To ponoviti 4-5 puta pazeći da maslac ne izlazi iz tijesta.

Nakon toga izvaditi tijesto iz hladnjaka i razvaljati na debljinu od 1,5 cm. Zatim rezati krugove kao za krafne promjera 6 cm, a u sredini svakog kruga izrezati rupu promjera 1,5 cm. Tijesto pokriti i ostaviti da se digne.

Kada su krugovi povećali volumen, pržiti na vrućem ulju sa svake strane 3 minute. Ne dulje, da cronuti ne upiju masnoću!

Pečene ostaviti na kuhinjskom papiru da se masnoća iscijedi.

Priprema kreme

Puding pomiješati s gustinom i 1 dl hladnog mlijeka. Ostatak mlijeka i šećer staviti da se kuha. Kada mlijeko počinje vreti, maknuti s vatre i umiješati puding. Ponovo vratiti na vatru i kratko prokuhati. Kuhani puding ostaviti da se ohladi uz povremeno miješanje da se ne napravi kožica.

Od vrhnja istući čvrsti šlag i u njega umiješati žlicu po žlicu ohlađenog pudinga uz stalno miješanje mikserom. Ne smiju ostati grudice, krema mora biti glatka.

Cronute prerezati na pola i pomoću vrećice za desert sa širokim nastavkom nanijeti kremu na jedan dio, a drugim dijelom poklopiti.

Na kraju posuti šećerom u prahu.

Ragu od šljiva s pjenom od vina

Potrebno za ragu

20 šljiva
50 g šećera
1 štapić cimeta
1 dl porta.

Potrebno za pjenu

3 žumanjka
1,2 dl polusuhog bijelog vina
0,4 dl amareta
1 žlica mljevenog cimeta
60 g šećera.

Priprema

Šljive oprati, izvaditi koštice i narezati na manje kocke. Šećer, šljive, porto i štapić cimeta kuhati 20 minuta uz stalno miješanje. Kuhano ostaviti u hladnjaku da se ohladi.

Žumanjke i šećer pjenasto miješati, na to dodati vino, cimet i amareto, zatim na pari dalje pjenjačom tući dok ne postane pjena pa maknuti s pare.

Ohlađeni ragu razdijeliti na 4 čaše, na to pjenu, posuti malo cimeta i ukrasiti bobicama grožđa ili jestivim cvijećem (maćuhice).

Mascarpone krema s jagodama

Potrebno
1/2 kg svježih jagoda (ili iz kompota)
1 žlica limunovog soka
2 žlice želina
50 g šećera
korica od pola limuna
1 žličica limunovog soka
150 g mascarpone sira
200 g posnog sira
200 g čvrstog jogurta
80 g šećera
100 g vrhnja za šlag
nekoliko listića limunske mente.

Priprema

Jagode oprati, 8 kom ostaviti na stranu za dekoraciju. Ostale jagode narezati na manje kocke, dodati limunov sok te kratko prokuhati. Ako nema dovoljno tekućine, dodati 2 žlice vode. Želin pomiješati sa šećerom, dodati u jagode i još jednom prokuhati 1 minutu, a zatim smiksati i ostaviti u hladnjaku da se ohladi.

Od vrhnja istući čvrsti šlag. Mikserom dobro izmiješati mascarpone, posni sir šećer, jogurt, nekoliko kapi limunovog soka i malo ribane limunove korice. Sve dobro promiješati da se dobije glatka krema i na kraju lagano lopaticom umiješati šlag.

Tako pripremljenu smjesu razdijeliti na 4-6 čaša, preliterati smiksanim jagodama te ukrasiti listićima limunske mente i na listiće narezanim jagodama.

Kruške u vinu na kremi od vanilije

Potrebno za kruške
1 l crnog vina
4 manje kruške
2,5 dl soka od naranče
200 g šećera
2 štapića cimeta
6 klinčića
2 zvjezdana anisa.
Potrebno za kremu
1 štapić vanilije
1 jaje
6 žumanjaka
3-4 žlice šećera
2 dl vrhnja za šlag.

Priprema

Vino, sok, šećer i začine kuhati, kruške oguliti, prepoloviti, odstraniti sjemenke, staviti u vino i na laganoj vatri kuhati pokriveno 10-15 minuta. Paziti da se ne raskuhaju! Maknuti s vatre i ostaviti da se u vinu ohlade.

Dok se kruške hlade praviti kremu.

Priprema kreme

Štapić vanilije razrezati i izvaditi srž. U limenoj zdjeli pomiješati srž vanilije, jaje, žumanjke, šećer i vrhnje za šlag i na pari tući pjenjačom dok ne postane gusta glatka krema. Kruške izvaditi iz vina i ostaviti da se malo ocijede. Na tanjur za desert najprije staviti kremu, na to kruške i preliterati ih s nekoliko kapi kreme.

Tiramisu

Potrebno

4 jaja
200 g šećera u prahu
0,5 dl vrhnja za šlag
250 g mascarponea
20 g želatine u prahu
50 g instant kave
400 g piškota
50 g kakaa u prahu
100 g svježih jagoda
12 listića svježe mente.

Priprema

Od 4 dl vode i kave skuhati jaku kavu i ostaviti da se hladi.

2 jaja, 2 žumanjka i šećer umutiti u pjenastu smjesu.

Želatinu rastopiti u 8 žlica mlake vode i dodati u smjesu od jaja i šećera, zatim dodati sir i na kraju lagano umiješati šlag.

U keramičku posudu (30 x 40 cm) posložiti jedan red keksa prethodno umočenih u kavu, zatim na to dodati kremu i opet kekse i na to ostatak kreme te ostaviti na hladnom da se stegne.

Prije serviranja posuti kakaom i ukrasiti jagodama.

Tiramisu od jagoda i lavande

Potrebno

100 g piškota
100 g keksića od badema
1 dl jakog espresa.

Potrebno za kremu

200 g posnog sira
200 g mascarpone sira
1 dl vrhnja za šlag
1 žumanjak
100 g šećera u prahu.

Potrebno za pire od jagoda

250 g jagoda
4 žlice šećera u prahu
1 žlica cvjetića lavande
nekoliko listića limunske mente.

Priprema

Kekse sitno samljeti i preliti espresom, dobro promiješati, razdijeliti na čaše, malo žlicom utisnuti i staviti u hladnjak.

Od vrhnja istući čvrsti šlag. Posni sir i mascarpone pomiješati, dodati šećer i žumanjak, miješati da se sve dobro poveže i na kraju lagano lopaticom umiješati šlag.

Jagode oprati, narezati na manje kockice, dodati šećer i lavandu i smiksati.

Kremu od sira razdijeliti na čaše s piškotama i na to jagode pa ukrasiti listićima limunske mente.

Kocke od cikle i rogača

Potrebno

300 g sitno ribane cikle
300 g rogača
6 jaja
150 g smeđeg šećera
100 g šećera
1 limun
50 g glatkog brašna
50 g krušnih mrvica
1 prašak za pecivo

Potrebno za nadjev

8 žlica marmelade od malina
2,5 dl vrhnja za šlag
1 vrećica vanilin šećera
Potrebno za glazuru
150 g šećera u prahu
10 kapi ekstrakta od maline
3-5 žlica limunovog soka.

Priprema

Pećnicu ugrijati na 180°.

Žumanjke, smeđi šećer, koricu i sok od limuna pjenasto miješati. Dodati ciklu, zatim lagano umiješati rogač, brašno pomiješano s krušnim mrvicama i praškom za pecivo i na kraju lagano umiješati snijeg od bjelanjaka i 100 grama šećera.

Lim za pečenje veličine 20 x 30 cm obloženu papirom za pečenje premazati s malo ulja i peći oko 40 minuta.

Ohlađeni kolač prerezati na pola da se dobiju dva dijela debljine od 1,5 cm.

5 žlica marmelade i 5 žlica vode kratko prokuhati da se dobije gusti sirup i njime premazati obje kore.

Od vrhnja i vanilin šećera istući čvrsti šlag i na kraju umiješati 3 žlice marmelade. Šlagom premazati jedan dio i na to položiti drugi dio sa stranom koja je premazana sirupom.

Šećer u prahu prosijati, dodati ekstrakt i lagano umiješati sok od limuna da se dobije gusta, ali još uvijek tekuća masa (kao smjesa za palačinke) i time prelići kolač.

Ostaviti na hladnom mjestu da se stegne i nakon toga rezati na kocke.



Jogurt mousse na kremi od manga (za 6 osoba)

Potrebno za mousse

100 g bijele čokolade
150 g posnog sira
100 g čvrstog jogurta
1 dl vrhnja za šlag.

Potrebno za kremu

2 svježa manga
2 žlice limunovog soka
50 g šećera
0,5 dl kokosovog mlijeka.

Potrebno za dekoraciju

sjeckani bademi
jestivo cvijeće.

Priprema

Mango oguliti, odstraniti košticu i narezati na manje komade, dodati šećer, limunov sok, kokosovo mlijeko i sve zajedno smiksati dok ne postane glatka krema te ostaviti u hladnjaku.

Od vrhnja istući čvrsti šlag. Sir i jogurt mikserom miješati dok ne postane pjenasto, zatim lagano umiješati šlag i na kraju čokoladu prethodno otopljenu na pari.

Najprije u 6 čaša razdijeliti kremu od manga, na to jogurt pa ukasiti bademima i cvijećem (maćuhice, tratinčica, ljubičice, jorgovan).

Kolač s jogurtom

Potrebno za biskvit

2 jaja
50 grama petit keksa
50 grama čokolade za kuhanje
2 žlice oštrog brašna
1 žličica praška za pecivo
1/2 dl ulja
1/2 dl mineralne vode
50 grama šećera
2 žlice marmelade od jagoda
prstohvat soli.

Priprema

Jaja, ulje i šećer pjenasto miješati, dodati grubo mljevene kekse i čokoladu, zatim brašno pomiješano s praškom za pecivo i na kraju vodu.

Kalup za tortu obložiti papirom za pečenje i premazati s malo ulja, uliti smjesu biskvita.

Peći u zagrijanoj pećnici na 180° oko 5-8 minuta. Biskvit izvaditi iz kalupa i ostaviti da se ohladi.

Ohlađeni biskvit vratiti u kalup i premazati marmeladom.

Potrebno za kremu

150 grama sjeckanih jagoda
8 listića želatine
300 grama čvrstog jogurta
200 grama šećera
1,5 dl mlijeka
2 dl vrhnja za šlag
100 grama kiselog vrhnja (crvenog)
korica i sok od 1 limuna.

Priprema

Želatinu namočiti u hladnoj vodi.

Mlijeko i šećer prokuhati, maknuti s vatre i umiješati ocijeđenu želatinu, dodati sok i koricu limuna i jogurt pa sve dobro promiješati.

Kada se jogurt ohladi, lagano umiješati jagode i šlag istučen od vrhnja za šlag i pomiješan s kiselim vrhnjem.

Smjesu od jogurta naliti na biskvit i ostaviti u hladnjaku 4-5 sati da se stegne.

Potrebno za preljev

- 50 grama čokolade za kuhanje
- 50 grama mliječne čokolade
- 2 žlice ulja
- 2 žlice kokosovog ulja
- jagode za ukras.

Crni kolač bez jaja

Potrebno za tijesto (mjera je čaša od jogurta)

- 3 čaše čvrstog jogurta
- 3 čaše šećera
- 1 čaša oštrog brašna
- 1 čaša glatkog brašna
- 1 dl ulja
- 50 g kakaa
- 1 žlica sode bikarbonate.

Potrebno za preljev

- 150 g maslaca
- 150 g čokolade za kuhanje
- 120 g šećera u prahu
- 10 velikih žlica mlijeka.

Priprema

Za tijesto sve sastojke izmiješati i peći 30 minuta na 180°. Kad je pečeno, ohladiti i preliti preljevom. Za preljev sve sastojke otopiti na pari i preliti preko biskvita.

Medena pita

Potrebno za tijesto	Potrebno za kremu
180 g šećera	1/2 l mlijeka
50 g margarina	6 žlica oštrog brašna
2 žlice meda	6 žlica šećera
3 žlice mlijeka	150 g margarina
1 žlica sode bikarbone	1 vanilin šećer
1 jaje	sok od 1 limuna
250 g glatkog brašna	100 g pekmeza od marelice.
250 g oštrog brašna.	

Priprema

Šećer, med, margarin i mlijeko ugrijati na laganoj vatri, dodati sodu i sve zajedno prokuhati. Maknuti s vatre i umiješati brašno, izvaditi iz lonca na pobrašnjenu dasku i umijesiti jaje.

Tijesto razdijeliti na 5 jednakih dijelova, svaki dio razvaljati na debljinu 3-4 milimetra. Tijesto se ne smije ohladiti! Zatim svaki dio peći na okrenutoj posudi za pečenje obloženoj papirom za pečenje, na temperaturi od 150° oko 3 minute.

Pustiti da se listovi ohlade.

Priprema kreme

U 1 dl hladnoga mlijeka umiješati brašno. Ostatak mlijeka zajedno sa šećerom prokuhati i umiješati brašno pomiješano s mlijekom i lagano kuhati dok se ne zgusne. Maknuti s vatre i pustiti da se ohladi. U hladno mikserom umiješati margarin, vanilin šećer i na kraju sok od limuna pa miješati dok se ne dobije glatka krema. Kremu razdijeliti na 3 dijela.

Prvi list premazati kremom, na njega položiti drugi i premazati pekmezom pa opet list, pa kremu, opet list, krema i zadnji list. Lagano opteretiti daskom, ostaviti do drugog dana i onda rezati na kocke.

Slatko od buče

Potrebno
2 kg mlade još zelene buče
2 kg šećera
3 naranče
2 zvjezdice anisa
2 dl alkoholnog octa.

Priprema

Očišćenu i na kockice od 1 cm narezanu buču preliter octom i vodom, tako da bude sve prekriveno i ostaviti da odstoji 24 sata. Sada ocijediti buču, staviti u lonac, dodati šećer i na sitne kockice narezane naranče zajedno s korom. Pustiti da prokuha, zatim smanjiti vatru i lagano kuhati oko 2 sata dok buče ne postanu staklaste.

Još vruće staviti u staklenke i čvrsto zatvoriti.

Može se poslužiti uz rižu na mlijeku, krupicu i za pravljenje raznih poslastica.



Sočni kuglof s narančom

Potrebno

korica i sok od 1 naranče
5 jaja
3 dl šećera
2 dl ulja
1 dl ruma
3 dl oštrog brašna
1 prašak za pecivo
1 vanilin šećer
2 žlice kakaa
prstohvat soli.

Priprema

Od bjelanjaka i soli istući čvrsti snijeg. Pjenasto miješati žumanjke, šećer, vanilin šećer i rum. Dodati ulje, umiješati brašno pomiješano s praškom za pecivo, dodati sok i koricu naranče, zatim lagano umiješati snijeg od bjelanjaka. Podijeliti smjesu na dva dijela i u jedan dio umiješati kakao.

Kalup za kuglof namazati uljem i posuti brašnom. U kalup uliti najprije žutu smjesu, a na nju smeđu i vilicom malko promiješati u kalupu.

Pećnicu ugrijati na 180° i peći 30 minuta.

Kuglof od čokolade i tikvica

Potrebno

- 100 g čokolade za kuhanje
- 2 manje tikvice (350 grama)
- 110 g maslaca
- 250 g smeđeg šećera
- 3 jaja
- 250 g brašna
- 1 žličica sode bikarbone
- 3 žličice cimeta
- 1 vanilin šećer
- 125 g oraha
- 1 grančica majčine dušice.

Priprema

Maslac, šećer i jaja pjenasto miješati, dodati sitno ribane tikvice, brašno pomiješano s cimetom, sodom i vanilin šećerom. Zatim dodati sjeckanu čokoladu, sjeckane orahe i sitno sjeckanu majčinu dušicu.

Pećnicu ugrijati na 170°. Kalup za kuglof namastiti maslacem i posuti ostrim brašnom, smjesu uliti u kalup i peći 40 minuta.

Kuglof izvaditi iz pećnice i ostaviti da se malo ohladi, a zatim istresti iz kalupa.

Posuti šećerom u prahu.

Torta od sira (16 komada)

Potrebno za biskvit

- 4 jaja
- 4 žlice vruće vode
- 175 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 125 g glatkog brašna
- 75 g gustina
- 1/2 praška za pecivo.

Potrebno za kremu

- 125 g maslaca
- 225 g šećera u prahu
- 3 žumanjka
- 3 žlice vruće vode
- 500 g posnog sira
- 10 g bezbojne mljevene želatine
- 2,5 dl vrhnja za šlag
- 3 bjelanjka
- prstohvat soli
- pola limuna.

Priprema biskvita

Pećnicu ugrijati na 180°. Kalup za tortu promjera 26 cm premazati maslacem, obložiti papirom za pečenje kojega isto premazati maslacem. Jaja razdvojiti na žumanjke i bjelanjke. Od bjelanjaka i soli istući čvrsti snijeg.

Žumanjke i vodu pjenasto miješati, zatim lagano dodavati šećer pomiješan s vanilin šećerom. Brašno pomiješano s praškom za pecivo i gustinom umiješati u žumanjke i na kraju lagano pomoću lopatice umiješati snijeg. Peći 30 minuta.

Pečeni biskvit izvaditi iz kalupa, pustiti da se ohladi i prerezati na pola. Jednu polovicu vratiti u kalup i na nju dodati kremu.

Priprema kreme

Želatinu namočiti u vodi. Od bjelanjaka izmiksati čvrsti snijeg. Od vrhnja istući čvrsti šlag. Maslac i šećer pjenasto miješati, zatim dodati žumanjke i ribanu limunovu koricu i sok, na to

dodati sir i dalje miješati dok se ne dobije glatka krema. Želatinu rastopiti na laganoj vatri (ne smije kuhati) i u to dodati 2 žlice kreme, promiješati želatinu i umiješati u ostalu kremu.

Pomoću lopatice lagano umiješati čvrsto tučeni snijeg i na kraju umiješati šlag. Krema mora biti pjenasta.

Kremu uliti na biskvit u kalupu, na to položiti drugi dio biskvita i ostaviti u hladnjaku oko 6 sati, najbolje do drugog dana.

Pomoću noža namočenog u vrućoj vodi odvojiti rubove torte od kalupa i izvaditi. Ukrasiti tortu šlagom ili samo posuti šećerom u prahu.



Brza torta od sira (16 komada)

Potrebno

500 g posnog sira

500 g svježeg krem sira

150 g mekog maslaca

200 g šećera

4 jaja

1 vanilin šećer

6 žlica pšenične krupice

50 g groždica

0,5 dl ruma

20 g oštrog brašna

kalup za tortu promjera 26 cm

šećer u prahu.

Priprema

Maslac, šećer i vanilin šećer pjenasto miješati, zatim dodati jaje po jaje, krupicu, posni sir i onda krem sir.

Groždice ocijediti, pomiješati s brašnom i dodati u smjesu. Kalup premazati maslacem i uliti smjesu. U ugrijanoj pećnici na 180 stupnjeva peći 50 minuta, ostaviti da se malo ohladi i tek onda izvaditi iz kalupa i posuti šećerom u prahu.

Najukusnija je dok je još topla.

Torta od jabuka s lavandom

Potrebno za biskvit

2 jaja
1 šalica šećera
1/2 šalice ulja
1/2 praška za pecivo
1 vanilin šećer
1,1/2 šalice oštrog brašna
1/2 šalice mineralne vode
ribana korica od 1/2 limuna
prstohvat soli
papir za pečenje
1 žlica maslaca
kalup za tortu promjera 26 cm.

Priprema

Pećnicu ugrijati na 170°.

Jaja, šećer, vanilin šećer i sol pjenasto miješati, na to dodati brašno pomiješano s praškom za pecivo i koricu limuna, a na kraju umiješati mineralnu vodu.

Kalup za pečenje obložiti papirom i premazati maslacem, smjesu biskvita uliti u kalup i peći oko 10 minuta.

Potrebno za kremu

1/2 kg jabuka
100 g šećera
sok od 1 limuna
cimeta na vrh noža
1 žlica cvjetića lavande
6 listića želatine
5 dl vrhnja za šlag
1 vanilin šećer
2 žlice džema od jabuke ili miješanog voća.

Priprema

Listiće želatine namočiti u hladnoj vodi. Jabuke oguliti, narezati na manje kocke i preliteri sokom od limuna. U manjoj posudi na laganoj vatri pirjati jabuke sa šećerom i cimetom i 3-4 žlice vode.

Kada su jabuke mekane, smiksati štapnim mikserom. U još vruće jabuke umiješati ocijeđene listiće želatine i cvjetiće lavande. Kada se jabuke ohlade, u njih lagano umiješati čvrsto tučeni šlag od 3 dl vrhnja za šlag, premazati biskvit i ostaviti na hladom da se stegne.

S biskvita odstraniti papir za pečenje, biskvit vratiti u kalup, premazati džemom i na to staviti kremu od jabuke. Ostaviti u hladnjaku oko 3-4 sata da se krema stegne. Kada je krema čvrsta, izvaditi iz kalupa i ukrasiti šlagom od 2 dl vrhnja i vanilin šećerom pa posuti cvjetićima lavande.



Torta od višanja (Schwarzwald torta)

Potrebno za prhko tijesto

- 125 g oštrog brašna
- 1 žlica kakaa
- 1 žličica praška za pecivo
- 1 vanilin šećer
- 1 bjelanjak
- 75 g maslaca.

Potrebno za biskvit

- 3 jaja
- 1 žumanjak
- 4 žlice vruće vode
- 100 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 75 g glatkog brašna
- 30 g gustina
- 1 žlica kakaa
- 1/2 žličice praška za pecivo
- cimeta na vrh noža.

Potrebno za nadjev

- 500 g višanja bez koštica (iz kompota)
- 3 listića želatine
- 4 žlice gustina
- 50 g šećera
- 0,5 dl likera višnjevca
- 7,5 dl vrhnja za šlag
- 2 žlice šećera u prahu
- 3 paketića kremfixa
- 30 g ribane čokolade
- 16 komada ušećerenih višanja
- 3 žlice marmelade od višanja
- kalup za tortu promjera 26 cm.

Priprema prhkog tijesta

Od sastojaka umijesiti tijesto i ostaviti u hladnjaku 1 sat, zatim razvaljati na veličinu kalupa i peći u ugrijanoj pećnici na 180° oko 10 minuta.

Priprema biskvita

Od bjelanjaka i 1 žlice šećera istući čvrsti snijeg. Žumanjke, šećer, vanilin šećer, cimet i vruću vodu pjenasto miješati. Zatim dodati brašno pomiješano s praškom za pecivo, gustinom, kakaom i na kraju lagano pomoću lopatice umiješati snijeg.

Kalup obložiti papirom za pečenje, premazati maslacem i na to uliti smjesu biskvita i peći u ugrijanoj pećnici 30 minuta. Kada je pečen, izvaditi iz kalupa i pustiti da se ohladi, a onda prerezati na 3 dijela i svaki dio poskropiti višnjevcem.

Za nadjev želatinu namočiti u hladnoj vodi, kompot od višanja pomiješati sa šećerom i gustinom i kratko prokuhati, maknuti s vatre, umiješati ocijeđene listiće želatine i pustiti da se ohladi.

Od vrhnja u koje je dodan vanilin šećer, kremfix i šećer u prahu istući čvrsti šlag.

Sada koru prhkog tijesta premazati marmeladom i na njega posložiti jednu koru biskvita, zatim to premazati polovicom kuhanih višanja pa premazati šlagom 1 cm debljine. Opet staviti koru biskvita, višnje i šlag i na kraju opet biskvit. Sada čitavu tortu premazati šlagom i ukrasiti ribanom čokoladom i višnjama.

Tortu ostaviti u hladnjaku nekoliko sati da se stegne.



Torta od čokolade i malina

Potrebno

3 šalice glatkog brašna
2 šalice šećera
1 šalica ulja
1 šalica mineralne vode
1 prašak za pecivo
4 jaja
prstohvat soli
3 dl mlijeka
500 g svježih malina
200 g čokolade za kuhanje
400 g šećera
12 listova želatine
0,75 l vrhnja za šlag
1 vanilin šećer
1 limun
kalup za torte.

Priprema biskvita

Jaja, ulje i šećer pjenasto miješati. Dodati koricu od limuna i vanilin šećer. U to lagano umiješati brašno pomiješano s praškom za pecivo, dodati prstohvat soli i mineralnu vodu. Sve promiješati, staviti u pećnicu na 180° oko 30 minuta.

Priprema kreme

16 malina ostaviti na stranu. Ostale smiksati i procijediti. 1,5 dl mlijeka prokuhati s 200 grama šećera, maknuti s vatre i dodati 6 namočenih listića želatine. Umiješati pasirane maline i šlag od 3 dl vrhnja.

Potrebno za kremu od čokolade

1,5 dl mlijeka prokuhati s 200 grama šećera, dodati čokoladu i želatinu, maknuti s vatre. Kad se ohladi, umiješati šlag od 3 dl vrhnja. Kremu ostaviti na hladnom.

Na ohlađeni biskvit mazati kremu od čokolade, preko nje mazati kremu od malina. Staviti u hladnjak da se stegne.

Prije serviranja ukasiti šlagom, ribanom čokoladom i malinama.

Jogurt parfe torta sa šumskim voćem (16 komada)

Potrebno za biskvit	Potrebno za kremu
4 jaja	200 g šećera
4 žlice šećera	5 dl jogurta
4 žlice vruće vode	2 dl mlijeka
4 žlice oštrog brašna	5 dl vrhnja za šlag
1 žličica praška za pecivo	10 listića želatine
pola limuna	1 limun
kalup za tortu promjera 26 cm.	300 g smrznutog šumskog voća
	2 žlice marmelade od kupina
	malo ruma ili maraskina
	2 dl vrhnja za šlag.

Priprema biskvita

Žumanjke, šećer i vodu pjenasto miješati na to dodati brašno pomiješano s praškom za pecivo i koricu od limuna, zatim na kraju lagano umiješati snijeg od bjelanjaka.

Kalup obložiti papirom za pečenje, premazati maslacem i uliti smjesu biskvita.

Peći u zagrijanoj pećnici na 160° oko 10 minuta.

Biskvit izvaditi, odstraniti papir, a biskvit vratiti u kalup.

Priprema kreme

Želatinu namočiti u hladnoj vodi. Šećer i mlijeko prokuhati, maknuti s vatre i umiješati ocijeđene listiće želatine, zatim dodati jogurt, ribanu koricu i sok od limuna i pustiti da se ohladi. Šumsko voće otopiti, malo pošećeriti i dodati malo ruma ili maraskina. Prije upotrebe ocijediti.

Priprema

Od vrhnja istući čvrsti šlag i lagano umiješati u smjesu od jogurta. Biskvit premazati marmeladom i na to dodati polovicu kreme, zatim posuti ocijeđenim voćem i na to dodati drugu polovicu kreme. Ostaviti u hladnjaku oko 6 sati da se stegne.

Nakon što se torta stegnula, izvaditi iz kalupa i ukrasiti šlagom u koji je umiješan kremfix i malo soka od voća da se dobije crvenkasta boja.

Zlijevanka

Potrebno
800 g svježeg sira
200 g vrhnja
100 g šećera
2 dl mlijeka
100 g kukuruznog brašna
4 jaja
100 g pekmeza od šljiva
50 g maslaca
malo šećera
sol.

Priprema

Sve sastojke osim pekmeza, dobro promiješati i uliti u namašćenu posudu za pečenje veličine 30 x 40 cm. Na to po želji na razmaku od 5 cm staviti 1 žličicu pekmeza.

Peći u zagrijanoj pećnici na 180° oko 30 minuta.

Kada je pečeno, politi rastopljenim maslacem i pošećeriti.



Buhtle s pekmezom od šljiva (ili marmeladom po želji)

Potrebno

250 g glatkog brašna
250 g oštrog brašna
250 g pekmeza od šljiva
1 jaje
2 žumanjka
1 žličica soli
40 g šećera
2,5 dl mlijeka
1 dl ulja
1 žlica meda
1 vanilin šećer
korica od limuna
1 žlica ruma
1 suhi kvasac
malo cimeta
0,5 dl ruma.

Priprema

Kvasac i šećer razmutiti u mlakom mlijeku. Brašno, vanilin šećer i sol pomiješati i na to dodati razmućeni kvasac, ulje, ribanu koricu limuna i med. Od toga napraviti glatko dizano tijesto i mijesiti dok se ne odvaja od zdjele, pokriti krpom i ostaviti na toplom mjestu da se diže. Kada je dignuto, razvaljati na pobrašnjenoj daski na debljinu od 1 cm i izrezati na kvadratiće od 10 cm.

Pekmez pomiješati s cimetom i rumom.

Na svaki kvadratić staviti 1 žlicu pekmeza, zavrnuti krajeve i slagati u uljem namašćenu posudu za pečenje tako da krajevi dođu na dno posude. Opet ostaviti na toplom da se buhtle malo dignu.

U međuvremenu ugrijati pećnicu na 200°. Kada se buhtle malo dignu, peći 20-30 minuta dok ne porumene.

Kada se malo ohlade, posuti šećerom u prahu.

Orahnjača i makovnjača

Potrebno za tijesto

250 g glatkog brašna
250 g oštrog brašna
2 žumanjka
1 jaje
1 žličica praška za pecivo
1 suhi kvasac
40 g šećera
1 žličica soli
1 vanilin šećer
2,5 dl mlakog mlijeka
korica od 1 limuna
1 žlica ruma
1 dl ulja
1 žlica meda.

Potrebno za nadjev orahnjače

200 g mljevenih oraha
1 dl mlijeka
1 žlica meda
4 žlice šećera
korica od pola limuna
1 žlica ruma
1 vanilin šećer.

Potrebno za nadjev makovnjače

200 g mljevenog maka
1 dl mlijeka
5 žlica šećera
1 žlica ruma
1 žlica pekmeza od šljiva
malo cimeta.

Priprema

Pomiješati sve suhe sastojke, dodati mlijeko, med, rum i ulje, umijesiti tijesto i ostaviti na toplom da se diže 30 minuta. U međuvremenu napraviti nadjeve.

Mljevene orahe pomiješati sa šećerom, preliti kipućim mlijekom i dodati ostale začine.

Za makovnjaču prokuhati mlijeko, ukuhati mak, dodati šećer i kratko kuhati. Maknuti s vatre i umiješati rum i pekmez.

Dignuto tijesto razdijeliti na dva dijela. Svaki dio razvaljati na pobrašnjenoj krpi na debljinu od 1 cm. Premazati orasima/makom, zaviti u savijaču, staviti u namašćenu posudu za pečenje i ostaviti na toplom mjestu da se diže dok se volumen ne udvostruči.

Pećnicu ugrijati na 200° i peći 30 minuta dok se ne zarumeni. Pečeno pokriti krpom i ostaviti da se ohladi.





Gužvara

Potrebno za tijesto

400 g glatkog brašna
80 g rastopljenog maslaca
korica od 1 limuna
2 žumanjka
60 g šećera
20 g svježeg kvasca
2 dl mlakog mlijeka
sol.

Potrebno za nadjev

60 g rastopljenog maslaca
50 g smeđeg šećera
50 g mljevenih oraha
1 jabuka
250 g slatkog od buče.

Za premazivanje

3 žlice limunovog soka
100-150 g šećera u prahu.

Priprema

Kvasac razmočiti u malo mlijeka. Pomiješati brašno, sol, šećer i koricu limuna, dodati rastopljen kvasac, maslac, žumanjke i ostatak mlijeka. Mijesiti dok se ne odvaja od zdjele, oblikovati kuglu, pobrašniti i ostaviti na toplom mjestu da se diže 30 minuta.

Sada razvaljati tijesto na pobrašnjenoj krpi na debljinu 5-8 milimetara kao za savijače, politi rastopljenim maslacem i malo razmazati, zatim posuti smeđim šećerom, orasima, slatkim od buče i na kraju oguljenom i ribanom jabukom.

Pomoću krpe saviti u savijaču. Zatim savijaču okretati s jedne strane na lijevo, a s druge strane na desno, tako da se zgužva.

Staviti u namašćenu posudu za pečenje i ostaviti na toplom da se diže dok se obujam ne podvostručiti. Peći u zagrijanoj pećnici 30 minuta na 180° dok se ne zarumeni.

Šećer u prahu pomiješati s limunovim sokom tako da se dobije glatka gusta bijela pasta kojom premazati još toplu gužvaru.

Nakon 30 minuta spremno je za poslužiti.

Loparke

Potrebno za tijesto

250 g glatkog brašna
0,5 dl ulja
0,75 dl mlake vode.

Potrebno za nadjev

400 g svježeg sira
100 g vrhnja
0,5 dl mlijeka
malo soli
50 g šećera
1 žlica kukuruznog brašna
50 g maslaca.

Priprema

Od brašna, ulja, vode i soli zamijesiti glatko elastično tijesto i pokriveno ostaviti na toplom da malo odstoji.

Pomiješati sir i pola vrhnja, mlijeko, šećer i kukuruzno brašno da se dobije krema za nadjev.

Na pobrašnjenoj daski razvaljati tijesto na veličinu 40x50 cm, posudu za pečenje premazati uljem, u nju staviti tanko razvaljano tijesto da krajevi vire izvan posude.

Na tijesto razmazati kremu od sira i na kraju premazati s ostatkom vrhnja, a krajeve tijesta preklopiti.

Pećnicu ugrijati na 220° i peći 20-30 minuta dok ne porumeni.

Kad su pečene, preliti rastopljenim maslacem i po želji pošećeriti. Izrezati na veće jednake komade, posložiti u zdjelu i pokriti krpom da malo odstoje. Poslužiti toplo.

Loparke su izvorni tanki kolač zelinskog kraja. Ime su dobile po istoimenoj širokoj dasci na kojoj se loparka stavljala u krušnu peć. Danas rijetko koja domaćica peče u krušnoj peći, jer ih je malo ostalo. Loparke se danas peku u pećnici, a dobri poznavatelji kažu kako nisu tako ukusne kao što su bile iz krušne peći.





Ružica – kuhanje iznad svega!

Već kao djevojčica u rodnom Kominu Ružica je pokazivala interes za kuhanje gledajući i pomažući kumi, mami i baki. Sve su one rado i fino kuhale. Sjeća se i strine kojoj je pomagala miješati žumanjke i šećer za biskvit, da bi poslije lizala ostatke tijesta u zdjeli.

U obiteljskoj kući pripremale su se i ribe koje u zelinskom kraju baš i nisu bile često na jelovniku. Ružičin otac bio je ribič; lovio je na Lonji i Bednji, najčešće štuke i ponekog šarana pa je tako Ružica pomagala mami oko pripremanja ribe.

Nakon udaje kupila je kuharicu i prvi kolač po receptu bili su čupavci za suprugov rođendan. U početku neki kolači završili bi u kanti za smeće kao npr. prve krafne koje su ispale pretvrde i nisu bile za jelo. Marljivo je isprobavala recepte iz kuharice, a nastavila je i nakon odlaska u Njemačku gdje se s vremenom usavršila u kuhanju.

Pripremanje hrane postalo joj je zadovoljstvo, užitak i prava čarolija, a ona - kulinarska umjetnica. Uživa u kuhanju, osobito u eksperimentiranju, posebno s raznim začinima pa često pravi jela od povrća

kao glavno jelo uz puno začina. Dok priča o kuhanju, sva zrači od zadovoljstva i pršti zaraznom energijom. Većinu recepata u ovoj Kuharici ona je napisala i svakoga isprobala. Mnogi su njezina kreacija ili kombinacija. Voli sljubljivati razne okuse, voli komplicirane recepte, voli izazove.

Puna je kulinarskih tajni, srdačna i neposredna. I dalje se usavršava, kupuje kulinarske časopise, gleda kulinarske šou-programe.

Nakon odlaska u mirovinu i po povratku u Hrvatsku, ona i suprug uz obiteljsku kuću osnovali su mali vrt i voćnjak. Ružica sije i sadi povrće kojega ima kroz cijelu sezonu od ranog proljeća do kasne jeseni, tako da ne mora odlaziti na tržnicu. Pravi puno zimnice; slatke od raznog voća i kisele od povrća.

Uvijek ima posla i nikad ne miruje. Svestrana je. Bavi se i ručnim radom i slikanjem pa su zidovi u kući ukrašeni njenim radovima.

Ali – kuhanje je iznad svega!

Stjepan Dragija

Teta Barica

Baricu znam od malih nogu. Išao sam u Brazred, kraće vrijeme čak i dijelio đaćku klupu s njezinim sinom Denisom. Gledali smo je kao dragu, simpatičnu ‘tetu’ prepoznatljiva sprinterskog govornog ritma, zbog čega smo je teško razumjeli.

Jednom prilikom, na proslavi Denisova 11. rođendana, žena nije izlazila iz kuhinje. Kako god bi netko od nas klinaca poslijepodne svraćao na proslavu, Barica bi ga dočekivala povikom:

„Mali, bum ti pomfrit spekla!“

Barici je bilo pod normalno svakome od nas, u kojem god bi se trenu pojavio, uz već ranije spremno slasno pečenje, prirediti porciju svježih prženih krumpirića. Činila je to ležerno, baš kao da ispija poslijepodnevnu kavu, dežurajući cijelo vrijeme pored posude s vrelim uljem ili svinjskom mašću i zabavljajući odrasle goste. Dječaćko prijateljstvo s Denisom u međuvremenu je izgubljeno, no pouzdano znam da je Barica ostala ista ona dobra

stara hraniteljica kakvom je nosim u živom sjećanju iz jedne maglovite slike iz djetinjstva. Prijatelji i prijateljice Baričine djece godinama su kroz njenu kuhinju prolazili kao kroz svoj drugi dom, slobodno se poslužujući gotovom hranom iz frižidera ili iz pećnice. Buhtli i loparke bili su i ostali najveće zvijezde njezina kulinarskog rukotvorstva.

Kad sam je uočio na televizijskom šou-programu, tada ne poznajući njezinu partnericu Ružicu, pomislio sam da će se ta avantura prometnuti ili u totalni fijasko, ili u urnebesan provod s pozitivnim ishodom. Uz Ružičinu podjednako sigurnu ruku, ali zato veću sklonost eksperimentiranju te teorijsku potkovanost (npr. o začinskom bilju!) enciklopedijskih razmjera, završilo je ekstra uspješno.

Sasvim dovoljno, u svakom slučaju, da mala nakladnička kuća kojoj sam na čelu, objeručke prihvati biti nakladnikom ovoga lijepoga i atraktivnoga knjižnog izdanja.

Dubravko Sušec



Sadržaj

Kuhati samo s ljubavlju	5
PREDJELA	
Pirjani koromač s crnim maslinama	8
Pikantni kolačići	9
Mediterranske šparoge	10
Punjena jaja	12
Punjeni jastučići od lisnatog tijesta s umakom od začinskog bilja	13
Rolice od patlidžana	15
Carpaccio od šparoge	17
Klupići s namazom od sira i čilija	18
Šampinjoni punjeni povrćem	20
Vafli od suhe slanine i povrća s namazom od sira	21
Rižoto s limunom	24
Rižoto od tikvica i paprika	25
Tzatziki	27
Vafli od đumbira s dimljenim lososom	28
Punjena koraba	29
Savijača od telećeg mozga	30
JUHE	
Krem juha od šparoga	33
Juha od blitve i papaje	34
Mediterranska juha od povrća	37
Kokošja juha s rižinim rezancima	38
Krem juha od krumpira	40
Juha od jaja i povrća	41
Krem juha od špinata i potočarke	42
Juha od cikle	44
Juha od mrkve i naranče	47
Juha od buče s jabukom i čilijem	48
GLAVNA JELA S PRILOGOM	
PERAD	
Piletina s maslinama, suhim voćem i zapečenim krumpirom	50
Piletina na mediteranski način	54
Pileći curry	55
Piletina u vinu s palentom	56
Pileći paprikaš s karfiolom	57

Sadržaj

Pileći frikase	58
Pileći bataak i zabatak s mladim krumpirom, kaduljom i tikvicama	59
Pureća krila s prilogom od heljde	60
Brze rolade od puretine	61
Pureći file sa smokvama i pireom od celera	62
Ragu od patke s palentom i čvarcima	63
Patka s umakom od naranče	65
Pačja prsa s brusnicama i valjušcima od krumpira	66
TELETINA	
Teleći medaljoni s limunskom mentom i estragonom	68
Teleće rolade s vrganjima	69
Teleći file s paprikom	71
Teleće okruglice u umaku od kapara i salatoma od cikle	72
Teleća jetrica na luku sa zapečenim njokima od palente	74
JUNETINA	
Junetina s čilijem i graham	75
Rolada od junetine s knedlima i zeljem	77
Juneće pečenje s knedlima od žemlji	80
Juneći biftek s mladim zeljem i batatom	82
Curry od junetine s jasmin rižom	83
Juneći kotleti s mahunama	84
Biftek sa šipkom	85
JANJETINA	
Janjeće okruglice s povrćem	86
Janjeće pečenje s prilogom od mahuna i kroketima od krumpira	89
Janjeći kare s povrćem	91
Janjeći kotleti na debelom grahu	93
Pastirski ručak	94
SVINJETINA	
Pisanica na kremi od korabe sa salatoma od crne leće	97
Vratina u crnom pivu	99
Bunceak s mladim zeljem i knedlima iz ubrusa	100
Jetrena pašteta	103
Šokantne rolice	104
Carsko meso na podlozi od rajčice	105
Rolice od sušene slanine i luka	107
Gljivarski gulaš	108
MLJEVENO MESO	
Okruglice sa šafran rižom	110

Sadržaj

Sarma od kelja	113
Musaka od patlidžana	114
Mesna savijača s umakom od vrhnja	115
Rolada u kori od krumpira	117
Pečene punjene paprike	118
Proljetne rolice	121
Tart od blitve	122
RIBE	
Prženi oslić uz mediteranski pire krumpir	123
Smuđ na umaku od začinskog bilja	124
Polpete od lososa s maslacem i estragonom	126
File lista u umaku od meda i limuna	127
DIVLJAČ	
Ragu od vepra s pirjanom ječmenom kašom	128
Lovački lonac	130
POVRĆE	
Meditersansko povrće	132
Punjene rajčice	133
Lazanje od povrća	134
Savijača od buče s prilogom od cikle	136
Crvena riža s kuhanim jajima	138
Kolač od luka	139
Popečci od riže s kajganom	140
Zapečeni ovčji sir	141
SALATE	
Kinesko zelje s jabukom	144
Meditersanska salata od šparoga	145
Salata od celera i mrkve	146
Salata od piletine	148
Salata od leće i puretine	149
Grčka seljačka salata	150
Riža s piletinom na salatu	152
Mahune na salatu s jabukama i dimljenom slaninom	153
Salata od korabe i jabuke	154
Topla salata od krumpira	156
Pikantna salata od krumpira	157

Sadržaj

DESERTI	
Bavarska krema	160
Bavarska krema na pireu od malina	161
Pavlova s višnjama	162
Čokoladne kuglice	163
Mousse od čokolade s čili papričicom	165
Sočni kolač od jabuka	167
Mousse od jagoda i čokolade	168
Cronuti s vanilin kremom	169
Ragu od šljiva s pjenom od vina	171
Mascarpone krema s jagodama	172
Kruške u vinu na kremi od vanilije	173
Tiramisu	174
Tiramisu od jagoda i lavande	175
Kocke od cikle i rogača	176
Jogurt mousse na kremi od manga	178
Kolač s jogurtom	179
Crni kolač bez jaja	181
Medena pita	182
Slatko od buče	183
Sočni kuglof s narančom	185
Kuglof od čokolade i tikvica	186
Torta od sira	187
Brza torta od sira	189
Torta od jabuka s lavandom	190
Torta od višanja	192
Torta od čokolade i malina	195
Jogurt parfe torta sa šumskim voćem	196
Zlijevanka	197
Buhtle s pekmezom od šljiva	199
Orahnjača i makovnjača	200
Gužvara	203
Loparke	204
Ružica - kuhanje iznad svega!	207
Teta Barica	208

