

## JELA OD MESA

## 1. Špikovana svinjska pleka

*2 kg svinjske pleke - 250g suve slanine - 100g badema - 6 kiselih krastavaca - 5 kašika senfa - 3 kašike začina od sušenog povrća - 1 veća glavica crnog luka - 2 dcl vode - 1,5 dcl ulja - so i biber po ukusu*

Isecite na štapiće 100g suve slanine i uvaljajte u krupno mleven biber.

Bademe oljuštite od kožice i prepecite u pećnici sa solju.

Krastavce isecite na tanke reznjeve.

Špikujte pleku sa slanim bademom, slaninom u biberu i kiselim krastavcima.

Kada je pleka išpikovana, dobro namažite začinom od sušenog povrća i celu premažite senfom. Oblepite je tankim listovima 150g suve slanine.

Stavite u veći vatrostalni sud sa poklopcem. Zalijte je uljem, vodom, i stavite glavicu luka u celo.

Pecite u pećnici 3 sata.

## 2. Jagnje e pe en je

*1,5kg jagnje eg mesa - 150g suve slanine - 3 kašike za ina od sušenog povr a - 3 kašike senfa - 1,5 dcl ulja - 1,5 dcl vode - 1 glavica luka - so i biber po ukusu*

Operite i prosušite meso. Dobro utrljajte za in od sušenog povr a i sa svih strana ga premažite senfom. Posolite i pobiberite. Tankim listovima slanine obložite celo meso. Zalijte ga uljem, stalvite ucelo i nalijte vodu.

Meso pecite u vatrostalnoj posudi sa poklopcem 2 sata u pe nici na 220 C.

### **3. Tele e pe en je**

*1,5kg tele eg po en ja - 200g suve slanine - 3 kaške za ina od sušenog povr a - 4 kaške sen fa - 1,5 dcl ulja - 1,5 dcl vode - 1 glavica crnog luka - so i biber po ukusu*

Operite i prosušite meso. Posolite, pobiberite ga i utrljajte za in od sušenog povr a. Celo meso namažite senfom. Obložite ga listovima slanine. Zalijte ga uljem. Stavite celu glavicu crnog luka i nalijte vode.

Pecite meso u vatrostalnoj iniji sa poklopcem 2 sata u po nici na temperaturi 220 C.

#### 4. Prase pečeno na ražnju

1 lošeno prase od 6 do 8 kg - 2 manja lošena pileta - 5 dcl ulja - 200g suve slanine - 1 flaša piva - 100g kukuruznog brašna - 150g soli - 100g bibera - 2 kašike začina od sušenog povrća

Operite i prosušite prase.

Pilete tako i operite i prosušite, utrljajte začina od sušenog povrća, pobiberite i posolite. U svaku pile stavite po komad suve slanine od 100g.

Oba pileta stavite u trbušnu duplju praseta, koju predhodno usolite i namažite uljem. Zakažite žicom kožu na trbuhu da pilići ne bi ispali. Celo prase spolja premažite solju i uljem. Nataknite prase na ražanj.

Najbolje je peći prase na suvoj vinovoj lozi. Prase treba peći najmanje 3 sata. Stalno ga okrećite i povremeno mažite mešavinom ulja i bibera. Uobičajeno je da se na dugačak štap zaveže jedna ista krpica kojom se maže prase kao i etkom.

Na deset minuta pre nego što ćete prase skinuti sa ražnja pospite ga pivom i kukuruznum brašnom kako bi prase bilo rešeno.

Prase prvo malo prohladite, pa ga onda secete, a pilići služite kao poseban specejalitet.

## 5. G ro anskisa

*2kg svinjskog mesa ucelo - 2 kg june eg mesa uceb - 500g suve slanine - 1,5 kg krompira - 6 paradajza - 6 babura - 5 glavica crnog luka - 12 kiselih krastavaca - 100g slanih badema - 10 kašika začina od sušenog povrća - 200g kajmaka 2 dcl ulja - 3 dcl vode - so i biber po ukusu*

Išpikujte meso sa 200g suve slanine isečene na štapiće i uvaljane u krupan biber. Tako će isecite na štapiće kisele krastavce, pa uz slane bademe špikujte meso.

Oljuštite krompir i isecite na polovine. Tako će na polovine isecite paradajz, babure i luk.

U velikoj tepsiji, koju ćete staviti ispod saća, na sredinu stavite špikovano meso, koje dobro utrljate solju, začinom od sušenog povrća i biberom. Namažite meso senfom. Okolo stavite krompir, luk, paradajz i babure. Posolite i pobiverite.

Meso obložite listovima slanine, a preko krompira stavite deblje sećenu slaninu. Odozgo pospite grumenje kajmaka. Sve zalijte uljem i sipajte vodu.

Tepsiju stavite pod ugrejan sać. Zatrpajte žarom i pecite 2 sata.

Služite uz toplu pogaču.

## 6. 0 v iji but sa sardelama

2 kg ovijeg buta - 2 kutije sardela u ulju - 3 glavice crnog luka -  
1 kašičica soli - 2 kašičice kapara - 1,5 dcl ulja - 200 g suve  
slanine - 1/2 l bujona - 50g krupno mlevenog bibera

Ovijeg but prelijte vrelom vodom i ostavite da stoji 20 minuta.  
Izvadite ga, obrišite krpom, pa skinite sa njega loj i žilice.

Rasecite ga preko polovine, izvadite kost, a meso dobro  
izlupajte. Slaninu izrežite na štapiće, uvaljajte u sol i biber te sa  
njom išpikujte but. Sardele složite po mesu. Pospite kapar.

Ovako pripremljen but uvijte u rolnu i vrsto uvežite.

U šerpu stavite ulje i iseckan crni luk da se dobro uprži dok  
ne postane bledo žut. Prženi luk rasporedite po tepsiji, na njega  
stavite špikovan but da se prži na tihoj vatri dok ne omekša. Za  
vreme pečenja stalno ga prelivajte. Dodajte bujona.

Kada je meso pečeno, isecite ga na okruglu parčad, složite u  
činiju i prelijte sokom.

## 7. Jagnje a ple ka sa kiselim mlekom

2 kg jagnje e ple ke - 300g pirina - 4 šolje vode - 1dcl ulja - 4 dcl kise bog mleka (bolje ovijeg) - 3 jajeta - 1 glavica crnog luka - 25 g bibera - 25 g soli

Meso operite, posolite, zapecite na vrelom ulju s obe strane da se uhvati rumena korica. Stavite u pe nicu da odmekne.

Izvadite meso, u istom ulju ispržite luk, dodajte pirina i propržite ga. Nalijte vode da se kr ka. Kad pirina nabubri, spustite meso.

Umutite kiselo mleko, jaja, biber i so. Prelijte pirina i meso. Dobro zapecite.

## 8. Jagnjetina sa sokom od paradajza

2 kg jagnje eg buta - 150 g slanine - 100 g karfiola - 3  
šargarepe - 3 paštmarka - 4 lista kelja - 6 pe urka - 2 dcl soka  
od paradajza - 200g kisele pavlake - 25g soli - 25 g bibera - 2  
kašike za in od sušenog povr a

Jagnje i but špikujte sa slaninom, utrljajte za in od sušenog povr a, stavite u uve i prelijte vrelinim uljem. Dodajte iseckanu zelen, kelj, karfiol, pe urke i dinstajte dok ne omekša. Dodajte sok od paradajza i ostavite meso da još kr ka.

Pe eno meso isecite na komade, pore ajte u iniju, a u sos dodajte kiselu pavlaku i prokuvajte. Meso prelijte, a zelen i povr e pore ajte okolo.

## 9. Jagnje i kare (kotletice) sa maslinama

1/2 jagnje i kare - so - biber - 2 kašike maslinovog ulja - 20 crnih maslina - 3 kašike isitnjenog zelenog začina (ruzmarič, majčina dušica, origano, žalfija) 1 crni luk - 2 kašike senfa - 2 kašike hlebnih mrvica

Operite i oistite jagnjetinu, začinite je 1 kašikom ulja kratko propržite u pećnici. Malo prohladite. Masline isitnite satarom. Ostatak ulja izmešajte sa svim sastojcima. Ovom masom obložite meso. U prethodno zagrejanoj pećnici pecite 1 sat na 200C. Meso držite posle pečenja 30 minuta u alu-foliju. Služite toplo.

## 10. Jagnje i kare sa bademom

*1/2 jagnje eg karea - so - biber - 2 kašike ulja - 150g o išenih badema - 4 kriške hleba - majina dušica - 100g maslaca - senf*

Operite i o istite jagnjetinu i sa mnogo bibera prepecete na ulju u pe nici. Zatim stavite meso na ži anurešetku u plehu i u pe nici pecite 2 sata na 80 C (pe enje na niskoj temperaturi).

Bademe propecite a na hlebu odstranite koru. U mikseru funo isitnite badema, sredinu hleba i maj inu dušicu. Maslac umutite i izmešajte sa isitnjenom masom.

Pe eno meso posolite i namažite debljim slojem masom badema. U ugrejanoj pe nici pecite dok se kora ne zape e.

Služite toplo.

## 11. Teletine sa sosom od kavijara

1kg teletine - 80 g suve slanine - 2 kašike crnog kavijara - 2 lovorova lista - kora od 1 limuna - sok od 1/2 limuna - 1 kašika vode - 25g sveže samolevenog bibera - 1 glavica crnog luka - 1 celer sa lišćem - 2 veze peršuna - 3 karamfili - 2 dcl belog vina - 30g brašna - 2 kašike začina od sušenog povrća

U posudu stavite isečenu suhu slaninu, povrće, mirisno bilje, karamfili i koru od limuna. Na ovo spustite špikovano (suvom slaninom), utrljano začinom od sušenog povrća teletine i meso i pržite na jačoj vatri 20 minuta. Meso povremeno okrećite da porumeni sa svih strana i mešajte povrće da ne zagori. Dodajte biber, vino i kuvajte poklopljeno na tihoj vatri sat ipo. Gotovo meso izvadite na tanjuru za služenje, iseckajte na jednake reznjeve, ali ga skupite da izgleda kao da je u jednom komadu.

Povrće propasirajte, umešajte brašno sa malo vode i mešajte na tihoj vatri dok se sos ne zgusne. Dodajte sok od limuna i vodu. Kuvajte još deset minuta. Ponovo ga propasirajte. Umešajte kavijar, prelijte preko mesa i služite toplo.

## 12. Biftek sa mozgom

*1kg bifteka - 1/2 kg tele eg ili june eg mozga - 1dcl ulja - 100g maslaca - 1 supena kašika za in od sušenog povrća - 1 veza peršuna - so po ukusu - 50g krupno mlevenog bibera*

Isecite biftek na deblje komade i ispecete u tiganju.

Mozak( predhodno opran i oišćen) izdinstajte na maslacu. Dodajte za in od sušenog povrća,so ,biber i sitno seckan peršun.

Prelijte preko bifteka.

### 13. Biftek u crnom vinu

*1kg bifteka - 2 dcl crnog vina - 2 glavice crnog luka - 1 dcl ulja - 100g maslaca - 25g krupno samlevenog bibera - prstohvat šešera - 20g soli*

Isecite biftek na deblje komade i pecite u tiganju. Ne bušite viljuškom da ne izađe sok.

Predhodno iseckajte luk i propržite ga na ulju i maslacu, dodajte so, biber, šešer i vino. Ostavite da prokuva 2 minuta.

Prelijte biftek i služite.

## 14. Biftek sa pečurkama

*1kg bifteka - 1/2 kg pečuraka (šampinjona) - 100g maslaca - 1 dcl ulja - 1 veza peršuna - kašika začina od sušenog povrća - so i biber po ukusu*

Isecite biftek na deblje komade i ispecite u tiganju.

Krupno isečene pečurke izdinstajte na maslacu. Dodajte so, biber, začina od sušenog povrća, peršun.

Pečite preko bifteka.

## 15. Venecijanski biftek sa permezanom

*1/2kg bifteka - 150g sira permezana - sok od pola limuna - 1 kaš i ĩa sen ĩa - 1 dcl ulja - so - biber*

Dobro umutite ulje, limun, senf i so. Biftek (sirov) isecite na tanke reŹnjeve kao salamu. Permezana isecite na duga ke Źtapi e.

ReŹnjeve bifteka pore ajte na tanjir, pospite prelivom, pobiberite a na sredini stavite komadi e permezana.

SluŹite hladno.

## 16. File Wellington

*1 1/2kg govedine - 2 kašike senfa - 1 veza peršuna - crni luk u prahu - 150g svežih šampinjona - 50g kiselih krastavaca - 1 kašika kapra - 2 jajeta - 2 žumance - 500g lisnatog testa - biber - so - 0,5 dcl vinskog sira*

Meso oistite od žilica. U dobro zagrejanu pećnicu zagrejte ulje, na njega stavite meso i zalijte ga sirom. Naglo ga ispržite sa svih strana, da spolja porumeni a iznutra ostane sirovo. Ostavite ga po strani da se ohladi.

Prođinstajte na ulju isitnjene pečurke, kisele krastavce, kaper, peršun i crni luk u prahu. Ohladite masu i izmešajte sa jajima.

Lisnato testo rastanjite, namažite masom od pečuraka i stavite pripremljen file. Rubove testa namažite žumancima i upakujte file. Od preostalog testa napravite trake i ukrasite file. Premežite file žumancima i stavite u predhodno zagrejanu pećnicu da se pečep. Posle 15 minuta ponovo premažite file žumancima. Pecite da spolja bude pečeno, a iznutra ostane krvav.

## 17. Rozbif

*1,5 kg bifteka ucelo - 3 kašike senfa - 1,5dcl ulja - so i bober po ukusu*

Usolite i pobiberite biftek, Premažite ga uljem i senfom.

U pećnici zagrejte ulje u plehu u kome ćete peći biftek.

Spustite na vrelo ulje pripremljeno meso i pecite okrenuto i ga ne više od 10 minuta.

Rozbif mora da ostane iznutra krvav, a spolja da je pečeno.

Možete ga služiti i tošlog i hladnog. Secite tanke reznjeve.

## 18. Šatobrijan

*500g gove jepe enice debljine 5cm - 150g maslaca 1 veza peršuna - 1 dcl ulja - 1 kašičica bibera - so po ukusu*

Izlupajte, posolite i spustite na zagrejano ulje meso. Pržite ga naglo sa jedne i sa druge strane. Zatim smanjite toplotu i istih ga dalje pržite, premazuju i ga umućenim maslacem sa sitnim sackanim peršunom i biberom. Kada je Šatobrijan pečen, servirajte ga tako što ćete odozgo staviti krišku umućenog maslaca.

Odmah služite.

## 19. Punjene tele e grudi

*1 kg tele e mesa od grudi - 1 glavica crnog luka - 2 zemi ke - 2 jajeta - 1 veza peršuna - 1 dcl mleka - 25 g bibera - so po ukusu - 2 dcl ulja*

Ispržite na ulju sitno seckani luk i dodajte zemi ke koje su prethodno natopljene u mleku. Izmešajte jaja, seckani peršun, so i biber. Dodajte zemi ke. Ovim nadevom napunite tele e grudi i dobro zašijte da nadev za vreme pe enja ne bi ispao.

Nadeveno meso stavite u vatrostalnu iniju, prelijte vrelim uljem i stavite u pe nicu da se pe e, i stalno prelivajte sokom od pe enja.

Služite toplo.

## 20. Svinjske krmenadle sa sirom

*1kg svinjkih krmenadli - 400g sira trapista - 3 kašike senfa - 0.6  
sx/bešame/sosa - 200 g kisele pavlake - 2 jajeta - 1 kašika  
permezana- so - biber*

Kratko ispecite krmenale u pećnici. Prohladite ih i ispendlujte ucelo iz kostiju (file).

Zasecite kriške skoro do kraja. Izmeđ u krišaka mesa umetnite režnjeve trapista predhodno namazane senfom. Stavite u duguljasti pleh. Do pola visine zalijte bešamel sosom. Ostavite u hladnjaku 3 sata da se stegne. Umutite kiselu pavlaku sa jajima i biberom. Zalijte file. Pospite permezanom.

Pecite u predhodno zagrejanj pećnici 45 minuta.

Služite toplo.

## 21. Džumlek- evap za Vuka

2 kg gove e g mesa - 500 g crnog luka - 1 glavica belog luka - 4 zelene paprike - 4 korena šargarepe - 4 korena paštmaka - 4 srednja krompira - 1 celer - 1 list lovora - 1 kaša vinskog sir eta - so - biber

Gove e meso isecete na sitniju par ad, kao za ražnji e. U lonac stavite red mesa ( obi no treba da bude etiri reda ), Red na kolutove ise ene ( po jedan koren) šargarepe i paštrnaka,dve-tri glavice crnog luka,predhodno oljušten i na kolutove ise en krompir,dce kriške celera.Na svaki red stavite i po jednu celu papriku.Slažite tako naizmeni ne redove.Na sredinu lonca stacete lovorev list i celu glavicu belog luka.Kad ste lonac napinili,sve zalijte kašom vinskog sir eta.Po ukusu svaki red solite i biberite. Prirodno da se Džumlek- evap kuvao u zemljanom loncu. Me utim ako nemate zemljni lonac, upotrebite i obi an lonac, stim da ga dobro pokrijete aluminijumskom folijom da ne izlazi para. Kuvajte na 200 C oko 3 sata.Povremeno lonac malo protresite.

## 22. uve

600 g mesa (popola june e isvinjsko) - 100g suve slanine -  
150 g sušene kobasice - 2 glavice crnog luka - 1 šaka pirina -  
4 srednja krompira - 1 veza peršuna - 1 kašika začina od  
sušenog povrća - ulje - so - biber - 1 kg smrznutog povrća  
(pavljan, šargarepa, boranija, paprika, paradajz)

Meso isecite na kocke, slaninu na štapiće, kobasice na kolutove. Isitnite luk. Oljuštite i isecite na sitne kocke krompir. Ugrejte ulje i izdinstajte luk, slaninu i kobasicu. Dodajte meso, 1,5 dcl vode i začina od sušenog povrća. Još malo zajedno izdinstajte. Dodajte krompir i pirina. I dalje dinstajte. Dodajte povrće, isitnjen peršun, so i biber. Zalijte vodom da ogrezne.

U predhodno zagrejanju pečnici stavite poklopljen uve i pecite 30 minuta.

Otklopite i pecite još 20 minuta. Ukupno 50 minuta.

Služite toplo.

## 23. Kalu erski kupus

4 kg kiselog kupusa - 300g svinjskog mesa - 300g june eg mesa - 300 g jagnje eg mesa - 300 g kobasica - 500g suvih rebara - 200g varaka - 400 g suve slanine - so i biber po ukusu - 2 kašike alevne paprike

Isecite kupus na krupnije komade.

Meso isecite na manje komade i usolite ga. Nemojte meso mešati.

Suva rebra operite u mlakoj vodi.

U veći lonac (ili zemljani sud) od 5 litara stavite na dno nekoliko listova suve slanine, pa red kupusa, svinjskog mesa, kupusa, kobasica, kupusa, june eg mesa, kupusa, suvih rebara, kupusa, jagnje eg mesa, kupusa, slanine, kupusa, varaka, kupusa. Odozgo opet stavete slaninu na listove seenu, pa nekoliko celih listova kupusa. U litru vode izmešajte so, biber, i alevu papriku, pa zalijte kupus.

Dodajte vode da ogrezne.

Stavite kupus na umerenu toplotu da polako krčka. Inite to etiri dana po dva sata.

Služite topao kupus uz vruću projaru.

## 24. Pršulja

*500g maslaca - 1 kg paradajza - 1,5 kg mesa ( junetine, teletine ili jagnjetine ) - 1 kg crnog luka - 1 1/2 kg svežih paprika - 5 lovorova lista - so i biber po ukusu*

Uve u zemljanu posudu u slojevima re ajte: maslac ise en na reznjeve, crni luk na kolutove, meso na manje komade. Zatim isecite paradajz na kriške, a paprike na polovine.

Izme u svakog sloja stavite list lovora i po ukusu soli i bobera.

Pecite otkriveno 3 sata.

Prvi sloj prepe enih paprika ( koje služi kao poklopac ) izbacite.

## 25. Seke lji gu laš

*500 g svinjskog mesa - 500 g kiselog kupusa - 0,5 dcl ulja - 3 glavice crnog luka - 200 g kisele pavlake - 1 kašika a lve paprike - so po ukusu*

O istite meso i isecite na manje komade. Zagrejte ulje i dodajte na kolutove ise en crni luk. Pržite dok meso ne porumeni. Tome dodajte meso, alivu papriku i so. Dinstajte dok meso ne omekša. Zatim stavite seckan kiseo kupus. Dodajte malo vode i nastavete da dinstate.

Kada kupus omekša, pre služenja umutite i zalijte kiselom pavlakom.

## 26. Segedinski gulaš

*500 g svinjskog mesa - 2 kašike maslaca - 2 glavice crnog luka  
- 400 g kiselog kupusa ribanca - 2 dcl bistre supe - 2 velika  
krompira seena na šestice - 2 kašike alevne paprike - 200 g  
kisele pavlake - so - biber*

Meso isecite na kocke, zainite ga i propržite na maslacu. Dodajte seckani luk i nastavite dinstanje. Dodajte prethodno kuvan kupus, zalijte supom i na tihoj vatri dinstajte 50 minuta. Dodajte krompir i dinstajte još 15 minuta. Alevu papriku umutite sa kiselom pavlakom, solju i biberom, sve zajedno dobro izmešajte. Dinstajte još 10 minuta.

Služite toplo.

## 27. Svinjski paprikaš na pivarskina in

*600 g svinjskog mesa u kockama - so - biber - 1 kašika  
maslaca - 2 crna luka - 1 kašika koncentrata od paradajza - 1  
kašika brašna - 3 kašike blage alevne paprike - 6 dcl piva - 1 list  
lovora - 1 kašičica seckanog ruzmarina - 150 g kisele pavlake*

Meso za inite i propržite na maslacu. Dodajte seckan luk i još malo dinstajte. Zatim dodajte koncentrat paradajza, brašno, alevnu papriku, biber, ruzmarin i pivo. Poklopljeno na tihoj vatri dinstajte 40 minuta.

Mekano meso izvadite iz sosa i ostavite ga na toplom. Sos sa svim sastojcima izmiksajte, umešajte kiselu pavlaku, vratite meso i služite toplo.

## 28. G ro anski evap

*1 kg svinjskog mesa - 250 g suve slanine - 100g kajmaka - 1/2 kg crnog luka - 100 g kukuruznog brašna - 4 babure - 50 g aleve paprike - 2 kašike sitno seckanog peršuna -so i biber po ukusu - 2 kašike senfa - kašika od sušenog povrća*

Svinjsko meso bez kostiju, koje je odležalo bar 24 sata u zamrzivaču u izvadite da polako na sobnoj temperaturi, odmrzne. Dobro ga operite i ostavite da se ocedi. Na 1 sat pre pečenja isecete ga kao za ražnjiće, pobiberite i utrljajte začinskim od sušenog povrća.

U većem sudu (u kome ćete služiti evap) pripremite iseckan crni luk, koji posolite i pobiberite.

Roštilj, pre pečenja, premažite lojem ili slaninom. Meso pecite na laganoj vatri i pri kraju posolite i pospite kukuruznim brašnom - da bi bili reš.

Gotovo meso stavite u pripremljeni sud sa lukom. Na roštilju ispecite kriške slanine, prepolovljene babure i paradajz. Sve to stavite u sud sa mesom i dodajte sitno isečenog peršuna, senfa, aleve paprike i kajmaka. Sos poklopite i dobro promućkajte. Stavite na vatru 5 minuta da prodinsta.

Služite toplo uz soljanku pogaču.

## 29. G ro anski ražnji i

*2 para debrecinera - 300 g sira trapista - 200 g suve slanine - 5 glavica crnog luka - 200 g sremskih suvih kobasica - 20 kocki bajatog hleba ( sredine ) - 2 kaš ike sen fa - 1 kaš ika a lve paprike - 4 dcl guš eg testa za palainke - 2 dcl ulja - so i biber po ukusu*

Debrecinere i kobasice isecite na deblje koturove. Slaninu, sir i crni luk isecite na komade za ražnji e. Naizmeni no nabodite na žice za ražnji e sve pripremljene sastojke.

Posolite, poboberite, namažite senfom i pospite alevom paprikom.

Umote svaku žicu u testo za palainke i pecite na vrelom ulju.

### 30. Teletina u sosu

*700 g teletineg mesa - 2 dcl belog vina - 2 žumanca - 3 sardele  
- 1 kašika brašna - sok od 1 limuna - so i biber po ukusu - 0,5  
dcl ulja*

Meso operite, isecite na kocke i stavite na ulje da se prži. Posolite, pobiberite, nalijte belim vinom i dinstajte na tihoj vatri. Poprašite brašnom, dodajte izgnjene sardele, žumanca i sok od limuna.

Služite toplo.

### **31. Jagnjetina sa rezancima**

*1 kg jagnje e mesa - 250 g rezanaca - 4 glavice crnog luka -  
100g ulja - so i biber po ukusu*

Jagnje e meso o istite, operite i isecite na kocke. U posudu stavite ulje i sitno iseckan crni luk. Kada se zagreje, dodajte meso sa biberom i pržite dok ne omekša. Rezance posebno obarite u slanoj vodi, ocedite i pomešajte sa mesom te stavite u pe nicu da se ukr ka.

### 32. Francuski kolač od svinjskog filea

*1,5 kg svinjskog filea - 300 g pile džege rice - 2 dcl belog vina -  
prstohvat majorana - 1 lovorov list - 1 kašičica majine dušice -  
300 g spana a - 1 jaje - so - biber*

Oistite file. Otpatke od krajeva sameljite sa džegericom. File isecite na rezance. Marinirajte meso sa vinom, majoranom, lovorovim listom, majinom dušicom, solju i biberom. Ostavite da stoji 6 sati.

Procedite meso. Sok izmešajte sa mlevenim mesom i džegericom.

Spana blanširajte.

Okrugli pleh prenika 25 cm obložite polovinom lisnatog testa. Stavite sloj mlevenog mesa, spana a, rezanaca od filea, spana a i završite mlevenim mesom. Odozgo stavite poklopac od druge polovine lisnatog testa. U sredini napravite mali otvor. Ukrasite vencima od testa (od krajeva) i premažite žumancetom. Pecite u predhodno ugrejanoj pećnici 45 minuta. Secite na kriške, služite toplo.

### 33. Sote Stroganov

*500 g gove ega mesa - 1 glavica crnog luka - 2 kisela krastavca  
- 1 šolja bistre supe - 50 g maslaca - 1 kašika senfa - 200 g  
kisele pavlake - sol i biber po ukusu. 1 kašika brašna - 1 veza  
peršunovog lista*

Meso oistite od žilica, operite i isecite na štapiće. Rastopite maslac i na njemu propržite meso, ali samo da porumeni. Sklonite ga sa vatre i sipajte u cediljku da se ocedi. Sok od mesa i maslaca stavite u posudu, dodajte iseckane kisele krastavice, luk (koji će se posle izbaciti), bistru supu, senf. Zatim soli i bibera po ukusu. Sve te prodinstajte. Na kraju dodajte meso i umenu kiselu pavlaku i krčkajte na tihoj vatri 15 minuta. Kada je gotovo sipajte u posudu za služenje i pospite sitno seckanim peršunovim listom.

### **34. Govedina sa konjakom**

*500 g govejeg mesa (file) - 250 g makarona - 2 dcl konjaka -  
100g maslaca - 1 kašika kapra - so i biber po ukusu*

Meso isecite na štapiće i prepržite na vrelom maslacu da porumeni. Posolite, pobiberite i stavite konjak. Dinstajte na tihoj vatri. Za to vreme skuvajte makarone, ocedite i stavite u činiju za služenje, te prelijte mesom i sokom od konjaka i ukasite kaprom.

### 35. Jagnje i rolat

150 g jagnje eg mesa ise enog na kocke - 150 g šampinjona -  
1 kašika maslaca - 1 glavica iseckanog luka - 1 manja zelena  
paprika ( iseckana) - 10 zrna zelenog bibera - 1 dcl rose vina -  
3 kaške paradajza ( iseckanog na kocke) - 80 g tvrdog sira  
krupno izrendisanog - so - biber - 1 kašika peršuna - 1  
žumance - 1/2 paketa lisnatog testa

Ugrejte maslac, meso za inite i propržite ga. Dodajte  
isitnjene šampinjone, luk i papriku. Zajedno prodinstajte, Stavite  
zeleni biber, paradajz i vino i dalje dinstajte. Prohladite. Dodajte  
sir, peršun i pikantno za inite.

Iz istanjenog lisnatog testa izvadite široku traku kao za rolat.  
Odozgostavite ohla enu masu, zatim obložite drugom trakom.  
Krajeve zalepite žumancetom. Ukrasite testo, namažite  
žumancetom i u predhodno zagrejanjoj pe nici pecite 30 minuta  
na 200 C.

Služite toplo.

### 36. Fondi od mesa

*800 g june eg bifteka - 3/4 l ulja - so i biber po ukusu - Sosovi:  
Kari, Bernes, Andalus*

Isecite meso kao za ražnjiće.

Zagrejte ulje u posebnoj posudi za fondit. Nabadajte komadiće mesa i pecite ga u ulju za stolom. Svako pečeno parće solite i biberite po ukusu.

Služite uz Kari, Bernes i Andalus (recept ima) sosove.

Uz to obavezno pripremite krokete od krompira (ima recept).

### 37. Se uanska govedina

*700 g gove eg mesa - 200 g paprike(babure) - 100 g crnog luka - 150 g šargarepe - 100 g celera - 50 g korena peršuna - 4 dcl ulja - 1 kašica majcane - 1 kašika začina od sušenog povrća - 1 belance - 1 kašica alevne paprike - 1 kašika ukuvanog paradajza*

Meso isecite na rezance i dodajte belance koje ste umutili sa malo majcane i ostavite da postoji. Iseckajte na rezance crni luk i sve povrće. Stavite u mrežu za prženje na ulju ( fritezu )da se preprži na vrućem ulju.

Napravite sos od tople vode sa majcenom, biberom, začinom od sušenog povrća, malo alevne paprike i ukvanim paradajzom. Ovim prelijte meso i povrće i prokuvajte 4 minute.

Služite odmah.

### **38. Tele inaresciu brašnu sa senfom**

*4 tele a nareska - 2 kašide senfa - 50 g brašna - 0,5 dcl ulja - 1dcl vode - so i biber po ukusu*

Tele e nareske posolite, pobiberite, namažite dobro senfom i uvaljajte u brašnno.

Zagrejte ulje, stavite nareske da se prže sa obe strane. Dodajte vode, poklopite. Dinstajte nekoliko minuta.

Služite toplo.

### 39. Tele inarescisa šunkom

*4 tele a nareska - 4 lista praške šunke - 1 dcl ulja - 100 g kisele pavlake - 50 g maslaca - 3 kašike permazana - 1 kašika brašna - 2 žumanca - so i biber po ukusu*

Tele e nareske propržite na ulju. Zatim jednu stranu namažite žumancima i na tu stranu stavišite šunku. Pere ajte u pleh i prelijte sosom.

**sos:** Umutite kiselu pavlaku sa brašnom i parmezanom.

U pe nici zapecite 15 minuta.

Služite toplo.

#### 40. Tele inarescisa pe urkama

*4 teleža nareska - 300 gram a pe uraka (šam p in jna) 1 kašika od sušenog povr a - 1 veza peršuna - 200 g kisele pavlake - 1,5 dcl ulja - 1 kašika brašna - 1 kašika senfa - so i biber po ukusu*

Posolite i pobiberite nareske. Uvaljajte ih u brašno i propržite na vrelom ulju.

Pe urke predhodno isecite na krupne komade. Prodinstate ih na ulju. Dodajte za in od sušenog povr a, sitno se en peršun, biber. Kada su pe urke gotove, zalijte ih umu enom pavlakom.

Nareske složite u niju iz koje ete služiti i zalijte ih pe urkama.

Služite toplo.

## 41. Tele im edaljnisa pala inkama

8 tele im edaljna - 8 debljih pala inki - 100 g maslaca - 200 g praziluka - 200g šunke - 150 g šampinjona - 1 kašika začina od sušenog povrća - 200 g kavalja - 1 veza peršuna - 200 g kisele pavlake - so - biber

Ispeći 8 debljih pala inki. Isitniti praziluk, šunku, pečurke. Dodajte začina od sušenog povrća i 100 g ribanog kavalja. Sve izdinstajte na maslacu.

Svaku pala inku premažite po polovini, odozgo stavite medaljon i presavijte na dnoje. Pala inke složite u vatrostalnu posudu. Prelijte kiselom pavlakom i ostalim kavaljem. Pecite u pećnici 45 minuta.

Sužite tople.

## 42. K o b ŝ v a r s k i k o t l e t i

*2 kg kiselog kupusa (ribanca) - 10 svinjskih krmenadli - 300 g mlevenog svinjskog mesa - 250 g suve slanine - 300 g kobasica - 1 kisela pavlaka - 8 jaja - 6 ŝum anca - 2 glavice crnog luka - so i biber po ukusu*

Skuvajte u vodi kiseo kupus sa slaninom iseckanom na kocke. Na ulju proprŝite glavicu luka i dodajte oce en kupus sa slaninom. Prodinstajte. Posebno isprŝite krmenadle. Odvojeno izdinstajte sa lukom mleveno meso.

Kobasice isecite na kolutove.

U vatrostralnu iniju (ili zmljanu posudu) reŝajte kao musaku, red kupusa, red mlevenog mesa, kupus, kobasice i na kraju kupus.

Umutitiki selu paavlaku, jaja i ŝumanca. Zalijte meso i kupus. Pecite u pe nici 45 minuta.

Sluŝiti toplo uz vru u poga u.

### 43. Francuski kupus (Šukrut)

*1 kg kiselog kupusa (ribanca) - 150 g suve slanine - 4 kožice od slanine - 3 šargarepe - 2 krompira 2 kapike ulja- 2 dcl belog vina - 2 dcl bujona - biber*

***U sredini kupusa po želji:***

*2 para viršli - kobasica u komadu - suve krmennadle - suva šunka u deblijm kriškama ,džigemja a u komadu*

Na dno šerpe stavite kožice od slanine. Preko toga stavite sastojke koje sam označio prema želji. Odozgo stavite drugu polovinu kupusa, pobiberite i zalijte uljem, vinom i bujonom.

Pecite poklopljeno u pećnici 2 sata na 220 C.

#### **44. Pohovane svinjske krmenadle**

*6 svinjskih krmenadli - 2 jajeta - 100 g mrvica od hleba - 50 g  
brašna - so i biber po ukusu - 2 dcl ulja*

Svinjske krmenadle izlupajte, posolite i poboberite. Uvaljajte ih prvo u brašno, zatim u jaja i na kraju u mrvice. Pržite ih u dobro zagrejanom ulju sa obe strane dok ne porumene.

Služite ih u toploj posudi.

## 45. Plava traka

*8 tele h narezaka - 4 lista šunke - 4 lista sira trapista - 2 jajeta  
- 100 g ulja - 100 g mrvica - 50 g brašna - 4 kriške limuna - so i  
biber po ukusu*

Nareske izlupajte. Poželjno je da budu jednakog oblika. Na svaki drugi stavite po list šunke i list sira. Poklopite sa preostalim naresecima. Dobro utapkajte duple nareske, uvaljajte u brašno, razmu eno jaje i na kraju u mrvice, posolite i pobiberite po ukusu. Pržite na dobro zagrejanom ulju sa obe strane dok ne porumene. Pore ajte ih na zagrejanu iniju i ukasite kriškama limuna.

## 46. Tele e rolne sa žalfijom

600 g tele h šnicli - 8 listova šunke - 100 g tele eg pe enja - 1 žumance - 1 kašika sockanog peršuna - 80 g izrendisanog parmezana - so - biber - 16 listova žalfije - 4 kašike maslaca - 1 dcl belog vina - 2 dcl bistre tele e supe

Šnicle istucite. Na svaku šniclu stavite list šunke. U mikseru isitnite tele e pe enje (koje je ostalo). Izmešajte sa žumancetom, peršunom, parmezanom i začinite. Preko lista šunke svaku šniclu namažite ovom masom. Stavite odozgo list žalfije. Uvijte u rolne i zakažite a kalicom.

Propržite rolne na maslacu, dodajte vino i supu. Dinstajte 5 minuta. Izvadite rolne i u sos umešajte maslac. Zalijte rolne.

Služite toplo.

## 47. Carlki naresci

*4 gove a ili te le a na reska - 100 g slanine - 3 glavice crnog luka - 2 lovorova lista - 4 kašike limuna - 10 zrna bibera - 1 dcl ulja - 3 dcl belog vina - 1 kašika začina od sušenog povrća - so po ukusu*

Nareske posolite, utrljajte začina od sušenog povrća i ostavite da odstoji. Za to vreme na ulju ispržite iseckan crni luk. Slaninu isecite na rezance. U vatrostalnu posudu poređajte meso, luk i odozgo slaninu, nekoliko zrna bibera i lovorov list. Prelijte belim vinom. Kuvajte na umerenoj vatri.

## 48. Naresci sa jajima

*6 tele ĩ ili june ĩ narezaka - 100 g maslaca - 200 g kisele  
pavlake - 100 g mrvica od hleba - 4 jajeta - so i biber po ukusu*

Izlupajte, pobiberite, posolite nareske. Uvaljajte u mrvice.  
U vatrostalnu posudu stavite maslac, pore ajte nareske,  
zaliite jajima i pavlakom.

Pecite u pe nici 45 minuta.

Služite toplo.

## 49. Gove i naresci u paradajzu

*1 kg gove ih narezaka - 20 g senfa - 1 dcl ulja - 1/2 l kuvanog sosa od paradajza - 2 glavice crnog luka - 1 veza peršuna - 30 g brašna - kašika začina od sušenog povrća - so i biber po ukusu*

Gove e nareske izlupajte, utrljajte začin od sušenog povrća i posolite.

Svaki narezak namažite senfom i uvaljajte u brašno. Poređajte u vatrostalnu posudu, pospite sitno sečenim crnim lukom, peršunom i biberom. Zagrejanim uljem prelijte nareske. Dodajte paradajz - sos.

Pecite u pećnici na umerenoj toploti dok naresci ne omekšaju.

Služite toplo.

## 50. Rolat od svinjskog mesa

*1 kg svinjskog mesa (od buta) - 1 kašika od sušenog povrća - 2 kašike senfa - 50 g maslaca - 100g praziluka - 100 g suve slanine - 100 g pile u džigerice - 100 g pečuraka - 100g pirinača - 2 jajeta - 100g kavalja - 1 veza peršuna - 1 dcl ulja - so - biber*

Svinjsko meso razrežite uzduž i napravite veliki narezak. Izlupajte ga, namažite začinom od sušenog povrća, senfom i pobiberite.

Pirinaču prokuvajte u vodi (al dente). Izdinstajte na maslacu praziluk, slaninu, pile u džigericu, pečurke i peršun. Prohladite. Dodajte pirinaču, jaja, izribani kavalj, biber i so. Dobro zamesite masu.

Masom premažite šniclu i uvijte u vrstu povezani rolat. Propržite na ulju. Zatim pecite u pećnici 35 minuta na 220°C povremeno prelivajući.

Secite na režnjeve.

Služite toplo ili hladno.

## 51. Be kinarezak (pohovanitele inarezak)

*4 tele a nareska - 50 g mrvica od hleba - 1 dcl ulja - 2 jajeta - 2 kašike brašna - 4 kašike limuna - so i biber po ukusu*

Tele e nareske o istite, izlupajte, posolite, uvaljajte u brašno, zatim u razmu ena jaja i na kraju u mrvice.

Pržite ih na zagrejanom ulju 3 minuta sa svake strane, dok ne porumene. Nareske pore ajte na zagrejanu iniju. Na svaki narezak stavite po krišku limuna.

## 52. Paštica

1 kg june e g mesa - 100 g slanine - 2 glavice crnog luka - 4 ve e šargarepe - 1 celer - 3 paštmaka - 4 komada Pelatija (oljušten paradajz) - lovorov list - 3 lista bosiljka - 2 karanfili a - m a b m orskog oraš i a - 2 dcl crnog vina - 1 kaš i ca še e ra - so i biber po ukusu

June e meso išpikujte slaninom i prepecite sa svih strana. Kada je meso pe eno izvadite ga. Na isto ulje stavite iseckan crni luk, na kolutove ise enu šargarepu, celer, oljuštene paradajze (pelatije), lovorov list, bosiljak, karanfili , nastrugan morski oraš i , crno vino, še er, so i biber.

Prodinstajte. Vratite meso, nastavite da dinstate još oko 3 sata. Kada je gotovo, izvadite meso, a svu zelen propasirajte. Prelijte.

Služite toplo.

### 53. Pikantna rozbratna

*1 kg gove ega mesa (rozbratna) - 1 dcl ulja - 3 dcl belog vina - 1 dcl konjaka - 200 g kisele pavlake - 2 kašike začina od sušenog povrća - pola tube pirea od paradajza - 1 kašika senfa - 2 kriške hleba - 1 kašika parmezana - so i biber po ukusu*

Stavite u ekspres lonac ulje i hleb. Meso dobro namažite začinom od sušenog povrća, senfom, biberom i položite na hleb.

Umutite kiselu pavlaku, paradajz pire i parmezan. Ovim prelivom zalijte meso. Dodajte vino i konjak.

Dinstajte u loncu 40 minuta na tihoj vatri.

## 54. Ramstek u biberu

*1,5 kg ramsteka ucelo - za in od sušenog povrća - krupni crni, beli, zeleni, i kajenski biber - ulje*

Oistite ramstek od žilica. Dobro utrljajte sa obe strane sve vrste bibera i za in od sušenog povrća. Ostavite da stoji 4 sata. Zagrejte ulje u tiganju i prepržite ramstek sa svake strane po minut. Zatim ga stavite u duguljastu posudu, zalijte ga uljem u kome ste ga propržili i sokom marinata. U predhodno zagrejanj pe nicipecite 25 minuta na 220 C da ostane krvav. Secite na tanke kriške.

Služite toplo ili hladno.

## 55. Oso buko

*2 tele kolenice - 100 g maslaca - 2 kašike kapra - 1 limun - 20 g bibera(zeleni u zrnu) - 1/2 bujona - 2 dcl belog vina - 1 dcl ulja - 1 veza peršuna - 200 g kosele pavlake*

Tele kolenice prepilite na komade debljine 4 cm i stavite na vrelo ulje da se peku, okrenite ih na svaku stranu. Odozgo na srž stavite po komad maslaca. Ponovo okrenite i ponovite postupak. Kada meso porumeni, dodate vino, bujon, biber, kapar i sok od limuna. Poklopite i dinstajte na tihoj vatri 2 sata.

Kada je meso gotovo, pažljivo ga izvadite na tanjuru za služenje, prelijte sokom od dinstanja u koji ste predhodno umutili kiselu pavlaku. Pospite iseckanim peršunom.

Služite toplo.

## 56. Lujevi tele i kotleti

*600 g tele i h ko tle ta - 50 g mrvica od hleba - 6 lista pršute - 250 g sira gorgonzole - 250 g pečuraka (šampinjona) - 1 dcl ulja - 3 žumanca - so i biber po ukusu*

Tele i kotlete izlupajte, posolite i pobiberite. Uvaljajte u razmušena žumanca, zatim u mrvicu od hleba i pržite na ulju.

Na svaki kotlet stavite po list pršute, nekoliko reznjeva gorgonzole i nekoliko pečuraka.

Tako spremljene odreske pažljivo poređajte u vatrostalnu tepsiju.

Pecite u pečnici na umerenoj toploti.

Služite toplo.

## **57. Manastirski naresci sa orasima**

*6 te le h narezaka - 2 jajeta - 200 g brašna - 100 g oraha - 100 g badema - 3 dcl ulja - so i biber po ukusu - 2 kašike senfa*

Svki narezak posolite i pobiberite. Namažite senfom. Uvaljajte u brašno, pa u umu ena jaja i u mlevenu mešavinu oraha i badema. Pržite na vrelom ulju sa obe strane.

Služite tople.

## 58. M i š e v i s k i s e l o m p a v l a k o m

*6 june ĩ narezaka - 150 g pirina - 100 g suve slanine - 2 jajeta - 1 veza peršuna - 1 kašika senfa - 200 g kisele pavlake - 1 dcl ulja - so i biber po ukusu*

Izlupajte, pobiberite i posolite svaki narezak. Namažite s jedne strane senfom.

Prethodno izdinstajte pirina i pomešajte ga sa sitno sečenom suvom slaninom, jajima, seckanim peršunom.

Ovu masu stavite preko svakog narezka, urolajte i zadenite a kalicom da se prilikom dinstanja ne rastvori.

Propržite na vrelom ulju. Smanjite toplotu. Dinstajte 20 minuta dok meso ne omekša. Prelijte umućenom kiselom pavlakom.

Služite toplo.

## 59. Naresci na rimski način

*6 tele h narezaka - 6 listova pršute - 50 g maslaca - 50 g brašna - 1 dcl belog vina - 6 listova žalfije - so i biber po ukusu*

Svaki narezak posolite i pobiberite. Na svaki stavite pršutu i žalfiju. Urolajte, uvaljajte u brašno i uvrstite a kalicom da vam se prilikom prženja ne rastvori.

Pržite ih na maslacu. Iste ih okrenite dok ne porumene.

Nareske izvadite na tanjuru za služenje, a u preostali sos od maslaca dodajte brašno, vino, so i biber.

Kada sos proključa, prelijte nareske.

Služite odmah.

## 60. Valizerski narezak sa sirom

*650 g svinjskog steka - so - biber - 1 kašika maslaca - 4 lista  
barene šunke - 2 paradajza - 4 kriške tvrdog sira*

Svinjetinu isecite na 4 deblja narezka. Za inite i malo  
zapecite (krvavo) na maslacu.

Na svaki narezak stavite list šunke, 2 koluta paradajza i  
krišku sira. Pore ajte u vatrostalnu posudu. Uprethodno  
zagrejanu pe nici pecite 15 minuta na 220 c .

Služite toplo.

## 61. Lažni zec

*3/4 kg mesa - 5 jaja - 250 g suve slanine - 200 g kisele pavlake - 1 veza peršuna - so i biber po ukusu*

Mleveno meso izmešajte sa 100 g sitno seckane slanine, Peršunom, 2 jajeta, biberom i solju. Dobro zamesite i masu rastanjite. U sredinu stavite 3 tvrdo kuvana jajeta. Oblikujte veknu. Ostatak slanine iseckajte na štapiće i probodite u veknu.

Pecite u pećnici na umerenoj temperaturi 40 minuta.

## 62. Vokijev fole

1 kg mlevenog juneceg mesa - 1 paket lisnatog testa - 150 g suve slanine - 150 g tvrdog sira - 8 jaja - 1 supena kašika začina od sušenog povrća - 1 veza peršuna - 3 šargarepe - 200 g šampinjona - 2 kisela krastavca - 1 kašika kapra - so - biber - 1 kašika maslaca

Izdinstajte seckane šampinjone na maslacu. Ohladite.

Umesite mleveno meso, isečenu na koske slaninu i sir, 2 jajeta, začina od sušenog povrća, biber, so i isitnjen peršun. Masu istanjite kao pogaču. Po sredini stavite 4 tvrdo kuvana jajeta, poravnajte probarenu i uzduž prepolovljenu šargarepu. Oblikujte veknu. Zapecite je u pećnici 10 minuta. Ohladite.

Izdinstajte po urke izmešajte sa sitno sečenim krastavcima, kaprom i 1 jajetom.

Istanjite lisnato testo, premažite ga sa masom od pećuraka i po sredini stavite veknu od mesa. Upakujte file. Premažite ga žumancetom.

Pecite 45 minuta na 220 c.

Služite toplo.

### 63. Punjen kupus

*1 glavica svežeg slatkog kupusa - 1/2 kg mlevenog junećeg mesa - 50 g slanine - 100 g pirinača - 200 g kisele pavlake - 100 g mrvica od hleba - 1 jaje - 1 veza peršuna - 3 kocke supe - 50 g maslaca - so i biber po ukusu*

Izdubite kupus. Dobro zamesite mleveno meso, sitno seckanu slaninu, jaje, pirinača, seckan peršun, so, biber. Ovom nasom napunite kupus.

U lonac od 5 litara sipajte 3 litra vode da proključa sa kockama supe. U ključalu vodu spustite kupus uvijen u gazu. Krajeve vežite za varjaču i zakačite na ivicu lonca. Kuvajte 1 sat i 45 minuta.

Iscedite ga u cednik, zalijte pavlakom i prelijte mrvicama proprženim na maslacu.

Služite toplo.

## 64. Rastresena sarma od blitve

*1/2 kg blitve - 50 g slanine - 1/2 kg mlevenog mesa - 30 g  
pirina - 2 kocke supe - 1 veza peršuna - 1 dcl ulja - so po  
ukusu*

Propržite na vrelom ulju mleveno meso, sitno seckanu slaninu, seckan peršun, pirina i posolite po ukusu. Blitvu dobro operite i poparite vrelom vodom, te polovinu stavite u posudu, zatim dodajte smesu od mesa i drugu polovinu blitve. Sve to pokrite tanjirom (koji može da uđe u posudu), prelijte sa 1/2 l vode u koju ste prethodno rastopili 2 kocke supe. Poklopac stavite u vrelu pećnicu 40 minuta.

Služite toplo uz kiselo mleko.

## 65. Torinski uštipci od mesa

300 g june eg m levenog mesa - 3 kašike brašna - 3 jajeta - 3 kašike ulja - 0,6 dcl vode - 1/2 kašice praška za pecivo - prstohvat praška crnog luka - so - biber - ulje za prženje

Sve sastojke dobro umutiti mikserom. Vaditi kašikom manje uštipke i pržiti na ulju. Stavljati u posudu obloženu papirnom salvetom da upije masno u.

Služite tople ili hladne.

## 66. Kuvana pita s mesom

*1/2 kg mlevene junetine - 1/2 kg brašna - 4 jajeta - 200 g  
ka kavalja - 1 kašika začina od sušenog povrća - so i biber po  
ukusu*

Zamesite testo od brašna, 1 jajeta, vode i soli. Razvucite jufku kao za rezance.

Na testo rasporedite meso koje ste prethodno prodinstali sa začinom od sušenog povrća, solju i biberom. Preko mesa porežite 3 tvrdo kuvana jajeta. Zavijte testo kao štrudlu, stavite u istu krpu, krajeve vežite koncem, spustite u ključalu vodu. Kuvajte 20 minuta.

Isecite na parče, porežite pljoštimice, pospite struganim kavalcem.

Služite toplo.

## 67. Tatarski biftek

*3/4 bifteka - 0,5 dcl ulja - 1 glavica crnog luka - sok od 1 limuna  
- 1 kiseli krastavac - 12 veze peršuna - 50 g ajvara - 1 žumance  
- 10 g alevne paprike - 1 kašika senfa - 1 kašika kapra - so i  
biber po ukusu - 0,5 dcl konjaka*

Presno meso od bifteka prethodno sastružite nožem. Dodajte žumance, biber, alevnu papriku, ulje, so, sok od limuna, sitno seckan krastavac, senf, ajvar, kapar, konjak.

Sve dobro izmešajte.

Služite sa prepe enim hlebom i maslom.

.

## 68. Musaka od kiselog kupusa

*2 kg kiselog kupusa - 300 g mlevenog svinjskog mesa - 300 g mlevenog juneg mesa - 100 g slanine - 200 g kisele pavlake - 1 dcl ulja - 1 dcl mleka - 2 glavice crnog luka - 3 jajeta - so i biber po ukusu*

Kupus isitnite, propržite na ulju sa glavicom luka i sitno se enom slaninom.

Posebno propržite na ulju glavicu luka, meso, so i biber. Ohladite i dodajte 1 jaje.

U vatrostalni sud poređajte trećinu proprženog kupusa, polovinu mesa. Ponovite postupak i završite sa kupusom.

Musaku prelijte s umućenom kiselom pavlakom, jajima i mlekom.

Pecite u pećnici 1 sat na 220 c.

## 69. G r k i k u p u s

*1 kg kiselog kupusa ribanca - 400 g m levenog june eg mesa - 200 g suve slanine - 1 veza peršuna - 1 supena kašika za ina od sušenog povr a - 1 kašika ulja - 3 jajeta - 200 g kisele pavlake - 2 dcl slatke pavlake - so - biber*

Izdinstajte kupus na ulju i isitnjenoj slanini. Posebno izdinstajte meso, za in od sušenog povr a i isitnjen peršun.

U šerpu stavite pola kupusa, meso i odozgo drugu polovinu kupusa. Umutite jaja, kiselu i slatku pavlaku, pobiberite i zalijte pripremljen kupus. U prethodno zagrejanj rerni pecite otklopljeno 1 sat na 220 c .

Služite toplo.

## 70. Punjena bašta

1/2 kg mljevenog mesa (junčeg) - 3 srednja paradajza - 3 srednja krompira - 6 manjih tikvica - 3 babure - 3 manja plava patlidžana - 12 listova blitve - 100 g suve slanine - 50 g pirinča - 1 kašika začina od sušenog povrća - 1 dcl ulja - so i biber po ukusu

Meso izdinstajte sa slaninom, pirinčem i začinom od sušenog povrća.

Očistite i izdubite paprike, paradajz, krompir, tikvice i plavi patlidžan. Napunite ih dinstovanim mesom. Od poparenih listova blitve napravite male sarme. Sve poređajte u vatrostalnu posudu. Po tome pospite ostatke od izdubljenog povrća. Nalijte vodom da ogrezne, zalijte uljem i pecite u pećnici 45 minuta na 200 °C.

Služite toplo uz kiselo mleko.

## 71. Musaka od krompira

*250 g mlevenog june eg mesa - 250 g mlevenog svinjskog mesa - 200g kisele pavlake - 1 kg krompira - 1 dcl ulja - 3 jajeta - 2 dcl mleka - so i biber po ukusu*

Krompir kuvajte, oljuštite i isecite na kolutove.

Izdinstajte meso sa seckanim lukom, solju i biberom.

Razmutite jaja, kiselu pavlaku i mleko.

Vatrostalni sud namažite uljem, stavite polovinu krompira, zatim meso i opet krompir.

Sve prelijte zagrejanim uljem i mešavinom pavlake, mleka i jaja.

Pecite na umerenoj toploti 45 minuta.

## 72. Punjen plavi patlidžan

*3 plava patlidžana - 300 g mlavog juneg mesa - 1 glavica  
crnog luka - 4 paradajza - 50 g maslaca - 1 kašika mrvica od  
hleba - 1 veza peršuna - 1 jaje*

Neoljuštene patlidžane rasecite uzduž na pola. Propržite na zagrejanom ulju. Ocedite, ohladite i izvadite kašicom sredinu.

Izdinstajte meso sa seckanim crnim lukom, dodajte sredinu od patlidžana, oljuštene paradajze, mrvice hleba, jaje i seckan peršun. Izmešajte.

Pecite u pećnici 50 minuta na 250 °C.

### 73. Musaka od plavog patlidžana

*1 kg plavog patlidžana - 4 dcl sosa od paradajza - 50g parmezana (nastruganog) - 350g mlevenog juneg mesa - 1 dcl ulja - 0,5 dcl maslinovog ulja - 2 kašice natronjenog suvog bosiljka - so po ukusu - biber po ukusu*

Patlidžan isecite na kolutove, propržite na vrelom ulju s obe strane. Posolite ih i porežite u vatrostalnu posudu, namazanu maslinovim uljem. Prelijte ih jednim delom sosa, pospite parmezanom i bosiljkom i prekrijte dinstovanim mlevenim mesom.

Ovaj postupak ponavljajte koliko imate materijala.

Pecite u pećnici 30 minuta na 250°C.

Služite kao predjelo.

## **74. ufte u bešamel sosu**

*300g mlevenog juneceg mesa - 1 jaje - 1 dcl mleka - 1 glavica crnog luka - 1 kifla - 1 veza peršuna - 0,5 dcl ulja - 50 g parmezana - so i biber po ukusu - 4 dcl bešamel sosa*

Mleveno meso, iseckan crni luk, kiflu natopljenu u mleku pa dobro oceenu, seckan peršun, jaje, so i biber dobro zamesite. Pravite male kuglice. Pecite na toplom ulju sa svih strana.

Poreajte ih u vatrostalnu posudu, prelijte bešamel sosom, pospite parmezanom i stavite u toplu pećnicu da se zapeku 20 minuta.

## 75. Valjušica kiselim mlekom

*1/2 kg june eg mlevenog mesa - 4 jajeta - 3 kašike kise bog mleka - biber- ulje- so*

Mleveno meso posolite, poboberite, stavite jaje i dobro izmesite. Pravite valjuške (dobro je tom prilikom ruke posuti bršnom).

Valjuške prepržite na vrelom ulju dok ne porumene. U šolju sa kiselim mlekom umutite jaja i prelijte preko valjušaka, koje ste prethodno stavili u vatrostalnu činiju i zapecite u pećnici.

Služite toplo.

## 76. Taština sarma

*2,5 kg kiselog kupusa - 200 g crnog luka - 1/2 kg svinjskog mesa - 2 dcl ulja - 1/2 kg juneceg mesa - 80 g pirina - 200 g suve slanine - 3 jajeta - 200 g suve kobasice - 2 dcl kisele pavlake - 1 kašika začina od sušenog povrća - 4 lista lovora - 1 veza peršuna - 1 kašika bele paprike - soli po ukusu*

Propržite na ulju sitno seckan crni luk, dodajte mleveno meso, pirina, jaja, so, biber, začina od sušenog povrća, alevu papriku i sitno seckanu slaninu. U očišćene listove kupusa zavite male sarme. Na dno posude prvo stavite sitno seckan kupus, zatim red sarme, red seckane kobasice, ponovo red sarme, red mlevenog mesa i tako redom dok imate materijala. Na vrh posude stavite mekoliko listova lovora. desetak zrna bibera, razmušenu kiselu pavlaku, nalijte vodom i poklopite. Stavite u pećnici, na umerenu temperaturu da se peče oko 5 sati.

## 77. Andalski sudžuk

*1/2 kg ovčjeg mesa - 1/4 junčeg mesa - 1/4 svinjskog mesa -  
Po ukusu: najkvirc - so - biber - kimon - tucana paprika - tucan  
kim*

Meso sitno isecite i pomešajte sa svim začinima. Masu sameljite dva puta na mašini za mlevenje mesa. Ostavite u hladnjaku da prenoči.

Sutradan napunite šivene "džepove" od istog belog platna. Presujte daskom do debljine 2 cm. "Džepove" sušite na promaji ( tavanu) 3 nedelje.

Služite tanko sečeno kao predjelo. Može i na roštilju ili u kajgani.

Ovaj recept je star više od jednog veka, Potočje iz jugoistočnih Kavkaza i Anadolije.

## 78. Pohovani mozak

*500 g tele eg mozga - 2 jajeta - 50 g brašna - 50 g mrvica od hleba - 1 kašika začina od sušenog povrća - so i biber po ukusu - 1 limun*

Mozak operite i oistite. Pospite ga začinom od sušenog povrća.

U većim komadima uvaljajte ga u brašno, umućena jaja i u mrvicu. Posolite i pobiberite po ukusu.

Pržite ga na vrelom ulju.

Služite ga sa tankim kolutovima limuna.

Služite toplo.

## 79. Dinstovan mozak

*500 g telećeg mozga - 2 kašike začina od sušenog povrća - 2 veze peršuna - bibera po ukusu (treba više bibera) - soli po ukusu - 1,5 dcl ulja.*

Mozak oistite, operite i izrežite na krupnije parčice.

Stavite mozak u toplo ulje, pospite začin od sušenog povrća, seckan peršun i pobiberite. Dinstajte 20 minuta. Kada je mozak gotov na kraju ga posolite.

Služite toplo.

## 80. Mozak na holanjski način

*500 g teletjeg mozga - 100g maslaca - 4 jajeta - 2 žumetke - 20 g mrvica od hleba - 0,5 dcl mleka - so i biber po ukusu*

Mozak oistite, operite i prosušite. Propasitajte i dodajte umućen maslac i žumetke prethodno natopljene u mleku. Sve dobro izmešajte. Dodajte 4 žumanca i ulupani sneg od 4 belanca, so i biber.

Kalup za puding namažite maslacem, pospite mrvicama i izlijte masu u kalup. Kuvajte 45 minuta.

Služite toplo.

## 81. Musaka od pirinča i kobasica

200g pirinča - 200 g kisele pavlake - 50 g slanine - 1 veza peršuna - 100 g kobasice - 1 kašika začina od sušenog povrća - 4 jajeta - biber po ukusu - 10 g maslaca - 1 kocka supe - 50 g ulja - 30 g parmezana

Propržite pirinča na ulju, dolijte vode da ogrezne i dodajte kocku supe.

Propržite slaninu i kobasice.

U ohlaeni pirinča dodajte 1 celo jaje, kiselu pavlaku, sitno seckan peršunov list, začina od sušenog povrća i biber.

Vatrostalni sud namažite maslacem. Posložite red prepremljenog pirinča, red na kolutove sečenih tvrdo kuvanih jaja, pa opet red pirinča zatim red slanine i kobasice i završite sa pirinčem. Pospite parmezanom i komadićima maslaca.

Pecite 45 minuta na temperaturi od 200 °C.

## 82. Pohovan jezik

*1 gove i jezik - 1 žumance - 2 jajeta - 1 glavica crnog luka - 3 kocke supe - 1/2 zemike - 100 g kisele pavlake - 1 dcl ulja - 1 veza peršuna - 1 dcl mleka - 100 g mrvica od hleba - 100 g brašna - so i biber po ukusu*

Skuvajte sa kockama supe. Kad omekša, skinite kožicu i odsecite krajeve.

Preostalu sredinu jezika sameljite na mašini za meso sa glavicom luka. Ovu masu prepržite na ulju. Dodajte žumance, zemi ku prethodno potopljenu u mleko i isce enu, kiselu pavlaku. Izmešajte. Ovom smesom namažete sa obe strane svaki list jezika.

Ovako pripremljene listove jezika uvaljajte u brašno, umena jaja i mrvice. Pržite na vrelom ulju.

### 83. G ro anska kajgana

*8 jaja - 150 g suve slanine - 150 g suve šunke - 150 g suve kobasice - 3 glavice crnog luka - 4 babure - 3 paradajza - 250 g ov ijeg sira - 0,5 dcl ulja - so po ukusu - biber po ukusu*

Isecite babure na kocke i propržite na ulju.

Posebno propržite isitnjenu slanunu, šunku i kobasice. Dodajte iseckan crni luk. Sve dinstajte 1 minut. Dodajte propržene babure u prelijte dobro ulupanim jajima. Stalno mešajte. Kada su jaja skoro pe ena, dodajte paradajz, sitno se en i bez semena. Na kraju uzmešajte prethodno izgnje en sir.

Odozgo pospite sitno seckan peršun i biber.

Služite toplo uz poga u.

## 84. Grčki uve

*4 plava patlidžana - 500 g krompira - 500 g viršli - 200 g kisele pavlake - 1 glavica crnog luka - 1 dcl ulja - 3 jajeta - 20 g mrvica od hleba - 1 dcl soka od paradajza - 30 g parmezana - sok od pola limuna - so i biber po ukusu*

Plave patlidžane operite i isecite na kockice. Obarite u vodi i soku od limuna. Procedite.

Krompir oljuštite i isecite na kockice. Obarite. Procedite.

Prepržite na ulju sitno seckan crni luk. Dodajte jaja, na kolutove isečene viršle, biber, so i kiselu pavlaku, Sve dobro izmešajte.

Vatrostalni sud podmažite uljem i pospite mrvicama. Ređajte plave patlidžane, krompir, masu od viršli. Ponovite postupak. Prelijte posoljenim i pošečenim sokom od paradajza.

Pospite parmezanom. Pecite u pećnici 45 minuta.

Služite toplo.

## 85. S trasburške krvavice benediktinskog reda

*1 kg svežeg svinjskog sala - 400 g crnog luka - 1/4 l slatke paprike - 3/5 l sveže svinjske krvi - 1 svinjski jezik - 6 kašičica soli - 1 kašičica bibera*

Salo isecite na kocke. Topite ga i kada je napola otopljeno, dodajte sitno seckan luk, koji se prži dok ne postane mekan, Dodajte krv, slatku neulupanu pavlaku i baren jezik isečen na kockice. Dobro promešajte.

Ovom masom nadevajte svinjska creva ali ne suviše tvrdo. Podvežete u male kobasice. U vrućoj vodi (koja ne ključa) proširajte 20 minuta kobasice. Ohladite ih. Najukusnije su pečene.

## 86. Jagnje a sarm ica u m a r a m i c i

1 ve a jagnje a m a r a m i c a s a i z n u t r i c a m a - 5 kašika za ina od sušenog povr a - 150g suve slanine - 1dcl ulja - 4 šargarepe - 150g pirina - 1 veza peršuna - 5 jaja - 200g kisele pavlake - 2 dcl slatke pavlake - so - biber

Skuvajte jagnje e iznutrice u dosta vode i za inu od sušenog povr a.Ohladite i isitnite na kocke.Slaninu isitnite, propržite,dodajte iznutrice i kratko prodinstajte.

Šargarepu i pirina posebno prokuvajte.Šargarepu isitnite, zatim polako izmešajte iznutrice,slaninu,pirina ,šargarepu, peršun, 2 jajeta, so i biber.

Isecite maramicu u manje kvadrate,pakujte sa mesom i re ajte u vatrostalnu posudu.Zalijte sa prethodno umu enom kiselom i slatkom pavlakom i 3 jajeta. Pobiberite.

Pecite u prethodno zagrejanj pe nici 1 sat.

Služite toplo uz ov ije kiselo mleko.

## 87. Debrecinerna eški

*6 komada debrecinera - 1 dcl ulja*

Svaki debreciner zasecite na krajevima u obliku krsta. Poslažite ih u pleh i zalijte uljem.

Pecite ih u pećnici 20 minuta.

Svi debrecineri će se na krajevima rastvoriti, pa će izgledom pružati efektan oblik.

Služite toplo uz senf ili sos od rena.

## 88. June a džigerica u vinu

*1 kg june e džigerice - 200 g suve slanine - 2 kašike začina od suvog povrća - 0,5 dcl ulja - 2 veze peršuna - so i biber po ukusu - 2 dcl belog vina*

Iseckajte slaninu na kocke i prepržite je na ulju. Džigericu, predhodno iseckanu na štapiće, dodajte slanini i odmah pospite začinom od sušenog povrća. Pospite biberom i sitno seckanim peršunom. Zalijte vinom i dinstajte 20 minuta.

Tek kada je specijalitet gotov posolite po ukusu.

Služite toplo.