

## RECEPTI (tekstovi iz novina)

Svaki od ovih naslova objavljen je jednog dana sedamdesetih - osamdesetih godina, uglavnom u Ekspres politici. Jedan kolega je marljivo pisačom mašinom to stavljao na papir. Dao mi je krajem osamdesetih godina primerak tog teksta. Bio je zaturen u raznim papirima. Sad kad sam naišao na njega ocenio sam da ga treba reprodukovati i podeliti sa prijateljima kao što ga je on podelio samnom. Hvala mu.

Tešović Miloljub

### SUPA S KNEDLAMA

U 2 litra vode skuvati malo šargarepe, 2 krompira, 1 glavicu crnog luka. Posoliti, dodati vegetu i zakuvati knedle. Umutiti jedno jaje, posoliti, dodati griz, malo praška za pecivo, promešati, dodati nekoliko kapi ulja, ostaviti da odstoji i stavljati knedle u supu koja vri. Posuti peršunom.

### KROMPIR SA SIROM

Kilogram krompira oprati, obariti, oljuštiti, iseći na kolutove. Namazati vatrostalnu posudu i poređati polovinu mase. Nadev: 2 jaja, 2 dl milerama i 150 gr pasiranog sira pomešati. Preliti krompir, poređati preostale kolutove krompira, a zatim ponovo nadev. Zapeći u pećnici.

### PRŽENI VENČIĆI

Treba: 2 jaja, 4 kašike šećera, 1 vanilin, 1 prašak za pecivo, 7 kašika mleka, 5 kašika ulja i brašno po potrebi. Dobro umutiti jaja sa šećerom, dodati vanilin, mleko, i ulje, na kraju polako sipati brašno i prašak za pecivo. Zamesiti testo, razviti i čašama, većom i manjom, vaditi venčiće. Peći u pećnici, posuti prah šećerom.

### ČORBA OD ZELJA

Propržiti kašiku brašna na kašici masti, da ostane blede boje. Uzeti tri veze zelja, oprati, očistiti, iseckati ga na rezance, malo posoliti i ostaviti 20 minuta. Ocediti od tečnosti i staviti na brašno i još

malo propržiti. Naliti vodom, kuvati oko 30 minuta, dodati jednu kocku za supu, malo bibera. Na kraju umutiti jedno žumance i 3 kašike pavlake i dodati u čorbu.

### ŠNICLE SA KAJMAKOM

Izlupati dve veće svinjske šnicle i premazati ih kajmakom. Posuti rendanim sirom. Šnicle uviti i uvezati koncem. Staviti da se dinstaju. Kad je meso mekano preliti sa 5 kašika kisele pavlake.

### KOLAC OD ORAHA

Dobro umutiti šolju masti, 3 jaja, dodati šolju šećera, šolju mlevenih oraha, 3 šolje brašna,

mleka po potrebi, 100 gr suvog grožđa, 1 vanilin prašak, 1 prašak za pecivo. Testo dobro umutiti i sipati u tepsiju. Peći na umerenoj temperaturi.

### FRANCUSKI KROMPIR SA JAJIMA

Treba: Kilogram krompira, 100 gr margarina, 4 tvrdo kuvana jaja, seckan peršun, 1 glavica crnog luka, 1/4 milerama, 100 gr nastruganog parmezana, 1/2 kašike brašna, so, biber, aleva paprika, mrvice. Iseći na kolutove kivan i ohlađen krompir. Namazati vatrostalni sud maslacem, pa staviti polovinu krompira. Preko krompira ređati kolutove jaja, zatim iseckan peršun i luk. Spustiti preostali krompir. Posuti mrvicama i pahuljicama od masla (margarina), pa peći u vreloj pećnici.

### KROMPIR SA SPANAĆEM

Treba: 1 kg kivanog krompira, 500 gr spanaća u listovima, 2 glavice crnog luka, 200 gr posne šunke, 6 jaja, 1/8 l mleka. Krupno izrendati krompir, a spanać popariti toplom vodom i ocediti ga. Luk iseći na kolutove, propržiti ga i izvaditi iz posude. Staviti u istu posudu polovinu izrendanog krompira, posuti po njemu spanać, a zatim poređati kolutove luka i šunku isečenu na kocke. Drugom polovinom krompira "prekriti" jelo. Razmutiti jaja u mleku i preliti jelo. Peći u pećnici dok se ne stegne.

#### MUSAKA OD KAČAMAKA

Treba: 500 gr preostalog kačamaka, 30 gr butera, 1 crni iseckani luk, 200 gr kobasice (oljuštene i iseckane), jedna kašika malo razblaženog koncentrata paradajza, 5 listova ementaler sira. Pripremi se sos od butera, luka, kobasice, paradajz-koncentrata i malo tople vode i kuva 15 minuta. U vatrostalnu posudu, dobro podmazanu buterom ređa se sloj kačamaka, listovi ementaler sira, sos sa kobasicom i, na kraju, ponovo sloj kačamaka koji se prelije otopljenim buterom. Ovako pripremljena musaka od kačamaka peče se u pećnici dok se ne obrazuje na površini. zlatasta kora

#### PREZLICE OD KROMPIRA I JABUKA

Nastrugati 0,5 kg oljuštenog krompira. U to umešati 2 jaja, 100 gr brašna i 3 krupno nastrugane kisele jabuke, pa malo posoliti. Pržiti na vrelom ulju tanke prženice da se zarumene sa obe strane. Posuti šećerom u prahu pomešanim sa cimedom.

#### TESTO SA VIŠNJAMA

Treba: 2 jaja, 2 šoljice (za crnu kafu) ulja, 3 šoljice mleka, 4 šoljice šećera, 8 šoljica brašna, prašak za pecivo i vanilin šećer. Od mase izraditi testo, sipati u podmazani pleh, staviti odozgo višnje /iz zamrzivača/. Peći na umerenoj vatri. Ispečeno testo posuti prah šećerom i iseći na kocke.

#### HLADAN PUDING OD ŠUNKE

Treba: 300 gr šunke, 50-70 gr butera, dl slatke i dl umućene kisele pavlake, malo soli, bibera, kašika brašna. Sitno sečenu šunku pomešati sa buterom. Napraviti posebno bešamel sos: u šerpu staviti komad butera, kad se zagreje dodati kašiku brašna i pržiti, ali tako da ostane belo. Dodati dl pavlake ali postepeno na sasvim tiho zagrejanom pećnici. Kad se sos dobro zgusnuo, pomešati ga sa šunkom. Dodati čašu umućene kisele pavlake, malo bibera i malo soli. Puding sipati u kalup i ostaviti u frižider nekoliko časova pre služenja.

#### ŠIPKASTI KOLAČ S VIŠNJAMA

Treba: 1/2 kg brašna, 500 gr masti ili margarina, prašak za pecivo, dva cela jaja, 150 gr šećera. Sve dobro izraditi i razviti u jufku. Podeliti je na dva dela. Jedan deo staviti u pleh, posuti sa oko kilogram očišćenih višanja iz tegle ili iz zamrzivača, 100 gr šećera, malo mrvica, griza i cimeta. Višnje se mogu pomešati i sa trešnjama. Pokriti nadev drugim delom testa, izbosti viljuškom na nekoliko mesta. Pečeni kolač posuti vanilin šećerom i seći kad se ohladi.

#### PUDING OD PIŠKOTA

Pripremiti kalup za puding i premazati ga masnoćom. Obložiti ga piškotama. Piškote prethodno namočiti u mleko s vanilom. Iseći breskve iz kompota, dodati suvo grožđe, malo oljuštenog badema, malo maraskina ili ruma prema ukusu. Sve dobro izmešati i staviti preko piškota. Preko nadeva staviti red piškota sve dok se ne upotrebi ceo materijal. Završiti piškotama. Umutiti 4 žumanca s kašikom brašna, dodati 1/8 šlaga i svom masom preliti piškote. Poklopiti sud i na pari kuvati 30 minuta. Gotov puding izručiti na tanjir i služiti sa šlagom od vanile.

#### ZELENI REZANCI SA ŠAMPINJONIMA

Četiri velike kašike ulja, 500 gr šampinjona, očišćenih, opranih i izrezanih na tanke listove, 3 velike kašike brašna, 4-5 dl mleka, 4 velike kašike vina /nije obavezno/, so, biber, 1 velika kašika peršunovog lišća sitno iseckanog, malo ribanog oraščića, 2 velike kašike milerama /nije obavezno/, 1 kesica ribanog parmezana, 500 gr zelenih rezanaca /može i običnih/, skuvanih u slanoj vodi i dobro ocedenih. Na zagrejanom ulju propržiti šampinjone dok ne uvri sok koji su pustili. Posuti ih brašnom i mešajući pržiti jedan minut. postepeno uz mešanje dodati mleko i kuvati dok se umak ne zgusne. Dodati vino, so, biber, peršunovo lišće, muskatni oraščić i mileram. Sve pomešati i kuvati minut.

U veću ciniju staviti kuvane rezance i preliti ih pripremljenim umakom od šampinjona, promešati i sve posuti parmezanom. Uz rezance poslužiti zelenu salatu.

#### PASULJ SA TESTOM

Treba: 300 gr krupnijeg pasulja, 2 glavice crnoga luka, 2-3 crvene sveže paprike, 200 gr kratkih makarona, soli, vegete, aleve paprike, malo brašna, nekoliko lista celera, masnoće, 2-3 čena belog luka, za zapršku jednu glavicu crnog luka, 7-8 paprika prženih na garnirungu.

Pasulj očistiti, oprati i prvu vodu baciti, pa naliti drugom toplom vodom i kuvati. Pasulju dodati isečen na rebarca crni luk, crvene sveže paprike na rezance sečene, soli, prema ukusu, list celera i kuvati. Kad je pasulj gotov napraviti blagu zapršku od ulja, glavice crnog luka, malo brašna, aleve paprike, belog luka, preliti pasulj, izmešati pa pasulju dodati skuvane u osoljenoj vodi makarone koje prethodno treba isprati i ocediti. Sjediniti s pasuljem, ako treba još posoliti. Ostalih 7-8 komada paprika ispeći, pa oljuštiti i ispržiti na masnoći i staviti u ciniju preko pasulja s makaronama.

#### ČORBA SA KNEDLICAMA

Treba: 1 manju glavicu očišćenog celera, 2-3 šargarepe, 1 glavica crnog luka, soli, malo vegete. Ovo staviti u lonac da se skuva. Za knedlice je potrebno: 1/4 samlevenog mesa, malo bibera, soli, i šoljica obarenog pirinča /napola/, 1 jaje. Sve zamesiti, staviti 1-2 kašičice griza, zakuvati u čorbu. Gotovu čorbu začiniti jajetom ili limunom.

#### PRASEĆE PEČENJE

Prase, so, sveže mleveni biber, 4 supene kašike ulja, 4 butera, 4 limunova soka i zdrobljenog timijana. Za dekoraciju su potrebni: mala crvena jabuka, peršunov list i grančice. Prase se, iznutra i spolja premaže uljem. Iznutra se dobro namaže solju i biberom. Peče se u pećnici na temperaturi od 230 do 235 °C od jedan i po do dva časa uz često zalivanje mešavinom ulja, butera i limunovog soka. Ako na koži počnu da se pojavljuju mehurovi, treba ih odmah probušiti. Na 15 minuta pre završetka pečenja treba dobro poprskati solju, sveže samlevenim biberom, zdrobljenim timijanom. Kad je pečenje gotovo izvadi se, popraska limunovim sokom. Mala crvena jabuka stavlja se prasetu u usta, a uši ukrase zelenim peršunovim listovima. Na tanjiru, oko prasetu, rasporede se grančice peršuna

#### NABUJAK OD KROMPIRA

Treba: 1 kg krompira, 2 glavice crnog luka, paprika, paradajz konzervirani ili zaleđen, 4 jajeta, so, biber, čaša mleka. Na ulju propržiti luk papriku, dodati krompir, isečen na kockice, dinstati sve

dolivajući vodu. Kad krompir potpuno omekne, preliti ga ulupanim jajima u koja se doda malo soli, mleka, bibera i isečen paradajz. U nedostatku paradajza, može se staviti kašika pirea od paradajza ili kečapa. Zapeći petnaestak minuta u dobro zagrejanom pećnici. Služiti toplo.

#### SLOŽENAC MINESTRONE /Ručak bez mesa/

Treba: 2 kocke supe /mesne kocke/, 200 gr boranije, /može i iz konzerve/, 200 gr šargarepe, 200 gr graška /zrna/, 200 gr kuvanog belog pasulja, 200 gr praziluka, 200 gr špageta, 100 gr suve slanine, 50 gr crnog luka, 80 gr ulja, majčina dušica, majoran. Na ulju dinstati na kocke rezanu slaninu, sitno iseckan crni luk i na kolutiće rezani praziluk. Dodati kocke od supe, boraniju, šargarepu, grašak, pasulj, napola kuvane špagete, majčinu dušicu i majoran /prema ukusu/. Sve naliti vodom do potrebne gustoće variva i kuvati još 10 do 15 minuta. Služiti toplo.

#### SOTE OD JUNETINE

Treba: 800 gr junećih šnicli, glavica crnog luka, 2 komada šargarepe, pola kašike aleve paprike, list lovora, 2 dl supe od kocke /ili 2 dl vode i 1 dl vina/. Meso iseći na kocke, propržiti ga na zagrejanom masnoći. Kad porumeni, izvaditi i ostaviti na toplom. U istu masnoću staviti sitno isečen luk u šargarepu isečenu na kolutove. Propržiti ih, pa staviti meso, Posoliti,

pobiberiti, dodati papriku i lovorov list, preliti supom, pokriti i ostaviti da se krčka oko 1 sat. Po potrebi dolivati supu. Treba da ostane gušći sok. Služiti sa testeninom.

#### PEČENJE U FOLIJI

Treba: oko 700 gr svinjskog filea, 60 gr gorgonzole, 1 mala kašika senfa, 1 velika kašika milerama, 1 velika kašika ulja, 2 veze zeleni. Na zagrejanj masnoći pržiti meso da porumeni sa svih strana. Izvaditi ga i u istoj masnoći prepržiti sitno isečenu zelen. Posebno viljuškom izgnječiti sir, dodati senf i mileram, dobro sve izmešati, pa ovim premazati meso. Staviti ga na veći komad folije, staviti odozgo preprženu zelen, pa zatvoriti foliju. Peći u pećnici na 220 °C oko 40 minuta.

#### HLADNO PEČENJE

Treba: 800 gr svinjskog mesa bez kostiju, belo vino, 5 glavica crnog luka, peršun, so, ulje,

sirće. Izrezati luk na tanke kriške, preliti ga mešavinom ulja, sirćeta i soli da ogrezne. Ostaviti do upotrebe. Na dobro zagrejanj masnoći propržiti meso da porumeni sa svih strana. Preliti vinom i staviti u pećnicu da se peče na laganoj vatri. Kada je meso mekano, izvaditi i ohladiti, zatim izrezati na režnjeve, pa posuti sa mariniranim lukom i peršunom.

#### POHOVANE PAPRIKE

Treba: 10-12 komada mesnatih paprika, 1 jaje, brašno, so, masnoća. Paprike ispeći, oljuštiti, izvaditi seme i dršku, posoliti, ostaviti da malo postoje. Napravi se testo kao za palačinke samo malo gušće, uvaljati svaku papriku u ovu mešavinu od testa, pržiti na vreloj masnoći. Paprike se mogu uveće ispeći i pripremiti za pohovanje.

#### KREM SUPA

Treba: 50 gr butera, 2 supene kašike brašna, 1 litar supe od kostiju, 3-4 kašike ribanog parmezana, 100 gr pečuraka, malo milerama, naseckanog peršuna, 2 žumanca, so, malo vegete, biber. Od butera i brašna se napravi svetla zaprška, potom preliti sa supom od mesa ili kostiju, dodati ribani parmezan, kada se istopi naliti još supom. Ostaviti da se malo prokuva, dodati dinstane pečurke isečene na tanke rezance kao i peršun. Začiniti žumancima i mileramom, posuti biberom, posoliti prema ukusu sa dodatkom vegete.

#### PODVARAK OD SLATKOG KUPUSA

Treba: 1 glavica od 1,5 kg kupusa, 2 glavice crnog luka, masnoće, biber, so, lorber, 1/2 kg oljuštenog paradajza, 150 gr mesnate slanine, može masnoća od preostalog pečenja. Kupus iseći sitno kao za podvarak preliti ga osoljenom ključalom vodom. U šerpu staviti masnoću iseći sitno crni luk pa ga dinstati, dodati sečenu slaninu, kupus ocediti od vode pa dodati luku, pržiti da omekša uz dodatak pomalo mlake vode ili supe. Kada kupus porumeni dodati biber, soli prema ukusu, lorber, oljušten i sečen paradajz. Sve dobro promešati preliti masnoću i zapeći u rerni.

#### PIRAMIDE OD PARADAJZA

Treba: zreo paradajz podjednake veličine, prema potrebi, 150 gr mesnog nareska, 2-3 veća pasirana krompira, 1 kašika brašna, 1 jaje, so, biber. Oštrim nožem iseći svakom paradajzu poklopac, kašičicom pažljivo izdubiti sredinu. Paradajz poređati u pomašćen pleh, posoliti ga iznutra, u svaki staviti umešan usitnjen mesni narezak, pasirani krompir, brašno, jaje, so, biber, i to pomoću kašičice ili šprica. Potom ih malo zapeći.

#### ČORBA OD TIKVICA

Treba: 800 gr mladine tikvice, 2 žumanca, kašika brašna, šoljica ulja, aleva paprika, so, biber, seckano peršunovo lišće, sok od limuna. Tikvice oljuštiti, očistiti od semena, iseći na sitne kockice i staviti da se kuvaju u slanoj vodi, Od brašna i ulja napraviti zapršku, dodati alevu papriku i biber. Skuvane tikvice, zajedno sa supom u kojoj su se kuvale dodati zapršci. Malo prokuvati. Kad se čorba ohladi začiniti je žumancem i sokom od limuna. Posuti peršunom.

#### NADEVENE TIKVICE

Treba: dve manje mlade tikvice, 300 gr svežeg kravljeg sira, dl kisele pavlake, so, kim i aleva paprika. Tikvice oljuštiti, iseći po dužini na pola, očistiti od semena i obariti u slanoj vodi tako da ostanu cele. Ocediti ih, ohladiti, izmešati sir i ostale sastojke i nadenuti tikvice.

#### SENDVIČ OD TIKVICA

Treba: 2 mlade jednake tikvice, 200 gr mlevenog mesa, 200 gr mladog kačkavalja, 30 gr struganog parmezana, 3 jaja, mrvice, brašno, ulje, so, biber. Tikvice oljuštiti, malo posoliti i

ostaviti da se ocede. Izmešati meso, parmezan, jaje, mrvice, so i biber. Svaki kolut tikvica premazati nadevom, staviti krišku kačkavalja i pokriti drugom tikvicom. Svaki sendvič uvaljati u brašno, mućena jaja i mrvice. Pržiti sa obe strane na vrelom ulju i služiti tople.

#### GRATINIRANI KUPUS

Treba: 1 mesna kocka, 1 kg kupusa, 1 kg krompira, 250 gr margarina, 2 žumanca, muskatni

oraščić. Listove kupusa kuvati u slanoj vodi oko 10 minuta. Ocediti, iseckati i dinstati na sitno izrezanoj slanini, dodati mesnu kocku i potrebnu količinu vode. Dinstati dok ne omekša. Posebno skuvati krompir i propasirati, dodati žumanca, so i margarin. Po želji začiniti muskatnim oraščićem. Kupus se slaže u vatrostalni sud, koji se obloži pire krompirom. Gornji deo takođe prekriti pireom, obložiti komadićima margarina. Tako pripremljeno jelo staviti u pećnicu da se zapeče. Služiti kao glavno jelo.

#### VARIVO OD TIKVICA

Treba: 800 gr tikvica, 200 gr crnog luka, 3 čena belog luka, 1 šargarepa, kašičica aleve paprike, kašika seckane mirođije, so, šoljica ulja i dl kisele pavlake. Na ulju propržiti sitno isečen crni luk. Potom dodati izrendane tikvice i šargarepu, istucan beli luk i ostale sastojke. Kuvati na tihoj vatri dok povrće ne omekša. Gotovom varivu dodati pavlaku i služiti.

#### PRASEĆI PAPRIKAŠ

Iseći na manje komade 1 kg prasećeg mesa, malo posoliti i ostaviti da stoji. U sud staviti iseckan luk 6-7 glavica, i dve kašike masti, dodati meso, malu kašiku crvene paprike, poklopiti i pirjaniti. Kad nestane soka, postepeno dolivati 1/4 litre belog vina, a ukoliko meso nije potpuno omekšalo, dolivati malo hladne vode uz povremeno mešanje. Služi se uz kuvani krompir i salatu po izboru.

#### ŠNICLE OD KELJA

Pola Kilograma kelja skuvati u slanoj vodi, ocediti ga i dobro isitniti. Sitno iseći 100 gr suve slanine, dodati bibera i soli, jedno jaje, glavicu sitno isečenog crnog luka proprženog na ulju, malo mrvica i 3 kašike brašna. Oblikovati šnicle i pržiti na vrelom ulju. Služiti uz pire od krompira.

#### FAŠIRANE ŠNICLE S POVRĆEM

Treba: za 4 osobe: 200 gr junećeg mlevenog mesa, veći krompir, šargarepa, beli luk, glavica crnog luka, belance, biber, aleva paprika, so, malo praška za pecivo, dve kašike ulja. Mlevenom mesu dodati narendisani krompir i šargarepu, peršunovog lista, isečeni crni i beli luk, i sve navedene namirnice. Meso zamesiti, ostaviti da malo stoji, a zatim pržiti na ulju. Garnirati s krompirom.

#### KROMPIR SA ČVARCIMA

Pola kilograma krompira očistiti, iseći na kocke i staviti u hladnu vodu da se kuva, zatim ocediti, izgnječiti viljuškom, dodati mu kašiku masti, pola dl toplog mleka i 2 kašike brašna. Na tihoj vatri mešati da se dobro prokuva. Kašikom zamakati u vruću mast, vaditi velike knedle i slagati ih u činiju pa preliti zagrejanim čvarcima pomešanim sa prženim crnim lukom. Služiti sa raznim salatama.

#### SVINJSKO PEČENJE

Treba: 1 kg svinjskog mesa. Beli luk sitno iseckati, pomešati ga sa kašičicom vegete i ovom mešavinom natrljati meso sa svih strana. U posudu naliti

ulje, staviti meso i obložiti ga crnim lukom isečenim na listiće /luka oko 1 kg/, sve pobiberiti i posoliti. Dodati jedan sitno iseckan feferon i naseckan peršun. Zatim sa 3 dl vina i 2 dl vode preliti. Poklopiti i peći u pećnici oko 2 sata i povremeno meso prelivati sokom od pečenja. Prilog može biti kuvani krompir, a može i drugo.

#### BIFTEK NA AMERIČKI NAČIN

Treba: 150-200 gr mlevenog mesa po osobi /govedina ili junetina/, velika glavica crnog luka, veza peršuna, kašika senfa, so, biber, kašika ulja, aluminijska folija. U činiji dobro umešati sve sastojke, pa formirati biftek visok najmanje 2 cm Uljem premazati foliju uviti biftek, dobro zatvoriti, pa pržiti na

jakoj vatri po 5 minuta sa svake strane. Ako se voli pečenje, meso se može pržiti direktno u tiganju. Posebno ispržiti jaja na oko koja, u trenutku služenja spustiti na biftek. Dodatak. prženi krompir i salata.

#### BRZA POGAČA

Treba: 16 kašika brašna, 1 kiselo mleko, 3 cela jaja, čaša ulja /od kiseleg mleka/, 200 gr sira, prašak za pecivo. Sve izmešati, sipati u podmazan pleh i peći na 200 °C /oko pola sata.

#### SELJAČKI SLOŽENAC

Treba: 1 kg krompira, 0,5 kg mrkve, 150 gr suve slanine, 100 gr suvih kobasica, 150 gr crnog luka, 200 gr govedine bez kostiju, 4 kašike ulja, kašika vegete, malo seckanog peršunovog lišća. Na ulju izdinstati sitno seckani crni luk, zatim dodati sitno iseckanu /izrezanu/ slaninu, govedinu isečenu na kocke i kobasicu na kolutove. Dinstati sve zajedno dok ne ispari voda, zatim dodati mrkvu izrezanu na kocke, krompir na kriške i vegetu. I dalje dinstati uz povremeno dolivanje vode. Kad je jelo kuvano, posuti ga peršunom. Služiti kao glavno jelo.

#### PAPRIKE SA SIROM I KAJMAKOM

Treba: 10 komada paprika, 1/4 kg sira, 200 gr kajmaka, so, 3 jajeta, ulje. Paprike babure ili turšijare, ne suviše ljute, treba oprati i izvaditi semenke. Sir izgnječiti, dodati kajmak i jaja i dobro umutiti, pa ovim nadevom napuniti paprike. Poređati ih u đuveč /tepsiju/ ili u šerpu namazanu uljem /ili mašču/, preliti umućenim kajmakom i peći na umerenoj vatri. Ovako pripremljene paprike služe se tople, najbolje s pireom od krompira.

#### "RUŽICE" OD SVINJETINE SA SENFOM

Treba: 1,5 kg svinjskog mesa /prsas/, senf, 200 gr tvrdog sira, 2 paprike, štapići za ražnjiće, ulje, so, biber, malo supe. Vrlo oštrim nožem odvojiti kosti od mesa koje zarezati duboko da se dobije vrlo velik i tanak odrezak. Posoliti ga i premazati senfom, poslagati na njega komadiće sira i paprike, pa saviti meso po dužini u rolnu. Rolnu probosti štapićima za ražnjiće na razmacima otprilike od 3 cm. Vrlo oštrim nožem narezati sirovu rolnu tako da svaki odrezak bude proboden ražnjićem. Na zagrejanom ulju propržiti najpre naglo, a onda podliti supom pa dinstati 10 do 15 minuta. Pre posluženja izvući ražnjić.

#### JELO OD KUPUSA

Treba: jedna glavica kupusa od 1-2 kg, 300 gr junetine, 300 gr ovčetine, 2 glavice crnog

luka, 3-4 zelene paprike, 3-4 komada većeg paradajza, 5-6 čena beloga luka, soli, vegete, masnoće, bibera. Kupus očistiti, iseći na kriške, dobro oprati, meso iseći na komad, posebno iseći crni luk, paprike, oljušteni paradajz, beli luk, posoliti, posuti sitnim biberom pa ređati u veći lonac red kupusa, red mesa, red ostalog povrća. Tako postupiti dok se ne utroši kupus i ostalo povrće. Zatim ugrijati masnoću, staviti malo aleve paprike, naliti malo vode, staviti 1-2 krompira da se sve polako krčka kao "LONAC".

#### ŠARAN NA KAJMAKU

šaran očistiti, iseći na komade. posoliti i ostaviti desetak minuta da odstoji. Istopiti 200 gr kajmaka, ribu uvaljati u kukuruzno brašno, pržiti na

kajmaku, na umerenoj vatri. Komade poređati u činiju i preliti sitno seckanim belim lukom pomešanim sa sirćetom i preostalim kajmakom.

#### RIBLJA ČORBA /bila je pobednik/

Sitno iseckati crni luk, izdinstati na ulju, zatim dodati povrće: šargarepu i peršun, biber u zrnu, a kad povrće napola omekša, posle 15 minuta, dodati ribu isečenu na krupnije komade. Potrebno je 3 kg ribe u 5 litara vode u kotliću. Zatim dodati slatku papriku sitno mlevenu, paradajz i dl i po vinskog sirćeta. Prokuvati 20 minuta i na kraju dodati kiselu pavlaku sa seckanim peršunom

#### RIBLJI PAPRIKAŠ /bio je pobednik/

U kotlić, za 6-8 osoba, staviti 3 kg različite ribe, supenu kašiku i po soli, 4 glavice crnog luka, sitno iseckanog, 4,5 litra vode i to sve kuvati na otvorenoj vatri. Kad provri, staviti 4 slatke crvene paprike i jednu ljutu. Posle 20 minuta, dok sve u kotliću vri, dodati kašiku sirćeta i dva dl kivanog paradajza, ili cele zelene paradajze. Sve se kuva na jakoj vatri.

#### ČORBA OD ŠKEMBIĆA

700 gr škembića dobro oprati i kuvati u hladnoj vodi dok ne omeknu. Staviti u vodu dve glavice crnog luka i lovorov list. Skuvane škembiće iseći na tanke "rezance", supu procediti, zapržiti i ostaviti da sa zaprškom proključa. Po želji zakiseliti. Čorbu služiti bez dodataka.

#### SREMSKA SALATA OD BORANIJE

Očistiti vrhove boranije, oprati i skuvati u hladnoj vodi. Sitno iseći crni luk i peršun, pomešati sa skuvanom boranijom, posoliti i sipati u dublju činiju. Salatu preliti uljem i sokom od limuna. Ukrasiti kivanim jajima.

#### NUDLE OD KROMPIRA

2 kg krompira kuvati i propasirati, dodati 2 jaja i brašno koliko upije krompir /da ne bude tvrdo/. Od testa praviti kuglice u koje treba staviti po jednu suhu šljivu ili pekmez od šljiva. Napravljene nudle kuvati i ostaviti u devđiru da se ocede. Ispržiti na masti. Prethodno ih uvaljati u prezle. Gotove nudle posipati kristal šećerom.

#### RENDISANE TIKVICE SA ULJEM

Mlade tikvice, očišćene spolja i iznutra, istrugati na trenici, posoliti i ostaviti da stoje pola sata.

Odstojale tikvice ocediti od soka. U šerpu staviti malo ulja i sitno seckanog belog luka, dodati tikvice da se malo proprže. Naliti malo vode i kuvati ih na umerenoj vatri. Kad su gotove, razmutiti u malo vode kašičicu brašna, dosuti u tikvice i sačekati da još malo provre. Dodati po ukusu sirćeta, i malo šećera. Služiti kao varivo uz pečeni krompir na ulju.

#### PIRINAČ NA ŠPANSKI NAČIN

Treba: 150 gr kivanog pirinča, 6 paradajza, 1 luk, 2 kašičice ulja, so i biber. Iseckati luk. malo ga propržiti u vreloj ulju. Dodati paradajze oljuštene i presečene na četiri dela. Posoliti, pobiberiti i oko 20 minuta dinstati, na osrednjoj vatri bez poklopca. Na kraju dodati kuvani pirinač. Promešati i servirati.

#### SPRAVLJANJE KISELOG MLEKA

Mleko kuvati malo duže nego obično, na tihoj vatri, mešajući ga drvenom kašikom. Mlako mleko sipati u posude koje se prethodno premažu kriškom limuna. Ovako spravljen mleko biće ukusnije i gušće nego obično.

#### POGAČA

Mera je predviđena za šerpu od 3 litre. Zamesiti testo od 2 cela jaja, 1 šoljice ulja, 2 šolje oštrog brašna, šolje kiselog mleka, praška za pecivo /1 omotic/ i po ukusu soli. Zatim ovu masu sipati u pomašćenu šerpu i peći u zagrejanom pećnici. Pogaču služiti sa sirom i kajmakom.

#### BOSANSKA DAGARA /za 6 osoba/

1 kg junećeg mesa iseći na male kocke i dinstati na pola kilograma isečenog luka. Kad je meso omekšalo, dodati pola kilograma paprika isečenih na

krupne kocke, 1/2 kg šargarepe, plavi patlidžan, isečen takođe na kocke, 3 veća paradajza, staviti beli luk, biber i alevu papriku. Dodati samo malo vode i to na početku. Dinstati na laganoj vatri i ne mešati, već povremeno samo malo "protresti" šerpu. Peršun dodati pred serviranje.

#### OMLET S MAJONEZOM

Treba: 4 jaja, crvena paprika, veza peršuna, 4 kašike nastruganog sira, masnoće, 3 krompira, glavica zelene salate, 2 kesice majoneza. Ulupati jaja sa sirom, dodati papriku isečenu na rezance, peršunov list. Na malo masnoće ispržiti omlet i ostaviti da se ohladi. Kuvan krompir iseći na kocke, a salatu na rezance. Na dno činije staviti sloj salate, sloj krompira i sloj omleta. Preliti majonezom. Ponoviti sve još jednom. Preliti majonezom i ostaviti u frižideru 1/2 časa i posuti, pred serviranje, peršunom.

#### ROŠČIĆI OD SIRA

Treba: 250 gr sira, 250 gr margarina, 250 gr šećera i 250 gr brašna. Zamesiti tvrdo testo i ostaviti pola časa da stoji. Razviti testo kao za rezance, staviti preko prevrnuti plitki tanjir i po njegovoj ivici iseći. Svaki dobijeni krug iseći na osam jednakih trouglova i na kraj svakog staviti po malo pekmeza, a zatim zaviti u roščić. Staviti u podmazan i brašnom posut pleh i peći na jakoj vatri. Pečene, još vruće, uvaljati u šećer u prahu zamirisani vanilin šećerom.

#### PITA OD MESA

Treba: 5 jaja, 200 gr kajmaka, 4 kašike brašna /za testo/, 500 gr mlevenog mesa, dl mleka, pakovanje parmezana, so i biber. /Umesto kajmaka može i pavlaka/ Testo napraviti od 5 žumanaca, kajmaka i brašna. Dodati umućen sneg od belanaca i sve dobro izmešati. Polovinu testa staviti u podmazan pleh i delimično ispeći. Zatim izvaditi iz pećnice, staviti preko njega meso, koje je prethodno proprženo, nasuto mlekom, posoljeno i pobibereno. Staviti drugi deo testa. Pečenu pitu iseći na veće kvadrate, redati na tacnu i svako parče polito rastopljenim kajmakom i posuti parmezanom.

#### PROJA

Staviti u vanglu tri kafene šolje projinog brašna, isto toliko oštrog brašna, tri šoljice ulja i isto toliko slatkog mleka, tri jaja, 2-3 kašike sitnog belog sira, prašak za pecivo i soli po ukusu. Sve dobro izmešati varjačom, a zatim izručiti u podmazan pleh.

#### KELJ SA KRANJSKIM KOBASICAMA

Treba: 4 male glavice kelja, 100 gr slanine, glavica crnog luka, so, biber, supa od kocke, 4 kranjske kobasice. Kelj očistiti, prokuvati u posoljenoj vodi, svaku glavicu raseći na četiri dela. U šerpi propržiti iseckan luk sa slaninom isečenom na listiće, dodati kelj, posoliti, pobiberiti i dinstati povremeno dolivajući supu. Kad tečnost ispari kelj staviti u činiju i služiti sa obarenim kranjskim kobasicama.

#### POGAČICE OD KAJMAKA

Treba: 250 gr kajmaka, 100 gr masti, 500 gr brašna, 3 jaja, 2,5 dl mleka, 20 gr kvasca, soli, kim za posipanje. U sud sipati brašno, kvasac rastvoren u malo mlakog mleka. Dodati kajmak, jaja, mast i mleko. Zamesiti testo koje ne treba da bude suviše tvrdo, ali ni mekano. Posoliti po ukusu.

Na dasci za mešanje posutoj brašnom razvući oklagijom koru debljine 1,5 cm. Kalupom za pogačice ili malom čašicom vaditi pogačice. Svaku namazati razmućenim žumancem i po želji poprskati kimom. Pogačice poredati u pleh koji je posut brašnom i ostaviti da stoji 30 minuta. Peći u umereno zagrejanom rerni. Služiti tople.

#### FAŠIR IZNENAĐENJA

500 gr mlevenog mesa, 2 kašike "Fanta za punjenu papriku", 3 dl mleka, 3/4 dl mlake vode, 550 gr suve slanine /ako želite/, 50 gr pirinča, muskatni oraščić, peršunovo lišće. KROMPIR-PIRE: 1/2 kg krompira, 1 žumance, 1 dl mleka, 20 gr margarina, parmezan. Mleveno meso dobro izmešati s mlekom ručno ili mikserom. Zatim dodati "Fanta za punjenu papriku" razmućen u vodi, po želji

sitno seckanu suvu slaninu koja se prethodno isprži, ribani oraščić, napola kuvani pirinač i peršunovo lišće seckano. Napraviti na dasci veknicu, staviti je u namazan duguljasti pleh i peći u pećnici. Kada je pečeno izvaditi na vatrostalni tanjir i ukrasiti - obložiti finim pireom od krompira /sa strane i odgore - ukupno sa 3 strane/, ponovo staviti u pećnicu da se zapeče. Krompir-pire napraviti na sledeći način: kuvani krompir propasirati, izmešati sa margarinom, žumancem, mlekom i parmezanom.

#### KROFNE

Zamesiti 500 gr brašna sa 250 gr mleka, 200 gr šećera, 2 jaja i 20 gr kvasca. Ostaviti da odstoji 1 sat a zatim razviti testo debljine pola santimetra, vaditi čašom krofne i ostaviti da stoji još pola sata. Peći na vreloj masnoći.

#### PAPRIKE SA JAJIMA

Za dve osobe: U većem tiganju ispržiti pet mesnatih babura, da porumene sa obe strane. Posoliti ih i oko njih poređati kolutove dva veća paradajza. Pustiti da malo prokuva, razbiti četiri jaja, posoliti i još malo propržiti.

#### PIKANTNE LOPTICE OD MESA

Treba: 400 gr mlevenog mesa, 100 gr majoneza, kocka za supu, 30 gr koncentrata od paradajza, sok od pola limuna, 1 jaje, so. U meso umešati jaje i so i oblikovati loptice. Napraviti supu od kockice, dodati koncentrat od paradajza i u to spuštati loptice od mesa da se kuvaju. Kuvane loptice izvaditi iz supe, poređati na činuju, a u supu dodati majonez i sok od limuna. Ostaviti da se sve još malo prokuva, pa preliti loptice.

#### FAŠIRANE ŠNICLE U MILERAMU

Treba: 400 gr mlevenog mesa, zemička, jaje, so, biber, glavica crnog luka, ulje, 2 čaše milerama. Sitno iseckan luk, raskvašenu i očeđenu zemičku, iseckan luk, jaje, so i biber, dobro izmešati. Masu dobro ujednačiti i praviti okrugle šnicle. Šnicle ispržiti sa obe strane na ulju, poređati u vatrostalnu posudu i preliti uljem u kome su se pržile. Preliti ih i mileramom i zapeći u pećnici.

#### KAKAO ŠNITE

Treba: 250 gr šećera, 2 jaja, 100 gr margarina, 50 gr kakaa, 1/4 l mleka, 250 gr brašna, pola paketića praška za pecivo. Dobro umutiti šećer, žumanca i margarin. Kakao i prašak za pecivo rastvoriti u mleku i dodati umućenoj masi potom dodati brašno i najzad sneg od 2 belanca. Testo sipati u podmazan pleh posut brašnom. Peći 30 minuta u umereno toploj pećnici. Seći na šnite.

#### ČORBA OD KUPUSA

U tri litra slane vode skuvati dva-tri cela paradajza, tri-četiri šargarepe, dve paprike, glavicu luka i dva lista lorbera. Propasirati čorbu i dodati isečenu glavicu mladog kupusa. Može se dodati i dve-tri kockice goveđe za supu. Kada je kupus kuvan napraviti zapršku i začiniti vegetom i biberom. Na kraju dodati šaku iseckanog peršuna.

#### KUKURUZNA ZELJANICA

Dve šolje kukuruznog brašna, jednu šolju pšeničnog, kesicu praška za pecivo zamesiti sa šoljom ulja, tri-četiri jajeta, oko 300 gr tvrđeg sira i 300 gr obarenog spanaća ili zelja. Sve to dobro izmešati i nalivati kiselom vodom. Testo treba da bude meko. Sipati u podmazan pleh i peći u dobro zagrejanju pećnici. Služiti uz čorbu od kupusa.

#### KREM SUPA

Treba: 1 litar vode, glavica crnog luka, malo mlevene paprike, vegeta, biber, hleb isečen na kockice prosušen u pećnici, 2 žumanca, pola čaše kisele pavlake, ulje ili mast. Propržiti luk sitno isečen a potom napraviti u njemu zapršku od brašna i mlevene paprike. Dodati vegetu, so i biber po ukusu. Dodati toplu vodu. Umutiti žumanca sa kiselom pavlakom i spuštati polako u supu. Pri služenju, u svaki tanjir staviti kockice hleba koje se prelivaju vrelom supom.

#### BORANIJA S JAJIMA

Treba: 1 kg boranije, glavica crnog luka, so, vegeta, 3-4 jaja, kiselo mleko i ulje. Boraniju očistiti, iseckati i dinstati sa iseckanim lukom. Posoliti, pobiberiti, dodati vegetu i kad boranija omekne i umućena jaja sa mlekom. Staviti boraniju u pećnicu da se zapeče. Služiti sa kiselim mlekom.

#### VARIVO OD SALATE

Treba: 4 glavice salate, 3 kašike ulja ili masti, 3 kašike brašna, mleko, 2 dl milerama, šećer, sirće, mirođija, so. Salatu očistiti, odstraniti spoljne listove, oprati, ocediti i iseći na šire rezance. Od masnoće i brašna napraviti svetlu zapršku, dodati sitno iseckano lišće od mirođije, zaliti s malo mleka i dodati mileram. Začiniti sirćetom, šećerom i posoliti, dodati salatu koja treba da ključa još nekoliko minuta.

#### PAŠTAŠUTA

Treba: 2 kocke govede supe, 400 gr špageta, 100 gr luka, 2-3 čena belog luka, 100 gr paradajz-koncentrata, 30 gr crnih maslina /1 kašika/, 80 gr maslinovog ulja, 20 gr celera-korena, muskatni orah. Na ulju dinstati sitno iseckan crni luk i strugani celer. Dodati paradajz, iseckani beli luk, kocku goveđe supe, začine, sitno rezane masline zaliti vodom prema potrebi do gustoće sosa. Skuvati špagete i preliti ovim sosom. Služiti sa parmezanom.

#### SALATA OD CELERA

Oljuštiti, oprati i iseći na tanje kolutove nekoliko celera, staviti u šerpu, naliti vodom u koju se stavi malo šećera i sirćeta. Obarene kolutove celera ređati u činiju za salatu i preliti hladnim sokom u kome se bario celer.

#### SALATA OD GRAŠKA

Tri kuvana i tri nekuvana žumanca staviti u dublju zdelu, umutiti i postepeno dodati 4 kašike ulja. Nепrestano mešati. Iseći sitno 3 kisela krastavca, 3 barena krompira i 3 tvrdo kuvana jajeta. Sve zajedno izmešati pa dodati jednu manju konzervu obarenog graška. U ovako pripremljenu salatu staviti kiselu pavlaku po potrebi, kao i kašičicu senfa, soli, malo šećera i limuna po ukusu.

#### KNEDLE OD PEČURAKA

Treba: za testo 200 gr brašna, 1 jaje, malo vode, soli. Za nadev: 100 gr suvih pečuraka, jedna kriška suvog hleba, 20 gr mrvica, 1 glavica crnog luka, malo ulja ili margarina, soli, bibera, slane vode. Napraviti testo od brašna, jajeta, soli i vode. Razviti testo debljine 1 cm i iseći na manje kvadrate. Za nadev potopiti pečurke da omekšaju, zatim ih skuvati u malo posoljenoj vodi i ocediti skuvane. Iseckati crni luk, pa ga samleti na vodenici za meso sa omekšalim, potopljenim hlebom. Dodati mrvice, so, biber prema ukusu i sitno iseckane pečurke. Sve dobro promešati prema ukusu još posoliti. Nadev staviti na svaki kvadratić testa. Krajeve testa dobro zatvoriti i kuvati u posoljenoj vodi. Kuvane knedle garnirati sa šniclama.

#### BEOGRADSKE ŠTANGLICE

Treba: 210 gr butera ili margarina, 100 gr šećera, 3 žumanca, 320 gr oštrog brašna, pekmez od kajsiya, 5 belanaca, 150 gr šećera u prahu. Dobro umutiti šećer sa buterom ili margarinom, dodati žumanca. Kad je masa dobro umućena, sipati brašno, razvući koru debljine prsta i staviti u podmazan pleh da se peče. Kad je testo pečeno premazati pekmezom od kajsiya i preko toga staviti čvrsto ulupan sneg od belanaca sa šećerom u prahu. Vratiti kolač u pećnicu, prethodno isključenu i peći dok sneg ne porumeni. Seći na štanglice i pri tome često sečivo noža kvasiti u hladnoj vodi.

#### PROLEĆNA JANIJA

Treba: veza zeleni, šaka boranije, malo kelja, karfiola, 1 veza mladog crnog luka, 2 glavice starog crnog luka, paprike iz turšije 3-4, belog luka 4-5 čena, nekoliko zrna bibera, 2-3 lista lovora, sok od paradajza, 150 gr graška, 2-3 krompira, glavica celera, so, vegeta, 2-3 kašike sirćeta, 2 dl belog vina, masnoća, 1 kašika brašna razmućenog u vodi, 100 gr mesnate slanine. Zelen očistiti, iseći na krupnije rezance, sem krompira koji se ceo stavlja. Slaninu iseći na listiće. Na masnoći izdinstati crni luk /stari/. Dodati mu slaninu kada

je na pola izdinstan, još malo dinstati a onda dodati svu isečenu zelen i mladi luk sa perje /iseckan/. Dodati ceo čen belog luka, list lovora, sok od paradajza, bibera, soli, vegete, brašno razmućeno u vodi i sirćetu. Dodati još malo masnoće, posoliti, naliti vinom. Peršun iseckati i posuti preko povrća. Pokriti posudu i staviti da se polako krčka.

#### ROLAT OD MESA U LUKU

Treba: 300 gr mlevenog mesa, "teko" dodatak, 200 gr luka, dl belog vina, seckano lišće peršuna i ulje. Izmešati meso sa "teko" dodatkom /postu-piti po uputstvu sa kesice/ i seckanim lišćem peršuna. Formirati rolat, staviti u vatrostalnu posudu, preliti vinom i uljem, posuti sitno isečenim lukom i peći.

#### ČORBA OD POVRĆA

Treba: 2 krompira, šargarepa, babura, paradajz, glavica crnog luka, čen belog luka, 100 gr dimljene slanine, dl pavlake, dl mleka, 2 žumanca, lorberov list, nekoliko zrna bibera, kašičica vegete, so i seckano lišće peršuna. Povrće i slaninu sitno iseći, naliti vodom /1,5 l/, dodati začini i kuvati. Kad povrće omekša, sipati u čorbu mleko i prokuvati. Čorbu skinuti sa štednjaka, dodati umućena žumanca i pavlaku i seckano lišće peršuna.

#### SATARAŠ OD TIKVICA

Treba: 3 tikvice, 0,5 kg paradajza, 2 čena belog luka, masnoća, so, peršun. Oljuštiti tikvice, iseći ih po dužini, potom na sitnije kocke, dodati sitno seckani beli luk, paradajz oljušten od kožice, posoliti i sve zajedno pržiti na masnoći. Kada su tikvice mekane skinuti ih sa štednjaka i dodati sitno seckani peršun. Služi se i mlako i hladno.

#### TELEĆA DŽIGERICA U SOSU OD MILERAMA

Treba: 1/2 kg džigerice, kašika masti, brašno čaša milerama, peršun, so, biber. Zagrejati u šerpi kašiku masti. Džigericu za to vreme iseći na tanke režnjeve, valjati u brašno i pržiti s jedne i druge strane dok ne porumeni. Redati u sud pa preliti mileramom i masnoćom u kojoj se pržila. Dosoliti, pobiberiti, posuti seckanim peršunom i služiti sa kuvanim krompirom ili kuvanim pirinčem kome se doda i malo butera.

#### GIBANČIĆI SA MESOM

Treba: 500 gr mešanog mlevenog mesa, glavica crnog luka, so, biber, 2 jaja, 500 gr kora za gibanicu, čaša vode i čaša kisele pavlake. Propržiti sitno isečen luk i mleveno meso. Skloniti sud sa štednjaka, posoliti i pobiberiti meso, dodati žumanca i umućeni sneg od belanaca i sve ovlaš izmešati. Svaku koru iseći na četiri dela i svaki deo poprskati vodom i uljem, staviti nadev, uviti koru kao sarmu i redati jedan do drugog u dublji podmazan pleh. Preliti ostatkom zagrejanog ulja i poprskati sa pola čaše vode. Peći gibančiče oko 40 minuta na 200 °C dok ne porumene. Izvaditi pleh iz pećnice, preliti gibančiče kiselom pavlakom i vratiti ponovo u pećnicu da se peku još 10 minuta, ali pećnicu prethodno isključiti.

#### BRZI VOĆNI NABUJAK

Treba: 3 zemičke isečene na kockice, 1/2 kg jabuka oljuštenih i izrezanih na listiće, 1/2 kg suvih šljiva očišćenih od koštica /umesto jabuka i šljiva može se upotrebiti bilo koje drugo voće po želji/, 3 kašike šećera, po želji cimet, kesica vanilin šećera, 100 gr šećera, 3 jaja, 2 velike kašike brašna, 1/2 l mleka, ribana kora od limuna, mrvice po potrebi, 50 gr margarina ili butera isečenog na listiće.

U margarinom podmazanom vatrostalnom sudu složiti kockice zemički, a preko njih jabuke i šljive. Posuti šećerom, cimetom i vanilin šećerom. Kašiku šećera i jaje penasto umutiti, dodati brašno, mleko, limunovu koru i mešati dok se ne dobije jednolična masa, koju treba preliti preko voća, posuti mrvicama i ostaviti listiće butera ili margarina. Peći u pećnici na srednje jakoj vatri /oko 175 °C/ oko pola časa.

#### KOBASICE SA PRAZILUKOM

Treba: 750 gr praziluka, 250 gr paradajz sosa, so, vegeta, 1/8 l mleka, 10 gr topljenog sira, biber, 3 kašike margarina ili butera i 4 kobasice. Isečeni

praziluk ubaciti u hladnu vodu da vri pet minuta. Ocediti ga. Zagrijati mleko i u njemu rastopiti sir, stalno mešajući. Posoliti i pobiberiti. Podmazati vatrostalni sud i preko svakog reda praziluka staviti malo paradajz sosa. Preliti umakom od sira. staviti u pećnicu i peći 20 minuta na 220 °C. Za to vreme nabosti kobasice na više mesta i ispržiti ih na zagrejanom masnoći i staviti preko praziluka.

#### ODRESKI

Treba: 4. juneće šnicle, glavica crnog luka, malo mlevene paprike, mast, jogurt. Šnicle izlupati tučkom i posoliti. Što sitnije iseckati crni luk i propržiti ga na zagrejanom masti ili ulju. Dodati papriku i odreske. Meso dinstati u pokrivenoj posudi i povremeno ga okretati. Pre služenja jelo zaliti jogurtom.

#### GIBANICA OD STAROG HLEBA

Treba: 1 kg starog hleba, 4 jaja, 200 gr kajmaka, 250 gr masnijeg sira, masnoća, pavlaka. Hleb iseći na tanke kriške i svaku ispržiti na masnoći, da porumeni, U podmazanu vatrostalnu činiju slagati prženi hleb i posuti ga sirom i jajima. Ponovo slagati zapečeni hleb, sir i na kraju sve preliti umućenim jajima i pavlakom. Staviti u pećnicu da se zapeče. Rezati kao tortu i služiti uz jogurt.

#### ČORBA OD KROMPIRA

Treba: 500 gr krompira, kašika brašna. pola kašike aleve paprike, masnoća, list od peršuna i vegeta. Na masnoći ispržiti kašiku brašna da porumeni, dodati alevu papriku i naliti sa litrom vode. Pustiti da prokuva. Kada supa prokuva dodati očišćen i na kockice iz-rezan krompir i vegetu po ukusu. Kuvati dok krompir potpuno ne omekša. Gotovu čorbu posuti peršunovim lišćem.

#### ĆUFTE U VINU

Treba: 500 gr mlevenog mesa, 300 gr crnog luka, dl belog vina, pola pakovanja Evo praška /za mleveno meso/, lišće peršuna i ulje. Izmešati meso sa Evo praškom i seckanim peršunom. Formirati male ćufte i peći na zagrejanom ulju. Gotove ređati u vatrostalnu posudu, preliti vinom, posuti peršunovim lišćem, iseckanim lukom i zapeći .

#### PIRE OD JABUKA

Pripremiti 6-7 jabuka, šećera prema ukusu, na vrh noža soli, sok od limuna, cimet, 100 gr mlevenih oraha, 100 gr mrvica od keksa, kesicu šlaga. Jabuke očistiti i iseći na reznjeve i kuvati u pošećerenoj vodi uz dodatak soli i soka od limuna. Kada su jabuke kuvane, skinuti sud sa vatre, sačekati da se ohlade pa dodati orahe, mrvice i još šećera prema ukusu, cimeta i sok od limuna. Sve dobro umutiti a zatim servirati u manjim posudama. Pre služenja pire od jabuka ukrasiti šlagom.

#### PITA OD KROMPIRA

Istrugati na trenicu 1 kg oljuštenog krompira, pomešati sa 250 gr sitno isečenog luka i malo bibera. Deblje kore za pitu /pola kg/, jednu po jednu nadevati krompirom, stavljajući nadev preko cele kore, poprskane uljem i uvijati u rolne. Ređati jednu do druge u pleh, poprskati odozgo uljem i peći u dobro zagrejanom pećnici. U međuvremenu, dok se pita peče, pripremiti preliv. U posudu sipati 250 gr vode, 1 kašiku ulja i malo soli i ostaviti da provri. Ispečenu pitu preliti i vratiti u pećnicu dok ne upije preliv.

#### PIRE OD PASULJA

Obariti 1/2 kg belog pasulja i propasirati. U podmazan pleh sipati pire od pasulja, dodati kašičicu soli, kašiku vegete, malo aleve paprike, nekoliko listića nane, kocku šećera, šoljicu opranog pirinča i jednu suhu papričicu. U pireu napraviti udubljenja i razbiti po jedno jaje. Preliti uljem i staviti u pećnicu da se zapeče 15 minuta.

#### KOLAČI S PIVOM

Umesiti testo od 700 gr brašna, 1 praška za pecivo, malo kore od limuna, 2 šoljice piva, 4 šoljice ulja. Od testa oblikovati kiflice, nadevati kiselim

pekmezom. Pečene umakati u sirup od 1/2 kg šećera i 1/2 l vode i u mlevene orahe.

#### SALATA OD OSLIĆA

Treba: 500 gr smrznutog oslica, soli, 2 lovorova lista, 3 zrna bibera, sirće, 20 komada maslina, 2 kisela krastavca, 3 tvrdo kuvana jaja, 3 kašike majoneza, sitnog bibera, istruganog crnog luka, malo naseckanog peršuna, limun, 6 većih listova zelene salate. Ribu kuvati u posoljenoj vodi, dodati lorber, biber n zrnu i malo sirćeta. Kada je riba kuvana ohladiti je i iseći na komade. Dodati naseckane masline, iseckane kisele krastavce, isečena kuvana jaja. Pripremiti sos od sirćeta, ulja, majoneza, sitna bibera, soli, crnog luka i peršuna. Sos izmešati sa ribom sve dobro izjednačiti. Listove salate takodje malo preliti tim sosom, prekriti ovu celu masu. Ukrasiti kolotovima limuna.

#### PREBRANAC

Treba: 500 gr tetovca pasulja, 3 glavice crnog luka za kuvanje sa pasuljem, onda posebno još pripremiti 1 kg crnog luka, ulje, soli, vegete, aleve paprike, peršunovog lista, bibera. Skuvati pasulj kao svaki sa 3 glavice crnog luka, s tim što se prva voda prospe, nalije druga voda i stavi crni luk, posoli i kuva. Kada je pasulj kuvan iscediti ga od vode. Zatim naseckati crnog luka izdinstati na masnoći, posoliti, staviti vegete, aleve paprike, bibera, naseckanog lišća od peršuna i tako redati red pasulja red luka dok se sva masa utroši. Zatim sve zaliti uljem i alevom paprikom i staviti da se krcka.

#### PARADAJZ SUPA SA PIRINČEM

Pripremiti zapršku od glavice crnog luka, 2 kašike ulja, kašike brašna i malo aleve paprike. Propržiti i naliti pola litra kivanog paradajza i pola litra vode. Kada provri dodati malo vegete i zakuvati pirinač. Pre serviranja začiniti pavlakom i posuti sitno isečenim peršunom.

#### KROFNE OD KROMPIRA

Propasirati 280 gr oljuštenog i obarenog krompira, dodati 280 gr brašna, 70 gr masti, malo soli, 3 žumanca i 20 gr kvasca, razmućenog u malo mleka. U testo dodati kiselu pavlaku, toliko da testo ne bude ni suviše meko ni suviše tvrdo. Sve dobro izmesiti, a zatim od testa praviti male krofne koje će se nadevati sitno isečenom šunkom. Nadevati ih ovako: oklagijom testo rastanjiti i okruglim kalupom obeležavati krugove, na njih spustiti nadev od šunke, poklopiti nenadevenom jufkom i istim kalupom vaditi testo kao pogačice. Pogačice poređati na salvetu posuti brašnom, pokriti ih drugom salvetom i ostaviti da narastu. Pržiti ih na vreloj masnoći, sa obe strane. Kada su krofne ispržene, još vrele posuti struganim sirom, poređati na topao tanjir i služiti.

#### PUNJENA JAJA

Šest tvrdo kuvanih jaja oljuštiti i raseći na polovinu Izvaditi žumanca, izgnječiti i izmešati sardinu s uljem u kojem su bile sardine. Dodati malo bibera, limunov sok /jednu kašičicu/ i umutiti da se dobije glatka masa. Puniti polutke belanaca. Ređati ih u činiju i preliti majonezom,

#### PASULJU S KISELIM MLEKOM

Pripremiti 1/2 kg pasulja, tetovca, kašiku masti, alevu papriku, kiselo mleko i beli luk. Pasulj oprati, naliti vodom, pustiti da vri 15 minuta, procediti, naliti toplom vodom i kuvati. U veću šerpu staviti mast, dodati alevu papriku i na tome propržiti obaren pasulj. Preliti ga zatim kiselim mlekom pomešanim sa istucanim belim lukom, sve dobro izmešati i staviti u rernu da se zapeče. Služiti dok je još toplo.

#### FAŠIRANI KELJ

Pripremiti 1 kg kelja, 5 kašika brašna, 2 jaja, 4 čena belog luka, alevu papriku i biber. Kelj sitno iseći i obariti u slanoj vodi. Gotov procediti, dodati brašno, umućena jaja, alevu papriku, biber i sitno iseckan beli luk. Sve izmešati, oblikovati šnicle i pržiti na vreloj masnoći. Služiti toplo.

#### SVINJSKI KOTLETI

Iseci svinjske kotlete, posoliti ih i uvaljati u brašno. U tiganj staviti mast, pa kotlete ispržiti. Ispržene kotlete držati na toplom mestu. Ocediti deo

masnoće u kojoj su se kotleti pekli, pa na ostatak dodati sitno iseckani luk. Pržiti dok ne porumeni, dodati kašiku brašna, propržiti ga, naliti čašom belog vina i sa dve čaše supe. Umak dobro prokuvati. Sa umaka skinuti mast, a zatim ga procediti kroz cediljku. Vratiti u šerpu, posoliti i dodati na kolutove isečene kisele krastavce. Poređati pečene kotlete na tiganj za pečenje i preliti umakom.

#### ŠTAJERSKI LONAC

Treba: ovčja plećka /oko 2 kg/, 80 gr šargarepe, 80 gr peršunovog lišća, 40 gr celera, glavica crnog luka, 50 gr masti, nekoliko zrna bibera, majčina dušica, so, 1/8 l sirćeta, 1-1,5 kg krompira, Sa ovčje plećke skinuti kožicu, odstraniti loj, izvaditi kost. Meso preliti kipućom vodom /blanširati/, pa iseći na veće komade. Očistiti svu zelen i luk. Sve iseckati i propržiti na masti. U hladnu vodu staviti meso, povrće, so, biber i majčinu dušicu. Kada je meso skoro kuvano, dodati oljušten i na duguljaste četvrtine isečen krompir. Kuvati do kraja, odstraniti majčinu dušicu /ako je u grančici/ i zrna bibera.

#### KUGLICE OD JABUKA

Kilogram jabuka lzrendati, ocediti sok i dinstati sa 700 gr šećera. Dinstane jabuke skinuti s vatre, dodati sok od limuna, 70 gr krupno seckanih oraha. Ostaviti da se malo ohladi i dok je toplo praviti kuglice, uvaljati u kristal šećer i staviti i minjon papiriće. Od ove količine može se napraviti oko 50 kuglica.

#### BAJAT HLEB U VATROSTALNOM SUDU

Bajat hleb iseći na tanke komade, potopiti ga u mleko. U podmazani vatrostalni sud poređati hleb, svaki komad posuti izmrvljenim sirom ili istruganim kačkavaljem, a po svakom komadu razbiti jedno jaje. Staviti nekoliko grudvica butera ili margarina. Staviti masu u pećnicu da se zapeče. Služiti sa salatam, paprikom iz turšije ili jogurtom.

#### VIRŠLE U UMAKU OD VINA

Treba: par viršli po osobi. Skinuti kožicu s viršli, iseći ih na tanke kolutove i na ulju propržiti. Izvaditi ih i na istom ulju pržiti jednu kašiku brašna. Preliti masu sa 2 dl belog vina, posoliti, pobiberiti i u umak spustiti viršle i ostaviti ih još na ploči da proključaju. Jelo služiti s knedlama od krompira.

#### PALAČINKE SA SPANAĆEM

Od jednog jaja, četvrt litre mleka, 120 gr brašna ispržiti tanke palačinke. Pripremiti nadev: obariti pola kg spanaća, ocediti, fino iseckati, ispržiti s glavicom crnog luka i posuti s malo brašna. U ispržen spanać dodati dve kašike milerama, sitno isečen češanj belog luka. Posoliti, pobiberiti, pomešati sa spanaćem i nadevati palačinke. Zavijati ih kao sarme, uvaljati u brašno i razmućeno jaje i pržiti na vrelom ulju ili masti.

#### KOH OD BELOG BAJATOG HLEBA

Nekoliko tankih kriški belog bajatog hleba preliti vrelim mlekom. Posebno umutiti 4 žumanca sa 6 kašika šećera i 50 gr maslaca. Dodati sneg od 4 belanca, vanilin šećer, pa sve pomešati sa hlebom. U podmazan sud staviti polovinu ove mase, poravnati. Staviti red kiselih, narendisanih jabuka, malo pošeceriti, staviti ostatak mase, poravnati, peći na umerenoj vatri. Pečen koh izručiti na tanjir i posuti prah šećerom.

#### MUSAKA OD PRAZILUKA

Očistiti 1 kg praziluka i pirjaniti na masti. Skuvati 150 gr pirinča. Kada je praziluk omekšao dodati kašiku vegete, biber i so po ukusu. Đuveč podmazati i ređati red luka red pirinča. Umutiti dva jaja, dve kašike kisele pavlake i kašiku brašna. Sve dobro izmešati i preliti musaku. Staviti u pećnicu da se zapeče.

#### ŠNICLE SA POVRĆEM

Treba: 800 gr junećih šnicli, senf, so, vegeta, biber, veza mladog crnog luka /može i praziluk/, 3-4 kisela krastavčića, čaša kiselog mleka, brašno, kašika ulja, bareno jaje. Meso istanjiti tučkom, premazati svaku šniclu senfom, posoliti i posuti vegetom. Na šniclu zatim staviti nadev od povrća: pomešati

propržen luk i sitno isečenu barenu šargarepu. Dodati seckano jaje i po dužini isečene krastavčiće. Šnicle uvezati koncem ili pričvrstiti čačkalicom i pržiti na ulju. Dosuti vode i ostatak zeleni i još malo dinstati. U sok u kome se meso dinsta dodati kašiku brašna izmešanu sa kiselim mlekom. Po potrebi dodati još soli i bibera. Na kraju skinuti konac ili čačkalice i služiti uz neki prilog.

#### BORŠČ

Treba: 250 gr pečuraka, 150 gr mesnate slanine, so, vegeta, ulje, 2 glavice crnog luka, 2 šargarepe, 2 st ruka praziluka, manja glavica celera, mala glavica kupusa, mesna kocka za supu, 2 kašike sirćeta, 2 veća krompira, 2-3 čena belog luka, mleveni i biber u zrnu, peršunovo lišće. Povrće očistiti, krompir oljuštiti i staviti sve u jedan sud /i sitnije isečen kupus i celer/. Posebno propržiti luk na ulju i dodati mu praziluk isečen na rezance. Dodati luk u sud s povrćem i naliti sa dve litre tople vode u kojoj je rastopljena mesna kocka. Posoliti i pobiberiti po ukusu, dodati vegetu i 2 kašike sirćeta. Posuti peršunovim lišćem i ostaviti jelo da krčka na tihoj vatri.

#### PILEĆA ČORBA

Istopiti komad butera i propržiti guščiju, ćureću ili pileću sitnež. Staviti malo brašna, naliti vreloom vodom i čašom belog vina. Posoliti i pobiberiti. Dodati luk, peršun, celer. Posle 1 časa kuvanja poređati sitnež u činiju, izvaditi prethodno kosti ukoliko je moguće. Procediti čorbu i skuvati u njoj griz, da bi čorba bila gušća.

#### SARME

Očistiti glavicu kupusa srednje veličine, odvojiti lišće i pažljivo ga oprati. Kuvati u mnogo vode, ostaviti da se ohladi i iscediti. Izabrati toliko velikih listova, koliko se želi napraviti sarmi, a ostatak kupusa iseckati. Propržiti glavicu crnog iseckanog luka, dodati 250 gr sitno isečene slanine, ili istu količinu mlevenog mesa i iseckan kupus. Poklopiti i pržiti 10 minuta. Posoliti, pobiberiti i dodati istu količinu pilava. Na svaki list staviti tri kašike kupusa i pirinča, saviti u obliku loptice. Poređati ih, namazati puterom, pokriti slaninom i naliti čorbom. Poklopiti sud i staviti u pećnicu i ostaviti pola sata,

#### KOTLETI OD PIRINČA

Treba: 200 gr pirinča, 2 dl ulja, 2 kašike pirea od paradajza, 3 kašike brašna, 2 glavice crnog luka, peršunov list, biber, so i 3 jaja. Pirinač obariti, pažljivo, da se ne raskuva. Sjediniti ga s .pireom od paradajza, razmućenim jajima, sitno isečenim lukom i peršunovim listom. Posoliti i pobiberiti po ukusu. Od pirinča napraviti kotlete. Uvaljati ih u brašno i ispeći u vreloom ulju.

#### FRANCUSKI KROMPIR

U vatrostatnu posudu ređati red isečenog, oljuštenog, prethodno u ljuski kuvanog krompira, zatim red tvrdo kuvanih jaja, isečenih na kolutove, posuti ribanim parmezanom, odozgo opet krompir. Preliti sa 1 dl pavlake, jednu kašiku dodatka C sitno iseckanog peršunovog lišća i bibera po ukusu. Peći u pećnici na laganoj vatri do 30 minuta. Poslužiti sa kiselim krastavcima ili paprikom.

#### KOLAČ OD PIRINČA

Skuvati u mleku 150 gr pirinča da bude gust. Dodati 4 žumanca umućena sa 100 gr šećera uz dodatak malo margarina. Sipati u ohlađen pirinač. Izmešati, dodati 100 gr mlevenih oraha, struganu koru od limuna i sneg od 4 belanca. Sipati u podmazan sud i peći. Pečeno izručiti na tanjir, posuti vanilin šećerom i po želji preliteri sirupom od malina.

#### SUPA OD BELOG LUKA

Treba za 4 osobe: 6 čena belog luka, dve kriške bajatog hleba, čaša maslinovog ulja, tri žumanca, so, biber, peršun, dva paradajza i jedna paprika. Beli luk oljuštiti, sitno iseckati a zatim pržiti u ulju. Dodati na kockice sečen hleb, pržiti dok ne porumeni, zatim dodati 1,5 l ključale vode, začiniti solju i biberom po ukusu i poklopljeno kuvati na tihoj vatri 20 minuta. U

prohlađenu supu umešati žumanca umućena sa sitno seckanim peršunovim lišćem. Na kocke isečen paradajz i papriku poslužiti posebno.

#### ŠUNKA S POVRĆEM

Treba: 200 gr kuvanog pirinča, po 100 gr obarenog graška iz konzerve ili zamrzivača, boranije i šargarepe, 2-3 kisela krastavca, seckano peršunovo lišće, majonez, režnjevi praške šunke, nekoliko listova zelene salate, so. Kuvano povrće ocediti, ohladiti i pomešati sa pirinčem. Dodati seckani peršun i na rezance isečenu zelenu salatu, nekoliko kašika majoneza i seckane krastavce. Sve sastojke dobro izmešati i staviti na režnjeve šunke kao nadev. Šunku uviti u rolnu, poređati na tanjir i ukrasiti po želji maslinkama.

#### KRMENADLE SA OVČIJIM SIROM

Treba: 1 kg krmenadli, 200 gr ovčijeg sira, 6 kašika ulja, čen belog luka, malo soka od limuna, so, biber. Na krmenadlama zaseći po jedan "džep" u koji se stavlja komadić sira i pričvrstiti čačkalicom. Preliti mešavinom ulja i začina i ostaviti da meso stoji oko 1 čas. Potom krmenadle obrisati papirnom salvetom od viška masnoće i peći 10 minuta na roštilju. Posoliti meso tek pošto je pečeno.

#### PRŽENICE SA SPANAĆEM

Očistiti spanać, odbaciti drske i dobro ga oprati. Spustiti ga u ključalu posoljenu vodu nekoliko minuta, da bi se obario. Potom ga ocediti i iseckati. Zagrijati ga i mešati sve dok voda ne ispari. Poprskati malo brašnom i pomešati sa kašikom pavlake. Iseći hleb na kriške, odvojiti koru, sredinu namazati buterom i isečeno na male komade ispeći. Između dva komadića hleba staviti malo spanaća, pa taj sendvič uvaljati u razmućeno jaje. Spustiti u tiganj sa zagrejanom masnoćom, propržiti a zatim posoliti.

#### BRZA ČORBA

Treba: dva krompira, glavica crnog luka, dva-tri čena belog luka, jeda kockica za supu, jedna kašika ulja i kašika iseckanog peršuna. Krompir oljuštiti, crni i beli luk sitno iseckati, staviti u sud i prelići litrom vode i kuvati. Kada se krompir skuva, viljuškom ga zdrobiti, u čorbu ubaciti kockicu za supu i kašiku ulja i ostaviti da vri još desetak minuta. Skloniti sa ringle, staviti dve kašike kiselog mleka /ili milerama i peršun.

#### KAPAMA

Treba: oko 800 gr jagnjetine, dve veće glavice crnog luka, tri veze mladog luka, tri veze zelja, pola kg spanaća i 1 dl ulja, soli i bibera po ukusu /nastojati da sav zeleniš bude svež/. Crni luk iseći na rebarca, staviti na vrelo ulje, propržiti, dodati meso isečeno na jednake komade, promešati i poklopljeno uz povremeno mešanje pirjaniti. Kad meso omekša, posoliti, pobiberiti, posuti jednom ravnom kašikom brašna. Najzad dodati očišćen, opran i iseckan mladi luk, zelje, spanać, sve dobro izmešati i poklopljeno kuvati još 30 minuta.

#### ŠARENI KOLAČ

Treba: 3 jaja, 3 šoljice brašna, 3 šoljice šećera, 2 šoljice ulja i 1 kašiku kakaa. Jaja sa šećerom dobro ulupati, dodati prosejano brašno i ulje i pažljivo izmešati. Polovinu mase usuti u duguljast uzani dobro podmazan i brašnom posut pleh. U drugu polovinu mase umešati kašiku kakao-a /prosejanog da bi se izbegle grudvice/ pa prelići preko prvog dela u pleh. Peći na umerenoj temperaturi ali u prethodno dobro zagrejanom pećnici.

#### KOTLETI SA REZANCIMA

Treba: 400 gr kotleta /bilo koje vrste mesa/, 400 gr rezanaca, 2 struka praziluka, 150 gr sira, so, ulje, peršun. Rezance prokuvati u slanoj, uzavreloj vodi. Ocediti ih. Meso iseckati na trake, a očišćeni praziluk na tanke kolutove. Meso propržiti na zagrejanom ulju, a zatim dodati praziluk i rezance, pa sve prevrnuti više puta da se još proprži. Sir iseći na kocke, posuti rezance i meso, poklopiti posudu i pirjaniti jelo dok se sir ne otopi. Na kraju ukrasiti strukovima peršuna.

#### SARMICE OD POVRĆA

Treba: veća glavica slatkog kupusa, 800 gr krompira, koren od celera, 200 gr suve slanine, 3 jaja, 2 glavice crnog luka, 3 dl kisele pavlake, so, biber, šoljica ulja i šolja kuvanog paradajza. Glavicu kupusa očistiti, izdubiti koren, preliti je toplom vodom i ostaviti da malo stoji. Na ulju propržiti seckanu slaninu i luk, dodati na kockice isečen krompir i celer, so, biber i jaja i sve izmešati. Nadev stavljati na listove kupusa i formirati sarmice. Redati ih u posudu preliti mlakom vodom i paradajzom i peći. Napola gotove sarmice preliti pavlakom. Služiti ih tople.

#### RIZI-BIZI

Treba: veća glavica crnog luka, peršun, 1/2 kg mladog graška, 300 gr pirinča, supa od mesne kocke, soli, bibera, strugani sir, masnoća. Izdinstati na masnoći vezu mladog crnog luka /ne mora/, peršuna, dodati mladi grašak. Kad grašak omekša, sipati opran pirinač i pržiti u nepoklopljenom sudu mešajući dok se sve ne sjedini. Naliti potrebnom količinom supe od mesne kocke, dodati soli i biber. Kuvati na tihoj vatri sve dok voda ne provri i pirinač ne omekša. Može se posuti i struganim sirom.

#### KOTLETI SA REZANCIMA

Treba: 400 gr kotleta /od bilo kojeg mesa/, 400 gr rezanaca, 2 struka praziluka, 150 gr sira so, ulje, peršun. Rezance skuvati u slanoj vodi i ocediti. Meso iseckati u obliku traka a praziluk na tanke kolutove. Pržiti na ulju prvo meso, a zatim dodati praziluk i rezance i sve zajedno mešati i pržiti još malo. Sir iseći na kocke, posuti njime masu, pokriti i pirjaniti jelo dok se sir ne otopi. Na kraju, jelo ukrasiti.

#### GRIZ KUGLICE

Treba: 50 gr griza, 1,5 litar mleka, 50 gr parmezana, mrvice, so, biber, četiri jaja, malo ulja za preliv, mrvice i parmezan. Mleko posoliti i pobiberiti i staviti da se kuva. Kada provri dodati ravnomerno griz sa parmezanom i malo mrvica uz stalno mešanje. Potom dodati jedno po jedno jaje. Nastaviti sa mešanjem. Malo kasnije skloniti sa vatre i ohladiti. Od testa napraviti loptice i skuvati ih u slanoj vodi. Izvaditi ih da se malo ocede. Na malo butera ili ulja propržiti sve kuglice, a zatim ih posuti mrvicama ili parmezanom. Služiti uz salatu.

#### SUPA SA SIROM

Treba: čaša belog vina, 200 gr crnog luka, šaka parmezana, kašika majoneza, peršun, kašika paradajz pirea, mrvice, stari hleb iseckan i propržen na buteru, so i limunov sok. Na malo ulja propržiti iseckan luk. Kad porumeni dodati mrvice, promešati a potom pridodati i majonez. Sve to zaliti vinom i ostaviti da se malo prokuva. Osoliti, dodati još malo vode i kuvati oko pola sata. U međuvremenu propržiti hleb. Na istoj masnoći, kasnije, propržiti iseckan peršun i paradajz-pire. Promešati, dodati supi i ostaviti da se kuva još nekoliko minuta. Ispržen hleb rasporediti u četiri tanjira i posuti parmezanom. Supu začiniti sa malo limunovog soka i preliti preko hleba sa sirom. Služiti toplo uz vino.

#### JAJA NA LUKU

Očistiti 4 glavice crnog luka. iseći rebarca i pirjaniti dok luk ne porumeni pa skloniti sa vatre. Na isprženi luk razbiti 4 jaja, tako da ostanu cela. Posuti biberom, alevom paprikom i staviti u pećnicu da se zapeče.

#### ČORBA OD SPANAĆA

Na zagrejanom ulju pržiti glavicu sitno iseckanog crnog luka, dodati očišćen opran i sitno isečen

spanać /1/2 kg/ dinstati dok ne ispari sva tečnost. Dodati kašiku brašna i to propržiti i na kraju alevu papriku, promešati, naliti 1/2 tople vode. Kad provri dodati 1/2 šoljice pirinča, 3 češnja sitno iseckanog belog luka i kašičicu vegete. Kuvati 15 minuta a zatim začiniti jajetom i jogurtom.

#### PUNJENE PAPIRIKE

sitno iseći 4 glavice crnog luka. Jedan koren paškanata istrugati, 2-3 čena belog luka iseckati i pržiti na ulju. Kad već masa omekša dodati 200 gr

oprano pirinča propržiti alevu papriku, biber, vegetu, sitno iseckati list peršuna promešati i tom masom puniti suve crvene paprike /koje su prethodno očišćene i prelivene toplom vodom./ Ređati u namazan sud preliti vodom i kuvati 20 minuta a zatim lakom zaprškom preliti i staviti u toplu pećnicu da se zapeče.

#### ZAPEČEN KROMPIR

Treba: 1 kg krompira, 6 kuvanih jaja, 200 gr luka, kašika, vegete, so, biber, kašičica slatke crvene paprike, 1 dl ulja, 150 gr kajmaka, 2 dl kisele, pavlake. Krompir skuvati, očistiti, izrezati na kriške. Kuvana jaja, takođe, iseći na kriške, a luk propržiti na ulju. Polovinu krompira složiti u uljem namazanu posudu, staviti jaja, propržen luk, posoliti, pobiberiti, posuti vegetom i paprikom. Kajmak i pavlaku izmešati i polovinom mase preliti jelo. Na masu složiti ostatak krompira, posoliti i zaliti ostatkom kajmaka i pavlake. Peći u pećnici 20 minuta.

#### PILEĆA ČORBA

Od celog pileta iseći sitnež za čorbu. Očistiti veću šargarepu, istrugati je i prodinstati na malo ulja, dodati' pola kašike brašna. Još neko vreme dinstati i preliti vodom. U čorbu dodati odvojeno pileće meso, isečenu šargarepu, sitno seckanu papriku /odmrznutu/, oljušten paradajz /može i šolja kuvanog paradajza/, malo bibera u zrnu, sitno seckan celer /list/, peršun i malo vegete. Dok se čorba kuva dolivati vodu po potrebi. Kad je gotova začiniti je mućenim žumancem s kašikom pavlake i s malo soka od limuna.

#### PILEĆI PAPIKAŠ S NOKLICAMA

Pile bez sitneži iseći na komade. Iseći pola kg crnog luka na rebarca. Staviti u šerpu kašiku masti, luk posoliti i pržiti dok ne omekša. Dodati alevu papriku, zelenu papriku /odmrznutu/, spustiti pileće meso i pržiti. Naliti, zatim, pile vodom, naseći 4-5 paradajza /iz konzerve/, dodati sitno seckan peršunov list, malo bibera, posoliti. Jelo kuvati na tihoj vatri dok meso ne bude kuvano. U paprikaš dodati noklice koje se pripremaju ovako: umutiti žumanca, malo masti, soli, sneg od 2 belanca i brašno. Testo ne sme da bude ni meko ni tvrdo. U ključalu vodu spuštati male knedle /vade se kašikom/. Ako se knedle raspadaju treba dodati još brašna. Obarene noklice vaditi rešetkastom kašikom ocediti ih i staviti u sud s vrelin uljem ili mašću.

#### ŠNICLE SA POVRĆEM

Treba: 800 gr junećih šnicli, senf, so, vegeta, biber, veza mladog crnog luka sa perjem /može i praziluk/, barena šargarepa, 3-4 kiselih krastavčića, kiselo mleko /čaša/, brašno, kašika masnoće, 1 bareno jaje. Istući meso, premazati senfom, posoliti, staviti malo vegete i bibera. Preko toga staviti izdinstan crni luk, barenu i sitno iseckanu šargarepu, sitno iseckano jaje, po dužini sečene krastavčiće. Uvezati šnicle koncem ili pričvrstiti čačalicom. Pržiti na masnoći. Dodati po malo vode i ostatak zeleni i još malo dinstati. Sosu dodati kašiku brašna, koje je izmešano sa kiselim mlekom. Po potrebi dodati još soli i bibera. Na kraju skinuti lonac, složiti na činiju i služiti sa garnirungom.

#### PILEĆA ČORBA

Sitnež od pileta staviti u 1,5 litar vode. Dodati 2 šargarepe i 2 korena peršuna isečenog na kolutove. Napraviti zapršku sa dodatkom iseckanog peršunovog lista i usuti u čorbu. Začiniti čašom kisele pavlake i umućenim jajetom.

#### KREM OD JABUKA SA KESTENOM

Skuvati 0,5 kg nakiselih jabuka u slatkoj vodi, propasirati. Dodati celo jaje i šećer prema ukusu, mikserom umutiti. Kuvani kesten umutiti /količina 250 gr bez ljuske/ sa tri kašike mleka i dve kašike ruma. Polovinu krema od jabuka usuti u staklenu činiju, preko toga krem od kestena a odozgo ostatak krema od jabuka. Posuti seckanim orasima i služiti hladno.

#### TOPLI SENDVIČI SA SIROM

Hleb i sir iseći na tanke režnjeve. Hleb namazati buterom i poređati kriške sira. Grejati u zagrejanom pećnici dok se sir ne rastopi. Posuti alevom paprikama i servirati tople sa jogurtom.

#### GARNIRANI KROMPIR

Potrebno: 1, 5 kg krompira, 1 l hladnog mleka, 150 gr kisele pavlake, 100 gr butera ili margarina, 100 gr parmezana, 4 češnja belog luka, so i biber po ukusu. Krompir očistiti, oprati i iseći na tanke kolutove, posoliti i pobiberiti po želji. Posebno sitno seći luk, staviti ga u sud, doliti krompir, preliti mlekom i staviti komadiće butera. Peći u zagrejanoj pećnici dok tečnost ne ispari. Posuti struganim parmezanom i zapeći.

#### ŠNICLE OD POVRĆA

Treba: 2 šargarepe, nekoliko krompira, 1 glavica karfiola, nekoliko listova spanaća, malo graška, boranije, jaje, žumance, malo majoneza, so, biber, ulje, prezla, sok od limuna i kašičica senfa.

Povrće obariti u slanoj vodi i sitno iseći. Dodati jaje i žumance, malo soli i bibera. Promešati da se dobije ujednačena masa. Kašikom vaditi jednake količine, uvaljati ih u prezlu i razmućeno jaje. Pržiti u vrelom ulju da porumeni s obe strano. Služiti s majonezom kome se doda sok od limuna i senf.

#### ČOKOLADNE KOCKE

Potrebno za testo: 250 gr margarina, kašika šećera, žumance, 2 kašike pavlake, 150 gr brašna. Za nadev: 4 žumanca, 150 gr šećera, 3 štangle otopljene čokolade, 100 gr mlevenih oraha, 2 paketića

vanilin šećera, sneg od pet belanaca. Za glazuru: tri rebra čokolade, malo šećera i dve kašičice ulja.

Od margarina, šećera, jednog žumanca, pavlake i brašna zamesiti testo. Podeliti na dva dela, napraviti kore prema veličini pleha i ostaviti da malo stoji. Žumanca mutiti sa šećerom, dodati otopljenu čokoladu, samlevene orahe, vanilin šećer. Sve dobro izmešati, pa dodati čvrsto ulupan sneg od 5 belanaca. Namazati pleh masnoćom, posuti ga brašnom, staviti jednu koru, preko kore nadev, pa ispeći na tihoj vatri. Pečeno testo i prohladeno preliti glazurom od čokolade. Kad se glazura stegne seći kocke.

#### NEPEČENI ROLAT

Treba: 2 belanca, 200 gr šećera, 200 do 250 gr samlevenih oraha, 120 gr razmekšane čokolade,

a za nadev 50 gr butera ili margarina, 50 gr šećera i 2 žumanca. Umesiti šećer, čokoladu, orahe i belanca u što tvrđe testo. Masu na masnom papiru tanko rastanjiti i nadevati. Za nadev umutiti žumanca, buter i šećer. Rolat uviti i ostaviti u frižider da se stegne.

#### TORTA OD PIRINČA

Skuvati šolju pirinča sa dve šolje vode, posoliti i dodati 150 gr butera ili margarina, 200 gr sitno

isečenog suvog mesa, četiri žumanca, sneg od četiri belanca i pola dl milerama. Dobro promešati. Preručiti u podmazanu modlu, posuti prelom i peći u pećnici. Kada porumeni, izvaditi iz pećnice i posuti masnim sirom istruganim na trenici.

#### PITA OD TVRDOG HLEBA

Iseći hleb na kriške, svaku krišku umakati u mleko i ređati u pleh koji je premazan uljem. Preko hleba sipati strugan sir. Umutiti tri jaja i tri kašike mleka. Posoliti i preliti uljem. Staviti da se zapeče.

#### SUTLIJAŠ OD VOĆA S PRELIVOM

U litar hladnog mleka sipati 6 kašika pirinča i komad butera. Ostaviti da se kuva dok pirinač ne postane mekan i dodati šećer. Potpuno mekan pirinač izručiti u zdelu, preliti sokom od malina ili višanja. Odozgo poređati voće

#### PEČENE JABUKE

Jabuke, količinu odrediti prema broju osoba, oljuštiti i odrezati im gornji deo i izdubiti sredinu. Sredinu napuniti marmeladom i poklopiti odsečenim delom. Podmazati pleh i poređati jabuke. Preko jabuka sipati krem umućen sa 4 cela jaja, 7 kašika šećera, 6 kašika brašna i 1/2 litra mleka. Peći na tihoj vatri 45 minuta. Servirati toplo.

#### MLADI PASULJ S PARADAJZOM

Treba: 1 kg mladog pasulja. 2 kesice Fanta za srpski pasulj, 2 kašike seckanog peršunovog lista, 3 čena belog luka, 250 gr paradajza, 2 kašike ulja. Na ulju izdinstati paradajz, dodati seckani beli luk, mladi pasulj i sve naliti vodom i staviti da se kuva. Na kraju dodati razmućeni Fanta pripremljen prema uputstvu sa kesice i seckano peršunovo lišće. Kuvati jelo još 10 minuta. Služiti uz faširane šnicle.

#### ŠLJIVE U TESTU

Napraviti testo nešto gušće nego za palačinke i dobro ga zasladiti. Šljive očistiti od koštica i svaku šljivu ispuniti sa malo šećera. Svaku šljivu uvaljati u brašno pa zamočiti u testo i peći na vrelom ulju dok ne porumeni. Isečene šljive posuti šećerom, poređati na tanjir i služiti.

#### SALATA OD SIRA

Dobro ugnječiti pola kg sira, dodati glavicu iseckanog crnog luka, kašičicu aleve paprike, 2 kašičice senfa, so i ulje po ukusu. Sve dobro promešati, da se masa ujednači, staviti u duguljastu činiju, oblikovati po želji, ukrasiti kolutovima tvrdo obarenih jaja. Može se služiti kao predjelo ili premaz za sendviče, a isto tako uz suvo meso.

#### ĆUFTE OD TIKVICA

Treba: 600 gr tikvica, 120 gr bajatog hleba, 40 gr mrvica, 2 jaja, lišće mirođije, peršuna, biber, so.

Tikvice oljuštiti i krupno izrendati, pa izdinstati u poklopljenom sudu bez dodavanja vode i ostaviti da se ohladi. U ohlađene tikvice staviti hleb prethodno potopljen u mleku ili vodi i oceden. Doda se jedno jaje, so, biber, i seckano lišće mirođije i peršuna. Sve se dobro izmeša i od mase se oblikuju ćufteta. Uvaljati ih u brašno umućeno jaje i mrvice i peći na vrelom ulju dok ne porumene. Služiti s kiselim mlekom u koje se doda istucan beli luk.

#### PEČENA RIBA SA PARADAJZOM

U podmazan plen staviti očišćenu rečnu ribu po izboru, posoliti po ukusu, pobiberiti, poprskati limunovim sokom. Prekriti paradajzom isečenim na kolutove. Dodati malo vode i peći u pećnici.

#### KOLAČ OD KAJSIJA

Penasto umutiti 100 gr butera, dodati 50 gr butera, žumance i na kraju, 150 gr brašna, kesicu vanilin šećera. Masu "utapkati" u podmazan pleh i peći. Kad je kolač upola pečen, izvaditi pleh i preliti ga snegom umućenim od 3 belanca i šećera, poređati prepolovljene kajsije i vratiti sve u pećnicu. Kad porumeni, kolač izvaditi i posuti prah šećerom.

#### TIKVICE S PIRINČEM

Oljuštiti i ocediti 0,5 kg tikvica. Posoliti ih, pobiberiti i propržiti na tihoj vatri na maslinovom ulju sa mrvicama belog luka. Oprati 100 gr pirinča, preliti ga sa 2 dl vode i posoliti po ukusu. Poklopiti i kuvati 18 minuta. Promešati pažljivo tikvice, pirinač, malo iseckanog peršuna i nekoliko kašika nastругanog tvrdog sira. Sve to izručiti u zemljani đuveč, posuti sredinom hleba koja se prethodno potopi u vodu, dobro ocediti i izmrviti. Posuti struganim sirom, preliti uljem i staviti u pećnicu da se prepeče. Služiti u istom đuveču.

#### ČORBA OD LUKA

U sud staviti kašiku butera i kada se dobro zagreje dodati četiri glavice iseckanog crnog luka. Luk propržiti na buteru i naliti supom. Ovu čorbu ne treba zapržiti zaprškom. Staviti u čorbu komad butera, zatim je procediti od luka i skloniti sa štednjaka. Iseći na tanke režnjeve, prema broju osoba, belu veknu za sendviče. Veknicu ispržiti "reš" na buteru, staviti je u zdelu, a preko posuti dosta istruganog sira. Zdelu ostaviti na toplom, da bi hleb dobro upio rastopljeni sir. Čorbu preliti preko hleba, dodati malo kisele pavlake i služiti.

#### ŠARENI PILAV

Treba: 400 gr mlevenog mesa, 250 gr riže, 3-4 šargarepe, dva korena peršuna, peršunov list,

dve kašike masti ili ulja, so i biber. U vatrostalnom sudu zagrejati mast, staviti iseckan peršun i šargarepu, malo propržiti i odmah dodati iseckan luk. Kad crni luk porumeni, dodati meso, so, biber, peršun i oprani pirinač. Naliti vodom i staviti u pećnicu da se peče. Po potrebi dolivati po malo vode.

#### ČORBA OD PIRINČA

Treba: dve kašike pirinča, dl milerama, ulje, žumance, so, biber, strugani sir. Pirinač skuvati u litar i po slane vode, a zatim mu dodati tanku zapršku i još malo prokuvati. Na kraju začiniti kiselim pavlakom pomešanom sa žumancem, dodati bibera po ukusu i na kraju strugani sir.

#### PALAČINKE SA SIROM

Potrebno: 16 palačinki, srednje veličine, 70 gr naseckanog oraha, 200 gr svežeg sira, 100 gr šećera, 4 žumanca, 70 gr butera. Sir pomešati sa orasima, šećerom, žumancima, i buterom. Svaku palačinku namazati ovim nadevom i ređati kao tortu. Staviti u pećnicu da se zapeče 10 minuta i služiti toplo.

#### ČUFTE OD TIKVICA

Treba: 600 gr tikvica, 120 gr bajatog hleba, 80 gr ulja, 30 gr brašna, 40 gr prezle, 2 jaja, lišće od mirodije ili peršuna, so i biber. Očistiti tikvice i krupno ih izrendati na trenici pa prodinstati u poklopljenom sudu ne dodajući vodu i ostaviti da se ohladi. Dodati zatim hleb, prethodno zamočen u mleko ili vodu pa isceden. Dodati jedno jaje, so, biber i sitno iseckano lišće peršuna i mirodije. Sve dobro zamesiti, oblikovati čufta, uvaljati u brašno, umučeno jaje i prezle i pržiti na masnoći dok ne porumene. Služiti uz kiselo mleko.

#### PILETINA S PIRINČEM

Staviti u šerpu koja može da stane u pećnicu dve pune varjače masti, 3-4 glavice sitno iseckana crnog luka i ispržiti zajedno sa džigericom i bupcem isečenim na tanke listiće. Zatim odvojiti sitnež

od pileta, ili, ako je porodica veća, iseći celo pile i dinstati na luku. Kad meso upola omekša dodati 300 gr očišćena i dobro oprana pirinča /ako se kuva celo pile onda staviti više pirinča/, iseckana peršunova lista, soli i sitna bibera. Dobro promešati, naliti toplom vodom ili supom od kostiju, da pirinač ogrezne, i staviti u pećnicu da se peče. Ako je potrebno, za vreme pečenja dolivati po malo vode ali ne mešati. Gotov pirinač treba da je suv i mekan.

#### SARMICE OD KELJA SA SIROM

Treba: veća glavica kelja odvojena na listove, glavica crnog luka, litar supe od kocke, kašika masti, šolja mrvica namočenih u mleko i isto toliko ribanog sira. Kelj oprati i listove popariti vrelom vodom. Odseći zadebljane delove od korena kao kod listova kupusa. Na listove stavljati nadev, uvijati sarmice i stavljati ih u sud u kome se na rastopljenoj masti poređa iseckan crni luk. Složene sarmice naliti supom i staviti u pećnicu da se zapeku. Nadev se pravi od masti kojoj se dodaju namočene mrvice, sir i dva jaja.

#### VINSKI GULAŠ

Treba: 600 gr junećeg mesa od buta, dl belog vina, ulje, glavica crnog luka, kašika mlevene paprike, malo brašna i vegete. Meso iseckati na kockice i posuti vegetom. Na ulju propržiti sitno iseckan luk, dodati papriku i meso i dinstati sve dok sok od mesa ne ispari. Dodati brašno i dalje dinstati, sada uz povremeno dolivanje vode dok meso ne omekša. Jelo zaliti vinom, pustiti da provri i služiti uz baren krompir.

#### BAVARSKI KREM

Treba: 3 jaja, dva lista želatina, 3 kašike šećera u prahu, čaša sirupa od višnje, šlag. U malo vrele vode rastopiti želatin. Umutiti čvrst sneg od belanca, a žumance umutiti sa šećerom i pomešati. U dobro umućenu masu dodati želatin i sirup razblažen sa malo vode ili likera. Krem izručiti u posudice, staviti da se ohladi i pre služenja ukasiti šlagom.

#### GULAŠ ČORBA

Staviti u posudu sirno iseckanu glavicu crnog luka. Kratko vreme pržiti. Kad je lik mekan, dodati 300 gr sitno iseckanog goveđeg mesa. Doliti malo tople vode. Pirjaniti dok meso ne omekša. Pobiberiti, posuti alevom paprikom, dodati 3

do 4 sitno isečena krompira i dve kašike tarane. Ostaviti da se malo prokuva. Naliti oko 1 l vode. Dodati jednu kašičicu vegete, posoliti, kuvati dok krompir ne omekša. Pre služenja dodati dve kašike milerama.

#### HRSKAVICA

Rastopiti 20 gr kvasca u pola šolje mleka i dodati jednu kašičicu šećera. Ostaviti na toplom mestu da kvasac ukisne. Umutiti 50 gr butera, može i margarina, 3 kašike šećera, a zatim sipati pola litra mleka i kvasac. Dodati 1/2 kašičice soli i toliko brašna da se dobije testo srednje tvrdoće. Izraditi ga. Rastanjiti na dasci. Razviti do debljine od pola santimetra. Iseći pravougaonike dimenzije oko 6 x 6 cm. U sredinu svakog staviti po kašičicu butera ili margarina. Uviti, uvaljati u rastopljeni buter ili margarin i ređati u pleh. Peću u prethodno zagrejanom pećnici oko 50 minuta.

#### KROMPIR U MILERAMU

Očistiti i iseći na kolutove 1 kg krompira. Staviti u podmazan pleh. Posoliti, pobiberiti. Preliti sa 2 dl milerama. Peći u pećnici dok krompir ne omekša. Služiti toplo. Kao prilog služi se pržena džigerica ili pohovano meso.

#### PUNJENI KELJ

Treba: glavica kelja /do 1 kg/, 500 gr samlevenog mesa, 2 natopljene i iscedene zemičke, 2 glavice crnog luka, veza peršuna, jaje, so, biber, 1/2 litra supe od kocke, sos od paradajza. Kelj prvo potopiti u hladnu vodu, pa skinuti spoljne tvrde listove, pa ga staviti u ključalu slanu vodu da se prokuva. Meso pomešati sa zemičkom, iseckanim lukom i peršunom, jajetom, da se izjednači i začiniti solju i biberom. Oceden kelj lagano razdvojiti da listovi ostanu vezani sa korenom. Svaki premazati nadevom, pa čitavu glavicu vezati u gazu i kuvati u supi, oko 1 sat. Uz ovo se služi sos od paradajza.

#### ZIMSKI SLOŽENAC

Treba: 2 kocke za kokošiju supu, 6 kašika ulja, 400 gr kobasica, 100 gr celera - korena, 300 gr praziluka, 300 gr šargarepe, 500 gr krompira, peršunovo lišće. Kobasicu tanko izrezati i malo prepržiti na ulju. Zatim dodati izrezano povrće i krompir na krupnije kocke. Tome dodati kocke kokošije supe. Sve preliti sa litrom vode i kuvati dok ne omekša. Na kraju dodati seckano peršunovo lišće i servirati kao ukusni topli obrok.

#### ČORBA OD CELERA

Treba: 2 glavice celera, šoljica pirinča, malo masnoće, kašika brašna, čaša kiselog mleka, 2 jaja, 20 gr struganog sira, biber, so. Oljuštiti i iseći na kockice celer, skuvati u litar vode. Kad omekša celer dodati šoljicu pirinča. Od masnoće i brašna napraviti belu zapršku, zapržiti čorbu. Kad se malo prohladi začiniti jajima i kiselim mlekom. Pobiberiti, posoliti, posuti struganim sirom.

#### ŠNICLE S JAJIMA

Treba: 500 gr svinjskog mesa, 4 jaja, 3 kašike milerama. Seći tanke šnicle, posuti vegetom i biberom. Uvaljati u brašno i malo propržiti. Poređati u đuveč, preliti masnoćom u kojoj su se pržile. Dobro umutiti jaja sa mileramom. Preliti šnicle i zapeći u pećnici.

#### LENJA PITA SA ŠAMOM

Dobro umutiti jednu paklu margarina sa četiri kašike šećera i pet žumanaca tako da se dobije penasta masa. Dodati koru od limuna 1/2 paklice praška za pecivo i zamesiti sa 500-600 gr brašna, dobro izmesiti testo i podeliti na dva jednaka dela. Jedan deo odmah staviti na led a drugi deo rastanjiti u podmazan i brašnom posut pleh. Zatim preostalih pet belanaca mutiti sa 250 gr prah šećera /kao za puslice/ i kad je već gotovo dodati 150 gr seckanih oraha, 100 gr suvog grožđa, četiri kašike pekmeza od šipaka i jedan vanil prašak. Dobro izmešati i jednim delom premazati koru u plehu, a zatim testo iz leda istrugati preko, opet preostali deo šama i ponovo izrendati testo.

Peći u dobro zagrejanom pećnici. Pečeno posuti prah šećerom i hladno seći na kvadrate.

#### PITA SA SLANINOM

Napraviti testo od 1,5 čase brašna, malo margarina, tri kašike vode i malo soli. Razviti veći i manji krug. Većim obložiti zamašćen pleh. Sitno iseći slaninu i poređati na dno tepsije, posuti je peršunovim listom i zaliti sa dva umučena jajeta. Posoliti i pobiberiti. Prekriti manjim krugom razvijenog testa, pritisnuti ivice i peći pola časa.

#### NABUJAK OD JABUKA

Treba: 600 gr jabuka, 4 kašike šećera, 4 jaja, 1 paklica vanil šećera, buter. Oprati, očistiti i iseći jabuke, kuvati ih sa 2 kašike šećera. Kad se skuvaju, propasirati. Izmotiti žumanca sa preostalim šećerom i sve dodati pireu od jabuka. Izlupati čvrsto sneg od belanca i polako ih dodati smesi. Dobro izmešati a zatim istresti u kalup namazan buterom. Peći polako nekoliko minuta, a zatim pojačati vatru. Kad bude gotovo, posuti vanil šećerom.

#### VALJUŠCI OD HLEBA

Treba 3/4 l mleka, 4 kriške hleba, 2 jaja, 2 kašike brašna, soli, bibera, muskatnog oraščića, 30 gr parmezana. Staviti hleb u činiju i preliti mlekom i pustiti da dobro omekša. Zatim iscediti i propasirati, dodati jaja i brašno, so, biber i malo oraščića. Dobro izmešati, izvaljati u obliku kobasice i rezati male valjuške. uvati ih u kipućoj i osoljenoj vodi nekoliko minuta, zatim ih izvaditi i preliti rastopljenim buterom i posuti parmezanom

#### ROLANDA

Treba: 750 gr odrezaka u komadu, 5 jaja, 60 gr parmezana, 30 gr peršunovog lišća, maslac, ulje, 2 dl supe, so, biber. Istucati meso koje ćemo nadenuti omletom i zaviti u rolandu. U veći tiganj zagrejati mešavinu ulja i margarina. Posebno razbiti jaja, posoliti ih, dodati naribani sir i iseckano peršunovo lišće. Ispržiti omlet, preseliti ga na meso, zaviti rolandu i zavezati je belim koncem. Staviti rolandu u posudu, preliti uljem, buterom i supom, osoliti, pobiberiti i lagano ispirjati. Poslužiti narezano na odreske.

#### RAGU UMAK

Treba: kesica "magi" supe od paradajza, 2-3 dl vode, 60 gr ulja, 100 gr luka, 50 gr šargarepe, 100 gr mlevenog mesa, 50 gr suve slanine /ako se želi/, mažuran, šećer. Na vrelom ulju ispržiti malo šećera, dodati sitno iseckan crni luk i slaninu. Posle kratkog dinstanja dodati meso i struganu šargarepu i sve dinstati uz dolivanje vode oko 30 minuta. Dodati, zatim, sadržaj kesice "magi" supe, mažuran i zaliti ostatkom vode tako da umak bude gust. Masu prokuvati i servirati kao preliv testenini.

#### ČORBA OD TIKVICA

Treba: mlad crni luk, 2-3 komada tikvica, masnoće, soli, vegete, 1 kašika brašna, mirođije, 2 žumanca, čaša kiselog mleka, malo bibera. Izdinstati na masnoći crni luk zajedno sa perjem, takođe dinstati i naseckane tikvice. Dodati brašno pržiti i naliti vodom. Kuvati, zatim posoliti, dodati malo vegete, naseckanog lišća od mirođije. Začiniti jajetom /žumancima/, dodati kiselo mleko i sitni biber.

#### MOZAK SA PEČURKAMA

Treba: juneći mozak, sok od limuna, 1/2 litra mleka, masnoće, soli, vegete, bibera, 300 gr pečuraka, 50 gr brašna. Pečurke ako nisu sveže preliti toplom vodom i ostaviti do upotrebe, mozak oprati, skinuti skramu. Skuvati ga kratko u osoljenoj vodi u koju se nacedi sok od limuna. Zatim napraviti sos od masnoće, mleka i brašna, staviti mozak koji se prethodno iseče, zatim staviti pečurke isečene na rezance koje se prethodno obare u slanoj vodi. Sve ovo izručiti u vatrostalnu posudu, staviti malo masnoće i zapeći. Služiti kao predjelo.

#### PILETINA SA VINOM

Treba: belo pileće meso, može i sitniš od piletine, masnoća, soli, vegete, 50 gr struganog kačkavalja, 2 dl belog vina, 2 kašičice senfa, jedna čaša pavlake, mrvica. Skuvano živinsko meso očistiti od kostiju i iseći na komadiće, staviti u namašćenu vatrostalnu činiju. Zagrejati masnoću, staviti strugani kačkavalj,

dodati belo vino, senf, malo vegete i soli. Ostaviti da malo provri, skinuti sa štednjaka, dodati pavlaku, izmešati, ovim preliti isečeno meso sa svih strana, posuti mrvicama, staviti malo masnoće i zapeći u pećnici.

#### GRAŠAK SA MLADIM KROMPIROM

Treba: 650 gr graška, 300 gr mladog krompira, 60 gr ulja, mirođija, peršunov list, so, brašno, mlevena paprika, šećer, glavica crnog luka. Grašak oprati i staviti u šerpu, dinstati sa sitno iseckanim lukom, posle desetak minuta dodati krompir uz povremeno dolivanje vode. Omekšanom grašku i krompirićima dodati kašiku brašna, so, papriku i malo šećera, izmešati, propržiti i naliti hladnom vodom. Još malo kuvati. Dodati seckanu mirođiju i peršunovo lišće, kuvati još pet minuta uz mešanje da ne bi zagorelo.

#### BORANIJA U PEĆNICI

Treba: 800 gr boranije 70 gr mrvica, 2 dl kiselog mleka, 3 jaja, 100 gr masti, aleva paprika, so, biber.

Zamrznutu boraniju kratko obariti u slanoj vodi, ocediti i staviti u podmazan sud. Preliti je jajima razmućenim u kiselom mleku i posuti mrvicama i listićima masti. Zapeći u pećnici i služiti sa salatam.

#### POTAŽ OD ŠARGAREPE

Treba: 300 gr šargarepe, 1 veća glavica crnog luka, masnoća, soli, malo vegete, 1 celo jaje, pola čaše milerama. Dinstati na masnoći šargarepu, što sitnije isečenu sa glavicom crnog luka takođe usitnjenog. Naliti vodom prema potrebi, posoliti, dodati malo vegete. Kada je šargarepa skuvana dobro ispasirati, začiniti jajetom i mileramom.

#### KOTELETI OD KELJA

Treba: 1 manja glavica kelja, 1/2 krompira, 1 glavica crnog luka, peršunovo lišće, 100 gr struganog tvrdog sira, malo bibera, vegete, soli prema ukusu, 2 jaja, masnoće i malo aleve paprike. Skuvati očišćenu glavicu kelja, kada se prohladi samleti, takođe obariti i krompir i samleti na mašini za meso. Na masnoći izdinstati crni luk, dodati peršunovo lišće izmešati sa keljom, dodati nastrugani sir, malo bibera, aleve paprike, vegete i soli prema potrebi. Sve izmešati i dodati jaja. Izraditi dobro masu, praviti male kotlete i pržiti na vreloj masnoći, prethodno posuti mrvicama.

#### VARIVO OD KARFIOLA

Na masti dinstati glavicu isečenog luka, dodati 1/4 kg teletine ili mlade junetine, takođe isečene na sitne komade. Kad je meso upola mekano, dodati karfiol, izdvojen u "cvetove", kašiku soka od paradajza. Dinstati varivo dok karfiol ne omekša, dodati malo tople vode, 3 kašike pirinča i sve pustiti da proključa. Posoliti i pobiberiti.

#### REZANCI SA POVRĆEM

Treba: 500 gr rezanaca, 200 gr šampinjona, 3 šargarepe, 1 čen belog luka, 200 gr šunke, 8 jaja, 40 gr nastruganog sira. Skuvati rezance u slanoj vodi, da ne budu mekani. Na zagrejanom masnoći prepržiti isečeno povrće. Posebno prepržiti na kockice izrezanu šunku. Ulupati jaja dodati šunci, pa sve pomešati s povrćem i rezancima. Izručiti masu u vatrostalnu činiju, presuti sirom i zapeći u pećnici.

#### KNEDLE OD KROMPIRA SA SPANAĆEM

Treba: 375 gr krompira, 300 gr očišćenog spanaća, 1 glavica crnog luka, 2 kašike brašna, 1 jaje, 2 kašike butera, 2 kašike nastruganog sira, so, biber, oraščić. Skuvan krompir naribati. Očišćen spanać staviti u ključalu slanu vodu da samo jednom proključa. Ocediti i sitno iseći. Na malo masnoće prepržiti luk da ne potamni, dodati spanać i dinstati još 5 minuta. posuti brašnom, pa skinuti s vatre. Umešati krompir, jaje, pa začiniti. Sa manjom kašikom vaditi iz mase knedle, stavljati u ključalu slanu vodu. Smanjiti temperaturu i kuvati knedle 10 minuta. Ocediti ih, poređati na zagrejanu činiju, preliti rastopljenim buterom i posuti sirom.

#### JELO OD KOPRIVE

Veoma je zdravo za decu i starije osobe. Pola kg mlade koprive /4-5 lista pri vrhu/ dobro isprati u nekoliko voda i staviti poklopljene u posudu za kuvanje i kuvati dok ne omekšaju listovi. Procediti i skuvanu masu iseckati, u dve kašike ulja ili jednu dobru kašiku masti propržiti jednu glavicu sitno iseckanog crnog luka, a kad je lik porumeneo dodati 2-3 češnja belog sitno iseckanog luka i malo soli, 1-2 kašike griza. Proprženi luk sa zaprškom izmešati sa zelenom koprivom, dodati 1 kašiku vegete, dobro izmešati i još malo sve zajedno propržiti, a potom naliti vodu od koprive i pola litra mleka. Kuvati sve zajedno dok ne postane zgusnuta zelena kaša. Kad se ohladi pripremiti kao dodatak prženi krompir, kuvana jaja, pržene viršle, pohovanu šunku ili pohovani parizer.

#### VRTARSKO JELO

1 kg svinjskog mesa iseći na komade. U šerpu staviti malo masti, dodati 3 glavice sitno iseckanog

crnog luka. Dodati malo aleve paprike. Pripremiti povrće: 100 gr boranije, 100 gr pečuraka. 4 korena mladog peršuna i malu glavicu belog kupusa. Iseci sve povrće na jednake delove i staviti da se dinsta s mesom. Pre nego što je jelo gotovo, povrće i meso mekano, dodati 100 gr na kockice isečenog paradajza.

#### NADEVENI PARADAJZ

Odabrati paradajz, odseći "poklopac". Kašičicom izdubiti sredinu. Paradajz poređati u podmazan pleh, posoliti i staviti malo vegete. Skuvati nekoliko krompira, ispasirati ga, staviti kašiku brašna, jaje, soli bibera i masu špricom staviti u sredinu paradajza /može i kašikom/. Posuti odozgo sitno isečenom šunkom i peršunovim lišćem. Peći u pećnici da vrhovi blago porumene.

#### PARADAJZ SUPA

Pripremiti zapršku od 1 glavice crnog luka, 2 kašike ulja, 1 kašika brašna i malo aleve paprike, propržiti i naliti sa 1/2 l paradajza i 1/2 litra vode. Kada provri dodati malo vegete i zakuvati pirinač. Pre serviranja začiniti sa malo pavlake i posuti sitno seckanim peršunom.

#### VARIVO OD KELJA

Treba: 1 kg kelja, očišćenog i isečenog, 4 krompira, oljuštena i isečena na kocke, 2 kašike ulja, 1 kašika brašna, 1 mala glavica crnog luka, sitno isečenog, 2 čena belog luka, 1 kašičica aleve paprike, 1 kašika vegete, biber po ukusu. Obariti kelj u slanoj vodi, kao i krompir. U posebnom sudu zagrejati ulje, dodati brašno i luk pa pržiti dok brašno i luk ne porumene. Zapršci dodati beli luk i alevu papriku, promešati. Dodati ocedeni kuvani kelj i pirjaniti do 3 minuta. Preliti kelj vodom, dodati vegetu, biber i ako treba soli. Kuvati na tihoj vatri oko 10 minuta. Dodati kuvan i oceden krompir.

#### KAJGANA SA ČVARCIMA

Sitno iseći 100 gr čvaraka, propržiti sa isečenom glavicom crnog luka. Čvarcima dodati 4 mućena jaja, soli i bibera po ukusu. Pre serviranja posuti alevom paprikom.

#### REZANCI S PEČURKAMA

Zamesiti obične rezance od 300 gr brašna, malo soli, 2 jaja i malo vode. Od testa oklagijom razvući tanje jufke i iseći ih na kratke rezance. Prokuvati rezance u osoljenoj, ključaloj vodi, zatim ih ocediti, oprati mlakom vodom i kad se opet ocede pomešati sa malo toplog butera. Za to vreme očistiti i na buteru ispržiti suve ili sveže pečurke. Uzeti kalup, namazati ga i staviti rezance. Preko rezanaca staviti punjene pečurke i sve preliti kiselom pavlakom. Potom kalup dopuniti preostalim rezancima. Posuti struganim kačkavaljem. Peći u vreloj pećnici. Uz ove rezance mogu se služiti pečurke isečene na tanke listiće, ispržene s lukom.

#### ČORBA SA PARMEZANOM

Treba: kašika masnoće, peršunov list, glavica crnog luka, veza razne zeleni, šoljica pirinča, 1 manji karfiol. 100 gr nastruganog parmezana, so, malo vegete. Na masnoći izdinstati manju glavicu crnog luka. Zatim dodati i dinstati naseckan peršun. Iseckati' na kolutove vezu zeleni pa kuvati sa karfiolom.

Paziti da se karfiol ne raskuva. Tom vodom prelići dinstani luk, dodati soli i vegete. Staviti opran pirinač i kuvati ga dok ne omekne. Spustiti karfiol koji treba razdvojiti na cvetove i zelen, i na kraju, dodati strugani parmezan.

#### KELJ SA JAGNJETINOM

Treba: 1 kg kelja, 4 glavice crnog luka, 750 gr jagnječeg mesa /but bez kostiju/, 1 kašičica kima, 1 veza peršuna, ulje, so, biber. Očistiti kelj i crni luk i iseći na krupne komade. Jagnjetinu iseći na kocke i propržiti na zagrejanom ulju. Dodati, zatim, kelj, luk i začine. Naliti vodom i ostaviti da krčka. Na kraju jelo posuti iseckanim peršunom.

#### ŠARAN NA LUKU SA MILERAMOM

Treba: šaran od oko kilogram, 500 gr crnog luka, ulje, so, aleva paprika, biber, 2 dl milerama.

Očistiti ribu i sa obe strane zaseći kriške do kosti i posoliti zarez. Dobro izdinstati na ulju sitan luk. Staviti u đuveč luk, preko luka ribu, a odozgo alevu papriku i biber. Staviti đuveč u pećnicu. Na desetak minuta pre nego što se izvadi iz pećnice prelići mileramom. Služiti uz pirinač.

#### KUGLICE OD POMORANDŽI

Treba: 2 pomorandže, 500 gr suvih smokava, 300 gr šećera u prahu, malo šećera u kristalu, ili strugane čokolade. Koru od dve pomorandže i smokve samleti na mašini za meso dva puta, dodati šećer i sok od dve pomorandže, da mogu da se prave kuglice. Kuglice uvaljati u kristal šećer ili u struganu čokoladu i stavljati svaku kuglicu u papiriće minjon. Treba da odstoje da se malo prosuše.

#### PAŠTETA OD MESA SA PALAČINKAMA

Treba: 10 komada prženih palačinki, 200 - 300 gr mlevenog mesa, malo soli, 1 glavica crnog luka i malo bibera. Palačinke ispržiti, kada se malo ohlade filovati ih sa filom napravljenim od iseckane glavice crnog isprženog luka, posoliti, pobiberiti i dodati meso da se malo proprži. Sve dobro pomešati i filovati svaku palačinku uzduž, pa uviti, a zatim svaku tako uvijenu palačinku umakati u umučeno jaje i prezle, pa sve propržiti na ulju ili masti. Paštete se služe dok su vruće.

#### MUSAKA OD SPANAĆA

Treba: 1 kg spanaća, 300 gr mlevenog mesa, 3 jaja, 200 gr mleka, malo pirinča, soli, bibera, vegeta, crni i beli luk. Spanać obariti i ispasirati. Propržiti na ulju malo belog luka i dodati spanać. U vatrostalni sud stavljati red posoljenog spanaća, red proprženog i začinjenog mlevenog mesa. Ponovo staviti spanać. Prelići umućenim jajima /3/ sa šoljom mleka i malo soli. Zapeći u pećnici. Služiti sa kiselim mlekom.

#### POGAČICE SA KAJMAKOM

Zamesiti testo od 1,5 kg brašna, 200 gr kajmaka, 250 gr margarina, šoljicom ulja, 3 jaja, 100 gr tvrdog belog sira, malo soli, kvasca i mleka, koliko da se umuti kvasac. Dobro uraditi testo, poklopiti folijom i ostaviti u frižider da prenoći. Sutradan razvući oklagijom, vaditi pogačice, premazati belancem, posuti kimom i peći u pećnici.

#### MEDVEĐE ŠAPE

Treba: 250 gr šećera, 250 gr masnoće, 300 - 350 gr brašna, celo jaje, 1/2 kesice praška za pecivo, 3 kašike mlevenih oraha, vanilin šećer. "Izraditi" brašno i masnoću, dodati sve ostalo. Otkidati komade veličine oraha, puniti kalupe posute brašnom ili masu rastanjiti i vaditi čašom krugove. Peću u umereno zagrejanom pećnici. Gotove kolače umakati u vanilin šećer.

#### PREDJELO DD SPANAĆA

Očistiti 1 kg spanaća, oprati i iseći ga na krupnije komade. Pržiti na masnoći. Posebno penasto umutiti tri žumanca s kašikom margarina, dodati malo obarenog pirinča, ispržen spanać, so, biber, kašiku struganog kačkavalja i, na kraju, sneg od tri belanca. Sipati masu u dobro podmazanu šerpu i peći na umerenoj vatri oko 1/2 časa.

#### PILE S KARFILOM

Pile oprati i iseći na komade. U šerpu staviti kašiku masti. /ili ulja/, i spustiti pileće komade. Očišćenu glavicu karfiola staviti u slanu ključalu vodu da kuva. Kad je meso u šerpi porumenelo dodati kašiku brašna. Kad se brašno proprži usuti šolju vode i pustiti da neko vreme ključa s piletinom. Upola obareni karfiol ocediti, isitniti na cvetiće i dodati u šerpu s piletom da se kuva sve dok pile ne bude potpuno mekano. Dodati na kraju 1/4 kisele pavlake i ostaviti da proključa. Meso staviti na sredinu zdele, a okolo poređati karfiol i sve preliti sokom u kome se pile kuvalo.

#### PILE PEČENO U SLANINI

Pile oprati i posoliti, iseći 250 gr suve slanine na tanke reznjeve i celo pile zatim obaviti slaninom i vezati belim koncem. Pile peći u đuveču, pomalo dodajući vode da bi bilo što više soka. Kad je pile pečeno, izvaditi ga iz masnoće, a u masnoću dodati čašu kisele pavlake, malo mleka, soli, soka od limuna, pa kada umak provri, preliti preko isečenog pileta i služiti toplo.

#### ŠARAN NA GURMANSKI NAČIN

Većeg šarana oprati, očistiti i posoliti. Sa obe strane ribe napraviti zareze na svaka 3 cm. Na ulju propržiti 4 glavice crnog luka, posoliti i pobiberiti. U svaki zarez ribe staviti pomalo luka, a preostalu količini rasporediti po đuveču. Spustiti povrh toga ribu i upola ispeći u pećnici. Zatim je preliti kiselom pavlakom umućenom sa kašikom aleve paprike, pa šarana dopeći. Služiti uz obaren krompir.

#### BARENI JEZIK

Goveđi jezik dobro oprati i staviti u lonac sa vodom, dodati 2-3 korena peršuna i pola glavice celera, pa kuvati da jezik postane mekan. Izvaditi ga iz vode, oljuštiti kožicu i staviti ga malo u hladnu vodu. Zatim jezik iseći na kolutove, poređati u činiju, tako da zadrži oblik jezika. Svuda naokolo staviti nastrugan ren ili ga preliti sokom od paradajza.

#### GOVEĐI ODRESCI S BELIM LUKOM

Treba: 1 kg mesa, malo soli, četiri reznja izgnječenog belog luka, šoljica vinskog sirćeta, 1/2 šoljice ulja i posebno ulje za prženje. Meso iseći na sasvim tanke šnicle i staviti da stoje u dubljem sudu. Pomešati so, beli luk, sirće, ulje /1/2 šolje/ i ovom masom preliti odreske, poklopiti ih i ostaviti da stoje najmanje 6 časova, okrećući ih povremeno. Izvaditi ih, ocediti i pržiti na zagrejanom ulju s obe strane.

#### KREM PIRE OD JABUKA

Pola kg jabuka nastrugati na trenici. Dodati struganu koru od dobro opranog limuna, cimeta i malo vode, pa kuvati da se napravi gust pire. Rashlađenu masu staviti u zdelice ili čaše, dodati malo pekmeza od kajsiya, malo šlaga i posuti mlevenim orasima.

#### SMOKVE U ŠLAGU

Krupno iseći 300 gr suvih smokvi, dodati 2 kašike šećera, 3 kašike soka od limuna i malo soka od pomorandže, pa ostaviti da odstoji pola časa. Potom dodati čašu šlaga i malo mlevenih oraha, pažljivo izmešati i ostaviti u hladnjak do upotrebe.

#### LINCER SA ORASIMA

400 gr brašna, 200 gr margarina, 150 gr šećera i 4 žumanca. Napraviti testo, rastanjiti na 1,5 cm debljine, staviti u podmazan pleh i peći da bude polupečeno. U međuvremenu izmešati 250 gr šećera, 4 belanca, 200 gr mlevenih oraha i 2 kašike kaka, pa kuvati da masa postane gusta. Time premazati polupečeno testo i ostaviti da se dopeče.

#### PRŽENI GREJP

Napraviti čvrst sneg od 3 belanca, dodati 2 kašike šećera, a 4 manja grejpa preseći po širini, posuti ih šećerom, a po šećeru poređati sneg od belanaca, pa ih poređati u tepsiju u vruću pećnicu da se prepeče. Pre serviranja od gore se može ukasiti trešnjom ili višnjom iz kompota.

#### ČORBA OD MOZGA

Teleći mozak očistiti od žilica 1 iseći na kockice. Napraviti svetlu zapršku od kašike masnoće i kašike brašna. Dodati hladnu vodu, sitno isečen peršunov list i so. Ostaviti da provri, a zatim dodati kocke od mozga i kuvati. Kad je čorba kuvana, dodati joj sok od limuna i kašiku pavlake.

#### POHOVAN OSLIĆ

Pola kg oslica oprati, posoliti i nacediti limun i ostaviti da stoji jedan čas. Ribu zatim uvaljati u brašno, jaja i na kraju u mrvice i ispržiti na vrelom ulju da bude reš. Služiti s barenim krompirom na koji se nasecka peršunov list i sitno isečeni beli luk.

#### MAĐARSKI KROMPIR

Treba: 1 kg krompira, 4 glavice crnog luka, 5 kašike ulja, 1 kašika ljute aleve paprike, 2 kašike pirea od paradajza, 1/2 l supe od kocke, 200 gr dimljenih kobasica, so, biber, nekoliko listova lorbera, vegeta. Na ulju propržiti iseckan luk, kad omekša, posoliti, staviti biber, alevu papriku i dodati krompir isečen na kolutove. Malo ga propržiti, pa naliti supom u kojoj je razmućen pire od paradajza i dodati kobasice isečene na kolutove. Poklopiti i kuvati na tihoj vatri.

#### "BOMBE" SA JAJIMA

Treba: 500 gr krompira, oljuštenog, skuvanog u slanoj vodi i propasiranog, 200 gr brašna, kašika

ulja, 1 jaje, malo soli i vegete. Propasirani krompir ostaviti da se malo prohladi. U krompir dodati ulje, vegetu, so, jaje i brašno. Zamesiti testo. Razvijati testo oklagijom debljine 1/2 cm i nožem iseći četvorougaoike. Namazati ih paštetom. Staviti očišćeno tvrdo kuvano jaje i umotati u brašno, pa u umućena jaja i na kraju u prezlu. Pržiti na vrelom ulju. To uraditi sa svakom "bombom" od jaja. Služiti uz sezonsku salatu.

#### PRŽENI SIR SA JAJIMA

Treba: 4 kriške sira /trapist ili neki njemu sličan/, 4 jaja, 4 kriške bajata hleba, butera. Hleb iseći na kockice. U sudu na malo butera propržiti hleb. U istu masnoću staviti jednu krišku sira propržiti je sa obe strane, preko sira staviti jedno jaje pazeći da se žumance ne prospe i pržiti. Tako, pripremljeno jaje staviti na tanjir uz hleb koji je raspoređen na četiri tanjira. Služiti uz salatu.

#### SUPA S PRŽENIM PIRINČEM

Treba: zeleniš za supu /peršun, celer, glavica crnog luka, šargarepa, biber, so/, malo ulja, rendan parmezan, pola šoljice pirinča, sok od limuna. Skuvati supu od zeleniša, a u međuvremenu oprati pirinač u toploj vodi, ocedite, spustiti u malo ulja i pržiti. Kada supa vri, procediti je. Zelen protisnuti kroz sito i vratiti u supu, dodati pirinač. Pred kraj dodati malo limunovog soka. Gotovu supu služiti struganim parmezanom.

#### KOLAČ S PEKMEZOM

Umutiti šolju šećera, 2 jaja, kašiku masti, da se dobije ujednačena masa. Dodati 2 kašike pekmeza

ili marmelade i još malo mutiti. Dodati 1 šolju mleka, 2 šolje brašna i 1 kašičicu praška za pecivo. Izmešati varjačom. Sipati u podmazan i brašnom posut pleh. Peći u pećnici na umerenoj temperaturi. Vruće posuti šećerom u prahu s ukusom vanile.

#### KAKO SE OD MLEKA PRAVI KISELO MLEKO?

U prokuvano mleko, razmutiti kašiku ovčijeg mleka, razliti u čaše ili šolje i ostaviti da se masa stegne.

#### SPANAC SA KUVANIM JAJIMA

1,5 kg spanaća očistiti, oprati, staviti u lonac i kuvati. Dodati mu malo sode bikarbone da bi ostao zelen. Kad je spanać kuvan dobro ga ocediti i samleti na mašini za meso. U sud staviti kašiku masnoće, dodati manju kašiku brašna i pržiti dok se ne dobije rumena zaprška. Dodati samleven spanać, posoliti pobiberiti i sipati šest kašika kisele pavlake. Sve dobro izmešati i sipati u kalup u kome će se spanać služiti. Preko spanaća staviti 3 tvrdo skuvana jajeta,

isečena na polovine. Sve posuti struganim sirom, staviti u pećnicu i peći 15 minuta. Služiti t toplo.

#### SVINJSKI GULAŠ SA KISELIM PAPRIKAMA

Na kockice iseći 700 gr svinjskog mesa i propržiti ga na ulju. Upola prženo meso izvaditi, a u mast dodati 5-6 sitno iseckanih glavica crnog luka. Luku dodati na kolutove isečene dve šargarepe i 3-4 kisele paprike iz turšije i sve pržiti na tihoj vatri jedan sat. Posle toga u povrće dodati meso, malo mlevene paprike, soli i bibera. Jelo naliti vreloom vodom koliko je potrebno da meso ogrezne i kuvati

na tihoj vatri. Ako je potrebno na kraju, dodati još malo vode.

#### ODLIČNA SARMA

Krto svinjsko meso se samelje ili satarom isecka i doda malo dobrih čvaraka, pa se pomeša sa sitno na kvadratiće nasečenom suvom slaninom, sa nakvašenim pirinčem, doda se malo soli, sitnog bibera i jedno celo jaje i malo vode. Masa mora da je mekana, ne sme biti čvrsta. Takvom masom se pune, lepi, nepocepani i dobro kiseli polulistovi kiselog kupusa i uvijaju lepe sarme, koje se u jednoj širokoj zdeli, a nikako u loncu, naslažu jedna pored druge, preliju čistom vodom, poklope i stave na vatru da se mekano kuvaju. Pripremi se dobra mekana zaprška, koja se, kad je gotova dobro prokuva pa preko sarme prelije, da bi se ona izvesno kratko vreme sa zaprškom prokuvala. Po želji, može se dodati pri svršetku nešto slatkog gustog milerama, ukus će biti još bolji. Zaprška se ovako pravi: u celoj masti proprži se samo malo sitno nasečenog crnog luka, pa se odmah doda malo prosejanog belog brašna i meša dok zaprška ne dobije braon boju. Onda se doda malo aleve paprike i naliije čorbom ili hladnom vodom. Onda se dobro prokuva, pa se prelije preko sarme. Kod svakog variva je najvažnija zaprška. Ako je zaprška bleđa, ako brašno nije u njoj dobro prženo, onda ne valja, zato mnoge osobe više vole varivo dinstano, preliveno mileramom ili razmućenim jajetom.

#### KAJGANAN SA PEČURKAMA

Pola kg svežih pečuraka oprati i iseći. Staviti u sud kašiku masnoće, zagrejati i ispržiti glavicu iseckanog crnog luka. Kad luk požuti, dodati mu pečurke. Posoliti i sve zajedno pržiti, ali poklopljeno. Kad voda iz pečuraka ispari, dodati dva-tri jajeta, prethodno umućena, i sve zajedno ispržiti na kajganu.

#### BRODET

Treba: 150 gr morske ribe /najbolje dve vrste/, 10 gr ulja, 50 gr luka /crnog/, 1 čen belog luka, paradajz iz tube, so, biber, peršunov list, malo soka od limuna ili vinskog sirćeta. Ulje zagrejati, dodati na tanke kolutove sečen crni luk. Ribu nakapati sokom od limuna ili sirćetom, posoliti, dodati malo proprženom luku. Ribu takođe malo propržiti dok ne porumeni, dodati seckan beli luk, peršunov list, paradajz, doliti vodu, posoliti, pobiberiti i na slabijoj vatri omekšati. Služiti uz kuvani krompir.

#### KUVANA RIBA

Treba: 150 gr posne ribe, lovorov list, koren mrkve, koren peršuna, mala glavica crnog luka, biber u zrnu, so, sok od limuna. Očistiti i oprati zelen, seći u kolutove. Zagrejati vodu, dodati zelen, luk, so, biber. Kuvati 20-25 minuta. Ribu oprati, nakapati sokom od limuna, posoliti i spustiti u vrelu vodu sa zeleni. Na slabijoj vatri kuvati oko 15 minuta. Kuvanu ribu ocediti, preliiti sokom od limuna i posuti listom od peršuna.

#### PIKANTNE JUNEĆE ŠNICLE

Treba: 750 gr junećeg mesa /šnicli/, 2 glavice crnog luka, butera ili ulja, 150 gr suve slanine, kašika brašna, kašika paradajza iz tube, malo senfa, sok od limuna, 3 češnja belog luka, vegeta, so i biber.

Šnicle dobro izlupati posuti vegetom i biberom a luk iseći na rebarca, pomešati sa sitno iseckanom slaninom i staviti kao nadev na šnicle. Šnicle uviti u rolnu, pričvrstiti čačkalicama i pržiti na ulju. Dodati zatim brašno,

paradajz, senf, sok od limuna, malo putera, vegete i malo vode i kuvati na tihoj vatri. Jelo služiti uz pire od krompira.

#### KAŠTRADINA

Treba: 500 gr suvog ovčijeg mesa /ili suvo svinjsko meso/, glavica kupusa, 100 gr suve slanine, 1 glavica crnog luka, 500 gr krompira, so, biber. Suvo meso dobro oprati u hladnoj vodi i staviti u veći sud, doliti tople vode i crnog luka sečenog u kolutove, suve slanine sečene na kocke i opranu glavicu kupusa isečenu na 4 dela, pa poklopiti i kuvati na tihoj vatri. Zatim dodati oljušten krompir, sečen u kolutove i omekšati ga. Kaštradina ne treba da bude suviše tečna.

#### BRZI USTIPCI

Treba: 16 kašika brašna, 4 jaja, 1 čaša kiselog mleka, 1 prašak za pecivo i ulje. Umutiti 4 jaja, dodati kiselo mleko i brašno s praškom za pecivo. Umesiti testo bez grudvica. Odmah pržiti na vrelom ulju. Prženi uštipci se mogu služiti sa šećerom kao slatki, ili sa sirom, kajmakom i slično, kao slani.

#### LOPTICE OD PIRINČA

Treba: 300 gr mesa, 1 jaje, šoljica i po pirinča, omanja glavica crnog luka, paradajz, vegeta i biber po ukusu. Pirinač upola obariti i ocediti. Glavicu crnog luka propržiti na malo ulja. Mleveno meso, jaje, pirinač, propržen luk, so, biber, vegetu izmešati i praviti omanje loptice. U šerpu staviti manje od pola vode da uzavri. Loptice spuštati u vodu i prokuvati. Zaprška: ulje, brašno, aleva paprika. Masu za zapršku malo prepržiti. Zatim, staviti po ukusu svežeg ili kuvanog paradajza, dodati peršuna ili mirođije.

#### ŠNE-NOKLE

Litar mleka, šipka vanile ili vanilin šećera, 5 jaja, 6 kašika šećera, kašičica brašna, kora od limuna. U čist sud staviti mleko s vanilom. Posebno odvojiti belanca od žumanaca. Ulupati čvrsto belu penu i malo zasladiti. Kašikom vaditi knedle od ulupanog snega, polako ih stavljati u vrelo mleko i prokuvati s obe strane. Kuvane knedle, vaditi rešetkastom kašikom, poređati ih na staklenu ili porcelansku činiju, a zatim pripremiti preliv od žumanaca. U sud u kome su žumanca dodati 6 kašika šećera, malu kašiku brašna i dobro umutiti, a zatim dodati i preostalo mleko u kome su se kuvale knedle. Sud staviti na odgovarajući sud s vrelom vodom i žicom neprestano mešati dok preliv ne proključa, a zatim sud skinuti sa štednjaka, ohladiti i knedle preliterati ovim prelivom. Činiju sa šnenoklama ostaviti na hladnom mestu.

#### KNEDLE OD ŠLJIVA

Treba: 400 gr krompira, 125 gr butera, 100 gr brašna, 125 gr griza, 20 komada lepih šljiva, 20 kocki šećera, 5 kašika šećera u prahu, kašičica cimeta. Krompir skuvati, oljuštiti i gnječiti dok je topao da nema grudvica. Umesiti sa buterom, brašnom, grizom i jednim žumancem. Izvaditi koščice iz šljiva, pa na njihovo mesto staviti po parče šećera. Od testa načiniti rolnu, pa izrezati 20 parčadi. U svako parče staviti šljivu, napraviti knedlu i spuštati u vrijuću posoljenu vodu. Kuvati 15 minuta. U povećoj šerpi rastopiti buter, staviti knedle, posuti ih šećerom i cimetom.

#### ZAPEČENI KARFIOL

Treba: srednja glavica karfiola, 400 gr mlevene junetine, glavica crnog luka, 30 gr butera, 30 gr brašna, 1/8 l mleka, 1/8 l supe od „kocke“, sok od jednog limuna, 100 gr struganog sira, peršun, prezle. Napola obaren karfiol izvaditi da se ocedi. Propržiti luk na malo masnoće, pomešati s mesom i staviti na dno podmazane vatrostalne posude. Odozgo staviti karfiol, iskidan na cvetove. Posebno napraviti bledu zapršku od butera i brašna, razrediti mlekom, još malo prokuvati, dodati sok od limuna. Preliterati karfiol supom, zatim sosom, posuti prelom, struganim sirom i sitno seckanim peršunom. Odozgo nabaciti komadiće butera. Peći 30 minuta na 200 °C.

#### HOLANDSKA SALATA OD BORANIJE

Treba: 200 gr boranije, 250 gr šampinjona, mala glavica crnog luka, dve kašike na kockice izrezane suve slanine, dve kašike ulja i 1 i po kašika sirćeta. Prokuvati gljive u slanoj vodi 6 do 8 minuta, a posebno boraniju da

omekša. Dobro ocediti i pomešati sa sitno iseckanim lukom. Preliti uljem i sirćetom začinjnim solju i biberom. Na kockice izrezanu slaninu malo propržiti i preliti preko salate. Služiti toplo.

#### PREDJELO OD PARADAJZA

Treba: onoliko manjih paradajza koliko ima osoba, soli po ukusu, jaja prema broju osoba, začim "C", struganog tvrdog sira, može i belog, malo masnoće. Paradajz oprati, iseći vrh, i pažljivo izdubiti kašičicom. U svaki paradajz staviti po jedno razbijeno presno jaje, posuti začinom "C", malo posoliti, dodati malo nastruganog sira i po komadić butera /ili margarina/, zapeći u pećnici, dok se jaja ne ispeku.

#### TELEĆI BUBREZI U SOSU

Treba: 2 teleća bubrega, /oko 800 gr/, 100 gr šunke, 200 gr šampinjona, 1 glavica crnog luka, pola veze peršuna, 3 kašike soka od limuna, pola dl vinjaka, 1/4 litra supe od kocke. Dobro oprane bubrege prepoloviti po dužini i očistiti, pa ih propržiti na masnoći. Izvaditi i ostaviti na toplom. U istu masnoću staviti iseckan luk i šampinjone. Dodati izmešan limun, vinjak, supu i dinstati još pet minuta. Zatim staviti iseckanu šunku i peršun. Začiniti, i ovaj sos preliti preko bubrega.

#### PASTIRSKA ČORBA

Treba: 500 gr jagnječeg mesa sa kostima, 2 glavice crnog luka, 2 jaja, 100 gr pirinča, 1 peršun, 1 dl kisele pavlake, so i biber. Meso, luk i peršun iseći što sitnije, dodati začine, naliti vodom pa kuvati dok meso ne bude meko. Zatim dodati pirinač pa kuvati još pola časa. Gotovu čorbu začiniti pavlakom i jajima pa služiti.

#### PAORSKI KROMPIR

Sitniji krompir oljuštiti i svaki malo zaseći. U zasečeni deo staviti malo soli i rezanj mesnate slanine. Krompir redati u dobro pomašćen pleh i peći u zagrejanj pećnici dok krompir ne porumeni.

#### SALATA OD PASULJA

Skuvati 200 gr belog pasulja, tako da zrna ostanu cela. Prohlađen pasulj začiniti sa dve kašike ulja, 2 kašike sirćeta, glavicom seckanog crnog luka, čenom belog luka, solju i biberom.

#### PUNJENE NARANDŽE

Odseći vrh narandže i oštirim nožem izdubiti unutrašnji deo. Potpuno oguliti narandžu, da ima izgled šolje, komadiće pomešati sa šlagom, napuniti narandžu tom masom, nastrugati čokoladu na vrh pa služiti.

#### ŠNICLE OD BELOG MESA

Treba: 300-400 gr pilećeg mesa /ili ćurećeg/ belog mesa /kuvano/, glavica crnog luka, mrvica, krompir, jaje, so, vegeta, biber, ulje za prženje. Ohlađeno meso samleti zajedno sa lukom i krompirom. Masi dodati kašiku mrvica, jaje, posoliti, pobiberiti, dodati vegetu. Praviti šnicle, uvaljati ih u mrvica i pržiti na vrelom ulju, dok ne porumene s obe strane.

#### NADEVENI JUNEĆI ROLAT

Treba: 500 gr junećeg mesa od buta, 4 jaja, so, senf, 2-3 kisela krastavca, veća obarena šargarepa, 100 gr obarenog graška iz konzerve. Meso dobro izlupati da bi se dobila velika tanka šnicla. Premazati je senfom i preko staviti kajganu ispečenu od 4 jaja. Posuti preko kajgane sitno iseckane kisele krastavčice, iseckanu šargarepu i grašak. Meso uviti u rolat i pričvrstiti belim koncem. Preliti rolat zagrejanim uljem i peći u pećnici. Za vreme pečenja često prelivati sokom u kome se meso peče. Kad je meso mekano i pečeno, skinuti konac i iseći na reznjeve pre služenja. Ukrasiti peršunovom lišćem i služiti sa nekim prilogom po želji.

#### ŠNICLE OD KROMPIRA U SOSU

Oljuštiti 1 kg krompira i izribati ga na rendetu. Dodati dva jaja, malo bibera, mlevene paprike, soli i malo brašna. Masu dobro izmešati, praviti manje

šnicle i pržiti ih na ulju. Odvojeno napraviti sos od paradajza. Služiti sa šnicloma od krompira.

#### ČORBA OD JAJA

Treba: 4 jaja, 2 dl mleka ili supe od "vegete", 20 gr masti, so, biber, peršunovo lišće, mileram /može i mlad kajmak ili mleko/. Jaja se tvrdo skuvaju, a od masti i brašna se napravi zaprška, dolije malo hladne vode, zatim se čorba malo prokuva, posoli, pobiberi i doda sitno seckano peršunovo lišće. Na kraju se čorbi dodaju seckana jaja, mleko, kajmak ili mileram.

#### ĆUFTE OD DŽIGERICE

Treba: 300 gr svinjske džigerice, glavica crnog luka, 1 čen belog luka, jaje, 3 kašike prezli, peršun, biber, so, ulje. Džigericu samleti pa umešati sa seckanim crnim lukom i svim ostalim sastojcima. Sve dobro zamesiti i kašikom vaditi loptice i pržiti na zagrejanom ulju.

#### ČORBA OD PEČURAKA

Propržiti 100 gr iseckanih svežih pečuraka na ulju. Od malo brašna i ulja napraviti zapršku. Naliti vodom, dodati malo vegete, bibera i propržene pečurke. Kad je čorba kuvana dodati 200 gr mleka i iseckan peršun.

#### SVINJSKO PEČENJE SA SENFOM

Svinjsko meso iseci, posuti vegetom i biberom. Propržiti na zagrejanom ulju, da porumeni. U to staviti glavicu iseckanog crnog luka i malo lorbera. Gotovo pečenje izvaditi iz posude, a soku dodati čašu belog vina, tri kašike senfa. Ostaviti na vatri nekoliko minuta da se zgusne. Na kraju pomešati sa 2 dl milerama i služiti uz pečenje.

#### PIRINAČ SA VOĆEM

Skuvati 125 gr pirinča u 3/4 litre mleka u kojoj se doda malo soli, limunove kore i dve kesice vanile. Ostaviti da vri 35 minuta. Dodati 200 gr šećera i ostaviti da se ohladi. Zagrejati voćni sok. Konzervu voća pomešati sa pirinčem i preliti voćnim sokom i lupanom pavlakom.

#### PAŠTETA OD DŽIGERICE

Skuvati 200 gr teleće džigerice. Zatim propasirati, dodati 3 kuvana žumanca, iseckanu glavicu crnog luka, malo bibera, vegete, 100 gr butera, kašiku senfa. Sve dobro izmešati i oblikovati kao veknicu. Ukrasiti listovima zelene salate i kuvanim jajima.

#### PUNJENE PEČURKE

Treba: 500 gr krupnih pečuraka, glavica crnog luka, dva češnja belog luka, pola veze peršuna, 150 gr pirinča, 125 gr butera, vegete, kašičica majčine dušice. Oprati pečurke i izvaditi drščice. Pirinač obariti i ocediti. Iseckati crni i beli luk, iseckati peršun, dodati iseckane drške pečuraka, pirinač i buter. Izmešati sa začinima. Pečurke ispuniti ovim filom, dodati malo butera, naliti toplom vodom i peći u zagrejanom pećnici.

#### KROMPIR SA SPANAĆEM

Treba: 1 kg kuvanih krompira, 500 gr spanaća, 2 glavice crnog luka, 40 gr margarina, malo bibera, 6 jaja, 1/8 litra mleka. Istrugati krupno krompir, očistiti luk i izrezati na kolutove. Zagrejati polovinu margarina i propržiti luk, a potom ga izvaditi. Ubaciti u sud polovinu mase krompira i po njemu posuti spanać koji je prethodno obaren i proceden, pobiberiti i poređati kolutove luka. Drugom polovinom krompira, pokriti sve. Razmutiti jaja u mleku, posoliti i preliti krompir. Posudu staviti u pećnicu da se zapeče,

#### SUPA OD BELOG LUKA

Treba: 30 gr belog luka, brašno, 3 kašike hleba, 1 dl ulja, 6+1 jaje, 2 litra supe, so. Na ulju propržiti beli luk, ispržiti hleb prethodno uvaljan u brašno i jaje. Staviti ga u činiju, dodati razmućena sirova jaja i sve zaliti kipućom supom, od kocke.

#### PUNJENO PILE

Malo pile spremite za pečenje, i napuniti iseckanom kiselom jabukom, u mleko potopljenom i ocedenom kiflom, prezlom, biberom, vegetom, umućenim jajetom i iseckanom mesnatom slaninom. Zatvoriti koncem ili čačkalicama. Peći uz stalno

premazivanjem buterom. Kada je gotovo, iseći ga i preliti sa malo milerama, umućenog sa senfom i uljem.

#### NADEVENE PEČURKE

Očišćene pečurke peci u suvom tiganju. Tople puniti sa malo parmezana, istopljenog zajedno sa uljem, senfom i 20 gr mlevenih oraha. Služiti tople, na listiću zelene salate, poprsrane limunovim sokom.

#### MUSAKA OD KROMPIR- PIREA

Treba: 1,5 kg krompira, 750 gr goveđeg mesa, 1 kašika butera ili masti, 1,5 dl mleka, 2 kašike kisele pavlake, 1 glavica crnog luka, biber i so. Oljuštiti krompir i obariti u slanoj vodi. Ocediti vodu i krompir propasirati. Meso samleti. Luk sitno iseći, a zatim staviti u vrelu mast. Kada je upola pržen, dodati meso, posoliti i pobiberiti po ukusu. Đuveč namazati mašću. Staviti red krompir pirea, a zatim red mesa. Završiti krompir pireom. Jaja razmutiti u mleku, dodati kiselu pavlaku, promešati, preliti musaku. Ostaviti je u pećnici da se toliko peče da bi porumenela.

#### DŽIGERICA U SOSU

Treba: 0,5 kg džigerice, malo butera ili margarina, kašika brašna, čaša milerama, sok od limuna, so i biber. Iseći džigericu na tanke šnicle, uvaljati svaku u brašno i ispržiti na buteru ili margarinu. Masnoći u kojoj je pržena džigerica dodati brašno, mileram, sok od limuna, so i biber, vratiti odozgo i džigericu, prokuvati i služiti sa barenim krompirom.

#### KUPUS SA MLEVENIM MESOM

Treba: glavica slatkog kupusa od 1 kg, glavica crnog luka, kašika masti ili ulja, 2 šolje vode, kašičica vegete, pola kašičice kima, so, 250 gr mlevenog mesa, par sirovih kobasica za prženje, 2 kriške hleba, malo mleka, biber, kašika seckanog peršunovog lista, 2 čašice vinjaka, 4 režnja dimljene slanine. Kupus oprati, iseći na četvrtine ili osmine, izvaditi koren a luk iseći na listiće i dinstati na masnoći. Dodati kupus, vegetu, kim i malo soli. Doliti vodu, poklopiti i dinstati 20 minuta. Pomešati mleveno meso sa sitno isečenim kobasicama, hlebom nakvašenim u mleku, biberom, vinjakom, solju i peršunovim listom. Oblikovati veknu. Na dno vatrostalnog suda staviti 2 režnja slanine, dodati veknu i obložiti je preostalim slaninom. Peći u zagrejanom pećnici 40 minuta na 180 °C. Pre služenja na kupus staviti malo butera. Poslužiti uz sos od pečenja.

#### KISELA SALATA

Obariti čašu pirinača, 2,5 čaše vode, 1 supena kašika vegete; 1 veća zelena salata iseckana na rezance; 10-15 maslina /crnih/+ 10 zelenih iseckanih sitno, 2 vezice mladog luka iseckanog na kružiče, jedna vezica rotkvica iseckanih, jedna vezica peršuna, 200 gr šunke ili belo pileće meso ili barena teletina /neko lagano meso/, 1/2 limuna /sok/ veća kesica majoneza, 2 čaše pavlake. Sav sitniš izmešati sa majonezom i pavlakom, zatim sve to sa pirinčem a sa salatom neposredno pre služenja.

#### PEČURKE

Treba: pečurke, puter, biber, so i sve to oko 20 minuta dinstati poklopljeno na malo vode. Na malo omašćenom tiganju propržiti krišćice hleba /od kifle/ i poredati na jedan oval. Nogice od pečurki iseckati i na puteru, biberu i peršunu dinstati /može jedna čaša belog vina/. Kad je gotovo rasporediti preko krišćica hleba i preliti tom masom /saftom/.

#### ČORBA OD DŽIGERICE

Treba: 300 gr džigerice /živinske/, glavica crnog luka, 1. dl milerama, 1 kašika brašna, malo

aleve paprike, so, biber, veza zeleni, lovorov list, seckano peršunovo lišće i šoljica ulja. Kuvati džigericu i povrće. Kad sve omekša propasirati. Od brašna, aleve paprike i ulja napraviti zapršku. Dodati joj vodu u kojoj se kuvalo povrće, propasirati masu i začine. Sve dobro izmešati, naliti vodu /oko 1,5 l/ i prokuvati. Pre služenja čorbu začiniti mileramom i posuti peršunovim lišćem.

#### ŠARENA MUSAKA

Treba: 500 gr mlevenog mesa, 2 glavice crnog luka, 2 kriške bajatog hleba, 2 jaja, veza peršunovog lišća, pakovanje pirea od krompira, mleko, 200 gr trapista, aleva paprika, so i biber. Dobro izmešati meso, bajat hleb /prethodno nakvašen i oceden/, jaja, sitno seckan luk i začine. Izmešanu masu staviti u vatrostalnu posudu pa peći oko pola časa. Zatim pripremiti pire i njime premazati meso. Sve posuti struganim sirom i iseckanim peršunovim lišćem i peći 20 minuta

#### SUTLIJAŠ SA VOĆEM

U litar prokuvanog mleka staviti šolju opranog pirinča da se kuva. Mleko i pirinač zasladiti po ukusu i kuvati dok pirinač ne bude mek. Gotov pirinač sipati u posudu, preliti ga s pola kg voća /svežeg ili iz kompota/ u ukrasiti šlagom.

#### KREM OD JABUKA

Očistiti 1 kg jabuka, isečene ih skuvati u malo vode sa 50 gr šećera, malo limunovog soka i cimeta. Viljuškom ih dobro izgnječiti i dodati 50 gr suvog grožđa. Pomešati sa 2 dl šlaga, sipati u čaše ili činijice i posuti mlevenim orasima.

#### KREM SUPA OD ŠARGAREPE

Šargarepu očistiti, iseci na tanke kolutove i skuvati u malo slane vode. Zatim propasirati. I dodati joj zapršku od brašna. Pire razrediti mlekom do željene gustine. Kad se skine sa vatre, dodati žumanca. Ovaj se pire služi prelive masnoćom. Po želji, polovina šargarepe može se zameniti krompirom.

#### ŠVEDSKO PILE

Treba: 1 pile, 1 kg luka, malo ulja, nekoliko listova lorbera, 5-6 zrna bibera, 2 kašike senfa, so,

Pile skuvati s vezom zeleni. Supu upotrebiti za ručak, a pileće meso skinuti s kostiju i iseći na krupnije komade. Iseći luk na režnjeve, propržiti na ulju da postane staklast, ali ne sme da požuti. Dodati lorber i zrna bibera. Skloniti s vatre, dodati senf, pomešati, posoliti. U činiju staviti polovinu mase od luka, poređati meso, prekriti drugom polovinom mase. Naliti uljem, jedan do dva dl i staviti u frižider. Jestu dobro ohlađeno, najbolje pošto je bar osam časova stajalo u frižideru.

#### KOTLETI OD PIRINČA

Treba: 200 gr pirinča, 2 dl ulja, 2 kašike pirea od paradajza, 3 kašike brašna, 2 glavice crnog luka, peršunov list, biber, 3 jaja i so. Pirinač obariti, ali paziti da se ne raskuva. Izmešati ga sa pireom od paradajza, razmućenim jajima, sitno isečenim crnim lukom i peršunovim listom. Posoliti i staviti biber.

Od pirinča napraviti kotlete. Uvaljati ih u brašno i ispeći u vreloom ulju.

#### VARIVO OD KELJA

Očistiti i oprati 1,5 do 2 kg kelja. Glavice iseći na četiri dela i obariti ih u većem sudu. Potom ih ocediti. U sudu zagrejati kašiku masnoće, dodati kašiku brašna, a kad ovo porumeni, pridodati glavicu iseckanog crnog luka. Gotovoj zapršci dodato dva-tri češnja istucanog belog luka, malo aleve paprike i oceden kelj. Ostaviti da se malo proprži. Kelj naliti supom, posoliti, pobiberiti i ostaviti da lagano vri. Kelj služiti kao varivo uz kobasice.

#### KREM ČORBA OD PEČURAKA

Treba: 250 gr pečuraka, režanj šunke, glavičica crnog luka, dve kašike pavlake, žumance, sok od jednog limuna, iseckan peršun, brašno, vegeta, biber, kašika butera, pola litra supe od kocke, dve kašike istruganog sira. Ispržiti na buteru crni luk, pa dodati sitno isečene pečurke i šunku isečenu na režnjeve. Poklopiti i pirjaniti dok pečurke ne omeknu. Dodati brašno, još malo pržiti, naliti toplom supom ili vodom, dodati začine i kuvati još 5 minuta od trenutka ključanja. Skloniti sa štednjaka, ohladiti da ne bude sasvim vrelo pa preliti umućenim žumancem i mileramom. Posuti sitno sečenim peršunom i naribanim sirom.

#### ĐUVEČ S PILETINOM

Treba: 250 gr pirinča, 300 gr piletine, 100 gr crnog luka, 1 dl ulja, 100 gr paprike, 100 gr paradajza, kašika začina C, malo aleve paprike, 200 gr krompira i 2 dl pavlake /čaša/. Crni luk iseći i malo ga prođinstati. Očišćenu piletinu, papriku i krompir iseći na duguljaste komade, dodati luk i malo propržiti. Dodati pirinač, začin, alevu papriku, vodu i kuvati. Staviti paradajz /kuvani iz zimnice ili tube/ i staviti u pećnicu. Kad je đuveč pečen, preliti ga pavlakom i služiti toplo.

#### PEČENJE U KELJU

Treba: 500 gr mlevenog mesa, 4 kašike "fanta za kosani odrezak", 1,5 dl mlake vode, kašika senfa, 70 gr suve slanine /po želji/, 10 kašika ulja, kg kelja, 50 gr luka. Odvojiti lepe listove kelja, a ostatak iseći. Kelj prokuvati u hladnoj vodi i ocediti. Meso izmešati sa razmućenim "fantom", propržiti sa slaninom i senfom. Tepsiju namazati uljem, na dno staviti isečeni kelj, a zatim slagati naizmenično kelj i meso, dok se sve ne utroši. Pokriveno peći oko sat i 15 minuta.

#### PUNJENO PILE

Pile očistiti, oprati i posoliti. Ostaviti po strani. Prepržiti glavicu luka na masti, džigericu, bubac sitno iseći i staviti na luk da se proprže. Dodati malo bibera, soli, sitno seckani peršun i šoljicu pirinča. Sve dobro propržiti, puniti pile i peći. Kad je pile pečeno iseći ga na komade zajedno sa nadevom.

#### ROLAT OD SPANAĆA

1 kg spanaća očistiti, oprati i skuvati u hladnoj vodi. Spanać ocediti i samleti na mašini za meso zajedno sa pet zemički nakvašenih u mleku. Zasebno umutiti 9 žumanaca sa 150 gr butera, soli prema ukusu. Kada je buter dobro umućen, dodati spanać sa zemičkama i čvrst sneg od devet belanaca. Sve dobro izmešati, pleh podmazati, posuti ga mrvicama i u njega izručiti masu, i staviti u pećnicu da se peče. Kada je masa pečena izručiti je na čistu salvetu. Namazati je kajganom od pet jaja. Još toplo staviti u rolnu i staviti na toplom mestu do upotrebe. Služiti kao predjelo ili dodatak uz meso.

#### KAJGANA SA ČVARCIMA

Sitno iseci 100 gr čvaraka, propržiti sa sitno isečenom glavicom crnog luka. Čvarcima dodati četiri umućena jajeta, soli i bibera po ukusu. Pre serviranja posuti alevom paprikom.

#### PICA OD PRAZILIKA

Treba: 200 gr brašna, 2 kašike vode, 1/2 kašičice soli, 75 gr skrobina, 180 gr margarina, 10 strukova skuvanog praziluka, 150 gr mesnate slanine. Za krem od sira: 1/2 litra mleka, 25 gr skrobina, 100 gr struganog tvrdog sira, aleve paprike, 40 gr margarina, soli, bibera. Umutiti vodu s malo brašna i soli. Ostatak brašna pomešati sa skrobinom, zamesiti sa margarinom i prvom masom tako da testo bude glatko. Staviti na hladno mesto da stoji pola časa. Razvući testo u koru, prekriti dno pleha i krajeve. Izbosti ga viljuškom i peći u zagrejanom pećnici oko 20 minuta. Kuvani i iseckani praziluk staviti na pečeno testo, a preko toga staviti komadiće iseckane slanine. Preliti kremom od sira, pa vratiti u pećnicu /uključen samo gornji deo/ Kad dobije zlatno žutu boju izvaditi iz pećnice i kad se malo ohladi seći na komade.

#### KIFLE SA PEČURKAMA

Iseci na kolutove 4 kifle i natopiti ih u mleku. Obariti 6 jaja i iseći na kolutove. pola kg šampinjona oprati i iseći na listiće, pa ih desetak minuta pržiti na ulju sa glavicom sitno iseckanog crnog luka. Dodati u pečurke kašičicu vegete, so i biber. Vatrostalni sud podmazati margarinom ili uljem, pa u njega ređati, red kifli, red jaja, red šampinjona i tako naizmenično dok se ne utroši sav materijal, s tim što bi poslednji red trebalo da budu kifle. Jelo preliti kiselom pavlakom i peći u umereno zagrejanom pećnici dok ne požuti. Služiti toplo.

#### PLJESKAVICE SA BELIM LUKOM

Treba: 1 kg mlevenog mesa, 2-3 kašike propasiranog paradajza, 4-5 čeni belog luka, nekoliko ljutih papričica, peršunovo lišće, so, ulje. U mleveno meso dodati paradajz, so, malo vode i oblikovati pljeskavice. Očistiti i izgnječiti beli luk i njime posuti pljeskavice a potom ga lagano rukom utisnuti u meso. Premazati ih uljem i peći u teflon tiganju. Na kraju ih posuti iseckanim ljutim papričicama.

#### ŠTRUDLICE SA SIROM

Treba: 500 gr oštrog brašna, 500 gr starog sira /masnijeg/, 2 jaja, čaša kisele pavlake, ulje.

Zamesiti testo od brašna, posoljene vode i jedne kašike ulja. Tako umešano testo ostaviti da se "odmara" 20 minuta. Razviti 3 tanke kore, poprskati ih uljem, staviti nadev od sira, jaja i pavlake i uviti kao štrudlu. Tako postupiti i sa ostalim korama, poprskati ih uljem i peći. Služiti kao predjelo.

#### KOLAČ OD JABUKA

Treba: vekna bajatog hleba, 50 gr butera, 100 gr šećera, 1/2 kg jabuka i kašika marmelade. Dobro podmazati plići vatrostalni sud i obložiti ga tankim kriškama hleba namazanim buterom. Jabuke iseći na listiće i polovinu staviti preko hleba i odozgo pošećeriti. Preko jabuka poređati još jedan red hleba koji se prekrije sa ostatkom jabuka. Pošećeriti i ispeći u umereno zagrejanom pećnici. Pečeni kolač premazati marmeladom.

#### JABUKE U KREMU

Oljuštiti i iseći na četvrtine 1 kg kiselih jabuka. Staviti jabuke u posudu i kuvati ih u šećeru i vodi. Gotove poređati u posudu za služenje. U 3 dl mleka skuvati 200 gr mlevenih oraha. Kada se prohladi dodati 6 žumanaca i 100 gr šećera, dobro izmešati pa time preliti jabuke.

#### KUGLICE OD KOKOSA

Treba: 200 gr butera ili margarina, 150 gr šećera, 250 gr kokosovog brašna, kašičica kuvane /jake/ kafe, strugana kora od limuna, korpice od papira. Dobro umutiti buter i dodati šećer, pa sve dobro umutiti. Dodati kafu, koru od limuna i kokosovo brašno. Masu treba staviti na hladno da se stegne. Zatim praviti kuglice. Svaku uvaljati u kokosovo brašno i staviti u korpice.

#### ROLAT OD GOVEDINE

Treba: tanko izrezana šnicla oko 1 kg, 350 gr samlevene junetine, 5 jaja, 75 gr suvog jezika, 75 gr šunke, 1 glavica crnog luka, hleb pokiseljen u mleku, nastruganog sira, 1 koren celera, 1 šargarepa, 4 kašike crnog vina. Šniclu dobro raspljeskati, pa pripremiti nadev: u samleveno meso umešati oceden hleb, 2 ulupana jajeta, sir, so, biber. Ovim premazati šniclu, a preko toga staviti na listove izrezan jezik i šunku, zatim 3 skuvana jaja izrezana na kriške. Zaviti rolat i uvezati ga koncem. U duguljastom plehu zapržiti luk, dodati na kocke isečen celer i šargarepu. Kad povrće omekša, staviti preko toga rolat i prepržiti ga sa svih strana. Preliti zatim vinom, i peći oko 1 sat.

#### SALATA OD PILETINE

Treba: 4 komada skuvanih pilećih leđa, 100 gr masnog sira. 100 gr suvog jezika, 1 grančica celera, nekoliko listova zelene salate. Sos: 1 šolja majoneza, 2 kašike vinjaka, 2 kašike gustog koncentrata paradajza, 100 gr milerama. Narezati meso na štapiće od 4 cm, jezik na rezance, sir na kockice, celer isitniti. Sos: u majonez umešati vinjak, paradajz i mileram i pomešati sa ostalim. Na dno činije staviti listove salate, preko toga meso. Ukrasiti majonezom. Ostaviti u frižideru do upotrebe.

#### SUPLE OD SPANAĆA

Treba: 500 gr spanaća, 100 gr butera, 100 gr brašna, 1/2 l mleka, so, biber, 100 gr šunke, 50 gr nastruganog sira, 4 jaja. U slanoj ključaloj vodi skuvati spanać, pa ga dobro ocediti i grubo naseći. Šunku sitno iseći. Pripremiti gust bešamel: na zagrejanom buteru upržiti brašno da ostane belo, pa zaliti sa mlakim mlekom i mešati na štednjaku dok se ne stegne. Začiniti, pa u ovaj sos staviti spanać, šunku i sir. Ostaviti da se ohladi, pa dodati jedno po

jedno žumance, sneg od belanaca. Ovom masom napuniti kalup do 2/3 visine, i peći 45 minuta na 200 °C.

#### ŠKEMBIĆI SA KROMPIROM

Treba: 1 kg škembića, 1/2 kg krompira, so, aleva paprika, biber, kašika brašna, masnoća, luk, vinsko sirće. Krompir oljuštiti, iseći po dužini i skuvati. Škembiće oprati i skuvati u slanoj vodi, oprati ih u hladnoj vodi i iseći na rezance. Pripremiti tanku zapršku od masnoće na kojoj ste propržili glavicu seckanog crnog luka, dodali brašno a zatim alevu papriku, razredili vodom u kojoj su se kuvali škembići i dodati kuvani krompir i škembiće. Kuvati na tihoj vatri, dosoliti, dodati biber i vinsko sirće po ukusu. Služiti toplo.

#### PIKANTNO SVINJSKO MESO U PACU

Treba: 700 gr svinjskog mesa, bez kostiju, veća glavica crnog luka, 2 lista lovora, 5-6 zrna bibera, so, malo vegete, belog vina, 5-6 krompira, 3 smrznute paprike, masnoće, sitan biber. Oprano meso posoliti, pobiberiti, staviti u sud, dodati lovorov list, zrna bibera, iseckan crni luk, sipati belo vino i staviti meso sa ovim sastojcima da "odstoji". Zatim, pacu dodati paprike sečene na rezance, oljušten

i na komade isečen krompir, malo vegete i dinstati na tihoj vatri dok meso ne omekša. Za vreme pečenja dolivati mlaku vodu ili mlaku supu.

#### MUSAKA OD ZELJA

Obariti iseckati 4 veze zelja, dodati 3 šolje pirinča. Posebno propržiti glavicu crnog luka sa 300 gr mlevenog mesa, posoliti i malo pobiberiti. U podmazanu posudu ređati red zelja, red mesa, preliti sa 2 razmučena jaja izmešanog s mlekom i peći. Musaku služiti s kiselim mlekom.

#### ČORBA OD TIKVICA

Treba. 2-3 male tikvice malo sirćeta, masnoće, glavica crnog luka /može i mlad luk sa perima/, soli, malo vegete, kašika brašna, malo mirođije, celo jaje i mileram. Tikvice oljuštiti potom seći na kockice, preliti razblaženim sirćetom i ostaviti da malo odstoje. Na masnoći izdinstati crni luk, dodati ocedene tikvice, posoliti, dodati malo vegete i propržiti sa kašikom brašna, naliti toplom vodom i kuvati. Kada omekšaju dodati iseckanu mirođiju, na kraju začiniti celim jajetom i mileramom.

#### BEČAR PAPRIKAŠ

Ispržiti na ulju dve glavice crnog luka, naliti malo vode. Tome dodati nekoliko isečenih pečenih paprika i isto toliko paradajza ali očišćenog od ljuske. Dinstati i razbiti dva do tri jaja, promešati i posoliti. Može se praviti i sa mesom koje treba prethodno izdinstati pa mu dodati ostale sastojke.

#### PREDJELO OD PALAČINKI

Treba: 2 kocke kokošije supe, 80 gr margarina, 100 gr šampinjona, 100 gr graška, 150 gr šunke, 100 gr sira, 80 gr brašna, 1 dl mleka, 1 žumance i 10 do 12 ispečenih palačinki. Na vrućem margarinu izdinstati sitno iseckane šampinjone i grašak, dodati šunku iseckanu na kockice i sos koji se posebno priprema: na zagrejanom margarinu propržiti brašno, naliti sa 2 dl hladnog mleka i vode. Dodati kocku kokošije supe. Mešati da se ne zgrudva. oko 10 minuta. U rashlađeni sos dodati žumance i sir u kockicama, sve dobro izmešati sa izdinstanim šampinjonima, graškom i šunkom. Ovim nadevom filovati palačinke i slagati ih kao tortu. Servirati kao toplo predjelo ili glavni obrok.

#### SALATA OD PLAVOG PARADAJZA

Ispeći u pećnici jedan veći plavi paradajz. Oljuštiti ga i dodati sitno iseckanu mali glavicu crnog luka, malo belog, ulja, soli i sirćeta po ukusu.

#### HLEBNA TORTA

Umutiti penasto 5 celih jaja i 5 žumanaca. Polako dodati 250 gr šećera u prahu, 80 gr strugane čokolade 80 gr prženog belog hleba istucanog i prosejanog, 5 gr cimeta 1 prahu i isto toliko karanfilića i na kraju još 200 gr mlevenih oraha. Peći na umerenoj vatri u kalupu za tortu koji je prethodno zamašćen i posut brašnom. Pečenu tortu prohladiti, puniti marmeladom a spolja presvući sa glazurom od čokolade.

#### KREM - PITA

Kupiti gotove kore za krem pitu. Nadev: razmutiti u malo hladnog mleka 5 punih kašika brašna, 5 žumanca, šećera po ukusu. U 1 l provrelog mleka dodati spremljenu masu i skuvati krem. Umutiti 4 žumanca i dodati krem dok je još topao, dobro umutiti i nadevati kore.

#### DALMATINSKI KOLAČI

Treba: 1/2 l mleka, 2 šolje pirinča, 1 kašika butera, 750 gr jabuka, 100 gr suvog, grožđa, 1 pakovanje slatke pavlake, cimet, buter i šećer. Kuvati mleko i pirinač. Pred kraj kuvanja dodati šećer po ukusu i 1 kašiku butera. Ostaviti da se ohladi. Jabuke oljuštiti, očistiti od semenki, istrugati ih, pa ih propržiti s malo šećera, cimeta i suvog grožđa. Namazati kalup za tortu buterom i posuti brašnom. Slagati red pirinča, red jabuka i tako naizmenično dok se sve utroši. Odozgo staviti 1/2 kašike butera i slatku pavlaku i peći u pećnici. Pečene kolače služiti s prelivom od jaja.

#### VOĆNE KOCKE

Umutiti 5 žumanaca sa 100 gr šećera, dodati 125 gr margarina, pola praška za pecivo i 200 gr brašna. Peći u podmazanom plehu. Na pečeno testo staviti ulupanih 5 belanaca sa 125 gr šećera i 250 gr voća /ribizle, breskve, kajsijsje, malina ili drugo/. Prohlađeno seći na kocke i služiti.

#### KOLAČ SA VIŠNJAMA

Umutiti 5 žumanaca sa 4 šoljice /za crnu kafu/ šećera, dodati 2 šoljice ulja, pecio-prašak, 5 šoljica brašna i sneg od 5 belanaca. Sipati m podmazan pleh posut brašnom a odozgo posuti iseckanim višnjama. Pečeni kolač posuti prah šećerom, pomešanim sa vanil-šećerom.

#### PITA SA TIKVICAMA

Treba: 1/2 kg gotovih kora, 4 manje tikvice, 100 gr sira ili kajmaka, 2 jaja, 1/4 l mleka, malo bibera i ulje. Tikvice oprati, obrisati, oljuštiti i istrugati pa ostaviti da puste vodu. Potom pomešati sa jajima, sirom ili kajmakom, posoliti, pobiberiti i dobro izmešati. Ređati kore u podmazani pleh i svaku četvrtu koru poprskati mlekom u kome je razmućeno ja-je, premazati nadevom i poprskati uljem. Peći na tihoj vatri.

#### DOMAĆI GRISINI

Zamesiti testo; 280 gr brašna, 100 gr margarina, 1 žumance, kašika mleka, 1 prašak za pecivo /izmešan sa brašnom/ i malo soli. Razviti testo u tanku koru, premazati žumancem, posuti kimom i seći grisine dervišom /radlom za testo/. U podmazan pleh poređati ih jedne uz druge /nikakv razmak nije potreba:n jer ne rastu/, i peći. Služiti uz pivo.

#### ČOKOLADNI KREM

Treba: 140 gr čokolade, 140 gr šećera, dl vode, 4 žumanca, 2 dl . šlaga. Čokoladu zagrejati na pari, dodati šećer i vodu i kuvati dok masa ne postane gusta. Ohladiti, umešati žumanca i šlag.

#### KROFNE (za 6-8 osoba)

Treba: 3 gr kvasca, 3 dl mlakog mleka, 30 gr šećera, 500 gr brašna, pola kašičice soli, 4 žumanca, 100 gr maslaca, ulje ili mast za prženje, marmelada. Zamesiti kvasac s malkim mlekom, šećerom i kašikom - dve brašna, pokriti čistom krpom i ostaviti na toplom mestu da kisne. U sud za mešanje staviti preostalo brašno i so, dodati razmućena žumanca, rastopljen maslac i zamešan kvasac i sve zamesiti. Lupati ga varjačom sve dok ne počne da se odvaja od varjače i dok se ne pojave plikovi. Ulupano testo ponovo pokriti i ostaviti na umereno toplom mestu da raste jedan sat ili dok ne dostigne dvostruku zapreminu. Izručiti ga na dasku, posuti brašnom i lako razvući rukama u pravougaonik debljine 2 cm. Na jednu polovinu testa staviti gomilice marmelade na rastojanju 5-6 cm, pa preklopiti drugom polovinom. Okruglim kalupom vaditi pogačice tako da marmelada bude u sredini. Ostaviti ih na dasci 45 minuta, a zatim ih spuštati u vrelo ulje. Pržiti ih s jedne i druge strane. Izvaditi na činiju i posuti prah šećerom.

#### NEPEČENI ROLAT OD KESTENA

Obariti 1 kg zdravih kestena, očistiti i propasirati /samleti na mašini za orahe/. Posebno umutiti 50 gr butera, dodati 130 gr šećera, dodati kestene, 120 gr sitno nasečenih urmi, 50 gr kandirane kore od pomorandže, 50 gr suvog grožđa, sve sitno iseckano, dodati miris ruma /ili vanile/, sve ove sastojke izmešati dobro. Pripremiti modlu od komisbrota, uzeti najlon, ukrojiti preko modle /obložiti/ pa sipati ovu celu masu. Kada se rolat stegao istresti iz modle pomoću najlona, pa preliti glazurom od čokolade: 2 štangle čokolade, 4 male kašike šećera, malo tople vode, kašika za jelo ulja. Preliti ovim rolat.

#### KOLAČ OD ORAHA

Za 6 osoba: za testo je potrebno 0,5 kg brašna, 250 gr šećera, 250 gr butera, 2 jaja, so. Za nadev: 250 gr šlaga, 100 gr šećera u prahu, 100 gr mlevenih oraha, 1 kafena kašičica cimeta. Za ukrašavanje: 10 očišćenih oraha, kristal šećer. Priprema se 35 minuta. Testo: staviti u činiju žumanca i pola belanca, so, šećer. Mutiti dok se masa ne ujednači. Sipati brašno i rukom zamesiti testo. Dobijenu masu izručiti na dasku i mesiti još testo kome se doda i buter. Oblikovati loptu od testa, ostaviti je da stoji u frižideru oko pola sata. Staviti, zatim, masu u kalup za tortu i rastanjiti je rukom, debljine 3-4 mm. Nadev: ulupati šlag sa šećerom, jajima, orasima i cimetom. Sipati na testo i staviti da se peče na temperaturi od 200 °C. Peći 45 minuta. Pred kraj pečenja posuti kolač kristal-šećerom i poređati u krug po pola jezgra oraha. Kolač jesti hladan. Čuva se na hladnom tri-četiri dana.

#### JOGURT KROFNICE

Za ovaj kolač potrebna je jedna časa jogurta, tri jaja, kesica praška za pecivo, 14 kašika brašna, šećer u prahu, vanilin šećer, ulje. Umućena jaja pomešati s jogurtom, zatim dodati brašno i prašak za pecivo. Kafenom kašikom vaditi testo, spuštati u vrelo ulje i pržiti. Krofnice uvaljati u prah šećer pomešan s vanilin šećerom.

#### POGAČICE SA SIROM

Treba: 1 paket lisnatog testa, 5 reznjeva šunke, velika kašika masnoće, velika kašika brašna, 1/2 šolje supe od kocke, 1/2 šolje mleka, 2 velike kašike milerama, so, biber, 150 gr masnog sira, žumance, kim. Nadev: Na zagrejanom masnoći ispržiti brašno da ostane svetlo. Razrediti sa supom i mlekom, pa mešati na vatri da se zgusne. Začiniti, pa dodati na kockice izrezan sir. Ostaviti da se malo prohladi. Lisnato testo razvijati i izrezati na kvadrate. Na polovinu kvadrata staviti komad šunke odgovarajuće veličine, premazati sosom. Rubove testa premazati žumancem, preklopiti i pritisnuti. Poređati na vodom pokvašenu tepsiju, premazati mileramom i posuti kimom. Peći na 180 °C 15-20 minuta.

#### PARADAJZ SA JAJIMA

Treba: 4 paradajza, 4 jaja, 2 manje glavice crnog luka, 2 kašike ulja, so, biber, peršun, isitnjen luk propržiti na masnoći, pa ga staviti na dno manje podmazane vatrostalne posude. Preko luka staviti na kolutove izrezan paradajz. Ulupana jaja sa soli, biberom i peršunom, preliti preko povrća i zapeći u pećnici na 200 °C oko 15 minuta.

#### KOLAČ OD ŠLJIVA

Treba: 300 gr brašna, 150 gr margarina, 100 gr šećera u prahu, 150 gr oraha, 1 kg šljiva, 1 jaje, kora od 1 limuna, malo karanfilića i vanilin šećer. Od brašna, šećera, margarina i jaja napraviti testo. Ostaviti ga da stoji oko 2 časa. Samlevene orahe izmešati sa karanfilićem, vanilin-šećerom i korom od limuna. Testo razviti i staviti u pleh prethodno namazan i brašnom posut. Preko testa staviti orahe, poređati iscepane šljive i kolač peći u zagrejanom pećnici. Gotov, topao kolač preliti zagrejanim i upaljenim vinjakom.

#### ZAPEČENE PALAČINKE

Od 3 jaja, 5 dl mleka, malo šećera i soli napraviti testo za palačinke. Ispeći ih i svaku posuti zaslađenim orasima, uviti i slagati u vatrostalnu činiju. Preliti ih sa litrom mleka u koje se prethodno doda tri kašike šećera. Staviti ih u pećnicu da

se zapeku.

#### NEPEČENA TORTA OD KESTENA

Treba: 1 kg pasiranog kestena, 180 gr šećera, 1 dl vode, 2 štangle čokolade, 180 gr butera, 2 kesice vanilin šećera. Za preliv: 2 štangle čokolade, 1 kašika mleka, 2 kašike jake crne kafe, 30 gr butera. Kesten izmešati sa šećerom, vanilin šećerom, rastopljenom čokoladom i umućenim buterom. Masu malo prokuvati da bi se ujednačila, pa kada se prohladi

sipati je u ovlažen kalup. U rastopljenu čokoladu umešati mleko, malo prokuvanu kafu i buter i odmah preliti tortu. Staviti u frižider da se dobro ohladi.

#### POSTLASTICA OD JABUKA

Treba: 10 jabuka srednje veličine, džem od kajsijsa, šećer, 1/2 l mleka, 4 kašike pirinča, za krem: 4 žumanca, 70 gr šećera, 50 gr mlevenog badema, 4 belanca, 100 gr šećera. Oljuštenim jabukama izbušiti sredinu i skuvati ih u zaslađenoj vodi. Paziti da se ne prekuavaju i ne raspadnu. Ostaviti da se ohlade u vodi u kojoj su se kuvale. Nadevati jabuke sutlijašem skuvanim od 1/2 l mleka i 4 kašike pirinča i malo šećera. U sutlijaš staviti džem i nadevati tom masom jabuke. Odozgo jabuke premazati kremom od 4 žumanca, 70 gr šećera, 50 gr mlevenih badema. Dodati sneg od ulupanih belanaca i 100 gr šećera. Staviti u pećnicu da se malo zapeku. Služiti hladne.

#### ROLAT OD MLEVENOG MESA

Treba: 400 gr mlevenog mesa, posoliti, staviti malo bibera, strugani krompir i sve izmešati. Posuti mrvicama dasku, rastaviti meso i po njemu naređati 4 tvrdo kuvana jaja. Uviti kao rolat i na nekoliko mesta vezati koncem. Zagrejati ulje, preliti rolat. Može se dodati malo vode i prilikom pečenja prelivati ga takođe vodom. Belo vino daje dobar ukus. Peći 40-50 minuta. na temperaturi od 200 °C.

#### SLANI KOLAČ S KORICAMA

Testo: od 8 jaja umutiti slani patišpanj. Umesto šećera staviti 2 kašičice soli i malo bibera. Ispeći testo i kad se ohladi preseći ga na polovinu. Nadev: umutiti kocku margarina, dodati isečeno bareno jaje, kačkavalj, salamu, kašiku senfa, kašiku majoneza, bibera i soli. Staviti nadev na koru patišpanja i prekriti ga drugom polovinom. Kad se stegne, iseći ga na kocke, ukrasiti maslinkom ili crvenom paprikom i peršunom.

#### LIMUN ŠTANGLE

Pet žumanaca sa četiri kašike šećera dobro umutiti i na pari kuvati dok se ne zgusne. Odvojeno ulupati 250 gr butera i 2 kašike šećera. Kad je krem gotov dodati saft od pola limuna, istruganu koru celog limuna i umućen buter. Dobro izmešati i nadevati dve male oblande. Odozgo preliti čokoladom.

#### KOH OD KAJSIJA

Treba: 6 žumanca, 6 kašika šećera, 6 velikih kašika pasiranih kajsijsa, 6 belanaca, 1-2 kašike brašna, 2 kašike prezli od piškota, sve lagano izmešati i sipati u podmašćenu modlu posutu mrvicama, peći na umerenoj vatri.

#### SAVIJAČA SA KISELOM VODOM

Treba: 500 gr tankih kora, 300 gr sira, 1,25 dl ulja isto toliko kisele vode i kiselog mleka i 4 jaja. Napraviti nadev od izgnječenog sira. Odvojeno umutiti jaja i dodati kiselu vodu i kiselo mleko. Kore podeliti na tri dela. Jedan deo poređati na podmazano dno pleha i posuti izgnječenim sirom, opet kore i sir i na kraju sve pokriti trećim delom kora. Pitu iseći na kvadrate i preliti je sa malo zagrejanog ulja, zaliti spremljenom masom od jaja, kisele vode i kiselog mleka. Pitu peći u dobro zagrejanom pećnici.

#### PAŠTETE

Zamesiti testo od 1 kg brašna, 1/2 l mleka i vode pomešane sa dva suva kvasca i tri kašike ulja i ,alo soli. Zamesiti i izraditi testo, podeliti na osam delova /jufki/. Rastanjiti deo /jufku/ i iseći na osam traka ukoso, puniti nadevom paštete na široj strani i uvijati kao paštete. Ređati u dve tepsije /jedna je mala/. Margarin iseći na uzane štapiće i ređati oko paštete /250 gr na dve tepsije/ i peći. Testo ne treba da kisne.

#### BELE ŠTANGLICE

Ulupati čvrst sneg od 6 belanaca, dodati 6 kašika šećera, 3 kašike brašna i 50 gr sečenih oraha, 50 gr suvog grožđa. Sve dobro izmešati, pleh dobro namazati maslom, posuti brašnom i sipati masu. Peći na umereno zagrejanoj pećnici. Pečeno testo izvaditi iz pleha na dasku i oštrim nožem seći na male uzane, 5 cm dugačke štanglice.

#### PUDING OD VOĆA

Staviti u posudu 500 gr voća po želji sa 2 dl crvenog vina, sipati toliko vode da voće u njoj ogrezne, dodati 75 gr šećera i malo vanile u prahu. Pustiti da se kuva pet minuta na jačoj vatni, a zatim 1 čas na tihoj. Staviti voće u mikser, a zatim

pire sipati u visoku modlu. Pustiti da se ohladi i izručiti. Centar ukrasiti šlagom.

#### KOLAČI SA MALINAMA

Treba: 4 jaja, 200 gr šećera, 150 gr oštrog brašna, 80 gr butera, 300 gr malina. jaja umutiti dobro sa šećerom sve dok masa ne postane penasta. Zatim dodati brašno, i na kraju rastopljen buter, izmešati i staviti u dobro namazan pleh veličine 30 x 20 cm, odozgo poređati maline. Kolač se peče na umerenoj vatri. Gotov seći na kocke i posuti vanilin šećerom.

#### SLANA PITA

Treba: 1 kg bajatog hleba isečenog na kockice i sasušenih u rerni /ako je potrebno/, 2 veća „ paradajza isečena na tanke kolutove, 250 gr novosadskog sira izrendanog na rendetu, 3 jaja, 4 dl mleka, kašičica soli, mlevena paprika, 1/2 kašičice senfa, mleveni biber, malo vegete i masti ili ulja po potrebi. Vatrostalni sud podmazati uljem ili mašću i obložiti kockicama hleba. Preko hleba staviti paradajz a potom posuti sir. Dobro umutiti jaja, mleko, vegetu, so, mlevenu papriku, senf, biber i preliti preko hleba, paradajza i sira. Odozgo staviti malo masti ili ulja. Peći u pećnici na srednjoj temperaturi /175 °C/ oko 30 minuta dok pita ne naraste i postane svetlo smeđa. Služiti toplo uz neku salatu.

#### GIBANICA S JABUKAMA

Treba: sendvič vekna, mleko 5-6 nastruganih jabuka, kesica cimeta, 60 gr suvog grožđa, 4 jaja, margarin, prah šećer pomešan s vanilin šećerom za posipanje, kristal šećer. Iseći veknu na kriške debljine prsta. Svaku krišku zamočiti u mleko i redati jednu pored druge u podmazan pleh, Svaki red posuti sa dosta cimeta, šećera, nastruganih jabuka i suvog grožđa. Odozgo staviti još jedan red hleba i nadeva. Zatim umutiti jaja, staviti malo šećera i preliti preko jabuka. Odozgo staviti nekoliko listića margarina. Zapeći u pećnici. Pečeni kolač posuti šećerom uz dodatak vanilin šećera. Služiti toplo.

#### PUDING OD JAGODA

Treba: 1/8 l mleka, 20 kockica šećera, 2 paketića vanilin šećera, 100 gr suvog grožđa, 10 gr griza. Za šlag: 2 belanca, 200 gr šećera, 200 gr jagoda. Staviti u sud mleko, šećer, vanilin šećer, suvo grožđe isečeno po dužini, pa kada sve ovo provri skuvati griz. Kada se griz prohladi i dovoljno zgusne izmaći sa štednjaka. Prohlađen izručiti na činiju pa preliti ulupanim šlagom-penom /2 belanca dobro ulupati sa šećerom dodati očišćene i oprane jagode/.

#### PIRAMIDA OD JAGODA

Treba: 1/4 l slatke pavlake /šlaga/, 100 gr šećera, 200 gr očišćenih i dobro opranih šumskih jagoda. Jagode izmešati sa pavlakom pa ih sipati u stakleni dublji sud u vidu piramide, zatim posuti još svežim jagodama.

#### SALATA OD JAGODA

Treba: 1/2 kg svežih jagoda, 3 kašike šećera, sok od 2 pomorandže. Sok iscediti na šećer i dobro promešati. U činiju staviti dobro oprane jagode i zasladiti ih još prema ukusu. Jagode preliti sokom od pomorandže pa tako ostaviti da se prohlade u frižideru do upotrebe.

#### BOLA OD JAGODA

Treba: 1/2 kg šumskih jagoda, 2 pomorandže, 300 gr šećera, 1 l penušavog vina, litar kisele vode. Oprati dobro jagode i iscediti na rešetku. Pomorandže očistiti, iseći na kriške, pa na kocke. U sud za bolu staviti jagode, pomorandže, šećer, preliti vinom, ostaviti da se šećer istopi zatim preliti sa kiselim vodom. Služiti rashlađeno.

#### SLADOLED OD JAGODA

Treba: 1 l slatke pavlake ulupan sa 350 gr šećera, 2-3 kašike likera maraskina, 50 gr samlevenog badema, sok od jagoda, 3 štangle ribane čokolade, 20 gr svežih jagoda za ukrašavanje. Pavlaku izmešati sa šećerom dodati maraskino, badem, kada je dobro izmešano podeliti na tri dela. 1. deo obojiti sokom od jagoda 2. deo obojiti ribanom čokoladom 3. ostaje beo. Masu ostaviti na led da se smrzne. Ukrasiti celim jagodama.

#### KREM OD JAGODA

Treba: 70 gr pirinča, 1/2 l mleka, 2 paketića vanilin šećera, 150 gr šećera, 5 tabli želatina 2 dl umućenog šlaga, 3 dl oprane i propasirane jagode, 200 gr celih jagoda. Pirinač kuvati u mleku, dodati vanilin šećer i na kraju šećer. Kada je pirinač mekan dodati želatin potopljen u mleku. Kada se prohladilo izmešati sa šlagom i propasiranim jagodama i dodati još šećera prema ukusu. Sud pokvasiti vodom, staviti krem dok se masa ne stegne u frižideru. Preručiti na činiju, ukrasiti je šlagom i celim jagodama.

#### ROLAT OD PRŽENIH PAPRIKA

Deset paprika ispeći, oljuštiti, očistiti od semena i samleti na mašini za meso. U sud staviti kašiku masnoće i zagrejati na štednjaku. Na vrelu masnoću staviti papriku, dobro je ispržiti i posoliti po ukusu. Posebno umutiti 5 jaja i posoliti. Od ulupanih jaja pržiti tanke palačinke, na sledeći način: u sud staviti malo masnoće i kada se zagreje uzimati po malo umućenih jaja, stavljati ih na vrelu masnoću i pržiti kao omlet, ali tanak. Pržiti palačinke dok se ne utroši sva pripremljena masa. Na svaku takvu palačinku staviti po malo prženih paprika, uviti u rolne, poređati u tanjir i služiti toplo.

#### NEOBIČNA SLANA PITA

Treba: vekna bajatog hleba isečena na kockice, koncentrat paradajza, 250 gr izrendanog kačkavalja, 3 jaja, 2 dl mleka, so, mlevena paprika, pola kašičice senfa, biber, maslac po potrebi. Vatrostalnu posudu premazati maslacem i obložiti kockicama hleba, preko njih staviti paradajz i posuti sir. Jaja, mleko, so, papriku, senf i biber dobro umutiti i preliti preko sastojaka u vatrostalnom sudu. Odozgo staviti nekoliko listića maslaca. Peći u pećnici na 175 °C oko 30 minuta, dok jelo lepo ne naraste i postane svetlosmeđe. Poslužiti uz neku salatu.

#### MEDENE ŠTANGLICE

Izmešati 6 žumanaca sa 200 gr secira i 200 gr meda. Mutiti sve sastojke pola časa i zatim dodati sneg od 6 belanaca, 400 gr brašna i 100 gr sečenih badema. Testo sipati u pleh i peći. Pečen kolač iseći na štanglice.

#### DOMAĆI KEKS

Zamesiti testo od 300 gr brašna, 120 gr šećera, jednog jaja, pola kašičice sode bikarbone, 50 gr butera i 2 kašike mleka. Testo razviti da bude debljine prsta i vaditi modlom keks. Poređati u podmazan pleh i peći.

#### ROLAT OD MESA SA PASULJEM

Treba: 500 gr mlevenog mesa, jaje, so, biber, seckano lišće peršuna, 250 gr belog pasulja, mast ili ulje. Izmešati meso, jaje, so, biber i seckano peršunovo lišće, Meso staviti na dasku posuti mrvicama i stanjiti ga. Na meso staviti skuvan i propasiran pasulj i zaviti rolat. Staviti rolat u podmazan pleh, dodati ulje ili mast i dl vode i rolat u toku pečenja povremeno prelivati sokom u kome se peče.

#### NEPEČENE ŠTANGLICE

Treba: 120 gr butera, 2 žumanca, 120 gr šećera u prahu, 120 gr keksa, 120 gr lešnika i 120 gr šećerne table.

Šećernu tablu staviti u pećnicu da omekša. Lešnike u pećnici propeći, a zatim ih samleti. Keks isitniti, a žumanca i šećer penasto mutiti. Uzeti uzan kalup, pokvasiti ga, obložiti pergament papirom, sipati masu i malo pritisnuti. Ostaviti na hladnom mestu, da se stegne. Izručiti iz kalupa i seći na komade debljine pola santimetra.

#### FILETI U SOSU

Treba. 40 gr smrznutih ribljih fileta, 30 gr suve slanine, 20 gr masnoće, 1 mala glavica crnog luka, 30 gr brašna, 150 gr kiselih krastavaca, 1 veza kopra. Slaninu izrezati na kockice i propržiti na masnoći. Dodati i ispržiti luk, posuti brašnom, pa kada porumeni, zaliti sa 3/8 l hladne vode. Nprekidno mešati. malo prokuvati, pa dodati na kockice izrezane krastavce. Otopljenu ribu izrezati na komade, staviti u sos i na laganoj vatri kuvati 10-15 minuta. Posoliti, pobiberiti, staviti malo šećera, dodati iseckan kopar. Služiti s restovanim krompirom.

#### SLANE POGAČICE SA SIROM

Jedan jogurt, dva cela jaja, dve čaše šećera /čša od jogurta/, dve čaše brašna, prašak za pecivo, kašika kakaa, 1/2 čaše ulja /čša od jogu-rta/, dve šake iseckanih oraha i suvog grožđa. Sve pomešati, izručiti u tepsiju i peći.

#### PUNJENO PILE S PIRINČEM

Nadev: Pileću džigericu, srce, bubac i glavicu crnog luka iseckati i dinstati na pilećem soku dolivajući vodu. Kuvanoj iznutrici dodati pirinač, vodu i na tihoj vatri dokuvati. Zrna pirinča moraju ostati cela. U ohlađenu masu staviti iseckanu vezu peršuna, jaje i biber. Masu promešati i puniti pile. Zašiti otvor koncem. Staviti pile u tepsiju, preliti uljem i peći. Posle 15 minuta preliti ga sa dve-tri kašike vrele vode. Češće ga prelivati sokom. Kad je pečeno iseći ga na komade i služiti s varivom.

#### TELEĆI GULAŠ SA MILERAMOM

Treba: 2-3 glavice crnog luka, masnoće, 1/2 kg telećih grudi, biber, so, vegete, aleve paprike, 3 kašike za jelo ukuvanog paradajza, 150 gr milerama malo brašna, 70 gr pečuraka, 1 manji paketić smrznutog graška. Izdinstati na masnoći crni luk, dodati soli, vegete, bibera, aleve paprike, izmešati mileram sa ukvanim paradajzom i vodom, dodati masu. Dinstati na tihoj vatri dok meso smekša. Brašno razmutiti u malo vode pa dodati gulašu. Gulašu dodati pečurke sitno iseckane, grašak pa još malo kuvati. Na kraju dodati paprike. Služiti sa rezancima.

#### PEČENI MLADI KROMPIR SA PARADAJZOM

Treba: 750 gr kuvanih oljuštenih mladih krompira, 8 paradajza, 80 gr butera, soli, malo vegete, malo peršunovog lišća, 130 gr slatkog sira, 6 kašika mleka, 1 jaje. Krompir oljuštiti, iseći na kriške. Sveži paradajz preliti ključalom vodom, oljuštiti ga i iseći na kriške. Ređati naizmenično krompir, paradajz, so, posuti vegetom, staviti listiće butera, peršuna. Slatki sir pomešati s mlekom, dobro ispasirati, dodati jaje i soli, malo vegete i preliti krompir. Posuti buterom i peći u pećnici.

#### TORTA OD JAGODA

Treba: 8 jaja, 8 kašika šećera, 6 kašika brašna, kora od limuna /ako je upotrebljiva/, 200 gr jagoda, 2 kašike konjaka, dva pakovanja šlaga "C". Dobro umutiti 8 žumanaca, dodati 6 kašika šećera, brašno, koru od limuna, i sneg od 8 belanaca. Sve dobro umutiti i masu sipati u namašćen kalup za torte. Kad je ispečena ostaviti da se ohladi, raseći je preko polovine. Pripremiti krem: 100 gr opranih, očišćenih jagoda propasirati, a drugih 100 gr oprati, očistiti od peteljki i u posebnom sudu poprskati konjakom. Šlag umutiti da bude čvrst, pomešati sa propasiranim jagodama, nadevati rasečenu tortu. Preko krema staviti jedan red na pola rasečene jagode, preko njih još jedan red nadeva. Poklopiti drugom polovinom torte. Ostatkom nadeva premazati tortu spolja i ukrasiti jagodama koje su poprskane konjakom.

#### KOCKE OD JAGODA

Treba: 150 gr brašna, 80 gr butera /ili margarina/, 50 gr šećera, 2 paketića vanilin šećera, pakovanje šlaga "C", jaje, marmelada od jagoda. Zamesiti testo od brašna, butera, šećera i vanilin šećera, dodati jaje. Sve dobro izraditi i oklagijom razvući na debljinu prsta. Staviti testo u kalup ili pleh veličine 50x20, peći u vreloj pećnici. Isečeni kolač ostaviti da se dobro ohladi. Ohlađen kolač prvo namazati marmeladom od jagoda, pa preko staviti sveže jagode, isečene preko polovine. Preko svežih jagoda preliti ulupan šlag. Seći na kocke nožem koji treba često umakati u hladnu vodu.

#### TORTA S TREŠNJAMA

Treba: 3 cela jajeta, 100 gr šećera, 2 paketića vanile, 100 gr mrvica od keksa, prašak za pecivo, 200 gr očišćenih trešanja. Penasto umutiti žumanca sa šećerom, dodati vanilin prašak i sneg od tri belanca. Na kraju dodati mrvice od keksa, prašak za pecivo. Tako pripremljenu masu sipati u okrugli kalup za tortu koji je prethodno namazan

masnoćom i posut brašnom. Pre pečenja masu posuti očišćenim trešnjama. Pećnica ne sme biti vrela.

#### KOLAČ OD KAJSIJA (ili drugog voća)

Penasto umutiti 100 gr butera, dodati 50 gr šećera, žumance, i na kraju, 150 gr brašna i kesicu vanilin šećera. Testo staviti u pleh. Kad je ispečeno, izvaditi ga iz pleha i preliti kremom: umutiti 100 gr šećera, 3 žumanca, 50 gr brašna, vanilin šećer i sneg od 3 belanca. Kremom preliti kolač i poređati preko njega kajsije ili sezonsko voće. Posuti prah šećerom.

#### TORTA S MESOM

Treba: 1 paket lisnatog testa, 500 gr mešanog mlevenog mesa, 1/8 milerama, 50 gr prezli, 20 gr masnoće, 1 glavica crnog luka, 1 veza peršuna, 3 jaja i 1 jaje za premaz. Prezle potopiti u malo zagrejan mileram i ostaviti da omekšaju. Ispržiti luk na masnoći, dodati peršun, malo prohladiti, pa umešati ulupana jaja i prezle s mileramom, pa sve pomešati s mesom. Kalup za tortu /22-24 cm/ obložiti sa 2/3 testa, napuniti masom, posuti nastruganim sirom ili sitno isečenim gljivama. Preko mase staviti "poklopac" od ostatka testa. Od ostatka testa napraviti ukrase i sve premazati žumancem. Peći 45-50 minuta na 200 °C.

#### SLANE POGAČICE SA SIROM

Propasirati 250 gr sira, zamesiti ga sa 250 gr butera ili margarina, 250 gr belog brašna i malo soli. Od testa praviti male pogačice, premazati ih razmućenim jajetom i peći da budu svetlo žute boje.

#### KREM OD JAGODA I SLATKOG SIRA

Treba: 1/2 svežeg slatkog sira? 100 gr prah šećera, 1 dl hladnog mleka, 2 paketića vanilin šećera, 250 gr tucanih mrvica od keksa, 2 rebra čokolade istrugati, 3 pune kašike šećera, 300 gr pasiranih jagoda i 100 gr jagoda za ukrašavanje.

Propasirati kravlji sir, doliti šećer, mleko, vanilin šećer, Ulupati da bude kao šlag. Mrvice pomešati s struganom čokoladom, šećerom, i 300 gr jagoda. Pripremiti činije pa staviti pola pene od sira zatim dobro umućenu smesu od jagoda, preko toga ostatak sira. Ukrasiti jagodama. Do upotrebe držati na hladnom mestu.

#### VOĆNI KREM

Treba: Najmanje pakovanje keksa "Vardar", 3 jaja, 1/2 l mleka, 5 kašika šećera, sezonsko voće, supena kašika i po brašna. Priprema krema: Keks izlomiti i staviti u posudu u kojoj će biti serviran krem. Umutiti 3 žumanca sa tri kašike šećera, dodati kašiku i po brašna i masu prokuvati u 1/2 l mleka. Topao skuvani krem preliti preko keksa. Od 3 belanca i 2 kašike šećera, i po ukusu sezonskog voća, umutiti šam i preliti preko keksa. Ukrasiti voćem. Ranije napraviti krem i staviti u hladnjak, da se masa sjedini i ohladi.

#### TORTA JASMINA

Umutiti 6 žumanaca, 300 gr masti i 400 gr šećera. Zatim zamesiti 0,5 l mleka sa 10 gr kvasca i 100 gr brašna. Testo ostaviti malo da "nakisne". Sastaviti masu od žumanaca, masti i šećera sa testom. Dodati 500 gr brašna, sve sastaviti i staviti u podmazan pleh /kalup/. U međuvremenu, 6 belanaca, 100 gr šećera i sok od limuna mutiti dok ne očvrсне.

Kad se testo upola ispeče, namazati ga pekmezom, a odozgo izručiti sneg od belanaca. Vratiti u pećnicu i dopeći tortu.

#### PITA S PARADAJZOM

Treba: 400 gr oštrog brašna, 7 velikih kašika mleka, malo soli, manje pakovanje svežeg kvasca, 4 kašike ulja, jaje, biber. Za nadev: pola paradajza /smrznutog/, 250 gr trapista, kutija sardina, 50 gr struganog parmezana, 100 gr salame, 3 zelene paprike /smrznute/, 100 gr mesnate slanine, ulje za premazivanje. Napraviti udubljenje u brašnu i staviti kvasac koji se prethodno rastopi u 2 kašike mlakog mleka i malo soli, Kad kvasac nadođe, staviti brašno, mleko, jaja, ulje, zamesiti testo, razviti na dasci u veličini pleha. Pleh prethodno dobro namazati uljem, staviti koru testa i podići ivice. Ostaviti da stoji 30 minuta. Poređati po površini pite paradajz isečen na tanke kriške, trapist, sardinu, slaninu, papriku, sve isečeno na tanke listiće, posuti biberom, solju i peći na jačoj vatri u pećnici. Pečenu pitu seći na kvadrate, posuti je struganim parmezanom.

#### MLEKO SA ŠARGAREPOM

Treba: dve šargarepe srednje veličine, 125 gr mleka i na vrh noža soli. Šargarepu oprati, istrugati na trenicu /što sitnije/ i pomešati s mlekom. Posoliti po ukusu. Služiti u visokoj čaši s kašičicom. Napitak, pre služenja, dobro rashladiti.

#### MLEKO S PARADAJZOM

Treba: jedan veći paradajz, biber i so i 125 gr mleka. Sitno isečen paradajz staviti u mikser. Posoliti i posuti biberom. Procediti. Dodati mleku. Ohladiti. Služiti u velikoj čaši.

#### JOGURT S MASLINAMA

Treba: 100 do 120 gr soka od maline, 250 gr jogurta i cimet. Pomešati jogurt, sok od maline, sipati u čašu, posuti cimetom. Služiti odmah, nerashlađeno.

#### LETNJI NAPITAK

Treba: 1/4 l jogurta, 2 kašike sirupa od trešanja ili višanja, jedna kajsija, jedna breskva i rum. Voće oprati, očistiti i sitno iseći ili propasirati. Dodati jogurt, sirup, pomešati i staviti nekoliko kapi limunovog soka i malo ruma. Piti rashlađeno uz dodatak kockica leda.

#### SLADOLED OD VANILE

Umutiti 2 žumanca sa 80 gr šećera i soli na vrh noža. Stalno mešajući žumancima se dodaje 1/4 l mleka koje je prethodno prokuvano sa kesicom vanilin šećera. Staviti na tihu vatru i stalno mešati. Staviti da se masa ohladi i dodati 200 gr šlaga. Staviti u frižider i ostaviti nekoliko sati da se zaledi pre upotrebe.

#### SALATA OD ŠARGAREPE I JABUKA

Treba: po 3 veće jabuke i šargarepe, sok od limuna, majonez, ulje, so. Jabuke i šargarepe dobro očistiti i zatim izrendati. Dodati malo soli, ulje, limunov sok. Pomešati i dodati majonez.

## SLADOLED

Skuvati pola litra mleka sa tri kašike šećera. Posebno umutiti tri žumanca sa tri kašike šećera, vrijuće mleko postepeno sipati u žumanca uz neprestano mešanje i ostaviti da se ohladi. Hladnoj masi dodati 150 gr umućenog butera, vanilin šećer, istopljenu čokoladu ili limun pa razliti u posudice za led i staviti u zamrzivač da se stegne.

## SLADOLED OD MALINA

1 kg malina staviti u platno ili cedilnik i dobijeni sok pomešati sa 300 gr šećera da se rastopi, posle toga mešati da masa postane kompaktna. Na to se može dodati i sok od jednog limuna. Masu, zatim, razliti u frižiderske modlice i staviti u frižider da se smrzne, a najbolje je jesti ga sa vaflama, holipnama, piškotama ili nekim keksom.