

SLANA TESTA

1. Špagetia la Romana

500 g špageta - 125 g maslaca - 100g parmezana - 150 g pršute - 4 dcl slatke pavlake - so po ukusu - biber po ukusu

Skuvajte špagete. Umutite maslac sa parmezanom. Uspite vruće, ocedite špagete stalno mešajući. Dodajte vruću neulupanu slatku pavlaku. Pospite pršutom isečenom na rezance. Dobro sve izmešajte. Posolite i pobiberite.

Odmah služite.

2. Špageti Carbonara

*500 g špageta - 150 g suve slanine - 75g maslaca - 0,5 dcl ulja
- 200g kisele pavlake - 2 dcl slatke pavlake - 4 žumanca - 1
veza peršuna - so po ukusu - biber po ukusu*

Skuvajte špagete.

Slaninu iseckajte na kocke. Propržite je na ulju, dodajte maslac i isitnjen peršun.

Posebno umutite kiselu pavlaku, slatku pavlaku i žumanca.

Preko toplih špageta prvo prelijte prženu slaninu pa mešavinu pavlake i žumanca. Stalno mešajte. Posolite i pobiberite po ukusu.

Odmah služite.

3. Špageti sa sirevima

500 g špageta - 0,5 dcl ulja - 50 g maslaca - 250g raznih sireva za topljenje - 1dcl mleka - 100g kisele pavlake - so po ukusu - biber po ukusu

Skuvajte špagete.

Ugrejte ulje i maslac. Sireve iseckajte na kocke i istopite u ulju i maslacu. Stalno mešaju i, dodajte mleko i pavlaku.

Zalijte vruće špagete. Mešajte.

Posolite i pobiberite.

Služite odmah.

4. Špageti sa limunom

500 g špageta - 125 g maslaca - 1 veza peršuna - 1 kašika natrunjenog bosiljka - kora od pola limuna - sok od 2 limuna - so po ukusu - biber po ukusu

Skuvajte špagete.

Umutite maslac da bude penast. Dodajte so, biber, sitno seckan peršun, bosiljak, naribanu koru od limuna i sok od limuna. Sve dobro umutite pa izmešajte sa vrućim špagetama, Odmah služite.

5. Špageti sa pečurkama

*500 g špageta - 400g pečuraka (šampinjona) - 1 veza peršuna
- 0,5 dcl ulja - 200 g kisele pavlake - 1 kašika začina od
sušenog povrća - so po ukusu - biber po ukusu*

Skuvajte špagete.

Pečurke isecite na krupniju parcelu i dinstajte u ulju. Dodajte začina od sušenog povrća i sitno sečen peršun. Kada su gotove, pomešajte sa umućenom pavlakom. Zalijte vruće špagete sa pečurkama, stalno mešajući. Posolite i pobiberite po ukusu.

Odmah služite.

6. Špageti sa tunjevinom

*500 g špageta - 1 kutija sardela u ulju - 1 kutija tunjevine u ulju
- 4 o ljuštena paradajza - 100g kisele pavlake - 1/2 tube
paradajz-pirea - 1 veza peršuna - so po ukusu - biber po ukusu*

Skuvajte špagete.

Ocedite sardelu i tunjevinu. Na ocedenom ulju propržite sardele. Dodajte paradajz i kuvajte 10 minuta. Tome dodajte izgnjenu tunjevinu, so biber i sitno seckan peršun. Na kraju ulijte umenu pavlaku sa paradajz-pireom.

Sa ovim prelijte špagete.

Odmah služite.

7. Špageti sa sardelom

500 g špageta - 0,5 dcl maslinovog ulja - 1 glavica crnog luka - 2 veze peršuna - 4 sveža paradajza - 2 lista kadulje - 1 kašičica istrunjenog bosiljka - 1 list lovora - 1/4 kašičice origana - 1 kutija sardela u ulju - 0,5 dcl belog vina - 0,5 dcl crnog vina - 1 dcl proška - so po ukusu - biber po ukusu

Skuvajte špagete.

Seckan luk i peršun izdinstajte na ulju. Dodajte paradajz, kadulju, bosiljak, lovor, origano i isitnjene sardele. Promešajte na tihoj vatri. Pazite da se mnogo ne zgusne. Na kraju dodajte vino i prošek. Sve dobro izmešajte sa vrućim špagetama.

Posolite.

Odmah služite.

8. Špageti sa gorgonzolom (rokform)

*400 g špageta - 200 g sira /rokfor ili gorgonzola/ - 100 g
maslaca - 1,5 dcl slatke pavlake - so po ukusu - biber po ukusu*

Skuvajte špagete.

Posudu stavite na paru i u njoj istopite maslac i isitnjen sir, stalno mešaju i. Dodajte slatku neulupanu pavlaku.

Sve dobro izmešajte sa vrućim špagetima. Posolite i pobiberite po ukusu.

Odmah služite.

9. Špageti sa kavijarom

500 g špageta - 100 g maslaca - 6 kašika kavijara - sok od 1/2 limuna - so po ukusu

Skuvajte špagete.

Na pari istopite maslac, dodajte kavijar i sok od limuna.

Sve dobro izmešajte sa vrućim špagetima.

Posolite po ukusu.

Odmah služite.

10. Špagetisa hladnim sosom

500 g špageta - 1kg paradajza - 100g zelenih maslini - 2 glavice crnog luka - 2 kašike kapra - 1 tuba majoneza (85g) - 1 veza peršuna - 1 dcl ulja - so po ukusu - biber po ukusu

Paradajz oljuštite i izgnječite ga u posudi. Dodajte sitno seckan luk, sitno sečen maslinke, sitno sečen kapor, sitno sečen peršun, majonez, ulje, so i biber. Sve dobro izmešajte i ostavite u hladnjaku da prenoči. Sutradan uz preliva izbacite velike komade paradajza.

Skuvajte špagete.

Služite odvojeno sos. Svako sebi sipa hladan sos na vruće špagete.

11. Špagetisa crnim lukom

500 g špageta - 10 kašika maslinovog ulja - 4 glavice crnog luka - 1 kutija ringlica u ulju - 150 g ovčijeg prevrelog sira - 1 veza peršuna - so po ukusu - biber po ukusu

Skuvajte špagete.

U šerpi zagrejte ulje i izdinstajte na njemu seckan luk, seckan peršun, ringlice, prethodno izgnjene i so prema potrebi.

Vruće špagete stavite u šerpu i promešajte na vatri nekoliko puta.

Prilikom serviranja špagete pospite izgnjenim ovčijim sirom. Odozgo pospite bibera po ukusu.

Odmah služite.

12. Špageti sa ringlicama

500 g špageta - 100g maslaca - 1 kutija ringlica u ulju - 0,5 dcl ulja - 2 glavice crnog luka - 300 g o ljuštenog paradajza - 1 veza peršuna - so po ukusu - biber po ukusu

Izmešajte maslac sa ringlicama da se masa izjedna i i postane buava.

Stavite na vatru ulje, seckan crni luk, malo izdinstajte i dodajte paradajz bez semena. Ostavite da se kuva 10 minuta. Dodajte so, biber, peršun.

Skuvajte špagete.

Prvo ih izmešajte sa maslacem i ringlicama, pa odmah prelijte sos. Sve dobro izmešajte.

Odmah služite.

13. Špageti sa peršunom i miro ijom

*500 g špageta - 2 veze peršuna - 2 veze miro ije - 100g
maslaca - 100 g kisele pavlake - so po ukusu - biber po ukusu
(krupno mleven)*

Dobro umutite maslac, kiselu pavlaku, sitno se enu miro iju i peršun. Dodajte so i biber.

Skuvajte špagete i vru e pomešajte sa pripremljenom masom.

Odmah služite.

14. Špageti sa mesom

500 g špageta - 250 g mlakog govećeg mesa - 200g
oljuštenog paradajza - 100 g praške šunke - 50 g pečuraka -
1/2 glavice crnog luka - 1 šargarepa - 1 celer - 1 veza peršuna -
1 kašičica origana - 1 dcl crnog vina - 2 kašičice ulja - so po
ukusu - biber po ukusu

Propržite seckanu šunku na ulju.

U drugoj posudi na preostalom ulju izdinstajte sečen crni luk, šargarepu, celer. Dodajte proprženu šunku, meso, pečurke, so i biber i dinstajte 10 minuta. Dodajte vino, peršun, origano i paradajz. Kuvajte na umerenoj temperaturi 20 minuta.

Skuvajte špagete i vruće umešajte da gotovim prelivom
Odmah služite.

15. Špageti sa paradajzom i mesom

*500 g špageta - 300g mlivenog junceg mesa - 1 kašika
zacin od sušenog povrća - 1 veza peršuna - 1dcl ulja - 1/2
tubepirea od paradajza - 2 dcl bujona - 1 kašika brašna - so po
ukusu - biber po ukusu*

Izdinstajte na ulju meso, zacin od sušenog povrća i sitno
sečen peršun.

U posebnoj posudi stavite da se ugreje ulje i propržite
brašno. Nalijte bujon. Dodajte pire od paradajza i dobro
izmešajte. Ostavite ga da baci ključ.

Izmešajte dinstovano meso sa sosom od paradajza.

Skuvajte špagete i promešajte sa gotovim prelivom od mesa
i paradajza.

Odmah služite.

16. Špagetia la M atri ana

400g špage ta - 100 g mesnate slanine - 1 manja glavica crnog luka - 0,5 kg paradajza - 4 kaš ike u lja - 60 g parmezana - 1 ljuta papri ića - so

Na ulju propržite iseckanu na kocke slaninu. Dodati seckani luk, papri iću, oljušten paradajz, so. Kuvati sos, tiho na vatri 20 minuta.

Skuvajte špagete, promešajte sa sosom i struganim parmezanom.

Odmah služite.

17. Peljmeni po sibirski

testo: 250 g brašna - 2 jajeta - 3 dcl hladne vode - 1 kašičica soli

nadev: 150 g svinjskog mlevenog mesa - 150 g mlevenog teletinog mesa - 150 g mlevenog junjetinog mesa - 2 manje glavice crnog luka - 3 kašičice hladnog mleka - so po ukusu - biber po ukusu

preliv: 250 g kisele pavlake - sok od 1 limuna - biber po ukusu (krupno mleven)

Testo dobro zamesite i ostavite 15 minuta da odmori. Razvijte ga u tanku jufku kao za rezance. Vadite modlom za krugove ili kocke. Stavite nadev i oblikujte, ili torteline (kao male kiflice) ili taške.

Za nadev sameljite meso i luk. Dodajte so, biber i mleko. Zamesite masu i s njom nadevajte taške.

Kada su peljmeni oblikovani, ostavite ih nekoliko dana u zamrzivaču (zamena za Sibir).

Peljmene kuvajte u ključaloj vodi kako je predviđeno u poglavlju o kivanju testa. Tople, ocedite peljmene prelijte umom enom kiselom pavlakom sa limunom i biberom.

Služite toplo.

18. Galuške sa spana em

*300g galuške - 200g spana a - 150 g tvrdog sira - 0,5 dcl ulja -
50 g maslaca - so - biber*

Skuvajte galuške al dente. Dobro ocedite. Ugrejte ulje i maslac, dodajte prethodno obareni spana i nariban sir. Izmešajte sa galuškama. Dodajte so i biber.

Služite toplo.

19. Nokle od spana a i sira

*1 šolja krompir-pirea - 1 šolja belog sira - 1/2 šolje obarenog i
sitnijeg spana a - 2 jajeta - brašno koliko popije - so - bibier -
0,5 dcl ulja*

Sve sastojke dobro umutite. Kašicom oblikujte nokle.
Kuvajte u vrućoj slanoj vodi. Procedite nokle. Pomešajte sa
toplom masnom.

20. Nokle

*150 g brašna - 1 kašika ulja - 0,5 dcl mleka - 2 jajeta - 1dcl ulja
- prstohvat soli*

Umutite jaja, mleko, ulje i so. Polako dodajte brašno stalno miješajući. Testo ne sme biti suviše tvrdo. Lupajte testo varja om 15 minuta.

U vruću vodu sa malo ulja i soli spuštajte nokle kašikom. Oblikujte veličinu po želji.

Nokle su kuvane kada isplivaju na površinu.

Ugrejte ulje i promešajte nokle.

Služite toplo.

21. Nokle sa jajima

150 g brašna - 1 kašika ulja - 0,5 dcl mleka - prstohvat soli - 2 jajeta - 1 dcl ulja - 4 jajeta - 1 veza peršuna - bibier po ukusu

Umutite 2 jajeta, mleko, ulje i so. Polako dodajte brašno stalno mešaju i. Testo ne sme biti suviše tvrdo. Lupajte testo varja om 15 minuta.

U vriju u vodu sa malo ulja i soli spuštajte nokle kašikom. Oblikujte veli inu po želji.

Nokle su kuvane kada isplivaju na površinu.

Ugrejte ulje u šerpi, umešajte nokle. Umutite 4 jajeta, seckan peršun i biber. Polako sipajte na nokle stalno mešaju i. Služite toplo.

22. Nokle sa kajganom

9 jaja - 7 supenih kašika ulja - 9 kašika vode - 150 g brašna - 1 veza peršuna - 50 g parmezana - so prema ukusu

Umutite testo od 3 jajeta, 6 kašika ulja, 9 kašika vode, soli i brašna.

Kuvajte nokle u ključaloj vodi. Kad nokle isplivaju, ocedite ih.

Napravite kajganu od 6 jaja. Zapecite samo sa jedne strane ne mešaju ih. Spustite nokle na kajganu i promešajte samo jednom.

Pospite seckan peršun i parmezan.

Služite toplo.

23. K ned le sa šunkom

*1/2 l mleka - 3 jajeta - 150 g brašna - 100 g mrvica od hleba -
150 g šunke - 50 g salame - 100g maslaca - so po ukusu*

Umešajte mleko, jaja, brašno, seckanu šunku, seckanu salamu. Oblikujte knedle i obarite ih u slanoj klju aloj vodi.

Dobro ih ocedite.

Istopite maslac, propržite mrvice, i izmešajte sa knedlama.

Služite toplo.

24. Knele od pile e džigerice

150 g pile e džigerice - 1 jaje - 1 veza peršuna - mrvice od kifle (po potrebi) - so - bibier

Nožem ispasirajte pile u džigericu. Peršun isitnite. Dobro umutite džigericu, žumance, so, biber i mrvice da masa bude žitka. Dodajte sneg od 1 belanca. Oblikujte ih kašicom i kuvajte u vrijujnoj supi ili vodi.

25. Vokijevi hladni makaroni

500g makarona (grkljanija) - 3 jajeta - 3 dcl ulja - 300g kisele pavlake - 1/2 tube pirea od paradajza - 250 g praške šunke - 250 g trapista - 100g parmezana - 1 kašičica bibera - so po ukusu

Makarone skuvajte.

Operite u hladnoj vodi i ostavite da se ocede i ohlade.

Umutite sos majonez od 3 jajeta (recept br 487).

U majonez umutite kiselu pavlaku, pire od paradajza i biber.

Polako izmešajte sa makaronama.

Stavite u duboku činiju i ostavite u hladnjaku da prenoči.

Pre služenja izručite makarone na činiju i oblikujte kupu.

Pospite sitno sečenom šunkom, a okolo napravite venac od naribanog trapista i parmezana.

Služite hladno.

26. Makaroni sa kobasicama

500g kratkih makarona (grkljanica) - 300 g sirovih kobasica za prženje - 1/4 mleka - 1 kašika brašna - 100g maslaca - 50 g parmezana - so po ukusu

Skuvajte makarone.

Izvadite meso iz creva za kobasice. Propržite na maslacu. Dodajte mleko, brašno i napravite ujednačen sos. Izmešajte sa makaronima i pospite parmezanom.

Služite toplo.

27. Makaronisa ljutih papričica

*500g makarona - 150g suve slanine - 0,5 dcl ulja - 50 g
maslaca - 2 glavice crnog luka - 2 ljute papričice - 1/2 kg
paradajza - 1/2 kašice istrunjenog bosiljka - so po ukusu -
biber po ukusu*

Skuvajte makarone.

Na maslacu propržite luk i slaninu na sitne komade. Dodajte sitno sečene papričice, iseckan paradajz (oljušten), bosiljak i so.

Ostavite da kuva 15 minuta.

Promešajte sa makaronima i služite toplo.

28. Makaroni sa bukovom

250g makarona - 300g pečuraka bukovne - 2 kašike maslaca -
so - biber - 2 paradajza - 1 cukini (tikvica) - 1 veza seckanog
peršuna - 4 komada sira za mazanje -
preliv: 150 g somborskog ili turističkog sira - 200g kisele pavlake
- 1 dcl slatke pavlake - 4 jajeta - so - biber - m uškat

Makarone skuvajte ad dente. Pečurke oistite, isecite i
proinstajte na maslacu. Cukini i paradajz operite i isecite na
tanke kolutove, Sastojke za preliv dobro umutite i začinite.

Vatrostalnu posudu namažite maslacem, posložite polovinu
makarona, pospite pečurke, zalijte polovinom preliva i stavite 2
sira isečena u listovima. Zatim posložite ostatak makarona,
preko njih kolutove cukina i paradajza, zalijte ostatkom preliva i
listovima preostala 2 sira za mazanje. Pospite peršun.

U prethodno zagrejanj pečurci pecite 30 minuta na 220 c.
Služite toplo.

29. Grkljani sa sirom

500 g grkljana - 150 g belog sira masnijeg - 150 g sira trapista - 200g kisele pavlake - 2 žumance ta - so po ukusu - biber po ukusu

Skuvajte grkljane.

Izgnete bli sir i istružite trapist. Izmešajte sir.

Posebno umutite kiselu pavlaku sa žumancima i biberom.

Prvo grkljane izmešajte sa sirom, a zatim nalijte kiselu pavlaku. Stalno mešajte.

Služite odmah dok je toplo.

30. Grkljani sa kobasicama

*500g grkljana - 500 g svinjskih kobasica - 500g svežih
pepurka - 1 tuba pirea od paradajza - 1 kašika začina od
sušenog povrća - 3 kašike ulja - 1 glavica crnog luka - 1 lovorov
list - 100g parmezana - so po ukusu - biber po ukusu*

Propržite na ulju kobasice sečene na kolutove, peipurke sečene na listiće, sitno seckan crni luk, začina od sušenog povrća, so, biber. Dinstajte 20 minuta. Dodajte pire od paradajza, lovorov list i malo vode. Ostavite da krčka na umerenoj toploti jedan sat.

Skuvajte gkljane.

Umešajte sa sosom i stavite u vatrostalnu posudu. Pospite parmezanom i pečite 10 minuta u pećnici na 225 c.

Služite toplo.

31. Grkljani na salati

250 g sitnih grkljana - 3 šargarepe - 100g graška - 3 koluta mortadele - 100g kukuruza šećer

preliv: *150 g somborskog ili turističkog sira - 200g kisele pavlake - 1 dcl slatke pavlake - 4 jajeta - so - bibier - m uškat*

Preliv dobro umutite i ostavite da odstoji.

Grkljane skuvajte al dente. Šargarepu malo obarite u slanoj vodi kao i grašak. Mortadeu i šargarepu isitnite. Grkljane oprati u hladnoj vodi i dobro ocedite. Izmešajte grkljane, grašak, šargarepu, kukuruz, mortadelu, zalijte prelivom i polagano mešajte.

Služite hladno.

32. Rezanci sa džigericom i peurkama

500g rezanaca - 100g maslaca - 100g sira ka kavalja - 500g pile džigerice - 500g svežih peuraka - 1 kašika sitno seckanog celera - 1 veza peršuna - 1 dcl konjaka - 1 kašika kapra - 100g kisele pavlake - 50g mrvica od hleba - 1/2 kašice istruženog bosiljka - so po ukusu - biber po ukusu

Skuvajte rezance.

Tople izmešajte sa 50g maslaca. Stavite u podmazanu tepsiju i pospite struganim kavaljem.

Propržite na maslacu pile u džigericu i na listi ene peurke. Dodajte celer, kapar, konjak, kiselu pavlaku, so, biber, sitno sečen peršun i bosiljak. Sve dobro izmešajte i dinstajte na umerenoj toploti 10 minuta.

Gotovu masu uzružite na rezance u tepsiji, pospite mrvicama hleba i pecite u pećnici 15 minuta na 250 c.

Služite toplo.

33. Doma rezanci

za 500g rezanaca : 350 g brašna - 2 jajeta - 2 dcl vode - 1/2 kašice soli

Stavite brašno na dasku za mešanje. U sredinu napravite udubljenje. U maloj posudi razmutite jaja, vodu 2 kašike brašna i so. Dobro umutite retko testo i izručite u udubljenje. Polako zamesite testo, izradite ga dobro i ostavite da stoji 30 minuta. Odležano testo rastanjite na 3 jufke. Ostavite da se malo prosuše.

Oštrim nožem secite oblik koji želite (rezanci, flekice).
Kuvajte kao svako testo.

34. Zeleni rezanci

150g krompira - 600g brašna - 150g kuvanog i pasiranog spana a - 3 jajeta - 150g maslaca - 150g kisele pavlake - 100g parmezana

Operite krompir, skuvajte ga i oljuštite. Sameljite na mašini za meso. Dodajte brašno, jaja, spana i so. Dobro zamesite. Rastanjite oklagijom 3 jufke. Malo ih prosušite i secite na rezance.

Skuvajte zelene rezance.

Umutite maslac, kiselu pavlaku i parmezan. Izmešajte zajedno sa rezancima.

Služite toplo.

35. Rezanci sa limunom i šunkom

500g rezanaca - 150 g maslaca - 200g praške šunke - kora od 1 limuna - so po ukusu - biber po ukusu

Isecite šunku na tanke rezance. Prepržite je na maslacu. dodajte struganu koru od limuna i sok od limuna. Sve dobro izmešajte.

Skuvajte rezance.

Izmešajte sa proprženom šunkom i limunom.

Servirajte sa kriškama limuna.

Služite toplo.

36. Maarski rezanci sira i varca

500g rezanaca - 400g kisele pavlake - 500g kravljeg sira - 150g svežih varca

Skuvajte rezance.

Umutite 250 g sira sa 200g kisele pavlake. Umešajte sa rezancima. Sipajte u iniju iz koje ćete služiti. Odozgo zalijte sa umućenim ostatkom pavlake i sira. Pospite varke koje ste prethodno ugrejali da budu topli.

Odmah služite.

37. Kaneloni sa mozgom

6 slanin pala inki - 200g teletog mozga - 1 glavica crnog luka - 1 kašika začina od sušenog povrća - 1 veza peršuna - 2 jajeta - žumance - 200g kisele pavlake - 1 kašika ulja - so po ukusu

Ispecite pala inke.

Operite u toploj vodi i oistite mozak. Isecite ga na manje komade. Izdinstajte luk na ulju, dodajte mozak, seckan peršun, začina od sušenog povrća, so i biber. Dinstajte još 5 minuta.

Ohladite, dodajte 1 jaje.

Nadenite pala inke i poreajte ih u vatrostalni sud.

Umutite kiselu pavlaku, žumance i 1 jaje.

prelijte pala inke i pecite u pećnici 30 minuta.

Služite toplo.

38. G rati n irano testo (puži i)

400g testa (puži i Barila P ip e riga to) - 10g maslaca - 50g seckane slanine - 150 g šunke - 300g o ljuštenog paradajza - bosiljak - ruzmarin - maslac za podmazivanje

preliv: 4 jajeta - 200g kisele pavlake - 1 veza seckanog peršuna - 200g sira edam era u kom ad i ima - co - bibier - m uška t - 1 sir za mazanje u listovima

Testo skuvajte al dente, procedite i pomešajte sa maslacem.

Slaninu propržite, dodajte komadi e šunke, paradajza i prodinstajte. Pospite seckanim zelenim za inima, polovinom sira i sve izmešajte sa testom.

Celu masu stavite u vatrostalnu posudu, zalijte prelivom, drugom polovinom sira i listovima sira za mazanje.

U prethodno zagrejanj pe nici pecite 35 minuta na 200 c.

Služite toplo.

39. Ravioli sa mozgom

testo: 200g krompira - 600g brašna - 2 jajeta - 1 kašika soli

nadev: 250g telećeg mozga - 1 glavica crnog luka - 50g maslaca - 100g obarenog spanaća - 100g praške šunke - sok od 1 limuna - 1 veza peršuna - 2 jajeta so po ukusu - biber po ukusu

preliv: 150g maslaca - 100g parmezana - 1 jaje - 5 dcl sosa od paradajza (recept br.490)

Skuvajte krompir, oljuštite i propasirajte ga. Dodajte brašno, jaja, so i zamesite testo. Dobro ga izradite i podelite na podjednake loptice, svaku lopticu rastanjite. Na svaku drugu stavite po kašičicu nadeva od mozga. Rubove premažite razmućenim jajetom. Odozgo stavite praznu jufku i slepите.

Nadev: Mozak oistite i stavite 10 minuta u toplu vodu pomešanu sa sokom od limuna i solju. Ocedite ga iseckajte i spustite na crni seckan luk prepržen na maslacu. Dodajte iseckan spanać, iseckanu šunku, seckan peršun, so i bibier. Dinstajte 10 minuta stalno mešajući. Dodajte jaje i ohladite.

Kada ste oblikovali raviole sa mozgom, skuvajte ih na uobičajeni način. Ocedite i izručite u vatrostalnu činiju. Dodajte maslac i izmešajte. Prelijte sosom od paradajza. pospite parmezanom i pecite u pećnici na umerenoj toploti.

Služite toplo.

40. Torteline sa mesom

500g tortelina sa mesom (kupovnih) - 200g kisele pavlake - 3 žumance - so po ukusu - biber po ukusu

Skuvajte torteline.

Umutite kiselu pavlaku sa žumancima i bibierom. Dodajte ocedjene torteline i izmešajte.

Služite odmah.

41. Lazanje

(25 pločica)

osnovni preliv: 100g mesnate slanine - 350 g mlevenog
junećeg mesa - 250 g šampinjona - 100g maslaca - 2
šargarepe - 1 manji celer - 2 praziluka - 3 dcl razređenog
koncentrata paradajza - origano - bosiljak - 2dcl vina - 3 dcl
vode - so - biber

bešamel preliv: 100g maslaca - 3 kašike brašna - 0,5l mleka -
sok od 1 limuna - beli biber - so

Isitnite slaninu, pečurke, praziluk. Istružite šargarepu i celer. Izdinstajte na 75 g maslaca slaninu, meso, pečurke, šargarepu i celer.

Na ostatku maslaca zapržite koncentrat paradajza, dodajte vino i vodu. Kuvati dok ne proključa. Sjedinite sos sa masom mesa, dodajte so, biber, origano i bosiljak. Kuvajte 1 sat na tihoj toploti.

Bešamel posebno napravite prema receptu br.492.

Ako imate lazanje (barila) koje se ne kuvaju odmah ih slažite a ako imate domaće onda ih prethodno skuvajte al dente.

Slažite 4 sloja po 5 pločica lazanja, osnovni preliv i bešamel. Završite bešamelom koji treba lepo razmazati.

U prethodno zagrejanj pečurci pecite 30 minuta.

42. Tašci sa mozgom

Testo kao za doma e rezance (recept br.334)

nadev: 300g teletine mozga - 1 dcl ulja - 1 kašika začina od sušenog povrća - 1 veza peršuna -

preliv: 200g kisele pavlake - 2 žumance - so po ukusu - biber po ukusu (krupno mleven)

Operite, oistite i isecite mozak na komade. Spustite ga na ugrejano ulje. Dodajte začina od sušenog povrća, sitno sečen peršun i dosta bibera. Dinstajte 15 minuta.

Umesite testo za doma e rezance.

Oblikujte taške sa nadevom od mozga.

Kuvajte ih na uobičajen način.

Ocedite ih i izmešajte sa umućenom kiselom pavlakom i žumancima. Dodajte so i biber po ukusu.

Služite toplo.

43. Tašci od sira

*1kg mladog kravljeg sira - 10 kašika brašna - 1 jaje - 100g
maslaca - 50 g mrvica od hleba*

Izgnjeite sir, dodajte brašno i jaje. Dobro zamesite i
rastanjite jufku. Secite u obliku taški.

Skuvajte na uobičajen način.

Ocedite taške i stavite na mrvice propržene na maslacu.
Promešajte ih.

Služite toplo.

44. Papardele

*500g flekica - 1/2 slatke pavlake - 2 žum anca - 150 g praške
šunke - 100g maslaca - 50 g mladog graška (iz konzerve) - so
po ukusu - biber po ukusu*

Skuvajte flekice.

Upržite seckanu šunku na maslacu. Ugrejte neulupanu slatku pavlaku.

Izmešajte flekice sa šunkom, pavlakom, žumancima i mladim graškom. Posolite, pobiberite.

Odmah služite.

45. Musaka od flekica

*500g flekica - 250 g june i mesa mlevenog - 150g praške
šunke - 150 g ovijeg sira - 200g kisele pavlake - 5 jaja - 1/4l
mleka - 100g slanine - 50 g mrvica od hleba - 1 dcl ulja - 1/2
kašike začina od sušenog povrća - 1 veza peršuna - so po
ukusu - biber po ukusu*

Skuvajte flekice.

Izdinstajte na ulju mleveno meso. Dodajte začina od sušenog povrća i sečen peršun.

Umutite kiselu pavlaku sa 2 jajeta, mlekom i biberom. Izmešajte flekice sa ovom masom.

U vatrostalnu posudu prethodno namazanu i posutu mrvicama raspoređajte kao musaku, sledeće slojeve: red flekica, 3 tvrdo kuvna jaja sečena na kolutove, flekice, dinstovano meso, flekice, seckana šunka, flekice, izgnječen sir i na kraju flekice. Posolite i pobiberite.

Odozgo pospite ostatkom mrvica i rasporedite isitnjenu slaninu.

Pecite u pećnici 45 minuta na 180 c.

Služite toplo.

46. Flekice sa šunkom

500g flekica - 350g doma e obarene šunke - 250g kisele pavlake - 100g maslaca - 50g mrvica od hleba - so po ukusu - biber po ukusu

Skuvajte flekice.

Obarenu doma u šunku isecite na sitne komadi e i umešajte sa kiselom pavlakom. Posolite i pobiberite.

Izručite flekice na ovu masu i izmešajte, pa sipajte u podmazanu vatrostalnu posudu. Odozgo narežite sitne kriške maslaca i pospite mrvicama hleba.

Pecite u pe nici 40 minuta na 180 °C.

Služite toplo.

47. Flekice sa kiselim kupusom

500g flekica - 1kg kiselog kupusa - 200g suve slanine - 1 dcl ulja - 50g mrvica od hleba - so po ukusu - biber po ukusu

Skuvajte flekice.

Isecite kupus na sitne komade kao i slaninu. Propržite slaninu na ulju i dodajte kupus. Dinstajte 30 minuta. Dobro ga pobiberite.

Kupus izmešajte sa flekicama.

Sipajte u podmazan vatrostan sud. Pospite odozgo mrvice i stavite nekoliko tankih listova slanine.

Pecite u pe nici 40 minuta.

Služite toplo.

48. Flekice sa mesom i sirom

500 g flekica - 500g mlevenog teletjeg mesa - 100g suve slanine - 1 kašika začina od sušenog povrća - 1 veza peršuna - 1 jaje - 1 dcl ulja - 100g maslaca - 150g ovčijeg sira

Skuvajte flekice.

Na ulju izdinstajte meso. Dodajte sitno seckanu slaninu, začina od sušenog povrća i seckan peršun. Sve izmešajte. Umutite maslac sa jajetom i promešajte zajedno sa masom od mesa.

Izmešajte sa vrućim ocem i flekicama.

Pospite sa izgnjenim sirom. Samo jednom promešajte. Pobiberite i posolite.

Služite toplo.

49. Šu fnud le

1kg krompira - 600g brašna - 2 jajeta - 1 dcl kisele vode - 1,5dcl ulja - 50g mrvica od hleba - prstohvat soli

Operite i skuvajte u ljusci krompir. Oljuštite ga i sameljite na mašini za meso.

Dodajte jaja, so i kiselu vodu. Zamesite tvrdo testo. Izradite ga na dasci.

Oblikujte nudle i kuvajte na uobi ajen na in.

Ocedite ih i spustite na vrelo ulje i mrvice.

Služite toplo.

50. Slovena ke štrukle

testo: 0,5 kg brašna - 2 jajeta - mlake vode - malo ulja

nadev: 0,5 kg mekog sira - 3 jajeta - 200g kisele pavlake - so

preliv: 150g maslaca - 100g hlebnih mrvica

Umešajte brašno, jaja, ulje i vodu. Zamesite i razvijte jufke kao za rezance.

Izgnete sir, umutite jaja i kiselu pavlaku. Nadevom namažite jufke. Uvijajte u rolne i upakujte u istu salvetu (kvadratna salveta presavijena u trougao). Krajeve vežite i stavite u ključalu slanu vodu uz malo ulja. Kuvajte 20 minuta. Odvijte salvetu isecite na deblje parice. Pospite sa proprženim mrvicama na maslacu.

51. Tirolske knedle

6 suvih zemi ki - 1/4 mleka - 3 jajeta - 100g suve slanine - 150g suve kobasice - 1 manja glavica crnog luka - 30g maslaca - 1 veza peršuna - 3 kašike brašna - so po ukusu - biber po ukusu

Isecite zemi ke na kocke. Umutite mleko sa jajima. Prelijte preko zemi aka i ostavite 30 minuta da omekšaju. Slaninu i kobasice se ene na sitne kockice propržite na maslacu. Dodajte seckan luk i dinstajte nekoliko minuta. Na kraju umešajte i seckan peršun, pa sve zajedno umlutite sa omekšalim zemi kama. Preko mase pospite brašno i zamesite testo koje treba da je vrsto i da nije lepljivo. Mokrim rukama oblikujte 8 velikih knedli. Kada isplivaju na površinu, izvadite ih i ocedite.

Služite toplo uz meso.

52. Njoki

1kg krompira - 1 jaje - 300g brašna - 100g parmezana - so po ukusu

Oljuštite krompiri isecite ga na četvrtine. Kuvajte u slanoj vodi. Dobro ga ohladite i propasirajte. Dodajte jaje, brašno, so. Zamesite mekše testo. Oblikujte njoke i kuvajte na uobičajen način.

Ocedite i pospite parmezanom.

Služite toplo uz Pašticadu (recept br. 147).

53. Njoki sa spana em

1,5 kg spana a - 1 veza peršuna - 100g maslaca - 300g mrvica od hleba - 3 kašike brašna - 3 jajeta - 1 dcl ulja - 100g parmezana

Skuvajte, procedite i iseckajte spana . Propržite ga na maslacu zajedno sa seckanim peršunom, Zamesite spana sa mrvicama, brašnom i jajima.

Mokrim rukama oblikujte njoke i kuvajte na uobi ajen na in. Ocedite, spustite na ugrejano ulje, promešajte. Pospite parmezanom.

Služite toplo.

54. Njoki sa otoka Krka

*1kg krompira - 40g maslaca - 250g brašna - 1 žumance - 1 jaje
- so*

Skuvajte krompir u ljusci. Oljuštite ga, propasirajte i ohladite. Zamesite krompir, maslac, brašno, jaje, žumance i so. Mesite kratko koliko da se spoji. Ostavite testo 10 minuta da odmori. Oblikujte njoke i kuvajte u ključaloj vodi (uz so i ulje).

Vadite skuvane njoke rešetkastom kašikom i služite u tanjirima (da se ne bi raspale). Zalijte ih prelivom za njoke (recept br.485). Nemojte mešati.

Služite toplo.

55. Valjušci od kisele pavlake

500 g kisele pavlake - 80 g maslaca - 3 žumanca - sok od 1 limuna - so po ukusu - biber po ukusu - brašno po potrebi

Dobro umutite maslac, žumanca i 350g kisele pavlake. Dodajte brašna po potrebi da testo bude kao za nokle, da ga vadite kašikom.

U vrućoj vodi kašikom oblikujte valjuške i kuvajte na umjerenoj vatri.

Ocedite ih i zalijte umjerenom preostalom pavlakom sa limunom i biberom.

Služite toplo.

56. Ruske piroške

testo: 200g kisele pavlake - 200g maslaca - 2 kašike brašna

nadev: 300g samlevenog svinjskog mesa - 300g samlevenog govećeg mesa - 300g samlevenog telećeg mesa - 1 glavica crnog luka - 1 veza mirošije - 0,5 dcl ulja - so po ukusu - biber po ukusu

premaz: 2 žumanca

Zamesite kiselu pavlaku, maslac i brašno. Napravite loptu i ostavite da prenoči u hladnjaku.

Na ulju izdinstajte seckan luk i meso. Dodajte seckanu mirošiju, so i biber.

Testo pomalo vadite iz hladnjaka. Tanjite ga kao za rezance. Secite na kvadrate od 9 cm (kao manje maramice). Stavljajte po dve, jednu na drugu, Na sredinu stavite kašičicu nadeva. Pakujte ih da uglovi maramica budu na donjoj strani.

Slažite ih u pleh, premažite žumancima i pecite 30 minuta na 200° C.

Služite toplo.

57. To isto sam o m a l o d r u k i j e

testo: isto

nadev 1: 500g kiselog kupusa - 100g suve slanine - so po ukusu - biber po ukusu

Izdinstajte kupus na slanini. Pobiberite i posolite po ukusu.
Nadevajte piroške na uobičajen način.
Isti postupak pečenja.

nadev 2: 300g starijeg ovčijeg sira - 250 g kisele pavlake - 1 jaje

Izgnječite sir, izmešajte ga sa pavlakom i jajetom. Posolite i pobiberite po ukusu.
Nadevajte piroške na uobičajen način.
Isti postupak pečenja.

58. Tart od sira

*1 paket lisnatog testa - 2 jajeta - 100g kravljeg punomasnog sira
- 100g pršute - 100g kisele pavlake - 50 g maslaca - so po
ukusu - biber po ukusu*

Razvucite lisnato testo i stavite ga na tepsiju da krajevi pomalo prelaze sa strane. Krajeve zgužvajte i napravite okolo venac.

Sir isecite na kocke kao i pršutu. Umutite maslac, jaja i kiselu pavlaku.

Pecite u pećnici 35 minuta na 200° C.

Služite toplo.

59. Pica na italijanska in

(pleh 34 cm)

(mera za dve pice)

testo: 250 g brašna - 1,5 dcl vode - 10 g svežeg kvasca - so

nadev: 3 kašice uља - 3 kašike koncentrata (paradajza ili ke ap) - i konzerva tunjevine u ulju - 150 g šunke - 100g slanine - 100g crnih maslina - 2 kašike kapra - 200g

šampinjona - 1 kašica origana - 1 kašica bosiljka - 150g tvrdog sira (ka kavalj).

Istrunite kvasac u sredinu brašna, sipajte 0,5 dcl vode. Malo nabacajte brašna na kvasac. Ostavite 1 sat da uskisne. Zatim dodajte sve ostale sastojke za testo i dobro zamesite.

Napravite loptu, poprašite je brašnom, pokrijte alu-folijom i ostavite 2 sata u hladnjaku. Za jednu picu uzmite polovinu testa, rastanjite ga, razvucite i stavite u podmazanu tepsiju.

Uzmite polovinu od svakog sastojka za nadev i stavljajte ta nim redosledom. Namažite uljem, zatim paradajzom (ke apom), pospite istrunjenu tunjevinu, iseckanu šunku, iseckanu slaninu, iseckane masline, kapar, na listi e isitnjene šampinjome, origano, bosiljak, krupno izrendisan sir, biber.

U prethodno dobro zagrejanu pešnicu pecite 12 minuta. Odmah poslužite.

60. Dom a a p i c a

testo: 500g brašna - 20 g kvasca - 1/4 l mlake vode - 1/2 kaš i ĩce soli

Na dasku stavite brašno. U sredini napravite udubljenje. Izmrvite kvasac i sa vodom napravite kvas. Pospite odozgo malo brašna. Ostavite da uskisne. Posle 30 minuta sa ostatkom vode, solju i brašnom zamesite testo. Mesite ga dok ne postane glatko. Napravite loptu i ostavite u hladnjaku 2 sata. Razvucite testo i stavite ga u podmazani tiganj.

nadev: 200g sira (trap išt, ka kava lj) - 200g šunke - 5 komada paradajza - 6 komada sardela iz ulja - 1 kaš i ka kapra - 1 veza peršuna - 100g maslinki - 1 kaš i ĩca strunjenog bosiljka - 1/4 kaš i ĩce origana - so po ukusu - biber po ukusu - 1 kaš i ka maslinovog ulja

Sir nastružite nakрупno i pospite preko testa. Zatim stavite kolutove paradajza, pa se ene šunke. Rasporedite kapar, iseckane maslinke, sardele, seckan peršun, pospite bosiljak, origano, so i biber.

Odozgo pokapajte malo ulja.

Pecite u pe nici 20 minuta na 220 ° C.

Služite toplo.

61. G ro anska p ica

testo: isto

nadev: 200g ov ijeg punom asnog sira - 100g suve slanine - 100g suve kobasice - 100g suve šunke - 2 glavice crnog luka - 5 komada paradajza - 1 veza pe ršuna - so po ukusu - biber po ukusu

Testo pripremite i pecite na isti na in kao i prethodnu Doma u picu. Izgnje ite sir i pospite po testu, zatim rasporedite seckanu slaninu, kobasice, šunku, luk, oljušten paradajz, peršun, so i biber.

Pecite 20 minuta na 220° C.

Služite toplo.

62. Testo sa kiselim kupusom

pleh 27 cm

*200g testa za picu recept 360 - 150 g suve slanine - 1 kašika
maslaca - 300g kiselog kupusa - 100g tvrdog sira (emantalera)
- maslac za podmazivanje*

preliv: *2 dcl mleka - 1 dcl kisele pavlake - 3 jajeta - so - biber -
muskat - aleva paprika*

Umešajte testo kao za picu. Tepsiju namažite masacim istanjite i obložite tepsiju testom. Izbodite ga viljuškom. Slaninu iseckajte i sa prethodno kuvanim kupusom ribancem prodinstajte na maslacu. Ohladite, pospite po testu. Dodajte krupno izrendisan sir. Dobro umutite preliv i zalijte testo.

U prethodno zagrejanj pe nici pecite 30 minuta na 220 °
C.

63. Testo sa mesom na selja kina in

pleh 27 cm

*200g testa za picu (recept br.360) - 300g m levenog june eg
mesa - 1 kašika ulja - so - biber - origano - 1 glavica crnog luka
- 1 šargarepa u kockama - 1 isitnjeni praziluk - manji celer u
kockama - 2 dcl roze vina - 1 kašičica vlašca - 1 kašika
isitnjenog peršuna*

preliv: *2 jajeta - 2 dcl slatke pavlake - so - muskat - aleva
paprika*

Prodinstajte na ulju meso. Dodajte isitnjen luk i povrće, 10 minuta dinstajte. Dodajte vino, vlašac i peršun. Kratko kuvajte. Ohladite. Umutite preliv.

Po testu pospite meso pa preliv.

Pecite 45 minuta na 200° C.

64. Testo sa spana em

pleh 27 cm

200g testa za picu recept br.360 - 250 g iseckane slanine - 250 g obarenog spana a

preliv: *2 jajeta - 1 dcl slatke pavlake - 100g kisele pavlake - so - biber - muskat*

Slaninu propržite. Polovinu pospite po testu. Spana procedite, isitnite i pospite preko slanine. Umutite preliv i zalijte ga. Odozgo pospite ostatak slanine.

Pecite 45 minuta na 200° C.

65. Testo sa sirom

pleh 27 cm

*200g testa za picu recept br.360 - 200g ribanog emantalera -
200g ribane gaudes - 200g ribanog trapista - 1 kašika brašna - 2
dcl slatke pavlake - 100g kisele pavlake - 2 jajeta - so - biber -
muskat - aleva paprika - 1 kašika vlašca*

Izmešajte sireve, dodajte brašno. Umutite kiselu i slatku pavlaku, jaja, začine i vlašac. Masu dodajte sirevima - umešano pospite po testu. Pecite 40 minuta na 200 ° C.

66. Testo sa lukom

pleh 27 cm

*200g testa za picu recept br.360 - 1 kg crnog luka - 1 kašika
maslaca - so - biber - 1/2 kašikice kim a - 4 jajeta - 1 kašika
brašna - 200g kisele pavlake - 1 dcl mleka - aleva paprika - 1
kašika ribane gaude*

Luk o istite i isecite na tanke koturove. Prodinstajte ga za injenog sa solju, biberom i kimom.

Umutite jaja, brašno, pavlaku, mleko, so, biber i alevu papriku. Pospite po testu ohla eni luk, preliv i ribani sir. Pecite 40 minuta na 200° C.

67. Testo sa prazilukom

pleh 27cm

*200g testa za picu recept br 360 - 2 ve a s truka praziluka - 40g
maslaca - so - biber - muskat - 1dcl vermuta - 150g dimljenog
lososa - 1 m an ja veza m iro ije - 250g kisele pavlake - 3 jajeta*

Praziluk isitnite na tanke kolutove i prodinstajte na maslacu. Dodajte so, biber muskat i vermut. Prokuvajte na jakoj vatri dok ne ispari. Ohladite. Losos i miro iju isitnite. Polovinu praziluka pospite po testu, zatim losos i miro iju, pa drugu polovinu praziluka. Dobro umutite jaja, pavlaku, za ine. Sve pospite po praziluku. Pecite 40 minuta na 200° C. Pre služenja ostavite testo da miruje 15 minuta.

68. Lova ke kajzerice

1 kg što sitn ijeg brašna - 30 g soli - 30 g kvasca - 2 dcl mleka - 100g margarina - 10g kima - 10g še era - 150g sitno se ene šunke - krupno mleveni biber - 50g krupne morske soli

Zamesite testo od brašna, mleka, vode, omekšalog margarina soli i kvasca potopljenog u malo mleka. Dodajte kim i še er. Nemojte dugo mesiti testo. Ostavite da odstoju 30 minuta.

Testo razvucite na dasci i pospite šunkom. Ispreklapajte nekoliko puta. Oblikujte kuglice (70g) pa kajzerice. Zasecite žiletom krst i kajzerice premažite mojim prelivom(2 dcl hladne vode, kašika brašna i 1 jaje dobro umu eno).Preko kajzerica pospite biber i morsku so.

Pecite ih u prethodno zagrejanjoj pe nici na 200 ° C 35 minuta.

69. Kiflice sa sirom

testo: 1 kg brašna - 1 kg margarina - 200g kisele pavlake - 0,5dc l sira - 1 kašičica soli - malo hladne vode - 1 jaje
nadev: 0,5kg kravljeg sira - 2 jajeta - 150g kisele pavlake

Zamesite tvrde testo. Mesite ga 10 minuta. Razvijte tanju jufku. Prethodno zamrznut margarin izrendišite krupno na jufku. Ravnomerno presavijte testo. Ostavite testo 15 minuta. Ovaj postupak ponavljajte pet puta. Napravite 4 lopte testa i ostavite u hladnjaku 24 sata.

Izgnete sir, dodajte jaja i kiselu pavlaku. Dobro umutite. Istanjite opušteno testo u jufke, pravite preklopljene tuouglove prethodno napunjene nadevom. Kiflice namažite jajetom. Smrznite u frizu (mogu da stoje u frizu 30 dana). U prethodno ugrejanu pećnicu pecite smrznute kiflice.

Služite tople.

70. Kiflice sa šunkom

testo: 500g brašna - 1 kesica suvog kvasca - 1 jaje - 1/4l mleka
- 50g maslaca

U brašno stavite kvasac, jaje. Dodajte zagrejano mleko sa maslacem i dobro zamesite testo. Izradite ga na dasci i ostavite da odstoji 10 minuta. Rastanjite okruglu jufku. Secite kao par i e torte. Kad nadenete i zavijete lako ete oblikovati kiflice.

nadev: 250 g šunke - 2 jajeta - biber po ukusu

Sitno iseckajte šunku i umutite jaja. Dodajte šunku i biber. Nadevajte i oblikujte kiflice.

premaz: 1 žumance

Pre pe enja, kiflice premažite umu enim žumancetom. Pecite u pe nici 30 minuta na 220° C.

71. Buter-kifle

*1 kg brašna - 40g brašna - 15g soli - 4 dcl mleka - 100g šećera
- 1 kesica vanilin šećera - 200g margarina - 1 jaje*

Kvasac umutite u mlako mleko. Ostavite da uskisne.

Brašno, so, mleko, šećer, vanilin šećer i 100g margarina zamesite zajedno sa uskiselim kvascem. Izradite testo da bude glatko. Ostavite u hladnjaku 1 sat.

Istanjite testo, namažite ga margarinom, zatim preklopite na trostruko, opet rastanjite, pa preklopite na četverostruko.

Oblikujte kifle i ponovo ostavite u hladnjaku 30 minuta.

Premažite jajetom, ostavite na sobnoj temperaturi da malo narastu.

Pecite u pećnici na umerenoj toploti.

72. M a a r s k e k i f l i c e

testo: 500g brašna - 1 kesica suvog kvasca - 1 jaje - 1/4l mleka
- 50g maslaca - 2 dcl ulja

U brašno stavite kvasac i jaje. Dodajte zagrejano mleko sa maslacem i dobro zamesite testo. Izradite ga na dasci. Ostavite da odstoju 10 minuta. Rastanjite okruglu jufku. Secite kao par i e torte. Kad nadenete i zavijete, lako ete oblikovati kiflice.

nadev: 150g kiselog kupusa ribanca - 75g suve slanine - 1 glavica crnog luka - 1 par srpskih kobasica - 1 kaš i ca a leve paprike - so po ukusu - biber po ukusu

Propržite slaninu i stavite da se dinsta kupus, crni luk, sitno se ene kobasice i aleva paprika. Posolite.
Nadevajte kiflice, oblikujte ih i pržite na vrelom ulju.

73. Krompir-kifle sa šunkom

200g krompira - 180 g brašna - 200g maslaca - 200g šunke - 150g kisele pavlake - 1 jaje - 20g kvasca - 1 dcl mleka - so po ukusu - biber po ukusu

Skuvajte, oljuštite i propasirajte krompir. Zamesite sa jajetom, solju, brašnom i kvascem rastopljenim u mleku.

Testo dobro izradite da postane glatko.

Umutite maslac i podelite na tri dila.

Razvucite testo oklagijom i premažite jednim delom maslaca. Presavijte testo i ostavite 30 minuta da odstoji. Ovaj postupak ponavljajte tri puta.

Testo razvucite, secite na kvadrate i nadevajte pripremljenim nadevom: isitnjena šunka, umešana sa kiselom pavlakom i biberom.

Oblikujte kiflice i pecite na umerenoj toploti.

74. Poga ice od varaka

(cca 190 komada)

*500g brašna - 300g iseckan ih svežih varaka - 40g kvasca -
2,5 dcl mleka - 3 žumanceta - 150g kisele pavlake - so po
ukusu - biber*

Zamesite polumecko testo od brašna, mleka, varaka, kvasca otopljenog u mleku, 2 žumanceta, soli, bibera i kisele pavlake. Dobro izradite testo da bude glatko. Razvijte i oblikujte manje poga ice, ostavite ih na toplom jedan sat da narastu. Premažite žumancetom i pecite u prethodno zagrejanj pe nici 10 minuta.

75. Poga ice od sira

250g maslaca - 250 g brašna - 250g punom asnog sira (ov ijeg ili kravljeg) - 1 žum ance - 50g permezana - so po ukusu

Dobro zamesite testo od maslaca, brašna, sira i soli. Napravite loptu i ostavite u hladnjaku da preno i.

Sutradan razvijte testo debljine 3 cm i vadite poga ice. Premažite žumancetom, pospite parmezanom i pecite na umerenoj toploti. Pazite da poga ice ne porumene, ve da ostanu bele.

Služite tople.

76. Kajzerice

*1 kg brašna - 1/2l mleka - 11 kašika ulja - 50g kvasca - 1 jaje -
1 kašika šeera - so po ukusu*

Zamesite testo od brašna, ulja, mleka, kvasca, jajeta, šeera i soli. Dobro ga umesite da postane glatko.

Ostavite ga na toplom 1 sat da uskisne.

Napravite loptice, isecite žiletom krst, namažite jajetom i pecite na jakoj toploti.

77. evrec i

*2dcl vode - 2 kašike ulja - 20g kvasca - 150g susama - brašno
po potrebi - so po ukusu*

U vodi rastopite kvasac i ostavite da uskisne.

Zamesite testo od kvasca, brašna, ulja, soli. Ostavite pola sata da naraste. Ovaj postupak ponavljati tri puta.

Oblikujte pljeskavice, na sredini pobodite prst. Vrtite ga da se napravi evrek. Polako spustite u ključalu vodu i kuvajte 2 minuta. Na krpu pospite susam. Vadite i ocedite evreke i uvaljajte u susam. Rečajte u pleh i pecite na umerenoj toploti.

78. Vukine slane štangle

250g maslaca - 250g punomasnog kravljeg sira - 350g brašna - 1/2 kesice praška za pecivo - 2 jajeta - 50g parmezana

Dobro umutite maslac, izgnje en sir, 1 jaje, prašak za pecivo i brašno. Pazite da testo ne bude suviše tvrdo. Dobro zamesite dok ne bude glatko. Napravite loptu i ostavite u hladnjaku 24 sata.

Sutradan ga razvucite u jufku 3 cm debljine, premažite 1 jajetom, pospite parmezanom, secite štapi e i pecite na umerenoj toploti.

Služite tople.

79. Perece

(cca 100kimada)

0,5 kg brašna - 250g margarina - 25g kvasca - 1,5dcl mleka -
1/2 kašice šećera - 2 kašice soli - 2 žumanca - 50g maslaca
- 1 jaje

Brašno sobne temperature stavite u manju vunglu. U sredini napravite udubljenje. Istrunite kvasac, stavite šećer, malo soli i sipajte malo mlakog mleka. Prstom zamutite. Prekrijte sa malo brašna. Ostavite da malo kisne 30 minuta.

Mikserom umutite margarin da bude buav.

Zamesite kvasac sa brašnom, mlekom, i jajetom. Dodajte margarin, so i zamesite testo da se odvaja od posude. Zatim izradite testo na dasci da bude glatko. Ostavite ga da odstoji 30 minuta. isecite testo na 4 dela, napravite jufke 0,5cm debljine, vadite perece specijalnom modlom i ređajte u podmazan (maslacem) pleh. Namažite perece razmućenim žumancetom.

U prethodno zagrejanjoj pećnici pecite 7 minuta na 220° C.

80. Jokš irski pud ing

140 g brašna - 4 dcl mleka - 3 jajeta - so

U brašno sipajte mešavinu mleka, 2 jajeta i 1 žumanceta. Od 1 belanceta ulupajte vrst sneg. Sve polako umutite i posolite.

Masu nalijte u modlu za manje pudinge. Pecite u prethodno ugrejanoj pe nici 20-25 minuta ne otvaraju i pe nicu.

Služite tople pudinge uz meso.

81. Kriške hleba sa sirom

12 tanjih kriških leba - 100g mesnate slanine - 3 jaja 250 g tvrdog sira - 4 kašike kisele pavlake - 1,5 dcl belog vina - so - biber - muškatac - vlašac - 1 praziluk

Izdinstajte praziluk sečen na tanke kolutove i slaninu na kocke. Malo prohladite. Dodajte jaja, izriban sir, kiselu pavlaku, so, biber, muskat. Sve dobro izmešajte. Kriške hleba na kratko umočite u vino. Poređajte u pleh prethodno namazan maslacem. Odozgo premažite masom.

U prethodno ugrejanoj pećnici pecite 20 minuta na 220 ° C.

Pospite seckan vlašac.

Služite toplo.

82. Gospodar-Tom i uštipci od pepela

1 1/2l vode - 1 šolja pepela od tvrdog drveta - 10 jaja - brašna po potrebi - 2,5 dcl ulja - so po ukusu

Prosejte pepeo kroz sito, sipajte ga u vodu i ostavite jedno no da odstoji.

Sutradan, pazite da se ne uzmuti, procedite kroz krpu.

U ced (voda sa pepelom) stavite 10 žumanaca i brašna po potrebi da testo ne bude suviše gusto, ve kao za pala inke. Dodajte ulupani sneg od 10 belanaca i ako ustreba još malo brašna. Polako umutite testo, posolite ga i ostavite da stoji 2 sata.

Vadite kašikom uštipke i pecite na vrelom ulju.

Služite tople uz mlad kajmak i punomasni sir.

83. M anastirske poga ice

*500g spana a - 2 jajeta - 1/4 kaši ice so li - 1/4 kaši ice b ibera -
1/4 kaši ice cim e ta - 20g mrvica od hleba - 2 kaši ice kapra -
100g badema - 2 dcl ulja*

testo: *100g brašna - 1,5 dcl piva*

Operite, o istite i prokuvajte spana , iseckan kapar, so, biber, cimet, oljušten i isitnjen badem. Od ove mase oblikujte male poga ice.

Od brašna i piva umutite testo kao za pala inke. Svaku poga icu umo ite u testo i pržite na vrelom ulju.

Služite toplo.

84. Kroketi od krompira

1 kg krompira - 600g brašna - 2 jajeta - 1dcl kisele vode - 2 kašike alkohola - 2,5dcl ulja - so po ukusu

Obarite krompir sa ljuskom. Oljuštite ga i sameljite kroz mašinu za meso. Dodajte jaja, brašna, kisele vode, alkohola i soli. Zamesite polutvrdo testo.

Oblikujte nudle(krokete) i pržite na vrelom ulju u fritezi 3 minuta.

Oblažite ih na tanjuru sa mekim papirom da upije masno u. Služite toplo uz meso, sosove i ribu.

85. Pituljice

(15-16 komada)

300 g brašna - 1,5 dcl mlake vode - 2 kašike ulja - 1/2 kašice soli - 1,5 dcl ulja

Dobro zamesite polutvrdo testo. Izradite ga da bude glatko. Ostavite jedan sat da odmori.

Ponovo ga premesite.

Napravite male loptice i razvlažite jufkice. Svaku zasecite po sredini.

Pržite pituljice na vreлом ulju.

Slažite na tanjir jednu na drugu. Svaku predhodno psolite po ukusu.

Služite toplo.

86. G rati n irane V ok ijeve pala inke

30 pala inki (recept br. 619)

I nadev: 150 g šunke - 2 jajeta - 100 g kisele pavlake - so po ukusu - biber po ukusu

II nadev: 150 g punomasnog sira - 2 jajeta - 100 g kajmaka - so po ukusu - biber po ukusu

III nadev: 200 g m levenog june eg m esa - 1 veza peršuna - 1 kaš ka za ina od sušenog povr a - biber po ukusu - 1 kaš ka ulja

Preliv: 1 jaje - 2 žum ance ta - 200 g kisele pavlake - 50 g parmezana - 25 g mrvica od hleba

Umutite i ispecite pala inke.

Po 10 pala inki nadevajte razli itim adevima. Pakujte kao sarme. Služite u vatrostalnu posudu, prelijte ih umu enim prelivom od jajeta, žumanca, kisele pavlake, zatim pospite parmezanom i mrvicama i pecite 45 minuta na 220°C. Služite tople.

Nadeve pripremajte na slede i na in.

Nadev I: Isitnite šunku, dodajte izgnje ena tvrdo kuvana jaja, so, biber i kiselu pavlaku. Dobro umutite.

Nadev II: Izgnje ite sir, dodajte kajmak, jaja, so i biber. Dobro izmešajte.

Nadev III: Izdinstajte mleveno meso na ulju sa za inom od sušenog povr a, iseckanim peršunom i biberom.

87. Pala inka od makarona

*300g kratkih makarona - 1/2kg paradajza - 2 jajeta - 200g
ovijeg sira - 4 kašike maslinovog ulja - 1/2 kašice natronjenog
bosiljka - so po ukusu - 1/2 kašice šerera - biber po ukusu*

Ugrejte 2 kašike ulja, dodajte oljušten i izgnjen paradajz,
bosiljak,so,biber i šer.Kuvajte pola sata.

Skuvajte makarone, ocedite ih i promešajte sa sosom od
paradajza. Ostavite da se ohladi. Dodajte jaja i izgnjen sir. Sve
dobro izmešajte.

U veliki tiganj na zagrejane 2 kašike ulja izručite masu od
makarona.Izravnajte kao veliku palainku.Dobro je ispecite da
dobije koricu sa obe strane.

Služite toplo,mlako i hladno.

88. Pohovane pala inke sa mozgom

*20 pala inki - 400g tele eg mozga - 2 kašike za in od
sušenog povr a - 1 veza peršuna - 1 kašica bibera - 2 jajeta -
150g mrvica od hleba - 2 dcl ulja*

Ispicite pala inke (recept br.619).

Izdinstajte mozak na 1 kašici ulja. dodajte za in od
sušenog povr a, seckan peršun i biber. Ohladite. Nadevajte
pala inke i pakujte kao sarme.

Svaku upakovanu pala inku uvaljajte u umu ena jaja, pa u
mrvice. Pecite ih na vrelom ulju.

Služite toplo.

89. Pohovane palainke sa mesom

20 palainki - 350g mlevenog juneceg mesa - 100g suve slanine - 1 kašika ulja - 1 veza peršuna - 2 jajeta - 150g mrvica od hleba - 1 kašika začina od sušenog povrća - 2 dcl ulja - 1 kašika bibera - so po ukusu

Ispecite paleinke (recept br.619).

Na ulju propržite sitno seckanu slaninu. Dodajte meso, seckan peršun, začina od sušenog povrća, biber i so. Dobro izdinstajte. Ohladite. Nadevajte palainke i pakujte kao sarme.

Svaku upakovanu palainku uvaljajte u umućenu jajom, pa u mrvicu.

Pecite ih na vrelom ulju.

Služite toplo.

90. Pohovane pala inke sa pe urkam a

20 pala inke i - 400g pe urki - 1 kašika za ina od sušenog povr a - 1 kašika ulja - 1 veza peršuna - 2 jajeta - 150g mrvica od hleba - 2 dcl ulja - 1 kašičica bibera

Ispecite pala inke (rcept br.619).

Iseckajte pe urke, Ugrejte ulje i izdinstajte pe urke. Dodajte seckan peršun, za in od sušenog povr a i pobiberite. Ohladite. Nadevajte pala inke i pakujte kao sarme.

Svaku upakovanu pala inku uvaljajte u umu ena jaja, pa u mrvice. Pecite na vrelom ulju.

Služite toplo.

91. Raskošne pala inke

16 pala inki

nadev: 150g pršuta - 150g šunke - 150g šampinjona - 100g maslaca - biber

za pohovanje: 2 jajeta - brašno - hlebne mrvice - ulje

preliv: 1/3 nadeva - 4 oљуštena i isitnjena paradajza - 1 veza peršuna

Pršut i šunku isitnite na rezance, šampinjone na tanke listove. Izdinstajte na maslacu. Pobiberite. Pala inke nadevajte sa 2/3 nadeva. Uvaljajte ih u brašno, jaja i mrvice i pržite na vrelom ulju.

1/3 nadeva, isitnjen paradajz i peršun prodinstajte. Ovim prelivom prelivajte pohovane pala inke.

92. Brza pita od sira

1 paket lisnatog testa - 300g punomasnog kravljeg sira - 200g kisele pavlake - 2 jajeta - so po ukusu - biber po ukusu

Razvucite testo u tepsiji.

Izgnjeite sir i izmešajte ga sa kiselom pavlakom, jajima, solju i biberom. Ravnomerno stavite preko testa.

Pecite na umerenoj toploti 45 minuta : 20 minuta otkriveno, 20 minuta pokriveno aluminijumskom folijom i 5 minuta otkriveno.

Služite toplo.

93. Gibanica namojna in

*1 kg sira - 1 kg kore za gibanicu - 4 jajeta - 200g kisele pavlake
- 0,5 dcl ulja - 1 dcl soda vode ili kisele vode - 100g maslaca -
so po ukusu*

Izgnete sir i umutite ga sa jajima, kiselom pavlakom, uljem soda-vodom i solju.

Maslacem premažite šerpu i obložite je dvema korama. Zatim koru pokoru izgnete u masu od sira. Slažite jednu do druge ne pritiskaju i. Kada ste napunili celu šerpu, odozgo nasecite u liskama maslac, pa pokrijte jednom korom.

Pecite 2 sata na umerenoj toploti. Posle jednog sata obavezno pokrijte gibanicu aluminijskom folijom da ne zagori. Služite toplo.

94. E r ž i k i n a p i t a o d s i r a

Testo: 125 g maslaca - 1 jaje - 20 kvasca - 2 dcl mleka - 400 g brašna - so po ukusu

Nadev: 200 g kisele pavlake - 300 g punomasnog kravljeg sira - 2 jajeta

Dobro umutite maslac sa jajetom i solju.

U malo mleka razdrobite kvasac i pospite ga brašnom da uskisne.

Zamesite testo sa brašnom, mlekom, kvascem i izmucenim maslacem.

Razvucite ga u podmazan pleh.

Dobro umutite pavlaku sa izgnjenim sirom i jajima.

Pobiberite i posolite. Nadev rasporedite odozgo na testo.

Pecite u pećnici na umerenoj toploti.

Služite toplo.

95. Kosovska pita sa blitvom

1/2 kg kore za gibanicu - 1 dcl ulja - 2 dcl kisele vode

***nadev:** 500g blitve bez korena - 1 jaje - 200g kisele pavlake -
so po ukusu - biber po ukusu*

Iseckajte sirovu blitvu na rezance (bez korena). Dodajte jaje kiselu pavlaku, so i biber. Dobro izmešajte.

Re ajte 3 kore pa poprskajte uljem i kiselom vodom. Namažite nadev, pa opet ponavljajte postupak dok imate materijala. Na kraju odozgo stavite kore.

Pecite na umerenoj toploti 45 minuta.

Služite toplo.

96. Pita od kiselog kupusa

3/4 kore za pitu - 1 kg kiselog kupusa ribanca - 1 dcl ulja - 150g suve slanine - 2dcl slatke pavlake - 2 jajeta - so -biber

Isitnite slaninu, izmešajte sa kupusom, pobiberite i dinstajte na umerenoj toploti. Ohladite.

Dve kore namažite uljem i slatkom pavlakom. Pospite izdinstan kupus. vrsto uvijte rolnu. Zatim ponovite postupak i prethodnu rolnu uvijte u novu rolnu.

Na ovaj način napravite 4 duple rolne.

U prethodno zagrejanj pećnici pecite 15 minuta. Zatim sve 4 rolne zasecite do pola na par i debljine 6 cm i zalijte prethodno umućenom slatkom pavlakom, jajima i solju.

Pecite još 15 minuta. Ukupno pečenje 30 minuta.

97. Potrpuša

3/4 kore za gibanicu - 5 jaja - 3/4 kg punomasnog sira - 400g kisele pavlake - 1/2 kg mlakog juneceg mesa - 1 glavica crnog luka - 1 kašika začina od sušenog povrća - 1 veza peršuna - 1 veza mirošije - 1 kašika ulja - so po ukusu - biber po ukusu

Izdinstajte meso na ulju, dodajte začina od sušenog povrća, seckan peršun, mirošiju i dosta bibera.

Posebno izgnječite sir i umutite ga sa 4 jajeta, 200 g kisele pavlake i biberom.

Stavite jednu koru na podmazan pleh. Zatim stavite red naborane kore, pa pospite mešavinom sira, zatim opet naborane kore, pa dinstovano meso. Ovaj postupak ponovite još jedanput. Odozgo stavite koru kao poklopac.

Pecite jedan sat na umerenoj toploti.

Zatim Potrpušu izvadite iz pećnice i isecite parčice. Zalijte odozgo mešavinom od 200g kisele pavlake, 1 jajeta i bibera.

Pecite još 45 minuta.

Služite toplo.

98. Jaja

testo: 600g brašna - 2,5 dcl mlake vode - so

nadev: 9 jaja - 300g kajmaka - 200g kravljeg sira - 1,5 dcl ulja

Zamesite testo. Formirajte 7 kugli i ostavite ih da miruju 15 minuta. Dobro umutite sve sastojke predviđene za nadev.

Razvucite 7 jufki veličine tepsije (27 cm). Namažite tepsiju uljem i redajte sledećim redom: jufka, ulje, nadev. Poslednju gornju jufku premažite samo uljem i izbodite viljuškom.

Pecite u prethodno zagrejanj pećnici 40 minuta na 220°C.

Služite toplo.

99. Meksikanska pajeta

testo: 500g testa za domaći hleb recept br.409 - 170g maslaca - 3 kašike brašna - 1/2 dcl belog vina - 1 jaje - so po ukusu

nadev: 300g svinjskog mesa - 2 glavice crnog luka - 3 kašike ulja - 1 ljuta papričica (feferon) - 200g šunke - 2 paradajza - 1 kašika pire od paradajza - 5 kašika belog vina - prstohvat šafrana - 1 jaje - 0,5 dcl mleka - so po ukusu - biber po ukusu

Testo: Maslac ostavite da odstoji na sobnoj temperaturi da omekša. Jaje i belo vino ulupajte žicom. Od testa odsecite etvrtinu i zamesite sa mešavinom jajeta i vina. Zatim umešani deo testa zamesite sa ostalim testom. Rastanjite testo i premažite ga maslacem. Preklopite ga i dobro ga izradite da bude glatko. Pospite ga brašnom i ostavite u toplom da odstoji 30 minuta.

Nadev: Ugrejte polovinu ulja i u njemu izdinstajte seckan crni luk i ljutu papriču. Još malo dinstajte. Zatim sitno iseckajte meso i šunku, koje tako e dinstate 10 minuta.

U drugoj posudi ugrejte preostalo ulje, na kome prepržite sitno seckan paradajz. Dodajte vino, so, biber, šafran i pire od paradajza. Dobro izmešajte i nekoliko minuta izdinstajte. Ovu masu umešajte sa zgotovljenim mesom. Ohladite celu mešavinu.

Testo oklagijom razvucite u jufku od 0,5 cm debljine. Isecite ta no komad koji e poslužiti kao gornji sloj-poklopac. Ostalo testo stavite u uljem podmazan pleh da krajevi prelaze ivice pleha. Hladan nadev rasporedite preko testa. Ivice testa vratite preko nadeva. Odozgo stavite deo testa- poklopac. Izbodite ga viljuškom, radlom isecite nekoliko traka, koje postavite na testo. Jaje umutite sa mlekom i dobro natopite pajetu.

Pecite 40 minuta na 220°C.

100. Pitice od sira i mesa

1kg kore za gibanicu - 1,5 dcl ulja - 2 dcl mleka - 600g punomasnog sira - 200g kisele pavlake - 2 jajeta - 500g mlevenog govejeg mesa - 1 kašika začina od sušenog povrća - 1 veza peršuna - 50g maslaca - so po ukusu - biber po ukusu

Izdinstajte meso na ulju. Dodajte začina od sušenog povrća, seckan peršun, so i biber po ukusu.

Odvojeno izgnječite sir i umešajte ga sa jajima i kiselom pavlakom. Pobiberite i posolite po ukusu.

Zatim svaku koru namažite sa malo ulja i mleka. Pakujte male pitice kao sarme. Složite ih u tepsiju i odozgo rasporedite listove maslaca.

Pecite u pećnici na umerenoj toploti.

Služite toplo.

101. Uklop ana pita od sira

1 kga kora za gibanicu - 2 dcl ulja - 2dcl mleka - 500g punomasnog sira - 200g kisele pavlake - 2 jajeta - 500g mlevenog goveceg mesa - 1 kašika začina od sušenog povrća - 1 veza peršuna - 100g maslaca - so po ukusu - biber po ukusu

Izdinstajte meso na 1 kašici ulja. Dodajte začina od sušenog povrća, seckan peršun, so i dosta bibera.

Posebno izgnježite sir, dodajte kiselu pavlaku, jaja, biber i sve dobro umutite.

Svaku koru namažite uljem i mlekom, zatim celu premažite jednim od dva nadeva. Po dijagonali uvijte u oblik male pite. Zatim uvijenu pitu zavijete kao male puževe. Ovako uklupane pite slažite u, maslacem namazan pleh. Na svaku pitu stavite mali grumen maslaca.

Upakujte pleh u aluminijumsku foliju i tako pecite u toploj pećnici 30 minuta.

Služite toplo.

102. P razna gužvara

1 kg brašna - 4 kašike ulja - hladna voda po potrebi - so po ukusu

Zamesite testo od brašna, ulja, soli i vode da bude polutvrdo.

Mesite testo što duže da se sasvim odvaja od ruku i daske i da bude glatko.

Testo podelite na tri jufke (deblje), namažite ih uljem i ostavite 1 sat da odmore.

Jednu po jednu koru rastežite rukama na stolnjaku da kora bude što tanja. Pokidajte krajeve, poprskajte malo uljem i savijte im sva 4 kraja. Uz pomoć aršava, koji treba da vuče stalno ka sebi, uvijajte u oblik pite.

Složite je u podmazan pleh u ravne komade ili u tepsiju uvaljajte oblik velikog puža. Poprskajte malo uljem i pecite u pećnici. Kada je pečena, pospite nekoliko kapi vode. Pokrijte aršavom da provene.

Služite toplu uz mlak kajmak u punomasni sir.

Gužvaru treba kidati rukama, a ne sekičem.

103. Puževi od sira

5 komada kora za gibanicu - 200g punomasnog kravljeg sira - 4 kašike kisele pavlake - 3 jajeta - 50g parmezana - 1,5 dcl ulja - 1,5 dcl mleka - so po ukusu - biber po ukusu

Prvu koru namažite uljem i mlekom i preko nje slepите drugu koru koju namažete ponovo uljem, mlekom i mešavinom sira, 2 kašike pavlake, 2 jajeta, soli i bibera. Kod treće, četvrte i pete kore ponovite postupak.

Zatim vrsto savijte u oblik savijača i ostrim nožem secite komade debljine 1 cm. Položite ploštice par i e u podmazan pleh. Na svako par e stavite kašicu mešavine jajeta i 2 kašike kisele pavlake. Pospite parmezanom i pecite u pećnici.

104. o r d i n i p u ž i i

*400g kore za pitu - 300g punomasnog sira - 3 jajeta - 1,5dcl
ulja*

Sir izgnje te i izmešajte sa 2 jajeta.

2 kore namažite uljem i razmažite pripremljen nadev. Uvijte rolnu. Zatim ponavljajte postupak (rolnu u rolnu) dok imate materijala.

Debelu rolnu zamrznite u dubokom zamrziva u.

Secite kolutove 1,5 cm debljine. Re ajte u pleh pljoštimize. U sredinu svakog par eta napravite malo udubljenje u koje stavite deo umu enog jajeta. U prethodno zagrejanj pe nici pecite 30 minuta.

Služite toplo.

105. Lenja pita sa mesom

500g nlevenog svinjskog mesa - 6 jaja - 250g kisele pavlake - 4 kašike brašna - 1 kašika ulja - 1 glavica crnog luka - 1 kašika za in od sušenog povrća - 1 veza peršuna - 2 dcl mleka 100g ka kava lja - 25g maslaca - so po ukusu - biber po ukusu

Dobro umutite 6 žumancaca sa 125g kisele pavlake. Dodajte ulupani sneg od 6 belanaca, brašno i so. Umutite testo.

Pleh namažite maslacem i pospite brašnom. U njega izručite polovinu testa i poravnajte.

Upola ga ispecite na umerenoj toploti.

Izdinstajte na ulju meso, seckanu glavicu luka i peršuna, za in od sušenog povrća, mleko, so i biber. Ohladite.

Ohla en nadev stavite preko upola pe enog testa. Stavite odozgo drugu polovinu testa.

Pecite u pe nici na umerenoj toploti.

Isecite pitu na par i e.

Prelijte je vru om (125g) kiselom pavlakom. Pospite struganim ka kavaljem.

Služite toplo.

106. Burek i i

testo: 1,25 kg brašna - 3 kašike ulja - vode po potrebi - so po ukusu

nadev I: 750g mlečnog junećeg mesa - 2 glavice crnog luka - 0,5 dcl ulja - 1 dcl vode - so po ukusu - biber po ukusu

nadev II: 800g sira - 5 jaja - 200g kisele pavlake

Izdinstajte meso sa proprženom lukom, uz vodu, ulje, so i dosta bibera. Posebno dobro umutite izgnječeni sir sa kiselom pavlakom i jajima.

Brašno zamesite s uljem, solju i vodom da bude mekše testo. Testo lupati 10 minuta. Napravite 6 lopti (6jufki). Ostavite da testo odstoji 30 minuta.

Razvucite okrugle jufke nešto deblje nego testo za supu. Jufku namažite dobro uljem.

Tri jufke ćete nadevati mesnim nadevom, a tri nadevom od sira.

Na kraju jufke po ivici stavite venac od nadeva. Zatim uvijajte testo prema sredini. Kada ste došli do sredine po sredini zasecite testo da biste mogli napraviti uvijeni krug. Zatim secite uvijene par i e oko 20 cm dužine. Uvijajte ih i napravite male burek i e. Na svaki stavite malo ulja. Pecite na umerenoj toploti

Pazite da ne bude suviše pečeno.

107. Bosanski burek

*3/4 kg kore za pitu - 0,5 kg m levenog june eg mesa - 1 glavica
crnog luka - 100g maslaca - 3 dcl bistre supe - so - biber*

Luk izrendižite, dodajte so i biber i sve dobro zamesite sa mesom. Istopite maslac.

Jednu koru namažete sa maslacem. Na kraju kore stavite uzduž sirovo meso i vrsto uvijte koru do pola pa opet stavite sitovo meso. Uvijte koru do kraja. vrsto priljubljene kore re ajte u okruglu tepsiju. Odozgo namažite maslacem.

Pecite u pe nici20 minuta. Zatim dobro poprskajte supom. Pecite još10 minuta.

Ostavite pokriven burek 30 minuta.

108. Doma hleb

750 g brašna - 25 g kvasca - 5 dcl mlake vode - maslac za podmazivanje pleha - 2 kašice šećera - 2 kašice soli - 1 kašica sira - 1 kašica ulja

Duguljasti pleh 35 x 12 cm.

Rastopite kvasac u malo mlake vode sa 1 kašicom šećera, malo soli i brašna. Ostavite u lončetu da uskisne. Napravite u sredini brašna udubljenje izlijte kvasac, ostatak vode, šećer i soli, zatim ulja i sir.

Dobro zamesite testo. Posipajte ga brašnom i mesite oko 15 minuta da bude potpuno glatko.

Oblikujte testo kao loptu, pospite ga brašnom, pokrijte ga vlažnom krpom i ostavite ga na toplom 2 sata. Testo treba da se udvostruči.

Zatim opet na dasci pospite testo brašnom i mesite 15 minuta. Oblikujte duguljast hleb i stavite ga u maslacem podmazan pleh. Pokrijte vlažnom krpom i ostavite na toplom 1 sat.

Pecite hleb u prethodno zagrejanj pećnici na 220°C 45 minuta. Posle 20 minuta pokrijte ga alu-folijom, da ne zagori. Pet minuta pred kraj pečenja podmažite hleb "Buluma om". ("Buluma" je pekarski naziv za premaz kojim pekari premazuju testa.) Moj Buluma za ovaj hleb: 1 dcl hladne vode i jedna kašika brašna. Posle premazivanja pecite hleb još pet minuta. Kucanjem da donjoj strani kore, kontrolišete da li je hleb dovoljno pečen. Ispečen hleb odzvanja. Prohladite hleb na žirnoj rešetki.

109. Amerikibeli hleb

500g brašna - 100g maslaca - 15 g kvasca - 2 kašice šeera -
1 kašica soli - 2,5 dcl mleka - 1 jaje - 1 kašika mleka

Kvasac, 1 kašicu šeera i malo mlake vode izmešajte i ostavite da kvasac ukisne.

Mleko ugrejte i stavite 60 g maslaca da se istopi. Skinite vruće mleko i ostavite da se prohladi da bude mlako.

U sredini brašna napravite udubljenje, dodajte 1 kašicu šeera, so uskisi kvasac i mešavinu mleka sa maslacem. Polako sve zamešajte. Testo izradite na dasci da bude glatko. Mesite ga najmanje 10 minuta.

Napravite loptu, pokrijte vlažnom krpom i ostavite da stoji 2 sata.

Zatim opet premesite na dasci pet minuta.

Oblikujte hleb, stavite ga u pleh, pokrijte vlažnom krpom i ostavite da stoji na toplom 1 sat.

Premažite hleb umućenim jajetom i kašikom mleka.

Pecize u ugrejanoj pećnici 15 minuta na 250°C. Smanjite toplotu na 220°C i pecite 1 sat.

Kad je hleb pečen, uvijte ga u čist aršav i ostavite 30 minuta.

110. Gruzijski hleb sa sirom

testo: 500g brašna - 15 g kvasca - 1/2 kašice šećera - 1 kašica soli - 1,5dcl mleka - 100g maslaca - 1 žumance

nadev: 800g punomasnog kravljeg sira - 60g maslaca - 1 jaje - 1 žumance - 1 veza peršuna - so po ukusu - biber po ukusu (krupno mleven)

Izmešajte 4 kašike mleka, kvasac, šećer i ostavite da uskisne.

U sredini brašna napravite udubljenje u koje sipate uskisljeni kvasac, mleko, istopljeni maslac i so. Sve zamesite. Izradite meso na dasci dok ne postane glatko. Oblikujte loptu, pokrijte je vlažnom krpom i ostavite na toplom da stoji 1 sat. Ponovo premesite testo, pa ga opet ostavite na toplom 1 sat.

Pripremite nadev. Umutite maslac, jaje, žumance, izgnjenjeni sir, seckan peršun, so i biber. Ostavite nadev u hladnjak.

Premežite kalup za tortu. Naraslo testo oklagijom istanjite da bude nešto veće od kalupa. Stavite testo u maslacem podmazan kalup, tako da testo preko ivica ravnomerno visi. U sredinu sipajte pripremljen nadev. Prstima testo koje je visilo podignite i prekrijte nadev. Na sredini napravite kao vor. Premažite ga žumancetom.

Ostavite pripremljen hleb da stoji još 20 minuta. Pecite 50 minuta u pećnici prethodno ugrijanoj na 200 °C.

111. Maslinov hleb

500g brašna - 1 kašičica praška za pecivo - 25 g kvasca - 4 jajeta - 1 dcl maslinovog ulja - 1 dcl belog vina - 40g zelenih i crnih maslina (po 20g) - 100g pršute (mesnate slanine) - maslac za podmazivanje - 1 kašika maslinovog ulja - 30g naribanog parmezana

Brašno, prašak za pecivo, izmrvljen kvasac i so dobro izmešati. U vanglu zamesite testo sa umom i jajima, maslinovim uljem i belim vinom. Dodajte isitnjene maline i šunku (mesnatu slaninu). Pokrijte testo i ostavite da odmara 1 sat.

Dobro podmažite okrugli pleh za tortu, sipajte testo i opet ostavite da odmara.

Hleb namažite maslinovim uljem i pospite parmezanom i pecite 40 minuta na 200 °C.

Hleb možete služiti topao uz aperitiv.

112. Hleb sa sirom i slaninom

150 g seckane slanine - 500g brašna - 2 kašice soli - 25 g kvasca - 0,5 dcl mlake vode - 50 g maslaca - 2 dcl mleka - 150g kisele pavlake - 150g naribanog ementalera - 50g naribanog parmezana - maslac za podmazivanje - 1 jaje

Izdinstajte slaninu i ohladite. Brašno stavite u ve u posudu i na sredini brašna napravite udubljenje. Izdrobite kvasac i umešajte ga sa mlakom vodom. Malo brašna pospite preko kvasca. Maslac na toploti omekšajte i dodajte mleko. Dodajte brašno kao i pavlaku, slaninu i sireve. Zamesite glatko testo koje mesite cca 15 minuta. Testo pokrijte sa vlažnom krpom i ostavite da nado e. Još jednom kratko mesite testo. Okrugli pleh za tortu namažite maslacem, sipajte testo i ostavite još 15 mionuta da stoji, namažite ga sa jajetom.

U prethodno zagrejanjoj pe nici pecite 60 minuta na 200 °C. (pecite 35 otkriven hleb a 25 minuta pokriven sa alu-folijom). Služite mlak hleb uz aperitiv.

113. Srpska pogača

1 kg brašna - 1 kašika ulja - 1/2 kašice sode bikarbone - po potrebi mlake vode - 1 žumance - so po ukusu

Zamesite polutvrdo testo od brašna, ulja, vode, sode bikarbone i soli.

Mesite ga na dasci dok ne postane glatko.

Stavite ga u podmazanu tepsiju. Išarajte viljuškom. Ostavite testo da odmori 20 minuta. Premažite žumancetom i pecite na umerenoj toploti 1 sat (180 °C).

114. Pogača sa slaninom

1 kg brašna - 1 kašika ulja - 1/2 kašice sode bikarbone - 150g suve slanine - po potrebi mlake vode - 1 žumance - so po ukusu - biber po ukusu

Zamesite polutvrdo testo od brašna, ulja, vode, sode bikarbone i soli.

Napravite loptu. Ostavite da odmori 20 minuta.

Slaninu isecite na tanke listove.

Razvucite testo da bude dvostruko veće od tepsije. Na jednu polovinu poređajte listove slanine. Pospite preko slanine krupno mleven biber. Preklopite testo. Krajeve dobro spojite oblikujte okruglu pogaču. Stavite u podmazanu tepsiju. viljuškom napravite šare. Premažite žumancetom.

Pecite u pećnici na 180 °C jedan sat.

Kad je gotova, uvijte je u aršav da odmori 1 sat.

Služite toplo.

115. Pogača sa kiselim vodom

1 kg brašna - 1 l kisele vode - 2 jajeta - 1 žumance - 1 prašak za pecivo - so po ukusu

U sredini brašna napravite udubljenje u koje sipate umućena jaja, so, prašak za pecivo. Polako dodajte i kiselu vodu zamesite testo.

Mesite ga na dasci dok ne postane glatko.

Oblikujte pogaču. Stavite je u podmazanu tepsiju, išarajte viljuškom, premažite žumancetom i pecite u pećnici 1 sat na umerenoj toploti.

Kad je gotova, uvijte je u aršav da odstoji.

Služite toplu uz kajmak i sir.

116. Hercegova ka poga a

*1kg brašna - 2,5 dcl ulja - 2,5 dcl mleka - 1 prašak za pecivo -
so po ukusu*

Zamesite testo od brašna, mleka, ulja, praška za pecivo i soli. Izradite vrš e testo dok ne bude glatko. Oblikujte poga u stavite je u podmazanu tepsiju. Ostavite da odstoji 20 minuta.

Premažite malo uljem i pecite 40 minuta na 220 °C.

Ovu poga u sluite isklju ivo toplu. Kidajte je na komade.

117. Bosanska pogača

1 kg brašna - 1/2l kisele vode - so po ukusu

Zamesite brašno, vodu i so. Napravite loptu i ostavite testo da odmara 40 minuta. Premestite i formirajte manje lopte od 250g. Svaku na sredini rastanjite, a rubove ostavite deblje.

Pogača se odozgo izbodite viljuškom.

Pecite u pećnici 20 minuta na 300 °C.

Služite tople uz kajmak ili sir.

118. Bogata pogača

*1 kg brašna - 2 dcl kiselog mleka - 150g maslaca - 3 žumanceta
- 2 dcl mleka - 1 dcl mlake vode - 20g kvasca - so po ukusu*

Stavite kvasac u malo mlake vode da uskisne, Zamesite brašno s uskislim kvascem, kiselim mlekom, 2 žumanceta, mlekom solju i vodom. Testo treba da je polutvrdo. Formirajte loptu i ostavite da odmara 40 minuta. Rastanjite testo i premažite ga maslacem. Presavijte ga na tri dela. Ovaj postupak ponovite tri puta. Formirajte pogaču, izbodete je viljuškom i ostavite je u podmazanom plehu 30 minuta da nadođe. Namažite žumancetom i pecite u pećnici 30 minuta na 250 °C.

119. Selja ka poga a

*750g brašna - 25 g svežeg kvasca - 1 dcl ulja - 1.5 kašičica soli
- 4 dcl vode (mlake) - 1 jaje*

Dobro zamesite testo da bude glatko. Ne treba ostavljati da uskisne. Stavite testo u tepsiju 32cm. ukrasite sa viljuškom i premažite jajetom.

U prethodno ugrejanoj pećnici pecite 30 minuta.

120. Somun

1 kg brašna - 25 g kvasca - 20g šećera - 3/4l mlake vode - 16g soli

Umešajte sa vodom kvasac da uskisne.

Zamesite testo sa brašnom, kvascem, solju, šećerom i vodom. testo mora da bude mekano za razliku od testa za pogače.

Izradite testo da bude glatko. Formirajte loptu i ostavite da odmara 1 sat.

Posle oblikujte manje lopte od 250g. Poređajte na plečaršav da se ne zalepe i ostavite 30 minuta da nadođu.

Posle se samo pririsanu rukama i oblikuju somuni.

Pecite u pećnici 10 minuta na 350 °C.

121. Raskošna pogača

1 kg brašna - 250g maslaca - 1/2l mleka - 20g kvasca - 1 žumance - so po ukusu

Zamesite brašno, mleko, izmrvljen kvasac i so. Testo dobro izradite da postane glatko. Razvucite ga rukom i dobro namažite maslacem. Premestite. Ovaj postupak ponavljajte nekoliko puta dok ne utrošite maslac.

Uoblite pogaču, premažite žumancetom, izbodite viljuškom, i stavite u pleh podmazan maslacem.

Pecite u pećnici na umerenoj toploti.

122. Starinska cicvara

3/4 kg punomasnog sira - 2 dcl vode - 2 dcl mleka - 300g kajmaka - brašno po potrebi - so po ukusu

Izgnjeite sir i stavite sa vodom i mlekom da se kuva. Kad voda i mleko proključaju i sir se istopi, uspite brašna da ne bude mnogo gusto.

Dodajte kajmaka i služite toplo.

123. Cicvara

500g kisele pavlake - 4 kašike brašna - 300g punomasnog kravljeg sira - so po ukusu

Dobro umutite kiselu pavlaku sa brašnom da nema gumuljica. Stavite na vatru i stalno mešajte da se napravi masa. Ako je suviše masna, malo ocedite mast. Pred služenje umutite i izgnje en sir. Još minut-dva promutite na vatri. Posolite. Služite toplo.

124. Projara

*300g punomasnog kravljeg sira - 3 jajeta - 4 kašike šećera - 3 kašike
mleka - 3 kašike ulja - 4 kašike kukuruznog brašna - 3 kašike
pšeničnog brašna - 1/2 kesice praška za pecivo - 10g soli*

Dobro umutite 3 žumanceta, izgnječite sir, mleko, ulje, brašno, prašak za pecivo i so. Dodajte ulupani sneg od 3 belanceta. Sve izmešajte.

Podmažite tepsiju, sipajte smesu i pecite u pećnici 50 minuta na 220 °C.