

Pečenja

Meso se smatra kao jedna od najvažnijih namirnica. Od kvaliteta mesa zavisi i ceo ciklus pripremljenog jela. Zato što je toliko snažno, meso treba mešati sa prelivom, bilo što će se meso kuvati sa povrćem, bilo što će povrće poslužiti kao dodatak pečenom mesu. Sveže meso treba da ima crvenu boju, naročito goveđe, da je protkano redovima loja, što pokazuje da je meso od dobro hranjenog govečeta. Dobro goveđe meso dobija se od govečeta koje nije starije od šest godina. Goveđe meso sadrži vrlo malo vitamina, ali veliki broj belančevina, masti, vode i mineralnih sastojaka.

Mesa uopšte, mogli bismo da podelimo na više grupa. Prema životinji koja to meso daje: goveđe, teleće, svinjsko, živinsko, jagnjeće, (ovčje, jareće, kozje), divljač, ribe i rakovi. Takozvana pečenja pripremaju se uglavnom na dva načina : ili se prže na dosta masti na šporetu ili se peku u malo masti, više u sopstvenom soku u rerni. I pečena i pržena mesa iznose se prelivena ili samo mašću i sokom u kome su se pekla i pržila ili se prelivaju raznim umacima, naročito ako je meso od divljači ili riblje.

Pileće meso panirano u pivu

Mlado pile, oprati, posoliti, iseći na delove i ostaviti da stoji 1 sat. U šerpu staviti mast za prženje da se dobro zagreje na šporetu. Razmutiti u dubljoj zdeli 1 celo jaje sa 1 vodenom čašom piva i malo soli. Jaje sa pivom dobro umutiti, pa svaki komad pilećeg mesa uvaljati prvo u brašno, zatim spustiti u sa pivom razmućena jaja, ponovo vratiti u brašno, opet u pivo i jaja i najzad spuštati na vrelu mast da se isprži i jedna i druga strana mesa. Meso treba pržiti sve dok ne dobije zlatnožutu boju. Ovako panirano i pohovano pileće meso ima vrlo dobar ukus i lepu boju. Na isti način može se panirati i teleće meso.

Pile u kajmaku

Mlado ugojeno pile očistiti , oprati i staviti u lonac da se bari. Kad pile bude mekano, ali ne sme se raspadati, izvaditi ga iz lonca i staviti da se hladi. Za to vreme u šerpu staviti 400 grama kajmaka, i to malo zrelijeg, pa usuti 3 kafene šoljice mleka i staviti šerpu na šporet da bi se kajmak rastopio. U kajmak dodati i 2-3 češnja belog luka. Pile iseći na komade i spustiti ga u kajmak. Pile u kajmaku pirjaniti sve dok ne bude potpuno mekano

Šnicle od povrća

Potrebno je :

1. 1 veći crni luk,
2. 2 cena belog luka,
3. 2 šargarepe,
4. 1 manji celer,
5. 1 paškanat ,
6. 2 krompira,
7. kriška potopljenog hleba ili 2 kašike prezli,
8. 1 celo jaje,
9. so,
10. biber,
11. seckan peršun.



Povrće očistiti i izrendati na onom delu na kome se rendaju jabuke.

Dodati isceden hleb ili prezle,so ,biber,peršun i umućeno jaje i sve to zamesiti. Praviti manje šnicle ,uvaljati ih radi lakšeg pravljenja u brašno i peći na ulju. Pečene vaditi na papir da se upije višak masnoće. Služiti. Ako volite možete propržiti susam i posuti preko šnicli. Veoma su ukusne.

Pileći pilav sa šampinjonima (za 4 porcije)

Potrebno je :

1. 4 pileća fileta (2 para očišćenih pilećih grudi)
2. šolja seckanih šampinjona
3. 1 crni luk
4. 1 šolja graška smrznutog
5. 2 šolje pirinča
6. začini (so,biber, po želji šafran)
7. pileća supica



Propržiti pileće filete.

U pleh sipati šampinjone, grašak i pirinač. Preliti vrućom pilećom supicom.Dodati začine i prekriti pilećim filetima.Kuvati na tihoj vatri dok pirinač nije gotov.**Vreme pripreme 30 minuta.**

Torta od povrća

Potrebno je :

1. 500 gr. krompira,
2. 500 gr. šargarepe,
3. 600 gr. spanaća,so,
4. 1 praziluk, 1-2 čena belog luka,
5. 100 gr. slanine,
6. 150 gr. parmezana ili rendanog kačkavalja,biber,
7. 6 belanceta i 3 žumanceta,prezle.



Posebno obariti krompir,spanać i šargarepu. Sve dobro ocediti.Naročito spanać.Viljuškom dobro izgnječiti (ili žicom za krompir pire) a spanać sitno iseckati. Svakom posebno dodati 2 izlupana belanceta i jedno žumance.So i biber po ukusu.U krompir staviti sitno iseckanu slaninu. U šargarepu sitno iseckan praziluk (beli deo) i kašiku prezle a u spanać sitno iseckan beli luk. U uzak duboki pleh ako hoćete četvrtast ili okruglu vatrostalnu posudu staviti foliju i malo je pouljiti. Redjati krompir pa šargarepu i na kraju spanać.Staviti u veći pleh sa vodom i peći na 220 stepeni jedno 20-30 min. Ostaviti par minuta da hladne i prevrnuti na tanjir. Skinuti foliju.Odozgo možete ukrasiti sa narendanim kačkavaljem.

Mlado pile nadeveno pečurkama

Masnije pile očistiti, oprati i osoliti. Tako posoljeno ostaviti da odstoji dok se ne pripremi nadev kojim će se ono nadevati. Očistiti 3/4 kilograma pečuraka i potopiti u vodu. Zatim ih ocediti i samleti na mašini za meso. U šerpu staviti malo masla i kad se maslo dobro zagreje, dodati 1 kašiku sitno isečenog peršunovog lišća i one samlevene pečurke. Na tihoj vatri pržiti pečurke. Kad sok pečuraka sasvim uvri, skinuti šerpu sa šporeta, nadev malo prohladiti i dodati 4 cela jajeta, posoliti ih, obiberiti, pa opet šerpu staviti na šporet. Neprestano mešati dok se pečurke ne zgusnu. Zatim ih opet skinuti sa šporeta, dodati 3 kašike sitnih mrvica od zemičke i toliko kisele pavlake da masa ne bude suviše retka. Ovim nadevom napuniti pile, to jest staviti nadev na ono mesto gde je bio drob. Ušiti otvor koncem ili ga zakačiti čačalicama. Zatim namazati pile mašću i spustiti ga u pleh namazan mašću da se u pećnici na tihoj vatri peče. Za vreme pečenja pile češće prelivati.

Ćufte u paradajz sosu

Potrebno je :

1. 600g mešanog mlevenog mesa,
2. 1 kriška hleba natopljenog u mleku,
3. 1 vezica peršunovog lista,
4. 2 glavice crnog luka,
5. 1 jaje,
6. 2 kašike brašna,
7. 4 kašike ulja,
8. 1/2 1 soka od paradajza, malo šećera,
9. 1 kašičica mlevene paprike, so, biber, začin C.



Luk očistite, operite, isecite i u drvenom avanu dobro istucajte. Možete ga i sitno iseckati pa ispržiti na malo ulja, ali je prvi način bolji. Sredinu hleba potopite u mleko i ostavite da nabubri. Spojite luk sa mesom, dodajte oceden hleb, posolite, pospite začinom C, pobiberite, dodajte jaje i sitno seckani peršunov list, pa sve dobro izmesite. Ostavite smesu da stoji dvadesetak minuta (ako imate vremena, može da stoji i duže) na hladnom mestu. Navlažite ruke i pravite ćufte, valjajte ih u brašno i pržite u zagrejanom ulju dok porumene sa obe strane. **Sos od paradajza:** U zagrejanom ulju propržiti 2 kašike brašna, dodati malo mlevene začinske paprike, naliti paradajz, dodati soli i navrh noža šećera i mešati dok se sos ne zgusne. Kad je sos gotov, spustiti ćufte u sos i pustiti da jelo lagano ključa 1-2 min, uz mešanje. Tada ćufte u sosu možete da servirate.

Dinstano pile

Potrebno je :

1. 1 ili 2 pileta
2. začin "C"
3. 1 do 2 pune kašike masti
4. so.



Najjednostavniji način za pripremanje pileta je dinstanje, pri čemu se dobija najukusnija piletina. Dobro utrljati začin "C" spolja i iznutra, a ako treba pile još posoliti. Stavite pile u dublju šerpu i dodajte kašiku masti. Kratko vreme ga pržite bez dolivanja vode, a zatim počnite sa dodavanjem minimalnih količina vode. Češće protresite šerpu, pogledajte pile i okrenite ga da se ne zalepi za dno posude. Temperatura treba da bude umerena. Pile treba da omekša, da porumeni, ali ne da se prepeče. Pile pripremljeno na ovaj način može se poslužiti toplo ili hladno uz salate i dodatke od povrća

Pikantni zalogaj od mesa i beloga luka (za 6 porcija)

Potrebno je :

1. 250 g mlevenog mesa
2. 150 g krompira
3. 1 jaje
4. beli luk
5. 1/2 luka
6. 10 g putera
7. 1/2 crvene paprike
8. 1/2 konzerve kukuruza
9. 1/2 ljute papričice
10. biber, so
11. biber crveni mleveni, dekoracija
12. 20 g putera
13. beli luk
14. 40 g parmezana
15. 1 kašika peršuna
16. 1 kašika hlebnih mrvica



Stavite mleveno meso u zdelu i dodajte oguljen krompir, prethodno tanko izrendan. Dodajte jaje. Sitno iseckan beli luk, 2-3 češnja i sitno iseckan luk dodajte kašiki putera koji se prethodno rastopio u tavi. Dinstajte do zlatno staklene boje.

Isecite crvenu papriku, izvadite semenke i kockice dodajte luku. Takođe izvadite semenke iz ljute papričice, usitnite i ubacite u tavu. Iscedite kukuruz i dodajte u ostalo povrće. Dinstajte još par minuta, te pustite da se malo ohladi. Dodajte meso, dobro izmešajte. Stavljajte meso u kalupe koje imate, najbolji su oni od muffinsa, manjeg oblika. U drugoj zdeli izmešajte puter, iseckan beli luk, parmezan, sitno seckan peršun i hlebne mrvice. Izmešajte dok se ne stvori malo čvršća masa koju ćete posuti preko mesnih formi. **Pecite oko 30 min na 220°C.** Kada se na vrhu formira hrskava korica gotovi su. Servirajte uz razne salate.

Pile na ražnju

Zaklano pile očistiti od perja i droba, pa ga oprati. Džigericu treba odvojiti, iseći je i pomešati sa malo masla, seckanog peršunovog lišća i 1 zemičkom prethodno nakvašenom u mleku. U džigericu najzad dodati 2 žumanceta. Unutrašnjost pileta, tamo gde mu je bio drob, ispuniti ovim nadevom i otvor dobro zašiti. Tako priređeno pile obviti tankim slojem suve dobre slanine, koju treba kanapom pažljivo uvezati. Zatim nataći pile na ražanj i nad pripremljenim žarom peći pile najviše pola sata, okrećući ga da se ispeče ravnomerno sa svih strana.

Dolma od paprika

Potrebno je :

1. 1 kg svježih paprika,
2. 45 dkg mljevenog junećeg mesa,
3. 30 dkg krompira,
4. 50 g mrkve,
5. 10 dkg luka,
6. 1 jaje,
7. 2,5 dl pavlake.



Paprike očistite od sjemenki i operite. Luk, mrkvu, krompir (sve sitno isjeckano), meso i jaje začinite i dobro izmješajte. Ovom smjesom napunite paprike. Poslažite ih u dublju tepsiju, prelijte mlakom vodom i uljem pa pecite 35 minuta. Prije služenja svaku papriku premažite pavlakom.

Ćevapčići

Potrebno je :

1. 1/2 kg govedeg mlevenog mesa,
2. 1/2 kg svinjskog mlevenog mesa,
3. so, biber,
4. mlevena paprika ,
5. istucan češanj belog luka,
6. 3 kašike supe ili vode (mlake).



Vrlo sitno samleveno meso treba zamesiti sa ostalim dodacima i sve dobro izmešati. Praviti ćevapčiće dužine 5 cm, a debljine krupnog palca i peći na roštilju. Stalno ih prevrtati sa svih strana, sve dok dobro ne porumene. Ćevapčići moraju spolja biti lepo ispečeni, a iznutra ružičasti i sočni. Najukusniji su ćevapčići ako se peku na roštilju sa drvenim ćumutom. Kod nas se uz njih služi još i krupno iseckan crni luk. Ukusan dodatak je i salata od pečenih paprika, začinjenih sirćetom i uljem.

Teleće pečenje sa pomorandžom

But od mladog teleta oprati, staviti u đuveč, preliteri vrelom vodom, zatim izvaditi iz vode, osušiti ga salvetom, posoliti, omastiti, staviti u đuveč i peći. Za vreme pečenja meso često preliterati sokom i dodavati pomalo vode. U šerpu staviti kašiku masla, dodati komad teleće džigerice da se isprži. Prženu džigericu iseći na tanke režnjeve, poprskati je kiselom pavlakom, dodati 2 kašike supe, soli, bibera, pa sve to zajedno prokuvati. Na džigericu iscediti sok od 1 pomorandže, dodati istruganu koru od 1 limuna, 1 žumance, sve zajedno propasirati i ovim sokom preliteri isečeno i na zdeli poredano pečenje.

Sogan dolma

Potrebno je :

1. 1 kg glavica luka,
2. 40 dkg mišeanog mljevenog mesa,
3. 10 dkg riže,
4. 5 dkg mrkve,
5. 5 dkg celera,
6. 2 dl pavlake,
7. 1 limun,
8. biber,
9. alea paprika.



Očistite luk, zasijecite svaku glavicu pri vrhu. Kuhajte nekoliko minuta. Ocijedite ga i stavite da se ohladi. U međuvremenu pripremite nadjev. Mesu dodajte isjeckanu mrkvu, celer, rižu, so i biber. Izmješajte i punitite luk. Prvi sloj luka bacite, srednji koristite kao podlogu, a ostalo punitite. Punjene lukove složite, pospite alevom paprikom i stavite masnoću. Zalijte mlakom vodom i kuhajte prvo na jakoj, a kasnije na slaboj vatri. Pri serviranju prelijte pavlakom ili limunovim sokom.

Jagnjeći stek na žaru

Za stek je potrebno uzeti jagnjeći but, pa izvaditi iz njega kosti, tako da meso čini jednu celinu. Zatim meso iseći na debele šnicle, malo ga poravnati tučkom, posoliti i dodati vrlo malo sitnog bibera. Namazati meso uljem ili mašću, pa ga staviti na roštilj da se peče. Kad je meso gotovo, staviti ga na toplu zdelu i služiti sa varivom od spanaća.

Svinjsko pečenje u vinu

Potrebno je :

1. 1 kg svinjetine u jednom komadu (šol ili ruža),
2. začin "C",
3. 1 litar crnog vina,
4. 1 kašika brašna,
5. so i biber,
6. ulje za prženje.



Neisečeno meso posolite, pospite začinom "C" i pobiberite. Ulje zagrejte pa spustite meso da se proprži brzo sa svih strana. Preručite ga u pogodnu vatrostalnu posudu. Razmutite brašno u vinu pa time prelite svinjetinu i stavite u zagrejanu pećnicu da se na umerenoj temperaturi peče, ili bolje rečeno, kuva u vinu dok sasvim omekne. Poslužite meso preliveno umakom koji ste dobili od vina i brašna. Kao dodatak poslužite razno bareno povrće ili pirinač.

Ražnjići od jagnječeg mesa

Oguliti kožicu sa jagnječeg buta, iseći meso na omanje komade i posoliti. Zasebno iseći 1/2 kilograma starog crnog luka, i to na koturove s prsta debljine. Isto tako na koturove iseći babure i 1/2 kilograma paradajza. Zatim sve posoliti. Kad su meso i zelen spremljeni, uzeti toliko malih drvenih štapića (ražnjića) koliko ima osoba. Na ražnjiće stavljati prvo kotur luka, zatim kotur mesa, babure i najzad kotur paradajza, dok se ražnjići ne napune. U šerpu staviti i kašiku masla i na zagrejano maslo spustiti ražnjiće, zajedno sa drvcima. Kad je meso odmeklo, preliteri ga kiselom pavlakom, posuti biberom i ostaviti da se još malo krčka. Kad je meso mekano, povaditi ražnjiće i slagati ih na zdelu jedan do drugog, zajedno sa drvcima, pa preliteri sokom u kome su se ražnjići pirjanili.

Podvarak sa svinjetinom

Potrebno je :

1. 1 kg kiselog kupusa ribanca ili glavica kiselog kupusa isečena na rezance,
2. 1 kg svinjetine,
3. 1 šolja ulja,
4. so, biber,
5. začin "C"
6. lorber.



Probajte kupus. Ako je kiseliiji nego što želite, properite ga. Ocedite ga i propržite na polovini ulja. Pri tom dolite sasvim malo vode. Kad kupus omekne, sipajte ga u pogodnu vatrostalnu posudu. Na zagrejanom preostalom ulju propržite isečeno meso koje ste predhodno posuli začinom "C" i posolili, a pri kraju prženja pobiberili. Tako pripremljeno meso poredajte na kupus i prelijte preostalim uljem na kojem je i proprženo. Meso zatim pritisnuti da potpuno zađe u kupus, pospite celu površinu smrvljenim lorberom i nalite, ravnomerno po celoj površini sa nekoliko kašika vode. Pecite u zagrejanjoj pećnici, na umerenoj temperaturi, oko 1 sat. U toku pečenja možete prevrnuti meso da porumeni i sa druge strane.

Svinjski kare sa vinom

Kilogram malih svinjskih karea iseći na komade, oprati, osušiti, istući drvenim maljem i posoliti. U tiganj staviti malo masti, pa kada se dobro zagreje, ispržiti kare sa obe strane. U drugu šerpu staviti kašiku masti, pa kad se mast dobro zagreje, dodati glavicu sitno seckanog luka, jedan koren mrkve, peršuna, mali celer, nekoliko zrna bibera i sve to na masti pržiti dok ne postane svetla masa. U tu prženu zelen staviti prženi kare, pa ga sad pirjaniti sa zeleni i neprestano nalivati vinom dok kare ne bude potpuno mekan. Mekano meso izvaditi i složiti na zdelu, a zelen propasirati kroz sito, ali ga mnogo ne pritiskati već pustiti da samo otkaplje. Doliti malo belog vina, kisele pavlake, prokuvati i preliti preko karea.

Uštipci od mlevenog mesa

Potrebno je :

1. 300 gr mlevenog mesa, mešanog,
2. 3 cela jaja,
3. 2 kašike brašna ,
4. 2 kašike ulja,
5. 1 dcl.vode,
6. malo belog luka seckanog ,
7. biber,
8. vegeta i prašak za pecivo.



Jaja umutiti sa viljuškom, sipati u meso i sve ostale sastojke i kašikom dobro izmešati. Vaditi kašikom smesu i peći na ulju.

Pljeskavice

Pola kilograma svinjskog i pola kilograma telećeg mesa, krtine, samleti na mašini za mlevenje mesa. U samleveno meso dodati bibera, soli, pa sve dobro izmešati i ostaviti da stoji 6 sati. Zatim rukama praviti loptice u veličini polovine jajeta. Raspaliti ćumur od drvenog uglja, staviti pljeskavice na roštilj, pa ih na roštilju peći i sa jedne i sa druge strane. Pečene pljeskavice staviti na zagrejanu zdelu, izmešati sa sitno seckanim crnim lukom i toplo služiti.

Lovačke krmenadle

Uzeti 5-6 komada svinjskih krmenadli, istući ih maljem i posoliti. U tiganj staviti kašiku masti, dobro je zagrejati. Meso uvaljati u brašno, pa ga staviti na vrelu mast i pržiti dok ne porumeni sa obe strane. Prženo meso izvaditi iz tiganja ili ga staviti na kraj tiganja, a na mesto gde su se krmenadle pekale dodati malo aleve paprike, brzo je ispržiti, naliti vodom, vratiti krmenadle u taj sok i pirjaniti je dok meso ne omekša. Obariti 3 jajeta tvrdo, sitno ih iseći i spustiti u ovaj sok. Neposredno pred služenje, dodati u sok 2-3 seckana kisela krastavca. Krmenadle izvaditi i preliti sokom u kome su se pirjanile.

Musaka od pohovanih paprika

Potrebno je :

1. 18 komada mesnatih paprika,
2. 300 g mlevene junetine,
3. 4 jaja,
4. 1 glavica luka,
5. biber,
6. 1 žlica Vegete,
7. so, peršun,
8. 2 dl kiselog vrhnja,
9. ulje za prženje.



Paprike operite i bez masnoće ispecite u pećnici. Zatim ih pokrijte dok se ne ohlade i ogulite kožicu. Svaku papriku malo posolite, umočite u brašno, pa u razmućeno jaje i zlatno-žuto ispržite. Na malo ulja svetlo propržite sitno kosani luk i mleveno meso, kojem ste već pre dodali Vegetu, papar, malo soli i peršun. U vatrostalnu zdelu namazanu uljem, složite red pripremljenih paprika, zatim stavite popirjano meso, i opet sloj paprike. Kiselo vrhnje izmešajte sa 2 jaja, prelijte musaku i pecite oko 20 minuta na temperaturi od 200 C. Pečenu musaku pospite kosnim peršunom.

Uz musaku možete servirati i jogurt.

Džigerica u sosu od pavlake

Iseći 1/4 kilograma crnog luka, spustiti ga u šerpu na šporet na vrelu mast i odmah posoliti, da što pre odmekne. Dok se luk pirjani, 1/2 kilograma juneće džigerice iseći na šnicle. Svaki komad uvaljati u brašno i staviti na vrelu mast da se isprži i sa jedne i sa druge strane. Isprženu džigericu posoliti i spustiti u šerpu u kojoj se pirjani luk. Naliti vodom da džigerica ogrezne. Deset minuta pred ručak u tu šerpu gde se džigerica pirjani sipati 100 grama kisele pavlake da sve zajedno vri. Kao dodatak služiti kuvane makarone.

Punjene paprike

Potrebno je :

1. 15 do 20 babura,
2. 6 glavica crnog luka srednje veličine,
3. 700 grama mlevene junetine (može jedan deo mlevene svinjetine),
4. 1 šargarepa, 3 paradajza srednje veličine, 1 vezica peršunovog lista, 1 šolja pirinča,
5. 1 šoljica ulja, so, biber , mlevena paprika i začini "C".



Očistite, operite i sitno iseckajte crni luk pa ga propržite na ulju. Kada luk omekša, dodajte meso i mešajte varjačom da se rastrese. Posolite, pobiberite, pospite alevom paprikom i začini "C". Mešajte i pržite kratko vreme pa dolijte pola šoljice vode i pržite još malo. Dodajte oljušten i sitno seckan paradajz (može biti i paradajz iz zimnice), očišćenu, opranu i sitno seckanu šargarepu, a zatim i opran seckan peršunov list. Na kraju dodajte pirinač. Sve izmešajte na štednjaku pa skinite i malo prohladite. Dok se nadev hladi, operite paprike i izvadite im drške sa semenom. Napunite svaku papriku nadevom i poređajte jednu do druge u pogodnu vatrostalnu posudu. Nalijte toplom vodom tako da paprike ogreznu u vodi. Stavite posudu u zagrejanu pećnicu. Dok paprike provre, temperatura može biti jaka, kasnije smanjite temperaturu na 200 do 210 stepeni i pustite da se paprike krčkaju u pećnici sat i po. Kada u jelu ostane samo malo tečnosti, izvadite paprike iz pećnice, prohladite i služite.

Musaka od pirinča i mlevenog mesa (za 4 porcije)

Potrebno je :

1. 400 g mlevenog mesa,
2. 2 glavice crnog luka,
3. 100 g pirinča,
4. 3 jaja,
5. 1 litar mleka,
6. malo aleva paprike,
7. biber i so.



U naseckan i ispržen luk, spustiti mleveno meso, i uz mešanje pržiti dok tečnost ne ispari. Tada se doda opran pirinač, aleve paprika, biber i so i još neko vreme prži. Skinuti sa vatre da se malo prohladi, i preliti umućenim jajima i mlekom. Ovlaš promešati i peći u rerni na 220 °C. Jelo služiti toplo uz kiselo mleko. **Vreme pripreme 90 minuta.**

Musaka od krompira i spanaća

Potrebno je :

1. 500 gr. krompira,
2. 500 gr. spanaća,
3. 1 gl. crnog luka,
4. so,
5. začin,
6. prezle,
7. 1 čen belog luka,
8. 150 gr. kačkavalja,
9. 2 dcl. jogurta,
10. 1 dcl pavlake,
11. 3 jaja.



Skuvati krompir u ljusci , oljuštiti ga i iseći na kolutove. Glavicu crnog luka sitno iseckati i propržiti na malo ulja pa u luk dodati sitno seckan očišćen i opran spanać. Posoliti, dodati začin, sitno seckan beli luk i na kraju na kockice, iseckan kačkavalj. U to dodati 1- 2 kašike prezli. U podmazanu posudu za pečenje staviti red krompira pa spanać i pokriti sa krompirom. Preliti sa umućenim jajima, jogurtom ili mlekom i kiselom pavlakom. Peći dok ne porumeni.

Zapečeni krompir (za 4 porcije)

Potrebno je :

1. krompir,
2. crni luk,
3. beli luk,
4. mladi luk,
5. so,
6. biber,
7. vegeta,
8. 3 jaja,
9. jedna slatka pavlaka.



Crni luk iseckati na sitnije kockice, beli luk takodje, a mladi luk na kolutiće i beli i zeleni deo. Krompir iseći na kolutove kao za musaku i pomešati sa lukom. Dodati začine i razmućena jaja i na kraju prelitati slatkim pavlakom. Peći 40 do 60 minuta na 200°C.

Srneći hrbat sa tartufima (za 4 porcije)

Potrebno je :

1. 80 dg srnećih kotleta,
2. 5 dg tartufa,
3. 1,5 dl ulja,
4. 5 dg maslaca,
5. 4 režnja češnjaka,
6. žlica brašna,
7. 1,5 dl bijelog vina
8. lovorov list, ružmarin,
9. sol i papar.

Srneće kotlete ostaviti preko noći u marinadi. Meso izvaditi iz marinade, potući batom, posoliti, popapriti, uvaljati u brašno i popržiti sa obje strane na ulju. Kad kotleti dobiju boju, izvaditi ih i staviti na topli tanjur. Na istom ulju popržiti sjeckani češnjak, vratiti meso, dodati lovor i ružmarin. Pirjati na laganoj vatri, povremeno dolijevajući toplu vodu. U međuvremenu tartufe krupno naribati i popržiti na maslacu. Dodati ih mesu, preliti bijelim vinom i zajedno pirjati pet minuta. Poslužiti uz njoke od krumpira ili kruha.

Bečka šnicla

Potrebno je :

1. 1/2 kg teleceg buta,
2. 2 jaja,
3. brašno,
4. mrvice,
5. ulje, so.



Oprano meso izrežite na prst debele odreske pa ih malo obradite čekićem i posolite. U dubokoj posudi umutite dva jaja sa dve kašike mleka. Uvaljajte narezke sa obe strane u brašno, umućena jaja i konačno u mrvice. Pecite u vrelom ulju ili masti sa obe strane, dok ne postanu lepo žuti. Masnoće treba biti u posudi toliko, da odresci u njoj plivaju. Poslužite toplo sa pečenim krompirom, salatam ili po želji.