

JELA OD ŽIVINSKOG MESA I DOLJAČI

1. Pohovano pile

*1pile - 2 jajeta - 150 g brašna - 150g mrvica hleba - 3 dcl ulja -
1 limun - so i biber po ukusu*

Operite pile i isecite na komade. Posolite i pobiberite.
Izmešajte piletinu. Stavite u cediljku da se ocedi.

U šerpi od 2 litra ugrejte ulje.

Svako parče uvaljajte u brašno, u jaje i na kraju u mrvice.
Pecite najpre na jakoj toploti, pa je smanjite, U toku pečenja
nekoliko puta okrećite parčiće. Kada je piletina gotova nemojte
je stavljati u poklopljen sud, već odmah rečajte na činiju iz koje
ćete služiti.

Ukrasite tankim kolotovima limuna.

2. Punjeno pile

1 pile - 150 g pileće džigerice - 150 g pilećih bubaca - 100 g kisele pavlake - 2 jajeta - 50 g mrvica od hleba - 1 veza peršuna - 1 kašika ulja - 1 kašika začina od sušenog povrća - 100 g suve slanine - so i biber po ukusu (krupno mleven).

Isitnite bupce i dinstajte ih na ulju 5 minuta. Dodajte džigericu, začina od sušenog povrća, seckan peršun, i 50 g sitno sečene slanine. Sve dinstajte 15 minuta. Ohladite. Dodajte kiselu pavlaku, jaja, mrvice, so i dosta bibera. Sve izmešajte i nadevajte pile. Zakačite čačkalicom da nadev ne ispadne. Celo pile spolja osolite, pobiberite i obložite ga tankim listovima slanine.

Pecite poklopljeno u pećnici na umerenoj toploti 1 sat.

3. Pile sa pečurkama i parmezanom

*1 pile - 300 g pečuraka (šampinjona) - 100g kisele pavlake -
150 g parmezana - 1,5 dcl ulja - 1/4 kašičice origana - 1
kašičica alevne paprike - so i biber po ukusu*

Operite pile i isecite na komade.

Tepsiju obložite folijom i ugrejte ulje na jakoj toploti 10 minuta. Tepsiju izvadite iz pećnice i složite pile sa kožicom nadole. Posolite, pobiberite i pospite polovinom origana i alevne paprike. Pecite u pećnici 30 minuta. Okrenite komade pileta, pospite solju, biberom, alevom paprikom, origanom. Pecite još 15 minuta. Dodajte iseckane pečurke, zalijte kiselom pavlakom i pospite parmezanom. Pecite još 15 minuta.

Služite toplo.

4. Pileće belo meso sa pečurkama

0,5 kg belog mesa - 100g šampinjona - 1 kašika maslaca - 1 kašičica cmog luka u prahu - 1 veza peršuna - 1 kašičica alevne paprike - 2 dcl slatke pavlake - so - biber

Očistite meso od kostiju i kože i iseckajte na rezance. Šampinjone iseckajte na tanke liske i izdinstajte na maslacu.

Izdinstajte meso poprašeno lukom. Dodajte šampinjone i isitnjen peršun. Malo dinstajte. Dodajte slatku pavlaku, biber i alevu papriku. Sve prokuvajte 3 minuta.

Služite toplo uz testo.

5. Pile sa pečurkama

*1 pile - 150 g maslaca - 500g pečuraka (šampinjona) - 1dcl ulja
- 2 kašike začina od sušenog povrća - 1 veza peršuna - 100 g
kisele pavlake - 2 kašike pirea od paradajza - so i biber po
ukusu*

Operite posolite, pobiberite i dobro namažite cilo pile maslacem. Pecite ga u dobro zagrejanoj pećnici dok ne omekša i ne porumeni.

Pečurke isecite na deblje parčice i izdinstajte sa začinom od sušenog povrća na ulju. Dodajte so, biber i seckan peršun.

Pile isecite na komade poređajte na činiju iz koje ćete služiti. Odozgo stavite dinstane pečurke. Usok od pečenog pileta umešajte sok od paradajza i kiselu pavlaku. Prokuvajte dva minita pa prelijte piletinu i pečurke.

Služite toplo.

6. Cipljona tabaka

2 mlada pileta - sok od 4 limuna - 2 glavice crnog luka - 1/2 kašikice sitnog duvana - 2 kašikice krupno mlevenog bibera

Operite piliće i isecite ih uzduž popola. Umešajte u limunov sok, luk strugan na rendetu, biber i so. Piliće držite u ovom marinatu 30 minuta.

Ugrejte nezamašćen pleh na jakoj toploti. Stavite piliće i poklopite teškim predmetom (5 kg) da se polovine spljeskaju. Pecite svaku stranu po 5 minuta.

Čim skinete sa vatre pospite malo duvana.

Služite odmah.

7. Kijevlki kotleti

belo meso od 2 pileta - 100g maslaca - 1 veza peršuna - 100 g brašna - 2 jajeta - 100 g mrvica od hleba - 2 dcl ulja - so i biber po ukusu

Kotlet se pravi od pilećeg belog mesa od grudu i malog belog bataka.

Polovinu pilećih grudi sa krilcima položite na spoljnu stranu, skinete meso sa koske. Zatim izvadite iz sredine mesa mali file, koji se i sam lako odvaja. Rastanjite meso, blago udarajući tučkom, posolite i pobeberite. Na sredinu mesa, odakle je izvađen file, stavite 25 g maslaca umućenog sa sitnim peršunom i oblikovanog kao uzdužni kroket. Poklopite meso prema sredini preko maslaca, za koji će se meso i zalepiti. Deo krilca, mali batak, uspravite da stoji pod uglom od 90 stepeni.

Kotlet uvaljajte u brašno, jaja i mrvice i pržite na toplom ulju. Služite toplo.

8. Pile u krem sosu

*1 pile - 150 g maslaca - 500 g pečuraka (šampinjona) - 1 dcl
konjaka - 1,5 dcl bešamel sosa - 100g kisele pavlake - kašičica
aleve paprike - so i biber po ukusu*

Pile operite i isecite na komade. Posolite i pobiberite.
Propržite na maslacu. Dodajte pečurke i 0,5 dcl konjaka.
Dinstajte na umerenoj toploti dok meso ne omekša.

Izvadite piletinu. Držite je na toplom. Pečurke dinstajte u
pilećem soku, dodajte bešamel, kiselu pavlaku i preostali
konjak, izmešajte sa alevom paprikom. Ovim prelivom zalijte
piletinu i služite odmah.

9. Pile u limunu

1 pile od 1,5 kg - 2 limuna - so - biber- 1 limun za ukras - 2 kašike ulja - 1 kašika gustina - 1 dcl belog vina - 3 kašike maslaca - 2 veze peršuna - 1 glavica crnog luka

Operite, osušite i začinite pile. Zalijte ga uljem.

Operite limone i oljuštite ih. Limunovu koru isecite na tanke rezance. Limune iscedite a sok ostavite u manju posudu za sos.

Pile nadenite iseckanom limunovom korom i vezom peršuna. Stavite ga u posudu za pečenje, zalijte uljem, dodajte malo vode i glavicu luka. Pobiberite. U prethodno zagrejanj pećnici pecite 1 sat na 220 c.

Sok od limuna stavite na vatru da provri, dodajte vino i kuvajte 8 minuta. Gustin umutite u malo vode i dodajte sosu. Posolite i pobiberite, malo ga prokuvajte. Dodajte hladan maslac i seckan peršun.

Pile istražirajte na 12 komada zalijte sosom, ukrasite sa seckanom limunovom korom iz utrobe kao i kriškama limuna.

Služite toplo.

10. Pile u kajmaku

1 pile - 400g kajmaka - 3 dcl mleka - 1 kašika začina od sušenog povrća - 1 veza peršuna - so i biber po ukusu

Pile operite i nalijte vodom. Posolite ga i kuvajte dok skoro ne odmekne. Izvadite pile, ostavite da se prohladi i isecite na komade.

Ugrejte mleko sa kajmakom, dodajte začina od sušenog povrća. pobiberite i posolite. Spustite komade pileta i kuvajte dok ne omekša.

Služite toplo.

11. Piletina u volovanu

1 paket sisnatog testa - 2 manja pileta - 2 kašike brašna - 200 g maslaca - 1 l bistre supe - 1 veza peršuna - 2 kašike začina od sušenog povrća - 10 manjih glavica crnog luka - 4 žumanca - 500 g kisele pavlake - sok od 1 limuna - so i biber po ukusu

Piliće operite i isecite na komade. Posolite i poboberite. Prepržite brašno na maslacu (da ostane svetlo), spustite piletinu i pržite 15 minuta. Nalijte supom, dodajte peršun, začina od sušenog povrća i glavice luka (cele glavice predhodno poparite i ocedite). Posolite i pobiberite. Ostavite na tihoj vatri da kuva 30 minuta. Izbacite peršun, umešajte žumanca i kiselu pavlaku.

Ispelite volovan (recept br. 83) prečnika 30 cm. Ispunite ga pilećim mesom i glavicama luka. Zalijte pripremljenim sosom. Odmah služite.

12. Pileće belo meso sa blitvom

*350 g pilećeg belog mesa - 600g blitve - so - biber - 1 kašika
maldaca - 1 glavica crnog luka - 400 g paradajz Pelati (bez
soka) - 1 kašika seckanog peršuna - 1 kašičica seckanog
bosiljka - 2 jajeta - 150 g kisele pavlake - 150 g somborskog ili
turijskog sira - 2 kašike ribanog parmezana - muskat - aleva
paprika - listovi maslaca*

Blitvu očistite, operite, beli koren isecite u štapiće. Pola blitve (list) isecite u rezance. Sve skuvajte u slanoj vodi, ocedite i ohladite.

Meso isecite u manje komadiće i propržite na maslacu. Dodajte seckani luk i prodinstajte. Paradajz isecite na četvrtine, dodajte masu u prokuvajte. Dodajte seckane zelene začine. Blitvu i zgotovljenu piletinu promešajte u posudu u koju ćete peći. Izmešajte jaja, kiselu pavlaku i somborski sir, promešajte sa blitvom i piletinom, pospite parmezan i stavite maslaca.

U prethodno zagrejanjnoj pećnici pecite 45minuta na 220 c .
Služite toplo.

13. M a r i n i r a n o p i l e n a ž a r u

1 pile - 2 dcl ulja - sok od 2 limuna - 2 kašičice krupno mlevenog bibera - so po ukusu

Pile operite i isecite na komade. Ispendlujte meso, odnosno očistite meso od kostiju.

Rukom oblikujte pileće nareske.

Umutite ulje, limunov sok i biber. Komade pileta stavite u mešavunu ulja i limuna i posolite po ukusu. Ostavite najmanje 24 sata u hladnjaku.

Ugrejte tiganj (najbolje teflon) na jakoj toploti bez masnoće. Pecite piletinu bez ulja.

Odmah služite.

14. Pile na floretinski

*1 pile - 1 veza peršuna - sok od 1 limuna - 2 glavice crnog luka
- 1 struk ruzmarina - 1 list lovora - 1 limun - 1,5 dcl ulja - 3 dcl
testa za palačinke (recept br 619) - so i biber po ukusu*

Pile operite i isecite na komade. Posolite i pobiberite.

Umešajte 2 kašike ulja, sok od limuna, seckan peršun, seckan ruzmarin, seckan luk, lovorov list. Ostavite piletinu u tom marinatu 24 sata.

Komade piletine umaćite u testo za palačinke i pecite na vrelom ulju.

Služite uz tanke kolutove limuna.

15. Pile na gostioničarski

2 pileta - 500 g pečuraka (šampinjona) - 200 g maslaca - 250 g mlevenog svinjskog mesa - 250 g suve slanine - 1/2 kašičice cimeta - 1/2 kašičice origana - 2 glavice crnog luka - 2 pileće džigerice - 1 veza peršuna - 2 jajeta - 1 dcl bistre supe - so i biber po ukusu

Piliće operite, posolite i pobiberite.

Odvojte drške od pečuraka, sitno iseckajte. Glave pečuraka isecite na četvrtine i izdinstajte na 50 g maslaca.

Sameljite slaninu, dodajte meso, cimet, origano, iseckan crni luk, pileću džigericu, drške od pečuraka, iseckan peršun, jaja, so i biber. Sve dobro izmešajte i nadenite piliće. Sašijte ih koncem da nadev ne izlazi. Stavite ih u vatrostalnu posudu i zalijte istopljenim preostalim maslacem.

Pecite oko 45 minuta na 250 °C. Dodajte propržene na maslacu glave od pečuraka.

Gotove piliće izvadite i isecite na komade. U preostali sok uspite supu i kuvajte dva minuta. Nadev i pečurke rasporedite među komade pilettine i zalijte ukuvanum sokom.

Služite toplo.

16. Pileć i paprikaš sa prelivom

1 pile - 5 glavica crnog luka - 1 kašika aleva paprike - 2 kašike ulja - 3 jajeta - 200g kisele pavlake - so i biber po ukusu

Izdinstajte seckan luk na ulju. Dodajte komade pileta, so i alevu papriku. Dinstajte poklopljeno 30 minuta. Dodajte malo vode, dalje dinstajte dok meso ne odmekne.

Umutite 3 žumanceta, kiselu pavlaku i ulupan sneg od 3 belanceta. Sipajte ne dinstovanu piletinu i pecite u pećnici dok ne porumeni.

Služite toplo.

17. Pileći filei u sosu

0,5 kg belih pilećih filea - 1,5 limun - 1 glavica crnog luka - 100 g gorgonzole - 100 g kisele pavlake - 1 dcl slatke pavlake - 1,5 supena kašika brašna - 1 jaje - 1,5 dcl ulja - 1,5 dcl pileće bistre supe - mirođija - so - biber

Pileće filee istucajte i poprskajte sokom od limuna. Luk isitnite i pomešajte sa izmravljenim sirem, kašikom kisele pavlake i nastruganom korom od limuna. Začinite solju, biberom i sokom od limuna. Meso posolite, pobiberite i polovinu svakog filea namažite sirom. Poklopite drugom polovinom i zakačite čačkalicom. Uvaljajte u brašno i jaja. U dobro zagrejanj pećnici pecite da porumeni sa oba strane.

Umutite supu sa slatkom pavlakom, ostatkom kisele pavlake, seckanom mirođjom, biberom i sokom od limuna. Kratko prokuvajte.

Ovim sosom prelijte piletinu.

Služite toplo.

18. Pileći suvi pačrikaš

*1 pile - 200 g crnog bibera - 1 paprika (babura) - 2 paradajza -
1/2 kašičice origana - 1/2 kašičice brašna - 1/2 kašičice alevne
paprike - 1 dcl ulja - so i krupno mleven biber po ukusu*

Dinstajte seckan luk na ulju dok ne postane proziran.

Pile operite i isecite na komade. Stavite piletinu na uprženi luk, dodajte papriku, oljuštene paradajze, origano, biber i so. Dinstajte 10 minuta.

Dodajte 2dcl tople vode, alevu papriku i brašno.

Dinstajte dok meso ne omekša.

Služite toplo.

19. Pile u prasetu

*2 pileta - 2 kašike začina od sušenog povrća - 2 kašike ulja -
200 g suve slanine - so i biber po ukusu*

Piliće operite, dobro usolite, pobiberite, namažite začinom od sušenog povrća i u utrobu od svakog pileta stavite po 100 g suve slanine sečene na krupne komade.

Kada pečete prase na ražnju, piliće stavite u preseću utrobu umesto pivske flaše.

Kada je prase pečeno, izvadite piliće i služite ih tople.

20. Gibanica od rezanaca sa piletinom

Testo za rezance (recept br 334)

Pileć i paprikaš sa prelivom (recept 199)

150 g maslaca - 100 g kisele pavlake

Napravite testo za rezance. Razvucite 2 jufke. Jednu jufku isecite na rezance, a drugu veličine pleha u kome ćete peći.

Napravite paprikaš sa prelivom od 1 pileta. Skinite meso sa kostiju.

Maslacem podmažite pleh, pa stavite koru od testa, Stavite nekoliko listova maslaca, zatim red rezanaca, red mesa, pa ponovite postupak dok budete imali materijala. Odozgo poslednji red treba da su rezanci, Preko rezanaca stavite listove maslaca i umućenu kiselu pavlaku.

Stavite u pećnicu i pecite 45 minuta na umerenoj toploti.

21. K vrguša

1 pile - 1/2 l gušćeg testa za palačinke - 400 g kisele pavlake - 100g maslaca - so i biber po ukusu

Operite i isecite na komade pile. Posolite i pobiberite.

Zamesite gušće testo za palačinke.

Podmažite tepsiju i zalijte testom za palačinke 1 prst debljine. Poređajte komade pile.

Pecite u pećnici na 250 c 30 minuta. Prvih 15 minuta pecite pod aluminijumskom folijom. Zatim zalijte umućenom kiselim pavlakom s biberom pa pecite otkriveno 15 minuta.

Služite toplo.

22. Pileća pašteta sa kineskim pečurkama

300 g belog pilećeg mesa - 200 g kisele pavlake - so - biber - 5 g kineske suve pečurke M U H -ERR - 2 kriške šunke - 1 crvena paprika - 2 kašike seckanog oraha - 1 struk debljeg praziluka

Dobro rashlađenu i iseckanu piletinu ispirajte sa pavlakom u mikseru. Začinite. Pečurke potopite u vodu 30 minuta. Malo ih prosušite i iseckajte na komade. Papriku izblanširajte u slanoj vodi. Procedite i ohladite. Sve sastojke(osim praziluka) dobro promešajte i začinite po ukusu.

Praziluk pažljivo rastavite na liske i prokuvajte u slanoj vodi. Ohladite.

U jakoj , debljoj alu- foliji položite liske praziluka praveći kalup deblje kobasice i nadenite sa masom. Dobro upakujte sa svih strana. U prethodno zagrejanoj pećnici poširajte u vodenoj kadici 30 minuta na 165 c. Ohladite i 1 dan ostavite u hladnjaku.

Služite hladno, sečeno na kriške.

23. Pilav

1 pile - 250 g pirinča - 1 glavica crnog luka - 2 dcl ulja - 2 kocke supe - 1 veza peršuna - 1 kašika začina od sušenog povrća - 2 kašike soja-sosa - 1 kašičica kapra - 100 g parmezana - 10 zrna zelenog bibera(madagaskarskog)- so i biber po ukusu

Pile operite i isecite na komade.

Izdinstajte piletinu na 1 kašičici ulja. Dodajte začini od sušenog povrća, kapar, seckan peršun, posolite i poboberite.

Ugrejte ostatak ulja, propržite pirinač, dodajte meso, zrna zelenog bibera, ucelo glavicu luka. Nalijte 1/2 l vruće vode. Izdrobite kocke supe, posolite i pobiberite.

Dinstajte na umerenoj toploti. Pilav je gotov kad ispari voda. Služite toplo uz parmezan i soja-sos.

24. Slatki kolač od pileće džigerice tri veka star

1 paket lisnatog testa - 250 g maslaca - 250 g badema - 300 g pileće džigerice - 2 kifle - 2 dcl mleka - 5 jaja - 3 žumanca - 40 g šećera - so i biber po ukusu

Dobro umutite maslac sa sitno isečenim i tučenim bademima. Dodajte kifle prethodno u mleko potopljene i ocećene. Zatim dodajte pileću džigericu, jaja, žumanca, šećer, so i biber. Sve dobro izmešajte.

Rastanjite testo. Stavite ga u podmazan pleh, ali da krajevi testa prelaze strane pleha. Stavite nadev, preklopite testo i odozgo stavite jufku testa kao poklopac.

Pecite u pećnici 30 minuta. Zatim premažite žumancetom i pecite još 30 minuta na umerenoj toploti.

Služite toplo.

25. Dinstovana pileća srca

1 kg pilećih srca - 150 g suve slanine - 2 dcl belog vina - 2 kašike začina od sušenog povrća - 1 veza peršuna - 1 dcl ulja - so i biber po ukusu

Operite srca i prosušite.

Ugrejte ulje, propržite sitno sečenu slaninu. Dodajte srca, začini od sušenog povrća, seckan peršun, vino, so i biber. Sve izmešajte i dinstajte 30 minuta na umerenoj toploti. Služite toplo.

26. Pijano pile

1 pile - 200 g kisele pavlake - 1,5 dcl ulja - 150 g suve slanine - kašika začina od sušenog povrća - 1 veza peršuna - 2 dcl belog vina - 0,5 dcl konjaka - 1/2 kašičice origana - 1 kašika kapra - so i krupno mleven biber po ukusu

Pile operite, isecite na komade i utrljajte začin od sušenog povrća.

Propržite na tanke listove slaninu. Dodajte komade pileta i dinstajte 20 minuta. Posolite i pobiberite, dodajte seckan peršun, origano, kapar, vino i konjak,

Dinstajte još 15 minuta. Kada je meso omekšalo, dodajte kiselu pavlaku umućenu sa biberom.

Služite toplo.

27. Pijani petao

1 petao (2 kg) - 100 g brašna - 1 dcl maslinovog ulja - 2 glavice crnog luka - 3 šargarepe - 1 veza peršuna - 2 lovorova lista - 1/2 kašičice origana - 6 dcl belog vina - 250 g pečuraka - 100 g maslaca - 2 karanfilića - 20 crnih maslinki - 8 strukova mladog crnog luka - so i biber po ukusu

Petla operite, isecite na komade i prosušite. Svaki komad uvaljajte u mešavinu brašna, soli i bibera (dosta bibera). Propržite ga na ulju dok ne porumeni. Dodajte seckan crni luk i šargarepu. Dinstajte 10 minuta. Dodajte lovor, seckan peršun, origano, seckane masline i vino. Kuvajte posle ključanja 10 minuta.

Na maslacu propržite seckane pečurke i mladi crni luk sa karanfilićem. Dodajte mesu i kuvajte još 20 minuta.

Služite toplo.

28. Kokoš u brodetu

1 kokoška 2kg - 1 kašika začina od sušenog povrća - 1 dcl konjaka - 1 dcl ulja - 1 glavica crnog luka - 1 dcl belog vina - biber u zrnu - 1/2 limuna - veza peršuna - 1 lovorov list - 1 struk ruzmarina - 4 paradajza - so i biber po ukusu

Operite kokošku i isecite je na komade. Posolite, pobiberite, pospite začina od sušenog povrća i zalijte konjakom. Ostavite kokošku da stoji dva sata u marinatu.

Propržite na ulju sitno seckan luk, dodajte vino, seckan peršun, paradajz, lovor, ruzmarin, kolutove limuna i komade kokoške sa marinatom. Zalijte sa 2 dcl tople vode i dinstajte dok meso ne omekša.

Služite toplo.

29. Ćurka na pariski

600 g belog ćurećeg mesa od grudi - 150 g pršute - 200 g sira trapista - 3 jajeta - 100 g brašna - 150 g mrvica od hleba - 1 limun - 2 dcl ulja - so i biber po ukusu

Od belog ćurećeg mesa isecite narezke. Posolite i pobiberite. Istucite ih, na polovinu narezka postavite list pršute i list trapiista. Drugom polovinom preklopite. Uvaljajte u brašno, jaja, i mrvice. Pržite na vrućem ulju.

Služite uz kolutove limuna.

30. Pohovana ćuretina

500 g belog mesa od grudi - 100 g sira kačkavalja - 100 g zelenih maslini - 2 jajeta - 100g brašna - 80 g mrvica od hleba - 2 dcl ulja - 1 limun - so i biber po ukusu

Oblikujte ćureće nareske srednje debljine. Umutite jaja, posolite i pobiberite. Maslinke očistite i iseckajte na sitne komadiće. Nastružite kačkavalj, Izmešajte mrvice, maslinke i kačkavalj, Nareske uvaljajte u brašno jaje i mešavinu mrvica, maslinke i kačkavalja.

Pržite na vrućem ulju dok ne porumene. Kada su naresci prženi, prelijte ih limunovim sokom.

Služite tople.

31. Čurka sa m lincima

1 čurka do 3 kg - 2 dcl ulja - kašika začina od sušenog povrća - 3 šargarepe - 1 celer - 1 paštnak - 200 g suve slanine - so i biber po ukusu

mlinci: *1 kg brašna - 1 jaje - mlake vode po potrebi - so po potrebi*

Čurku operite, prosušite, Usolite je i pobiberite, utrljajte, začinom od sušenog povrća i namažite uljem. U utrobu čurke stavite očišćenu šargarepu, celer, i paštnak. Isecite slaninu na deblje komade i stavite je u utrobu. Čurku pecite u pećnici na 220 c stalno je zalivajući sokom. Svakako pre pečenja podlijte čurku sa 3 dcl vode.

Mlinci: Od brašna jajeta, mlake vode i soli zamesite polumeko testo kao za rezance. Napravite loptice od 50 g i razvucite ih u male jufke. Pecite na ugrijanoj plitni sa jedne i druge strane, dok se ne prosuši. Ispečene mlince izlomite na manje nepravilne komade i stavite u sok. Ostavite 15 minuta da omeknu i da se natope.

Isecite čurku i okolo rasporedite mlince.

Zalijte sokom od pečenja i služite toplo.

32. To isto samo malo drukčije

1 ćurka - 2 kašike začina od sušenog povrća - 2 kašike senfa - 4 dcl mleka - 500g mlinaca krupnih - 2 dcl ulja - so po potrebi - biber po potrebi

Operite, prosušite ćurku. Utrljajte solju, biberom i začinom od sušenog povrća. Zalijte je uljem. Spolja je namažite senfom. Ćurku pecite u pećnici na umerenoj toploti stalno je zalivajući sokom od pečenja. Dolivajte mlakom vodom po potrebi.

Pečenu ćurku izvadite iz soka.

Izlomite mlince na veće, nepravilne komade. Potopite 5 minuta u vruće mleko. Izvadite ih iz mleka i stavite ih u činiju iz koje ćete služiti. Preko njih stavite komade ćurke i sve zalijte sokom od pečenja.

Služite toplo.

33. Patka Nisoaz

1 patka do 2,5 kg - 2 kašike začina od sušenog povrća - 200 g maslaca - 200 g suve slanine - 3 dcl bistre supe - 300 g maslinke - 1 kg paradajza - 1 veza peršuna - 1 dcl konjaka - 2 dcl belog vina - so i biber po ukusu

Patku dobro operite i prosušite. Utrljajte solju, biberom i začinom od sušenog povrća. Namažite je maslacem. Ostatak maslaca u komadima stavite pored nje u vatrostalnu posudu, U utrobu stavite slaninu u kriškama. Stavite je poklopljenu u pećnicu da se sa 2 dcl bistre supe dinsta 1 sat. Dodajte iseckane maslinke, oljušten i isečen paradajz, useskan peršun, konjak, vino i ostatak supe. Sve dinstajte još 1 sat. Po potrebi možete i duže dok meso ne omekša.

Isecite patku na komade i okolo garnirajte prilog.

Služite toplo.

34. Patka sa rezancima

1 patka oko 2,5 kg - 2 dcl ulja - 1 glavica crnog luka - 1 kašika začina od sušenog povrća - 250 g pečuraka - džigerica, bubac, i srce od patke - 100 g kisele pavlake - 300 g rezanaca - 2 jajeta - 3 kašike živinske masti - 1 veza peršuna - 1 kašičica alevne paprike - so i biber po ukusu

Operite i prosušite patku. Utrljajte so, biber, alevu papriku i začina od sušenog povrća. Dobro je premažite uljem.

U ulju izdinstajte seckan crni luk, sitno isečenu džigericu, bubac i srce. Dodajte jaja, kuvana rezanca, kiselu pavlaku, seckan peršun, so i biber. Sve izmešajte. Nadenite patku, a ostatak ostavite da se služi uz nju. Pecite patku 3 sata na 220 c.

Isecite patku na komade, okolo stavite nadev i rezanca koji su ostali. Zalijte sokom od pečenja.

Služite toplo.

35. Patka sa maslinkama

1 patka 1,5 kg - 100g suve slanine - 300g maslinki - 2 kašike brašna - 50 g maslaca - 2 kašike pirea od paradajza - 5 dcl bistre supe - 1 veza peršuna - 1 list lovora - prstohvat origana - 1 dcl konjaka - so i biber po ukusu

U dubljoj vatrostalnoj posudi propržite isitjenu slaninu. Spustite osoljenu o pobiberenu patku i pržite je sa svih strana 15 minuta da porumeni. Izvadite patku i držite je toplom. U preostalu masnoću dodajte brašno, paradajz-pire i umutite sa supom. Dodajte biber i kuvajte dok se sos ne zgusne. Spustite proprženu patku, dodajte seckan peršun, lovor, origano i maslac. Ostavite u pećnici da se peče 30 minuta na 200 c. Zatim dodajte poparene maslinke i očišćene od koštica. Pecite patku još 40 minuta.

Kada je patka ispečena, isecite je na komade, okolo ukrasite maslinkama, prelijte sosom i na kraju konjakom.

Služite toplo.

36. Patka sa pečurkama

1 patka 2 kg - 200g pačije džigerice - 150 g maslaca - 250 g pečuraka - 4 glavice crnog luka - 1,5 dcl belog vina - 1 dcl ulja - 1 kašika paradajz-pirea - 2 kašike brašna - 1 dcl vode - 1 kašičica alevne paprike - kašika začina od sušenog povrća - so i biber po ukusu

Operite i prosušite patku, utrljajte so, biber, začina od sušenog povrća i namažite uljem. Pecite u pećnici 3 sata na 220 °C.

Na maslacu izdinstajte luk, dodajte džigericu, pečurke, vino i paradajz-pire. Umutite vodu i brašno, zalijte džigericu i pečurke, dodajte so, biber, alevu papriku i kuvajte 15 minuta na umerenoj toploti.

Uz pečenu patku ovaj preliv služite posebno.

37. Punjena guska

1 guska do 2 kg - 2 zemljičke - 2 dcl mleka - 1 jabuka - 1 glavica crnog luka - 400 g teletćeg mesa - 2 jajeta - 4 kašike mrvica od hleba - 1 kašika od sušenog povrća - 2 dcl belog vina - 1 dcl ulja - so i biber po ukusu

Gusku operite i utrljajte so, biber i premažite je uljem.

Na mašini za meso sameljite teletinu, jabuku i luk. Dodajte jaja, mrvice, zemičke prethodno potopljene u mleku, začini od sušenog povrća, so i biber. Izmešajte i nadevajte gusku ovim nadevom. Zašijte da ne ispadne nadev.

Stavite gusku u vatrostalnu činiju, dodajte 1,5 dcl vode i pecite u pećnici 30 minuta. Zalijte je vinom i pecite još 1 sat.

Služite toplo sa nadevom.

38. Zec u lovačkom sosu

1 zec - 3 dcl ulja - 3 kašike brašna - 1 kašičica brašna - 1 kašičica šećera - 1 limun - 250 g kisele pavlake - so i biber po ukusu

pac: *5 l vode - 5 šargarepa - 5 paštmaka - 1 veza peršuna - 3 glavice crnog luka - 2 lovorova lista - 1 dcl vinskog sirćeta - 1 kašika bibera u zmu - 2 kašike soli*

U vodu stavite šargarepu, paštrnak, peršun, crni luk, lovor, biber i so. Kuvajte dok zelen ne omekša. Dodajte sirće. Ohladite.

Zeca očistite i isecite na veće komade. Zalijte ga pacom. Meso prekrijte zelenišem i kivanom vodom. Leti ostavite meso u pacu 2 dana, a zimi 4 dana. Svaki dan prevrćite komade mesa.

Kada je meso odstojalo, stavite ga na ugrejano ulje, prekrijte zelenišem i prelijte vodom iz paca. Dinstajte 20 minuta.

Izvadite meso.

Ugrejte ulje, dodajte brašno, šećer i napravite svetlu zapršku. Zeleniš i vodu u kojoj se dinstalo meso propasirajte i dodajte zapršci stalno mešajući. Meso isitnite u komade kakve želite da služite. Sosu dodajte limun isečen na tanke kolutove. Vratite meso i kuvajte 10 minuta. Zalijte kiselom pavlakom i služite odmah.

Uz ovaj specijalitet služite krokete ili tirolske knedle.

39. Zec pečen

Leđa i butovi od zeca - 3 dcl ulja - 2 kašike začina od sušenog povrća - 2 kašike senfa - 150 g suve slanine - 1 glavica luka - so i biber po ukusu

Operite i presušite meso, utrljajte so, biber, začini od sušenog povrća. Namažite senfom i obožite meso tankim listovima slanine. U vatrostalni sud stavite meso, glavicu luka, zalijte uljem, dodajte 2 dcl vode i pecite u pećnici 1 sat i 30 minuta na umerenoj toploti.

Služite toplo.

40. Fazan sa konjakom

*2 fazana - 100 g maslaca - 3 glavice crnog luka - 1,5 dcl
konjaka - 3 dcl bistre supe - 150 g suve slanine - 300 g kisele
pavlake - 100g hrena - so i biber krupno mleven po ukusu*

U vatrostalnoj posudi u kojoj ćete peći fazane ugrejte maslac i na njemu dinstajte luk 5 minuta. Spustite osoljene i poboberene fazane, naglo ih pržite sa svih strana da porumene. Zatim dodajte konjak, supu, so i biber. Prekrijte fazane tankim listovima slanine i pecite u pećnici 45 minuta na 250 c .

Umutite kiselu pavlaku sa hrenom i uspite u sok od fazana. Pecite još 15 minuta prelivajući sokom.

Služite toplo.

41. Fazan punjen slaninom

1 fazan - 300 g suve slanine - 100 g pirinča - 2 jajeta - 100 g kisele pavlake - 1,5 dcl ulja - veza peršuna - so i krupno mleven biber po ukusu

Operite i prosušite fazana. Dobro utrljajte so i biber.

Obarite pirinač u vodi. Umešajte ga sa kiselom pavlakom, jajima i 150 g slanine seckane na kockice. Dodajte dosta bibera. Nadevajte fazana, zašijte ga da nadev ne izađe. Stavite fazana u vatrostalni sud grudima na dole. Oblepite ga listovima preostale slanine. Sipajte ulje i 1 dcl vode. Pecite fazana u pećnici 1 sat na 220 c.

Služite toplo.

42. Fazan dinstovan

1 fazan - 100 g suve slanine - 1 glavica crnog luka - 1 šargarepa - 1 celer - prstohvat origana - 1,5 dcl konjaka - 0,5 dcl ulja - 1 dcl bistre supe - 150 g pečuraka - so i biber po ukusu

Iseckajte slaninu i luk i propržite na ulju. Dodajte seckanu šargarepu, celer i origano. Dinstajte 5 minuta. Dodajte fazana isečenog na 8 komada. Posolite i pobiberite. Sipajte konjak i dinstajte 45 minuta na umerenoj toploti. Zaližite supom i dodajte seckane pečurke.

Stavite komade fazana na toplu činiju i zaližite izdinstovanim pečurkama i povrćem.

43. Fazan sa pečurkama

2 fazana - 150 g maslaca - 200 g pečuraka - 2 dcl belog vina - sok od 1 limuna - 3 glavice crnog luka - so i biber krupno mleven po ukusu

Isecite fazane popola (uzduž). Pržite ih na maslacu 10 minuta sa obe strane. Privremeno ih izvadite, pa na istom maslacu pržite pečurke 10 minuta. Vratite fazane, dodajte vino, sok od limuna, iseckan crni luk, posolite i pobiberite. Kuvajte na umerenoj toploti 1 sat.

Služite toplo.

44. Novogodišnji fraterski smećibut

1 smećibut - 250 g suve slanine - 100 g maslaca - 1 šargarepa - 1 pašmak - 1 celer - 1 bela repa - 1 veza peršuna - 1 veća glavica crnog luka - 1 lovorov list - 1/2 limuna - 250 g kožica suve slanine

pac: *1 l bistre supe - 1 dcl vode - 1 dcl belog vina - 1 crni luk - 1 šargarepa - 1 koren od peršuna - 1 lovorov list - 10 zrna zelenog bibera - 1 limun - so i biber po ukusu*

Kuvajte pac dok povrće ne omekša. Dodajte sečen limun u kolotovima. Ohladite.

Išpikujte srneći but slaninom. Držite ga u pacu 3 dana. Svaki dan ga okrećite.

Procedite ga i ispecite na maslacu okrećući ga. Dodajte očišćeno povrće, iseckan luk, peršun, limun i kožice. Pecite 2 sata. Stalno ga prelivajte sokom pd paca.

Služite toplo uz tirolske knedle.

45. Srneća leća

Leća od 1 smdaća - 200g suve slanine - 150 g maslaca - 1 dcl ulja - 6 glavica crnog luka - 1,5 dcl vinskog sirćeta - kašika začina od sušenog povrća - 200 g kisele pavlake - 2 dcl sosa za divljač (recept br.481) - so i biber po ukusu

Išpikujte slaniom očišćena srneća leća, stavite u vatrostalnu posudu i pecite na 100 g maslaca u pećnici na 250 c. Pre nego što meso sasvim omekne posolite ga, pobiberite, utrljajte začini od sušenog povrća i dodajte glavicu luka. Pecite dalje. Potrebno je da meso u sredini ostane malo krvavo. Izvadite meso, ostavite ga na toplom.

U sok sipajte sirće i kuvajte. Dodajte kiselu pavlaku, sos za divljač, so, biber i 50 g maslaca. Sos ne sme da bude suviše tamne boje.

Secite meso u komade i prelijte ga sosom.

Služite toplo.

46. S meć i kotleti

*16 smećih kotleta od bubrežnjaka - 16 krišaka hleba - 1 dcl ulja
- 50 g maslaca - 2 dcl sosa za divljač (recept 481) - so i biber po
ukusu (krupno mleven)*

Kotlete posolite i dobro pobiberite. Naglo pržite na ulju. Kriške hleba propržite na maslacu i pobiberite. Poređajte hleb na činiju iz koje ćete služiti. Na svaku krišku stavite kotlet. Zalijte sosom za divljač.

Služite odmah.

47. Smeć i paprikaš

*1 kg smećeg mesa (od buta i rebara) - 1,5 dcl ulja - 500 g
crnog luka - so i biber krupno mleven po ukusu -*

Odležano meso operite isecite na manje komade.

Ugrejte ulje i prodinstajte sitno seckan luk. Dodajte alevu papriku, biber i spustite meso.

Poklopljeno pržite 10 minuta. Zatim nalijte vode da ogrezne, posolite i kuvajte na umerenoj toploti dok meso ne omekša.

Kada je paprikaš gotov, dodajte kajmak.

Služite toplo uz testo.

48. Smeće pečeno

2 kg smećeg mesa u komadu - 200 g suve slanine - 2 dcl ulja - 2 kašike začina od sušenog povrća - 3 kašike senfa - 1 veća glavica crnog luka - 1,5 dcl konjaka - so po ukusu - biber po ukusu (krupno mleven)

Odležalo srneće meso operite i prosušite. Dobro utrljajte začina od sušenog povrća, so, biber. Namažite meso sa svih strana senfom i obložite listovima slanine.

Stavite ga u vatrostalni sud. Zalijte ga uljem, dodajte glavicu luka ucelo i pecite na umerenoj toploti 1 sat. Sipajte konjak i pecite dalje dok meso ne bude meko. Stalno ga zalivajte sokom. Po potrebi dodajte vode.

Služite toplo.