

Becar parikas

piletina (kolicina da zavisi od broja zvanica)

2-3 glavice crnog luka

2-3 zelene paprike

4 paradajza

1 cup kisele pavlake

bareni krompir

Proprziti iseckani crni luk pa mu dodati 3 kasike putera, isecenu papriku, soli i malo bibera. Kad se to sve proprzi, dodati isecen paradajz i kiselu pavlaku. Sve dobro promesati, poklopiti i ostaviti da se kuva na blagoj vatri. Vodu ne treba dodavati tokom kuvanja. Parikas servirati preko barenog krompira.

Boranija sa komadicima soje

Potrebno je:

- 1 kg smrznute boranije, 1 dl ulja
- 2 glavice crnog luka, 50 g komadica soje
- 2,5 dl soka od paradajza, 2 sargarepe
- 1 kasicica aleve paprike, 2-3 cene belog luka
- veza persunovog lisca, biber i lorber

Prprziti luk na ulju, dodati uzduz isecenu boraniju, sargarepu isecenu na kolutove, poklopiti i povremeno mesati, dodajuci malo vode i dinstati na tihoj vatri. Zasebno kuvati sojine komadice sa vegetom, biberom i lorberom. Dodati u boraniju, umesati kasiku brasna, dodati aleve paprike, naliti vodom do zeljene gustine. Dodati sok od paradajza i posoliti po ukusu. izmaci sa vatre i zaciniti iseckanim belim lukom i vezom persuna.



Bosanski lonac

- 1kg mesanog mesa(govedeg,od spicgrudi,ovcijeg i svinjskog),
- 1kg svezeg kupusa,1/2kg krompira
- 1/2l belog vina,250gr razne zeleni,150gr zrelog paradajza
- 150gr crnog luka,100gr suve slanine,20gr belog luka
- 5-6 zrna bibera,2 paprike,1 kasicica aleve paprike
- persunov i celerov list,malo soli.

Meso iseci i proprziti ga sa sitno isecenom slaninom. Kupus iseci na cetiri dela, krompir iseci na kocke a zelen(sargarepu, celer, persun i paskanat), paradajz, papriku, crni i beli luk iseci na tanke kolutove.U zemljani lonac sloziti red povrca,red mesa i opet red povrca.Odozgo aleva paprika,biber u zrnu,so,iseckan persunov i celerov list irezani paradajz.Preliti vinom i vodom da pokrije.Lonac cvrsto uvezati masnim papirom ili al-folijom,staviti na sporet da provri,a potom u rernu da polagano kuva na umerenoj temperaturi oko tri sata.

Bundeve u rerni

Potrebno je:

- 800 g bundeve (bela)
- 3 kasike maslinovog ulja, grancica ruzmarina
- muskatni orascic, so, biber

Bundevu iseci na kriske (1,5 cm) ocistiti od semena i poredjati u vatrostalnu posudu ili pleh. Tri kasike maslinovog ulja pomesati sa 3 kasike vode i time prelitati kriske. Posoliti, pobiberiti, posuti seckanim ruzmarinom i sa malo naribanog muskatnog orascica. Peci u rerni na 200 stepeni 20-30 minuta.



Corba od sampinjona

Potrebno je:

- 125 g sampinjona, 1/8 l belog vina, ili crnog
- glavica crnog luka, kocka za supu
- biber, so

Sampinjone oprati, ocediti, a zatim iseci na kolutove. Crni luk ocistiti, iseckati na kockice pa oko 5 minuta dinstati u vinu zajedno sa sampinjonima. Posle toga dodati litar vode, dodati kocku za supu ili 1 kasoticu vegete, malo dosoliti i kuvati oko 15 minuta. Po zelji moze se dodati nekoliko zrna kima i pobiberiti.



Ćufte od soje, pečuraka i kelja

SASTOJCI

- 1 pakovanje sojinih ljuspica
- supa od povrća (na 0,25 l vode ide 1 kašika biozačina)
- 2 komada integralnog peciva
- 300 grama barenog kelja
- 20 grama sušenih pečuraka
- so
- 2 kašike ulja
- 2 čena belog luka
- tucani kim
- 1 glavica crnog luka
- mleveni biber
- majoran

NAČIN PRIPREME

Sojine ljuspice zajedno sa sušenim pečurkama prelići vrelom supom od povrća, a integralno pecivo umočiti u mlaku vodu. Sojine ljuspice zajedno sa sušenim pečurkama samleti na mašini za meso i staviti u činiju. Dodati izgnječeno pecivo, samleven obaren kelj, so, ulje, tucani beli luk, rendani crni luk, mleveni biber i majoran. Sve sjediniti i staviti u nauljenu vatrostalnu posudu. Peći u zagrejanoj rerni oko 30 minuta. Služiti sa barenim krompirom. Kao prilog se mogu poslužiti i salate od povrća.



Ćufte u paradajz sosu

SASTOJCI

- 600 grama mešanog mlevenog mesa
- 1 kriška hleba natopljenog u mleko
- 1 vezica peršunovog lista
- 2 glavice crnog luka
- 1 jaje
- 2 kašike brašna
- 4 kašike ulja
- 1/2 litra soka od paradajza
- malo šećera
- 1 kašičica mlevene paprike
- so, biber
- začini C

NAČIN PRIPREME

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, pobiberite, dodajte jaje i sitno iseckan 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 ih na zagrejanom ulju sve dok ne porumene sa obeju strana.

Sos od paradajza

Na zagrejanom ulju propržiti 2 kašike brašna, dodati malo mlevene začinske paprike, naliti paradajz, dodati so i vrlo malo šećera i mešati dok se sos ne zgusne. Kad je sos gotov, spustiti ćufte u sos i pustiti da jelo lagano ključa 1-2 minuta, uz mešanje, a zatim servirati.



Divljac u sosu

Potrebno je:

- 120 g crnog luka, list lorbera, 6 karanfilica
- 100 g dimljene slanine, 2 kasike ulja
- 1 kg iseckane divljaci, 200 g sampinjona
- 500 ml crnog vina, 400 ml supe, 50 g medenjaka
- 2 sragarepe, 200 ml slatke pavlake, 2 kasike gustina
- so, biber

Ocistiti crni luk, jednu glavicu naspikovati lorberom i karanfilicima.

Ostatak luka i slaninu iseckati, proprziti, izvaditi i ostaviti sa strane.

Meso isprziti na ulju. Ocistiti pecurke, iseci ih na cetvrtine i dodati mesu, zajedno sa predhodno proprzenim lukom i slaninom. Naliti vinom i kuvati. Doliti supu i opet ukuvati. Izlomiti medenjake i dodati ih u jelo zajedno sa uspikovanom glavicom luka i krckati jos malo da se ukusi pomesaju. Ociscene i iseckane sargarepe dodati nakon 1 sata krckanja, zatim dodati pavlaku i kuvati jos oko 10 minuta. Dodati gustin i kuvati dok se ne zgusne.



GRAVCE NA TAVCE

300g bijelog pasulja (dan prije potopljenog u vodu)
1/2 kg poriluka (ocisenog, opranog i izrezanog na kolutove)
4 velike kasike ulja
3 zrela paradajza (izrezana na kriske)
3 mesnate zelene paprike (ocisene i izrezane na reznce)
so i biber po ukusu

Pasulj kuvati dok ne bude mekan, a zatim ga procediti. Poriluk pirjati na ulju dok ne bude mekan. U vatrostalnu posudu ili zemljanu posudu slagati poriluk, zaciniti ga solju i biberom, na poriluk staviti pasulj, zaciniti ga solju i biberom, na pasulj slagati paradajz i izrezanu papriku, zaciniti ga solju i biberom. Sve zaliti casom vode i peci u rerni na srednjoj temperaturi (175 stepeni otprilike) dok voda ne prokuva i povrce ne bude lepo zapeчено.

Kelj

Potrebno je:

- 1 kg kelja, 2 čena belog luka
- glavica crnog luka, kasika brasna
- 4 kasike ulja, kasika vegete
- so, biber

Kelj oprati, iseci na četvrtine, skuvati u posoljenoj vodi i dobro ocediti. Crni i beli luk sitno iseckati, propziti u zagrejanom ulju, dodati kasiku brasna, vegetu, posoliti i pobiberiti. Ohladjen i ocedjen kelj iseci na rezance, dodati pržen luk, naliti vodom da ogrezne i ponovo prokuvati.



Kisela corba od pecuraka

Potrebno je:

- 500 g pecuraka, glavica crnog luka
- sargarepe, koren celera, 1 limun, persunov list
- kasika brasna, soljica ulja, biber, so, vegeta

Crni luk sitno iseckati, a pecurke iseci na tanke reznjeve. Prodinstati na zagrejanom ulju, a zatim dodati kolutove sargarepe, persun i celer i sve dinstati nekoliko minuta. Dodati sitno seckan persunov list, biber u zrnu, so, vegetu, brasno i naliti sa dva litra vode. Kuvati oko 40 minuta. Kada je corba gotova zakiseliti je limunovim sokom po ukusu.

KROMPIR SA RUZMARINOM

(za 4 osobe)

- ☐ 1 kg krompira
- ☐ 1 kašika maslinovog ulja
- ☐ 1 kašika litića ruzmarina
- ☐ biber i so



Krompir oljustite, operite i isecite na kriske, trudite se da budu ujednačene veličine. Kriske reaporedite po vatrostalnoj činiji, posolite i pobiberite, pospite ruzmarinom i zalite maslinovim uljem i jednom kašikom vode. Poklopite i pecite u prethodno zagrejanj pećnici na 200 stepeni, dok ne poprimi zlatno žutu boju. Ovako pripremljen krompir idealan je prilog jelima sa roštilja, i svim vrstama morske ribe.

KUVANI SKEMBICI

- 1 kg skembica, koren persuna, lorber, 3 glavica crnog luka, 2 kasike masti, kasika aleve paprike, brasno, so, sir

Skembice ocistiti, oprati i skuvati u slanoj vodi. Dodati koren persuna, lorber i glavicu crnog luka. Izvaditi skembice kad omeksaju, prohladiti i iseci na rezance. Proprziti dve glavice sitno seckanog crnog luka na dve kasike masti dodati skembice i kasiku aleve paprike. Napraviti blagu zaprsku sa brasnom, preliteri skembice i dodati malo vode u kojoj su se kuvali. Sipati u dubok sud i posuti rendanim sirom.

Lazanje sa spanacem i ribom

Potrebno je:

- 750 g spanaca, 2 glavice luka, cen belog luka
- kasika ulja, so, biber, 400 g ribe (losos, skarpina)
- sok od jednog limuna, 30 g brasna, 40 g maslaca
- 200 ml mleka, 250 ml pavlake, 125 g mocarele sira
- 200 g lazanji, 2 kasicice senfa

Oprati spanac, iseckati crni i beli luk i proprziti na ulju. Dodati spanac i zaciniti, ribu preliti polovinom soka od limuna. Za besamel sos brasno poprziti na masnoci, naliti mleko i dodati pavlaku i krckati 5 minuta. Dodati senf i ostatak soka, a sir iseci na snite. U pleh naizmenicno redjati, testo, spanac, ribu i sos. Zavrstiti sa testom i odozgo poredjati sir. Staviti lazanje da se peku u zagrejanj rerni na 200 stepeni C i peci oko 40 minuta. Posluziti dok je toplo.



Musaka od kiselog kupusa

SASTOJCI

- 750 grama kiselog kupusa
- 80 grama pirinča
- 3 dl mleka
- 8 kašika ulja
- 100 grama luka
- 2 kašike paradajz pirea
- 200 grama mlevene govedine
- 200 grama mlevene svinjetine
- 100 grama suve slanine
- 2 kašike začina C
- lovorov list, so, biber
- 1 jaje

NAČIN PRIPREME

Na vrućem ulju kratko prodinstajte sitno iseckani luk, slaninu i krupno mlevenu svinjetinu i govedinu. Na kraju dodajte paradajz, začina C, lovor, so i biber, pa sve zajedno izmešajte. U duboku vatrostalnu posudu stavite pola količine izrezanog kiselog kupusa (prekiselili kupus operite), stavite nadev od mesa, pospite pirinčem i prekrijte drugom polovinom kupusa. Sve prelijte mešavinom od mleka i jaja, poklopite poklopcem i stavite u vruću rernu da se peče 40-50 minuta. Servirajte uz kuvani krompir. Vreme pripreme: oko 80 minuta.



MUSAKA OD PIRINCA I MLEVENOG MESA

MATERIJAL: 400 g mlevenog mesa, 2 glavice crnog luka, 100 g pirinca, 3 jaja, 1 litar mleka, malo aleva paprike, biber i so.

PRIPREMANJE: U naseckan i isprzen luk, spustiti mleveno meso, i uz mesanje prziti dok tecnost ne ispari. Tada se doda opran pirinac, aleva paprika, biber i so i jos neko vreme przi. Ukloniti sa vatre da se malo prohladi, i preliti umucenim jajima i mlekom. Ovlas promesati i peci u rerni na 220o C. Jelo sluziti toplo uz kiselo mleko.

MUSAKA OD PRAZILUKA

- 1½ kg praziluka, ½ kg sitno seckanog ili mlevenog mesa, 150 gr pirinca, aleva paprika, biber, so, malo mladog kajmaka.

Obariti praziluk i iseci na komade duzine oko 8cm. Odvojeno proprziti ½ kg mlevenog mesa, posoliti ga, pobiberiti, dodati 150 gr pirinca i malo aleva paprike. Poredjati u tepsiju red luka, red mesa, preliter mlekom i jajima i peci u zagrejanoj rerni. Pred kraj namazati mladim kajmakom i ostaviti u rerni jos nekoliko minuta.

MUSAKA SA SAMPINJONIMA

Potrebno je:

750gr. krompira

glavica crnog luka

500gr. sampinjona

casa kisele pavlake

2 zumanca

ulje,so i zacin ce

list persuna

Krompir ,skuvan u ljusci,oguliti i iseci na kolutove.Na zagrejanom ulju proprziti sitno iseckan luk i sampinjone isecene na listice.Kada sampinjoni omeksaju,posoliti,dodati zacin,biber i seckan persun.Zatim u podmazanu vatrostalnu ciniju slagati red krompira,red sampinjona tako da poslednji bude krompir.Svaki red po zelji preliti sa malo ulja.Zumanca i pavlaku pomesati,preliti musaku i peci u zagrejanom rerni dok ne porumeni.

Ovcetina u slatkom kupusu

U doba veselih sremskih berbi nije bilo vinograda u kome nije krckao na sadzaku ogroman zemljani lonac. To je bio rucak za berace i beracice, tradicionalni sladak kupus.

Za cetiri osobe, treba vam: kilogram dobra jagnjeca ili ovcja mesa od prednjeg dela, 1 pikalj ili kost od suve sunke, 2 kg kupusa, 3 zelene paprike, ljute ili slatke, po volji, 3 glavice crna luka, 1 kita lisca persunova i celerova, malo sitna bela bibera i soli koliko treba, 1 1/2 kg crvena paradajza, 1 grozd gresa (zelen grozd) i jedna dobra soljica maslinova ulja.

Razume se da je i ovde najbolji sud zemljani, pa onda svaki drugi sto debljih zidova.

Isecite na komade meso, na komadice paradajz, glavicu kupusa isecite u osmine, izvadite koren, pa svaku osminu poprecke isecite u 3-4 dela, luk iseckajte sitno, a tako isto i persun i celer, gres dobro operite, jednu papriku iseckajte, a ostale ostavite cele, pikalj od sunke ostavite ceo, a ako imate kost prepolovite je.

U lonac najpre sipajte malo ulja, da se celo dno dobro namaze. Metnite zatim red paradajza, pa red kupusa, pospite persunom, celerom, paprikom, lukom; posolite malo i obiberite; metnite meso, sunku, gres; polite malo uljem; pa onda opet istim redom, dok ne zavrсите sa redom paradajza. Nalijte hladnom vodom, ne da ogrezne, da ne bi bilo suvise corbe. Metnite na vatru da provri, pa posle pomaknite da polako krcka. Na vatri treba da bude oko 4 sata.

PAPRIKE PUNJENE PASULJEM

MATERIJAL: 10 - 12 babura, 1/4 kg pasulja, 1 veza zeleni, 5 glavica crnog luka, 1 manja glavica belog luka, 1 list lorbera, 4 kasike ulja, aleva paprike 1 veza persuna i malo margarina

PRIPREMANJE: Pasulj kuvati zajedno sa iseckanim belom zeleni i 2 glavice crnog luka. Kada pasulj bude kuvan, ocediti ga od vode. Na ulju proprziti 3 glavice sitno iseckana crnog luka, dodati alevu papriku, umesati ocedjen pasulj, iseckan persun i posoliti. Puniti paprike (moze i suve) i poredjati ih u podmazan pleh. Naliti vodom u kojoj se pasulj kuvao i preko svake paprike staviti listic margarina. Peci u pecnici. Ako ostane pasulja rasporediti ga izmedju paprika.

Paprike punjene pečurkama

SASTOJCI

- 10 crvenih suvih paprika
- 500 grama pečuraka
- 2 šoljice pirinča
- 3 glavice crnog luka
- 1/2 litra kivanog paradajza
- 2 šoljice ulja
- peršunov list
- biber, so



NAČIN PRIPREME

Suve paprike ostaviti oko jedan sat u vreloj vodi da nabubre. Iseckani luk propržiti na ulju, dodati oprane i sitno iseckane pečurke, propržiti ih, pa dodati bareni pirinač i seckani peršunov list. Sve izmešati, posoliti, pobiberiti i ostaviti da se prohladi. Paprike pažljivo ocediti od vode, puniti ih ovim nadevom i ređati u podmazan zemljani đuveč ili odgovarajući vatrostalni sud. Preliti ih kvanim paradajzom da bi ogrezle. Po potrebi, dodati malo mlake vode i ulja. Peći u zagrejanoj rerni na jakoj temperaturi sve dok tečnost ne provri, a zatim na laganoj vatri zapeći jelo.

PAPULA OD PASULJA

MATERIJAL: 400 g pasulja, 1 glavica crnog luka, 2 kasike ulja, 1 kasika brasna, 1 kasika aleve paprike, 2 cena belog luka, biber so.

PRIPREMANJE: Pasulj prokuvati u vodi, procediti i naliti drugu vodu i kuvati sa iseckanim crnim lukom. Kad omeksa propasirati i posoliti. Od masnoce, brasna, seckanog belog luka i aleve paprike napraviti zaprsku, dodati pasiran pasulj uz mesanje kuvati dok ne provri. Po zelji moze se kratko zapeci u rerni. Sluziti sa przenom kobasicom ili fasiranim sniclama.

2. **PARADJZ CORBA**

- 500 gr paradajza, 1 glavica crnog luka, 2 cena belog luka, 1 supena kasika ulja, 1 list lorbera, so, biber, malo ruzmarina, celerovo lisce.

Paradajz na kratko staviti u vrelu vodu da se lakse oljusti a zatim ga isecite na kockice. Sve sastojke za corbu stavite u lonac sa hladnom vodom. Corbu kuvati 30 minuta. Pred serviranje spustiti kockice preprzenog hleba i posuti seckanim listom celera.

Pecurke i brokoli sa junetinom

Potrebno je:

- 750 g krompira, 500 g brokolija
- 200 g sampinjona, 400 g rosbifa
- sveze mleveni biber, 1/2 kasicice sveze mlevenog djumbira
- 2 kasike ulja, so, 250 ml supe od povrca, 80 g ementalera

Krompir oprati i sa korom kuvati oko 20 minuta. Oljustiti i iseci na kolutove. Brokoli ocistiti, oprati i razdeliti na cvetice. Pecurke oprati i iseci na ploske. Meso iseci na manje komade, zaciniti biberom i sa malo djumbira. Na zagrejanom ulju dobro proprziti meso, izvaditi, posoliti i ostaviti na toplom. U masnocu od mesa staviti pecurke i prodinstati. Preliti supom, zaciniti djumbirom, solju i biberom. Dinstati na blagoj vatri oko 10 minuta. Posle 5 minuta dodati brokoli i nastaviti sa kuvanjem. Sir izrendati na krupnije. Krompir i meso dodati povrću, posuti sirom i staviti u rernu i peci dok se sir ne istopi.



Pečurke sa svežom paprikom



SASTOJCI

- 2 glavice crnog luka
- 400 grama svežih pečuraka
- 2 zelene i 2 crvene sveže paprike
- so, mleveni biber, tucani kim
- ulje
- 2 kašike zobenih pahuljica
- sitno iseckan vlašac

NAČIN PRIPREME

Na zagrejanom ulju propržiti sitno iseckan crni luk, dodati očišćene pečurke isečene na listiće, poklopiti i dinstati 10 minuta uz povremeno mešanje, da pečurke ne bi zagorele. Sveže paprike očišćene od semenki iseći na tanke rezance i dodati pečurkama. Posoliti, pobiberiti mlevenim biberom, začiniti tucanim kimom, zaliti s malo vode, sipati zobene pahuljice, poklopiti i kuvati dok ne omekša. Gotovo jelo posuti sitno iseckanim vlašcem.

Pire od pasulja

SASTOJCI

- 500 grama pasulja
- 2 čena belog luka
- 1 lovorov list
- peršunov list
- 2 dl ulja
- 1 glavica crnog luka
- 1 kašičica alevne paprike
- so



NAČIN PRIPREME

Pasulj "tetovac" očistiti, oprati, staviti u lonac, naliti preko njega vodu i ostaviti da prenoći. Sutradan ga ocediti, naliti drugu hladnu vodu i staviti da se kuva. Kada provri, prosuti vodu i ponovo naliti toplu vodu. Dodati očišćen iseckan crni luk, lovorov list i iseckan beli luk. Kuvati dok pasulj ne bude skuvan. Pasulj ocediti, propasirati ili dobro izgnječiti varjačom. Ulje zagrejati, dodati alevu papriku, spustiti pasulj, posoliti i dobro ga promešati. Skinuti sa vatre i posuti sitno iseckanim peršunovim listom.

Pirinac sa prazilukom

Potrebno je:

- 300 g pirinca, 2 struka praziluka
- koren celera, 1 dl ulja
- 3 kasike suvog grozdja, kasika seckanog persunovog lista
- malo mirodjije, so, biber, vegeta

Sitno seckan praziluk i oljusten i narendan celer proprziti na ulju, dodati persun, mirodjiju, so, biber, suvo grozdje i pirinac, naliti vodom i uz povremeno mesanje kuvati dok pirinac ne omeksa. Sluziti toplo.

Pohovane pecene paprike

Potrebno je:

- 10 mesnatih paprika, margarin, mrvice
- brasno, so, beli biber

Mesnate paprike, oprati, osusiti, ispeci na plotni i ocistiti od ljuske i posoliti. Rastopiti margarin, ali ne sasvim. Paprike uvaljati u brasno, pa u margarin pa u prezle. Poredjati paprike u vatrostalnu posudu i staviti da se peku u zagrejanj rerni oko 10 minuta.



Pohovani celer

Potrebno je:

- 2 srednja, korena celera, 2 jaja
- 100 g susama, kasika brasna, 500 g belog krompira
- veza persunovog lista, 2 kasike maslaca, so, biber, ulje za prženje

Koren celera oljustiti, iseci na kolutove ili polukolutove i posoliti i pobiberiti po zelji. Umutiti jaja sa kasikom brasna pa celer umakati u ovu mesavinu, uvaljati u susam i prziti na vrelom ulju. Krompir oljustiti, iseci na polutke ili na cetvrtine, spustiti u provrelu slanu vodu i obariti. Kada je krompir mekan, ocediti, staviti u ciniju, preliti istopljenim maslacem, posuti iseckanim persunom i poslužiti uz pohovani celer.



3. POSNA SARMA OD KISELOG KUPUSA

- glavica kiselog kupusa, 4-5 glavica crnog luka, pirinac, aleve paprike, mleveni biber, 100 gr mlevenih oraha, tuca paprika, lorber, brasno, ulje

ZA 6 OSOBA: Uzeti glavicu kiselog kupusa, otprilike 2 kg ili dve manje glavice. Odvojiti listove od glavice i ostaviti debelu zilu u sredini lista. Ukoliko je kupus prekiseo ili preslan oprati ga u 2-3 vode.

NADEV ZA SARMU: 4-5 glavica crnog luka sitno iseci i prziti na vrelom ulju. Luk posoliti ali ne mnogo vodeci racuna koliko je slan kupus. Kad je luk isprzen dodati jednu solju od bele kafe otrebljenog i opranog pirinca da se i on sa lukom isprzi. Mesati da ne zagori. Dodati kasicicu aleve paprike i jos malo proprziti pa skinuti sa vatre. Zatim dodati 10 gr mlevenog bibera i 100 gr mlevenih oraha i ukoliko volite ljuto dodajte i tucane paprike.

List kupusa staviti na dlan leve ruke. Na sredinu lista staviti ravnu kasiku nadeva, previti uzduznu stranu lista ali tako da dodje do sredine lista. To isto uciniti i sa drugom stranom a zatim list, pocevsi od donje strane uvijati do vrha.

Sarmu je najbolje kuvati u zemljanoj serpi ili bar u serpi sa debelim dnom. Na dno serpe staviti ulje, preko list kupusa a zatim red sarme u krug. Sarme pokriti celim listovima kupusa, staviti izmedju 2-3 lista lorbera i nekoliko zrna bibera. Naliti toplom vodom da ogrezne i kuvati na tihoj vatri dok kupus ne omeksa povremeno dolivajuci po malo tople vode. Na kraju staviti u tiganj 2-3 kasike ulja, kad se ugreje dodati 1 kasiku brasna i prziti dok ne porumeni. Dodati kasicicu aleve paprike pa zaprsku izruciti preko sarme. Ostaviti da se jos malo prokrcka.

Postan mladji pasulj

Potrebno je:

- 1/2 kg mladjeg pasulja, glavica crnog luka
- jedna paprika, 1 sargarepa
- koren i list persuna, ulje, so, biber

Sargarepa, luk, koren persuna i paprika se iseckaju sitno, doda se otrebljen pasulj i naliije litrom hladne vode. Kuva se poklopljeno oko pola sata i zatim posoli, pobiberi, zacini uljem i pospe persunovim liscem. Ovako pripremljen pasulj moze da bude gusci ili redji po zelji.

4. PASULJ PREBRANAC

- ½ pasulja tetovca, 2 ½ kg crnog luka, 1 l ulja, aleve paprika, biber u zrnu i mleveni, so.

Otrebiti, oprati, naliti vodom i pristaviti da se kuva ½ kg pasulja tetovca. Prvu vodu u kojoj se pasulj kuvao treba prosuti, pa zatim pasulj naliti drugom toplom vodom i staviti unutra 4-5 glavica sitno seckanog crnog luka da se u pasulju potpuno raskuva. Povremeno dolivati po malo vode i kad je potpuno mekan skloniti sa vatre.

Ocistiti oko 2 kg crnog luka i sitno iseckati. Zagrejati 1 l ulja i spustiti luk da se potpuno isprzi, dodati kasunicu aleve paprike, pa skinuti sa sporeta.

U serpu redjati: jedan red posoljenog i pobiberenog pasulja, zatim red isprzenog luka koji treba ravnomerno rasporediti po pasulju. Naizmenicno redjati do vrha serpe ali tako da na kraju bude pasulj. Utisnuti nekoliko listova lorbera u pasulj i po ukusu jos bibera u zrnu. Tako pripremljen pasulj zapeci u rerni na tihoj vatri oko ½ sata. Moze se sluziti hladan ili topao.

Punjene Paprike

600 gr svinjskog mlevenog mesa
200 gr starog kajmaka
100 gr pirinca
8 dugih paprika (... mogu i krace)
3 dl ulja
2 glavice crnog luka
tucana ljuta paprika
aleva paprika
mleveni biber i so

Sveze paprike oprati i ocistiti. Suve paprike ostaviti pola sata u toploj vodi, pa ih tek posle toga pripremati. Pirinac obariti. Na zagrejanom ulju izdinstati sitno seckani crni luk.

Kad luk omeksa, dodati meso, pa jos malo proprziti. Dodati obaren pirinac, malo mlevenog bibera, kasicicu aleve paprike i pola kasicice ljute tucane paprike. ...ako neko hoce ljuce....jos. Posoliti, dobro promesati i puniti pripremljene paprike. Obratiti paznju na soljennje - poznato je da je "njihova" so manje slana, znaci, dupla doza. Nadevene paprike staviti u podmazani djuvec, preliti ih sa malo ulja i peci oko 15 min u vreloj rerni. Tople, preliti zagrejanim kajmakom.

SARMA

- glavica kiselog kupusa, 4-5 glavica crnog luka, 2 soljice ispranog pirinca, 1 kg mlevenog svinjskog mesa, kasicica aleve paprike, 10 gr bibera, ½ kg suvih rebara, nekoliko reznjeva suve slanine, suvo svinjsko uvo, lorber.

Uzeti potpuno kiseo kupus i odvojiti listove od glavice. Ako su prekiseli oprati ih 2-3 puta. Stanjite debelu zilu u sredini svakog lista.

Nadev za sarmu: 4-5 glavica crnog lukasitno iseckatii isprziti na svinjskoj masti. Dodati 2 soljice opranog pirinca i jos malo sve proprziti. Dodati 1 kg mlevenog mesa, kasicicu aleve paprike, bibera i sve dobro izmesati malo proprziti i skloniti sa vatre.

Listove kupusa staviti na dlan leve ruke, u sredinu staviti kasiku fila, previti jednu uzduznu stranu a zatim drugu ali ne sasvim cvrsto a zatim uvijati sarme odozdo prema vrhovima prstiju do kraja lista.

Sarmu je najbolje kuvati u zemljanoj serpi ili u serpi sa debelim dnom. Na dno staviti masti i 1 kasiku aleve paprike, zatim listove kupusa pa preko redjati sarme u krug. Preko sarme staviti najmanje ½ kg suvih rebara, nekoliko reznjeva slanine i suvo svinjsko uvo. Dodati 2-3 lista lorbera. Sve prekriti listovima kupusa. Naliti vodom pa staviti da se kuva na tihoj vatri najmanje 2-3 sata povremeno dolivajuci toplom vodom.

Sarma sa pasuljem

SASTOJCI

- 1 manja glavica kiselog kupusa
- 1 čaša belog pasulja
- 3 glavice crnog luka
- biber, so

NAČIN PRIPREME

Od kupusa izdvojiti listove za sarme i filovati ih pasuljem. Pasulj prethodno ostaviti preko noći u hladnoj vodi. Sutradan ga skuvati (prvu vodu baciti), a potom ocediti, sačuvati vodu od kuvanja, a pasulj dodati u propržen crni luk. Uvijati sarme, ređati u tepsiju ili vatrostalnu posudu, po čijem dnu je naređano malo sitno iseckanog kupusa. Sarme odozgo prelići vodom u kojoj se pasulj kuvao i peći u rerni na srednjoj temperaturi (oko 200 stepeni) dok sva tečnost ne ispari. Pred kraj sarme zaliti zaprškom od aleve paprike i belog luka.



Sarma sa suvim grožđem

SASTOJCI

- 600 grama slatkog kupusa
- 60 grama crnog luka
- 120 grama pirinča
- biber, so
- 50 grama suvog grožđa
- limun
- sirće



NAČIN PRIPREME

Blanširati kupus u slanoj kipućoj vodi sa dodatkom bibera, lovorovog lista, sirćeta i ulja. Na ulju propržiti sitno iseckan crni luk i dodati prethodno skuvan pirinač. Ovu masu začiniti, dodati malo soli i suvog grožđa koje je prethodno natopljeno u vodi. Pripremljen fil stavljati na listove kupusa, praviti sarme, ređati ih u šerpu i kuvati, poklopljene, na tihoj vatri. Pred kraj ih malo zapeći u rerni. Neposredno pre serviranja, sarme preliti uljem kojem je prethodno dodata aleva paprika

SELJACKI SPANAC

- 1 kg spanaca, 2 cena belog luka, 150 gr suve slanine, dve glavice crnog luka, kasćica vinckog sirceta, malo bibera.

Ocistiti i dobro oprati spanac. Iseckana slanina i crni luk se isprže pa se doda sitno seckani spanac, sirce i biber. Sve se dobro izmesa a zatim sipa u zemljanu posudu i zapece.

Socni gulas



Potrebno je:

- 600 g svinjskog mesa, 2 glavice crnog luka
- 2 cena belog luka, 2 crvene paprike
- 400-500 g kiselog kupusa, 200 g paradajza
- 4 kasike ulja, so, biber, list lorbera
- kasicica kima, po kasicica ljute i blage aleve paprike
- 150 g kisele pavlake

Meso dobro oprati i posusiti, a crni i beli luk iseckati na sitno. Paprike oprati i preseći na pola i ocistiti od semenki. Kiseli kupus sitno iseckati. Paradajz oprati i takodje sitno iseckati. Zagrejati ulje u jednoj posudi i zapeci meso sa svih strana. U to dodati crni i beli luk i sve zajedno proprziti. Zatim u to dodati kockice peprike, kiselu kupus i paradajz sa njegovim sokom. Zaciniti solju, biberom, kimom i mlevenom paprikom. Dodati list lorbera. Pustiti da gulas provri, poklopiti i ostaviti da se krcka na tihoj vatri oko 60 minuta.

Pre serviranja jela dodati kiselu pavlaku. Uz ovo jelo sluziti kuvani krompir ili testo u zavisnosti od ukusa.

Supa od sargarepe

Potrebno je:

- 300 g sargarepe, struk praziluka
- koren celera, glavica crnog luka
- persunov koren, 3 kasike ulja
- 1,5 l vode, 2 kasike vegete

Ocistiti, oljustiti i iseci na sitne kocke sargarepu, celer i koren persuna, a praziluk (samo beli deo) na kolutove. Sitno seckan crni luk proprziti na ulju, sipati malo vode i dinstati jos koji minut. Zatim dodati isecenu sargarepu, vegetu, naliti vodom i kuvati dok povrce ne omeksa



Teleci gulas

Potrebno je:

- 250 g crnog luka, 800 g teleceg mesa
- 2 kasike ulja, so, biber, aleve paprika
- 2 kasike paradajz pirea, 200 ml suvog crnog vina
- 2 kasike gustina, malo ruzmarina, 250 g mesanih pecuraka po izboru

Crni luk ocistiti i iseci na sitno. Meso oprati, posusiti i iseci na kocke. Na vrelom ulju proprziti i kada je gotovo dodati luk. Po ukusu posoliti, pobiberiti i dodati malo aleve paprike. Krckati oko 15 minuta, poklopljeno i to na blagoj vatri. Dodati u jelo paradjz pire, crno vino, gustin i ruzmarin. Pecurke dobro oprati iseci na sitne komade i dodati u gulas i krckati jos 10 minuta sve zajedno i kada je gotovo zaciniti sos. Servirati gulas posut sitno seckanim persunom i sluziti sa barenim krompirom ili pirincem.



Teleci gulas sa zemickama

Potrebno je:

- 200 g brasna, 1/2 kasicice secera, 1/2 kasicice soli
- 20 g kvasca, 120 ml mlakog mleka, kasika ruzmarina
- 2 jaja, 100 g maslaca, 800 g teletine za gulas
- 80 g luka, 3 kasike ulja, 200 ml belog vina, 400 ml supe
- 200 g sampinjona, 150 ml pavlake, 150 zrna grozdja
- 3 kasike brusnica, so, biber, malo persuna

Brasno, so i secer sipati u ciniju, dodati rastopljen kvasac u mleku, ruzmarin, jaja, maslac, sve zamesiti i ostaviti da kisne oko 60 minuta. Testo snazno premesiti i casom vaditi jednake krugove, redjati ih na namascen pleh i ostaviti da naraste oko 30 minuta.

Kad su narasle peci ih na 220 stepeni 30 minuta. U medjuvremenu meso iseci na kocke, luk iseci i sve zajedno proprziti na ulju, zatim dodati vino i supu i dintati narednih sat vremena. Pecurke sitno iseci i pri kraju dodati u gulas. Pavlaku dodati na samom kraju iskljuciti sporet i ostaviti da se jos prokrcka. Dodati zrnca brusnice i grozdja. Servirati sa toplim zemickama i seckanim persunom.



Varivo od povrca sa cuftama

Potrebno je:

- kesa zamrznutog mesanog povrca (oko 500 g), 2 glavice crnog luka, kocka za supu, pola case kisele pavlake, 400 g mlevenog mesa, jaje, so, biber
- persun, ulje, soljica sojinih ljuspica

Sojine ljuspice preliti sa malo tople vode i ostaviti da odstoje oko 5 minuta. Zamesiti mlevenu ili rendanu glavicu crnog luka, mleveno meso, jaje, so, biber, seckani persun i na kraju ljuspice soje, pa od ujednacene mase praviti okrugle, male cufte i isprziti na vrelom ulju, dodati mesano povrce, kocku za supu i soljicu vode pa sve kratko prodinstati da povrce omeksa. Kada je gotovo umesati kiselu pavlaku i poslužiti uz przene cufte.



Vegetarijanski gulas

Potrebno je:

- 1 kg mesanih pecurki, veza mladog luka
- 1 crvena paprika, 40 g maslaca, so, biber
- 200 ml crnog vina, 300 g paradajza
- 200 ml pavlake, kasika gustina

Ocistiti pecurke, iseckati ih na krupno. Mladi luk ocistiti i oprati pa ga iseci na kolutove. Papriku oprati, ocistiti od semenki i iseci na komade. Rastopiti maslac i na njemu isprziti pecurke, papriku i mladi luk, zatim posoliti i pobiberiti po ukusu. Naliti vino i krckati sve zajedno oko 10 minuta. Paradajz oprati, prepoloviti, ocistiti, odstraniti semenke i iseci na cetvrtine. Dodati u gulas i blago krckati jos 5 minuta. Dodati slatku pavlaku i jos malo prokrckati. Nakon toga dodati kasiku gustina i kuvati dok se jelo ne zgusne. Jelo servirati sa makaronama ili njokama i ukasiti sa listovima svezeg persuna.



VINOGRADARSKI KUPUS

- 2 glavice kupusa, 150gr svinjskog mesa, glavica crnog luka, 2-3 cesnja belog luka, 1 paprika, 1 koren celera, 5-6 paradajza, lorber, persun, biber, aleva paprika.

Manju glavicu kupusa obariti u slanoj vodi, odvojiti listove da ostanu celi a drugu glavicu iseci na krupne komade. 150 gr svinjskog mesa iseci na komade i dinstati sa sitno seckanim crnim i belim lukom.

Zapečen krompir sa testeninom

SASTOJCI

- 600 grama krompira barenog u ljusci
- ulje
- 2 glavice crnog luka
- 1 sveža paprika
- so, mleveni biber
- 200 grama testenine bez jaja

NAČIN PRIPREME

Bareni krompir u ljusci oljuštiti, iseći na kolutiće i staviti u veću posudu. Na malo ulja propržiti sitno iseckan crni luk, dodati očišćenu, opranu i na male komadiće isečenu svežu papriku bez tvrdih delova sredine i semenki, pa uz neprekidno mešanje kratko propržiti. Staviti na pripremljeni krompir. Posoliti i pobiberiti, dodati skuvanu testeninu i polako promešati. Staviti u vatrostalnu posudu i zapeći u zagrejanj rerni.



Zapečen sataraš sa sirom

SASTOJCI

- 6 paradajza
- 4 sveže paprike
- 1 glavica crnog luka
- ulje
- 150 grama odgovarajućih dimljenih proizvoda (kobasica ili sl.)
- so, kim
- 4 jajeta
- 50 grama tvrdog sira
- sitno iseckan svež list peršuna

NAČIN PRIPREME

Očišćeno povrće (paradajz i paprike) iseći i propržiti sa sitno isečenim crnim lukom na zagrejanom ulju. Dodati sitno isečen dimljeni proizvod, posoliti, začiniti s malo kima i dinstati. Zatim staviti u vatrostalnu posudu. Preko sastojaka razbiti jaja posuta struganim tvrdim sirom i staviti u zagrejanu rernu da se zapeče. Sataraš služiti posut sitno iseckanim svežim listom peršuna.

