



Kuvark

MUCKALICE

LESKOVACKA MUCKALICA

Svinjsko meso pripremi se kao za raznjice i ispece na zaru. U tiganju se proprži sitno seckani luk, ljuta paprika (aleva) i malo svezeg paradajza, posoli se i pobiberi, pospe iseckanim persunom, na to stavi peceno meso i dinsta jos oko pet minuta.

SREMSKA MUCKALICA

Priprema se na isti nacin kao i leskovacka, samo se dodaje jos 20 gr sitno seckane slanine i 10 gr sremske kobasice, a na sredinu se stavi jaje na oko.

MADJARSKA MUCKALICA

Uz suve domace kobasice stavlja se na rostilj sveza svinjetina isecena na parcece. Suva slanina, u obliku kocke, stavlja se oko mesa i ukrasava sa svezim paradajzom.

DALMATINSKA MUCKALICA

Suvi dalmatinski prsut prepece se na rostilju a sa njom i skusa ili neka druga riba, iseckana na komade. Pomesa se beli luk, iseckan persun i maslinovo ulje i polije po prsuti i ribi.

TURSKA MUCKALICA

Priprema se od kobasica bilo koje vrste, sa suvom slaninom i sunkom. Isecena na kriske pece se 3 - 4 minuta i stavi na tanjir, a u sredini se stave dva jajeta pecena na oko. Sa strane se slazu sveze paprike.

LOVACKA MUCKALICA

Meso od plecke ili buta dlakave zivotinje tanko se isece kao za raznjice. Peca se oko 5 minuta uz dodatak suve slanine. Dinsta se crni luk ili sveza paprika. Posle se doda 1 - 2 dcl kisele pavlake, prokuva i pasira sa biberom, iseckanim belim lukom, te prelije na meso.

PASTIRSKA MUCKALICA

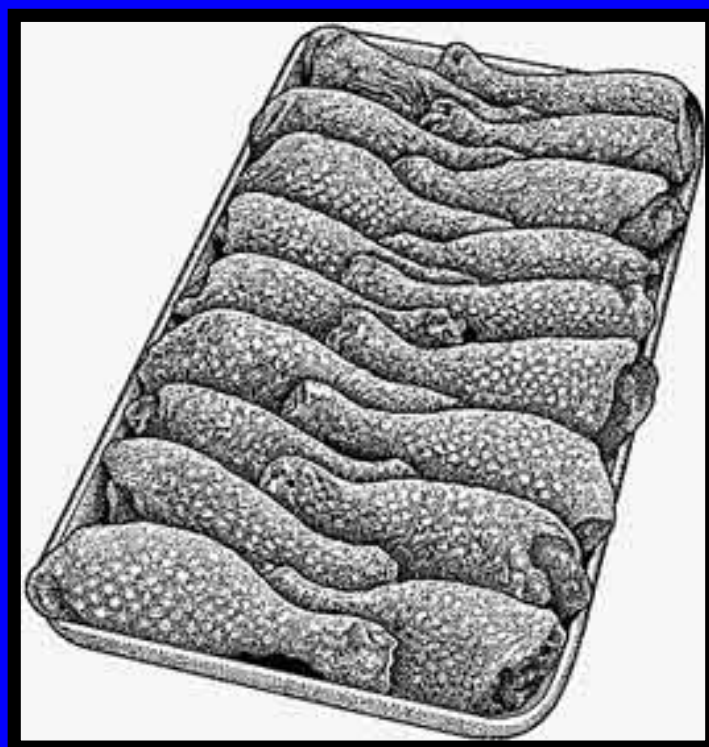
Pecurke se iseku na tanje komade i peku oko 7 minuta, zajedno sa svinjskom mesom i jagnjetinom. Posebno se dinsta u maslacu sveza paprika, crni luk i paradajz, te pospe crvenom (alevom) paprikom.





Kuvar

DOMACA ZIVINA NA ROSTILJU



Od domace zivine za pecenje na raznju dolaze u obzir:
pile, mlada patka, mlada guska i mladi golub.

PILE NA RAZNJU

Za pecenje na raznju najbolje je pile staro 3 - 6 meseci, tezine izmedju 400 - 1 200 grama. Kao obrok se tada obicno daje po pola pileta. Pile se pazljivo

ocisti, izvade iznutrice i prsna supljina ocisti cistom krpom. Zatim izmesamo 75 gr maslaca sa solju, biberom i sokom od cetvrtine limunai tom mesavinom napunimo grudnu supljinu pileta. Posle toga pile natakne na razanj i pecemo. Za vreme pecenje posoli se samo malo. Kada se pile ispeceno, skine sa s raznja i iscedi sadrzaj u posudu za umak. Kozica pileta treba da bude hrskava, pa se zbog toga ne sme previse polivati maslacem.

PILE NA ROSTILJU

Pile se pazljivo ocisti, izvade iznutrice i grudna supljina obrise cistom krpom. Zatim se ledja pileta razrezu po duzini, a bataci stave pod kozu i pile lagano pritisne, posoli i pobiberi, umoci u ulje i pece na rostilju polagano dok se lepo ne ispece.

MLADO PILENCE

Moze se umociti u rastopljeni maslac, uvaljati u mrvice i lagano peci.
Prilog: tartarski umak.

PILECA PRSA NA ROSTILJU

Pilece grudi (belo meso pilece) se umoce u rastopljeni maslac i peku na rostilju, te sluze vruca.

GUSKA NA RAZNJU

Uzima se mlada guska teska oko 3 kilograma, operusa se, ocisti, izvadi iznutrica i supljina obrise cistom krpom. Grudna supljina guske napuni se sledecim nadevom: iseckaju se fino dve glavice vlasca (divljeg luka) i proprize na maslacu, ali ne sme porumeniti. Tome se dodaje sitno iseckana guscija jetra, sitno iseckan zeleni persun, malo bosiljka i konacno se umesa jos 100 gr maslaca, 200 gr sitnih hlebnih mrvica, jedno jaje, malo soli i bibera. Tim se nadevom puni guska. Zatim se natakne na razanj i pece, s vremena na vreme poliva rastopljenim maslacom. Desetak minuta pre nego sto je guska pecena pomesa se u rastopljeni maslac kasika senfa i tom smesom prelije guska. Zatim se guska prelija sitnim hlebnim mrvicama, od cega dobija lepu zlatno-smedju boju. Umak se pravi od nakapaka guscije masti (tokom

pecenja) s tim da se doda u tu mast kasika senfa i pola case kiselog belog vina, so, biber i sve to promesate zicom za slag. Kao prilog najbolji je krompir koji je pecen u masti guske.

GOLUB NA RAZNJU

Golub se operusa, ocisti, izvadi mu se utroba i osusi cistom krpom. Pape se se popali. Jetra se stavi natrag u utrobu i doda komadic maslaca velicine oraha, zatim se posoli, pobiberi, sveze, oblozi kriskama slanine i natakne na razanj. Pece se oko 25 minuta na jakoj vatri. Prilog: grasak na maslacu.



kuvar.8m.com



Kuvar

VESALICE

Vesalice se mogu praviti od svinjetine ili teletine.

Karakteristika vesalica je njihov oblik.

Meso se (najbolje je buta-sol) ocisti od masnoce i isece na deblje odreske. Svako se parce rasece po polovini, ali ne do kraja. Meso se istuce, posoli i pece na zaru.

SVINJSKA VESALICA NA ZARU

Posluzuje se na podlozi od sitno seckanog luka. Kao ukras upotrebljava se salata, persun, zelena paprika i komad paradajza.

TELECA VESALICA NA ZARU

Meso se priprema kako je gore napisano ali se pre pecenja namaze uljem, Ukrasava se isto kao i svinjska muckalica.

MADJARSKA VESALICA NA ZARU

Posebno se pece svinjsko meso, a posebno suva sunka. Za vreme pecenja meso se stalno okreće da bi bilo podjednako peceno sa obe strane. Isecena sveza paprika dinsta se na maslacu ili ulju, prelije preko mesa i doda jedno jaje na oko.

BOSANSKA VESALICA NA ZARU

Isti postupak kao za madjarsku vesalicu samo se koristi jagnjece meso od buta. Za prilog se služi sargarepa s maslacom.

EGIPATSKA VESALICA NA ZARU

Pod ovim nazivom podrazumeva se teleca ili jagnjeca jetra kojoj se doda iseckani crni luk dinstan na ulju ili maslacu, s dodatkom crnog vina, persuna i belog luka. Ukas: kriske limuna.

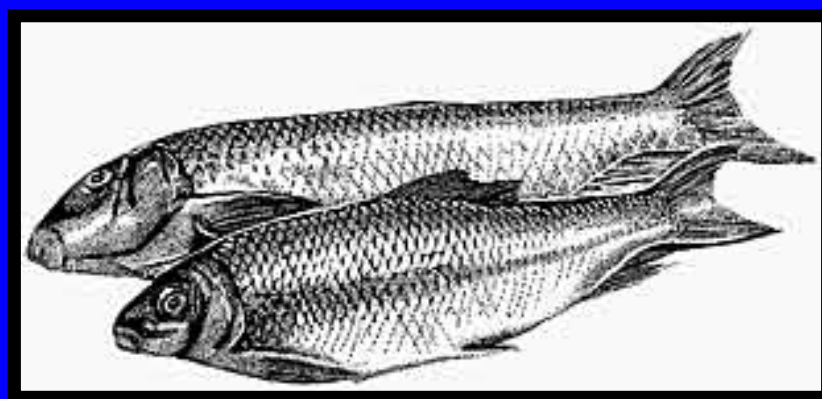


kuvar.8m.com



Kuvark

RIBE NA ROSTILJU



STUKA NA ROSTILJU

Stuka se ocisti na uobicajen nacin i zareze po duzini ledja. Ako je veci komad zareze se vise puta da bi se riba brze i bolje isprzila. Zatim se riba posoli i stavi na rostilj. Stuke do 400 gr mogu se peci cele a vece se rezu na komade. Maze se rafiniranim uljem. Kada je pecena stavi se na tanjir i pospe sitno seckanim persunom. Prilog: limun, rastopljeni maslac, zelena salata.

PASTRMKA NA ROSTILJU

Postupak je isti kao sa stukom (gore). Ako je riba veka nareze se na komade 2 -4 cm. Soli se prema ukusu i pospe biberom. Prilog: kao i za stuku, limun, zelena salata, sitni persun, rastopljeni maslac.

SARAN NA ROSTILJU

Saran se ocisti i opere, izreze na komade, posoli i pobiberi, ili se biber stavi u ulje i njime riba maze dok je na rostilju. Komad od 1-2 cm se pece u proseku oko 10 - 12 minuta. Kada je riba pecena stavi se na tanjir i posipa sitno istucanim belim lukom, ili zelenim persunom.

PUNJENI SARAN NA ROSTILJU

Za 4 - 6 osoba dovoljan je saran od 1 kg tezine. Riba se ocisti, opere, obrise i pobiberi, te odstoji dok se priprema nadev. Nadev se pravi ovako: 200 gr hleba izreze se na sitne komade i pomesa sa 2 kasike ulja, doda sol, biber, istucani beli luk i iseckani persun, te sve dobro izmesamo. Time se napuni saran i sveze tankom zicom da nadev ne ispadne. Zatim se saran premaze uljem i pece s obe strane. Dok se pece uvek stranu koja je gornja mozete mazati sa uljem kome je dodato malo sitno seckanog persuna. Na ovaj nacin mozete puniti i druge ribe.

PASTRMKA NA RAZNJU

Pastrmka se ocisti a utroba im se izvadi kroz skrzne otvore. Zatim se posoli i obesiti kroz skрге na stap duzine oko 45 cm i krpicom maze sa uljem. Stap sa pastrmkom drzi se nad vatrom 10 - 12 minuta a kada je ova pecena stavi se na tanjir a u trbusnu supljinu metne se malo sveze samlevenog bibera i komadic maslaca.

SKUSA NA RAZNJU

Skusama se ocisti utroba i one se obrisu cistom krpom, posole i nataknu na stapice (45 cm otprilike). Dok se peku, mazu se maslinovim uljem i prskaju limunovim sokom. Kada su pecene skinu se sa raznja, stave u tanjir i malo pobibere.

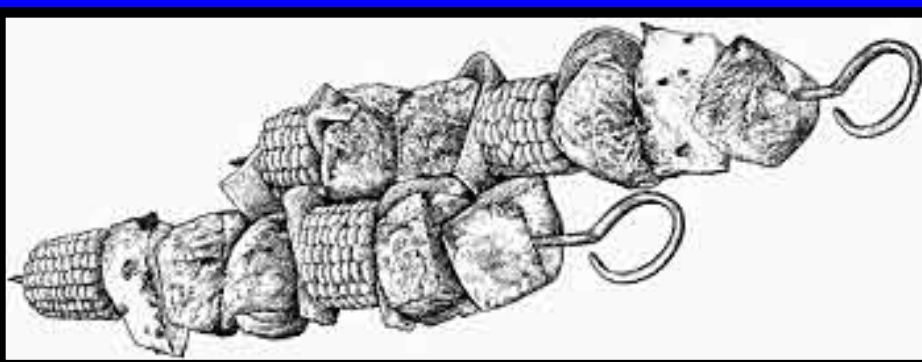


kuvar.8m.com



Kuvar

RAZNJICI



Pod raznjicom se podrazumeva samo komadic mesa pecen na stapicu (raznjicu). No, raznjici se mogu praviti i od drugih namernica, kao sto su razne vrste pecuraka, povrca, puzeva itd.

Za raznjice od mesa uzima se meso od buta ili plecke. Najcesce se peku od svinjetine, ali se mogu peci i od teletine ili govedine. Ako se peku od govedine, meso se, pre nego sto se natakne na raznjic, stavi u ulje da odstoji najmanje 20 minuta.



KLASICAN RAZNJIC

Pri pripremanju raznjica od svih vrsta mesa postupak je sledeci: meso se izreze na male komadice, velicine oraha, posoli, i polozi u posudu da odstoji 10-tak minuta. Kada meso treba peci, natakne se po 5 komada mesa da drveni ili metalni razanj i stavi na dobro zagrejan i uljem (slaninom) premazan rostilj.

Za vreme pecenja raznjici se okrecu masicama da se podjednako ispeku sa obe strane. Na rostilju sa drvenim ugljem za dobro pecen raznjic potrebno je 8 - 12 minuta, na elektricnom rostilju - nesto manje vremena. Kada se ispeku stave se na tanjir i pobibere. Uz raznjic se obicno sluzi sitno seckani crni luk (200 - 300 grama).

AMERICKI RAZNJIC **(Shish - kabots)**

Jedan kilogram jagnjece plecke (dovoljno za 4 - 6 osoba), 1 glavica luka, 2 zelene paprike, 250 gr vrganja, 1 ananas, so, biber i kasika ulja.

Jagnjetina se izreze na kocke velicine 3 cm, meso se polozi u posodu, posoli, pobiberi i prelije uljem, pa se sve dobro izmesa i pusti da odstoji 1 - 2 sata. Zatim se meso natakne na stapice koji se ubodu u zemlju ili se stave u uspravni rostilj da se ispece do pola (oko 15 - 20 minuta). U medjuvremenu se ociste luk, vrganji, paprika, ananas, koji se sece na kocke velicine mesa.

Kada je meso polupeceno skida se sa stapica, a zatim se na stapice naslaze naizmenicno polupeceno meso, luk, paprika, kockice ananasa i vrganji, pa se sve zajedno ponovo pece jos oko 15 minuta, odnosno dok meso i ostale namernice ne budu mekani.

PASTIRSKI RAZNJIC

Na veci drveni stapic (razanj) nataknu se naizmenicno komadici mesa od govedine, teletine, svinjetine i ovcetine, zatim komad suve slanine i masne kobasice, paprike, luka i paradajza, posoli se, pospe crvenom paprikom i brzo ispece na rostilju.

CARSKI RAZNJICI

Nataknju se naizmenicno na zicu komadic guscije jetre, komadic mesa curke i komadic slanine. Ispeku se na zaru, sloze na kuvani pirinac i prelije sa ugrijanim maslacem.

Garnirung; cips ili dobro proprzen krompir. Prilog: zelena salata.



kuvar.8m.com



Kuvar

PRILOZI UZ MESO SA ROSTILJA

Apsolutno se slazem s Vama ako kazete da je najbolji prilog uz rostilj luk, paradajz, sir, ljuta papricica...Pa ipak, zbog onih koji vole da obraduju svoje goste i necim "vise" i potvrde svoj "rejting" kulinarskog majstora ovde smo dali nekoliko sosova i umaka koji Vam mogu dobro doci prilikom konzumiranja jela sa rostilja.

TARTARSKI UMAK

Umuciti 3 dkg butera sa 2 zumančeta, dodati 2 kasike ulja (kap po kap), 1/4 kafene kasike senfa, posoliti i dodati malo iseckanog persunovog lisca i soka od limuna. Sve se dobro izmesa i stavi da odstoji oko pola sata na ledu.

TARTARSKI UMAK 2

Cetin jajeta tvrdo skuvati, pa izvaditi zumanca i propasirati ih kroz sito. Dodati 2-3 kasike kajmaka (milerama), malo secera i, uz stalno mesanje, 5 malih kasika senfa. Na kraju dodati i soljicu finog ulja (kap po kap - dok mesate). Posoliti po ukusu. Drzati na hladnom mestu.

HLADAN UMAK OD RENA

Izmesati 2 kasike struganog rena sa 200 gr kajmaka (milerama) i ostaviti da odstoji dva sata. Dodati zatim 1 zumance, malu kasiku senfa, malo secera i limunovog soka, posoliti i dobro promesati. Sluzi se uz hladno meso ili kuvanu ribu.

UMAK OD BELOG LUKA

Jedna varjaca masti zagreje se u serpi, doda se 1 varjaca brasna, pa se przi dok ne porumeni. Zatim se doda 5-6 cenova belog luka, sitno iseckanog, sve se prelije govedjom supom (ili vodom), posoli i pokiseli po ukusu. Moze se dodati i 1-2 kasike kajmaka. Dobro se prokuva i toplo sluzi uz govedje pecenje ili meso sa rostilja.

BESAMEL SA PECURKAMA

.Napraviti besamel od 30 gr maslaca, 20 gr brasna, pola litre mleka, pa kuvati umak 15 minuta na kraju sporeta. Posle toga, dodati u umak 125 gr svezih isecenih pecuraka i kuvati umak sada sa pecurkama, jos oko 10 minuta. Zatim se dodaje 200 gr kisele pavlake, sok od limuna. Dobro zagrejan umak sluziti uz razna mesa i variva.

UMAK OD VINA

.U serpicu staviti masti i jednu, na koturove isecenu, sargarepu, jedan list lovora, malo bibera i 20 gr brasna. Naliti sve sa 2 dcl belog vina i ostaviti da se dobro prokuva. Zatim ovaj umak propasirati, dodati 2-3 kasike kisele pavlake, pa umak razrediti sa jos malo vina, ako je mnogo gust. Kada umak bude gotov, preliati ga preko mesa uz koje se obicno i sluzi.

SOS OD SENFA

Potrebno je: 200 gr senfa, 200 gr kisele pavlake, 1 dcl ulja, 2 korena rena, 2 jaja, sok od 1 limuna, so i biber po ukusu. Umutiti senf sa uljem, ali dodavajući ulje kap po kap. Dodajte kiselu pavlaku, strugani ren, izgnjecena tvrdo kuvana jaja, limunov sok, so i biber. Sve dobro umutiti. Sluziti hladno, najbolje uz rostiljske kobasice i virsle.

SOS BERNES

Potrebno je: 2 dcl majonez sosa, 2 veze persuna, 2 veze mirodjije, 200 gr kisele pavlake. Umutiti majonez sa kiselom pavlakom, dodajte sitno seckani persun i mirodjiju. Sve dobro izmesajte i sluzite hladno.

SOS ANDALUZ

Potrebno je: 2 dcl majoneza, 3 glavice luka, 2 kasike kapra, sok od 1 limuna. Sitno iseckajte luk i kapar. Izmesajte sa majonezom, dodajte limunov sok. Sluziti hladno.



kuvar.8m.com



Kuvark

PLJESKAVICE



Pljeskavice su pogacice od mlevenog mesa i raznih zacina.

Meso se samelje u masini (br.5 ili meso treba dva puta samleti).

Samleveno meso se posoli, dodaju odgovarajuci zacini prema receptu, dobro izmesa i pusti da odstoji 20 - tak minuta.

Od te smese se oblikuju pogacice velicine dlana.

Rostilj se namaze uljem i na njemu se peku pogacice od mesa (pljeskavice) 8 - 10 minuta.

Dole navedeni recepti predvidjeni su za 4 osobe (porcije).

PLJESKAVICA OD GOVEDINE

600 gr govedjeg vrata, 12 gr soli, 120 gr zelene paprike (isecene i samlevene), 40 gr ulja, 10 gr belog luka, 80 gr seckanog luka, 2 gr bibera.

PLJESKAVICA OD TELETINE **(Dijetalna hrana)**

600 gr telece plecke, 3 gr soli, 20 gr ulja, 10 gr sitno seckanog luka, 1 sitno seckani zeleni persun.

BOSANSKA PLJESKAVICA

600 gr jagnjetine, 12 gr soli, 120 gr sitno seckanog luka, 10 gr istucanog belog luka, 2 gr bibera.

SRPSKA PLJESKAVICA

400 gr govedine, 200 gr svinjetine (plecka), 120 gr sitno secene ljute paprike, 12 gr soli, 80 gr sitno seckanog luka, 10 gr istucanog belog luka, 40 gr ulja.

PIROCANSKA PLJESKAVICA

U smesu za pljeskavicu od govedine (vidi recept gore) umesa se sitno izmesan kackavalj i doda jos malo luka.

PLJESKAVICA NA MASLACU

Priprema se kao i dijetalna pljeskavica od teletine (vidi recept gore). Kada se stavi na tanjir, preliva se rastopljenim maslacem.

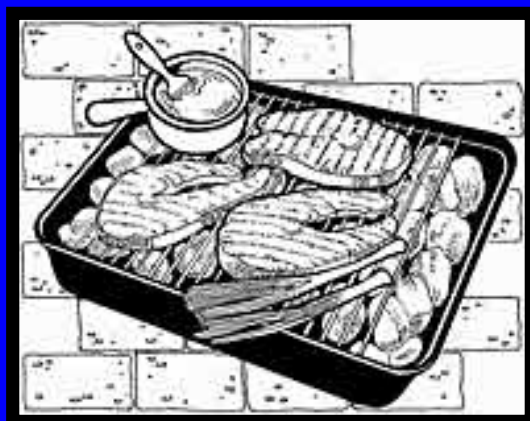


kuvar.8m.com



Kuvark

OSTALE NAMERNICE NA ROSTILJU I PEPELU



KROMPIR NA PEPELU

Izabere se krompir duguljastog oblika. Ako imate vatru od drva, pecite krompir na ivici ognjista tako da mozete krompir zagrnuti pepelom. Posle 40 - tak minuta, kada je pecen poslužite ga sa maslacem.

LUK NA PEPELU

Za svaku osobu se izabere po jedna velika i zdrava glavica crnog luka. Luk se ukopa u pepeo na ivici ognjista. Spoljni listovi luka ce pocrnети ali ce se unutrašnji pariti. Luk treba okretati hvataljkom ili klestim. U roku od 40 - tak minuta luk ce biti gotov i vrlo ukusan. Zagoreli listovi se oljušte i bacaju. Luk

mozete peci i na rostilju.

KROMPIR I LUK U PEPELU

Sirovi se krompir oljusti i razreze na komade od oko 2,5 cm. Parcici se namazu maslacem, posole a zatim vrata u prvobitan oblik, tj, spoje, ali tako da se izmedju svakog sastava stavi deblji komad crnog luka. Tako slozen krompir sa lukom umota se u staniol od cokolade ili aluminijumsku foliju i pece u pepelu oko 45 minuta. Moze se peci i u rerni, kao i na rostilju.

PAPRIKE NA ROSTILJU

Izaberu se lepe crvene i cvrste paprike, odstrane im se peteljke nozem, posole se, pobibere, namazu uljem i oprezno peku na rostilju, na bas ne jakoj vatri.

KUKURUZ NA ROSTILJU

Uzmite se ako je moguće mladi, mekani kukuruz. Spoljna komusina i svilenica se odbace, kukuruz se namaze maslacem, pa se unutrasnja komusina vrati natrag preko kukuruza i obmota tankom zicom. Kukuruz se pece na umerenoj vatri 20 - 30 minuta. Ne soli se ni pre a ni za vreme pecenja. Soli se tek pri jelu.

PLAVI PATLIDZAN NA ROSTILJU

Plavi patlidzan se rasece po polovini i po duzini na dve polovine, stavi se u posudu, posoli, zabiberi i prelije finim uljem i tako odstoji oko pola sata. Zatim se pece na rostilju. Posluzuje se obicno sa sunkom ili telecom sniclom, takodje pecenom na rostilju.

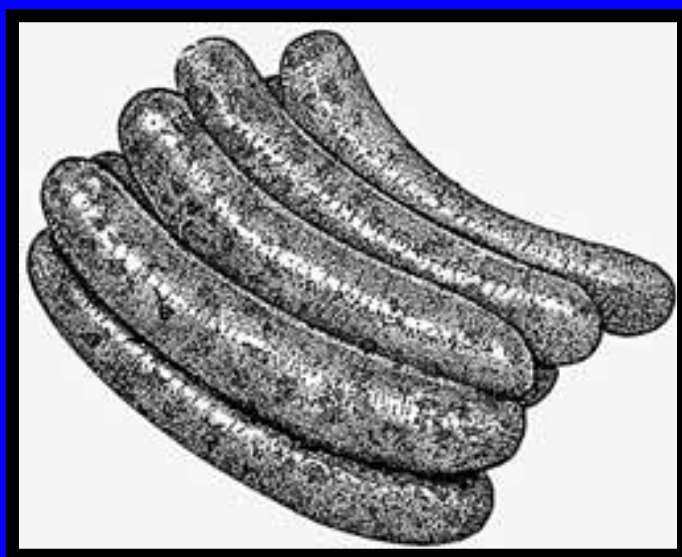


kuvar.8m.com



Kuvar

KOBASICE NA ROSTILJU



Sve vrste kobasica mogu se peći na roštilju,
cele ili izrezane na komade
i natakute na stapić (raznjic)

KRANJSKE KOBASICE

Pekuću se na slabom zaru drvenog uglja ili na električnom roštilju. Ako se peku cele, nije ih potrebno zarezivati jer su dosta masne, pa ih zato treba i lagano peći.

VIRSLE I DEBRECINE

Virslje se obicno kuvaju ali su pikantnije sa rostilja. Voda, naime, izvlaci sok i ukus iz virsli, dok se, ako se peku na rostilju, ukus sacuva. Pre nego li se stave na rostilj mogu se zarezati sa oba kraja u obliku krsta, sto ce im kada se ispeku dati lep izgled rasvetale ruze. Nije ih potrebno mazati ni uljem a ni mascu. Sto se laganije peku, to su ukusnije. Kao prilog najcesce se koristi senf ili strugani ren. Kao posebni prilozi dolaze u obzir: zelena salata, paprike, pire krompir, ljute papricice, srpska salata itd.

MILANSKE KOBASICE

Debrecine ili hrenovke se raseku po duzini i na svaki deo stavi traka sira (trapist, ementaler) i parce sunke tanko narezane. Oba se dela spoje u prvobitni oblik i spoje sa dve cackalice. Stave se na rostilj i peku 3 - 4 minuta. Okrecu se tek kada su napola pecene. Prilozi: grasak, przeni luk, pire krompir, salata od paradajza, krompira, paprike...

BERNEROVE KOBASICE

Par debrecina ili virsli se rasece po duzini i na njih stavi traka sira (kackavalj, ementaler, trapist), pa se umotaju u komad suve slanine i pricvrste cackalicama. Prilozi: kao kod milanskih kobasica (vidi gore).



kuvar.8m.com



Kuvar

GOVEDINA NA ROSTILJU



U internacionalnoj kuhinji govedji peceni odrezak (snicla) naziva se "biftek" (engl. beefsteak).

BIFTEK

Kod nas se biftek sece u debljini 1 - 2 cm.

S mesa se skida masnoca i kozica, a preporucuje se da meso odstoji neko vreme u ulju, kako bi omeksalo.

Pece se 3 - 6 minuta na jakom zaru.

Moze se peci i na ploci koja se predhodno namaze uljem.

Tek kada se jedna strana ispece meso se okrece na drugu stranu.

Biftek se prema zelji gostiju pece krvavo (engleski),

polukrvavo (poluengleski) ili tako da bude citav pecen.

Ako je pod pritiskom prsta meso jos sasvim mekano, znaci da je i u unutrasnjosti jos ostalo sirovo.

Ako je pod pritiskom prsta nesto cvrsce, znak je da je polupeceno.

Ako je cvrsto - znaci da je potpuno peceno.

AMERICKI BIFTEK

Najomiljenije americko mesno jelo jeste biftek na zaru ili tzv. "steak".

Za stekove se uzima najbolje govedje meso

ili junetina (baby beef). Stekovi se rezu u debljini od 2,5 - 5 cm, u zavisnosti od vrste mesa.

Da li ce se stek zaciniti ili ne - stvar je ukusa.

Ako zelimo ukus belog luka, meso se nariba tucenim belim lukom najmanje 1 sat pre pecenja.

Tesko je tacno odrediti vreme potrebno za pecenje steka, jer to zavisi od komada mesa, stepenu topline rostilja i protkanosti mesa sa masnocama.

Tabela koju dajemo je samo grubi putokaz i to za samo jednu stranu steka.

Debljina mesa	2,5 cm	3,75 cm	5 cm
Slabo peceno	5 minuta	8 minuta	15 minuta
Polupeceno	6,5 minuta	10 minuta	18 minuta
Dobro peceno	7 minuta	11 minuta	19,5 minuta

Meso koje je na površini sasvim smeđe slabo je peceno.

Ako se na površini mesa pojavljuje mesni sok - meso je polupeceno. Kada mesni sok nestane, meso je potpuno peceno.

Pravilo je da se stek soli tek posto je ispecen.

Ako je meso suvo, za vreme pecenja maze se uljem.

BIFTEK S JAJETOM

Pravi se kao i obican biftek, a kada je gotov stavi se na njega jaje peceno na oko koje se posoli.

BIFTEK S PARADAJZOM

Isti postupak kao i sa obicnim biftekom ali se minut pre negoli je meso peceno na njega stavi kriska paradajza, koja se posoli, pobiberi i malo prepece.

BIFTEK SA SIROM

Isti postupak kao i sa obicnim biftekom ali se neposredno pre zavrsetka pecenja na meso polozi kriska sira i malo prepece. Sir ne sme otopiti, vec samo treba da malo smeksa. Kada se meso stavi na tanjir, sir se pospe crvenom paprikom.

CIGANSKI BIFTEK

Kad je meso peceno pospe se vrganjima. Prethodno se vrganji iseckaju na kriske, pirjaju u maslacu s dodatkom belog luka i bibera. Kao poseban preliv na kraju se mogu dodati i dve kasike vina.

TURISTICKI BIFTEK

Posebno se ispeku pileca jetra i malo suve slanine, a iseckana sveza paprika s lukom pirja se u maslacu, te se sve polozi na meso koje je vec ispeceno.

BOSANSKI BIFTEK

S govedjim mesom pece se i jagnjeci but. Kriske crnog luka pirjaju se u maslacu i poloze na meso. Za prilog se moze upotrebiti ribani suvi sir ili kajmak.

MAKEDONSKI BIFTEK

Kada je meso gotovo dodaje mu se makedonska paprika izrezana na kriske i pirjana na ulju ili margarinu. Na kraju se posipa mlevenim biberom ili ribanim parmezanom.

LOVACKI BIFTEK

Biftek iseceno na kriske i odmah posoljene stavljamo na rostilj koji predhodno mora biti premazan uljem (slaninom).
Pece se 4 - 6 minuta. Iseckani suvi vrat pirja se sa crnim i belim lukom, uz dodatak vina i malo bibera.
Stavlja se na biftek uz malo ribanog sira.

MADJARSKI BIFTEK

Meso se malo istuce i namaze uljem, a pece se 2 - 4 minuta.
Kada je gotovo posipa se ljutom crvenom paprikom da dobije crvenu boju.
Posebno se ispeku dve kriske slanine i poloze na meso.

SRPSKI BIFTEK

1/3 govedine, 1/3 svinjetine i 1/3 ovčetine. Ako nemate ovčetine moze se uzeti 2/3 govedine i 1/3 teletine.

Za jedan obrok dosta je 150 gr čistog sirovog mesa.

Meso se samelje u masini i zacini (3 pune kasike bibera, 1 kasika mazurana, malo korice od limuna, so, malo ulja i 1 jaje), sve se dobro izmesa i ostavi da odstoji 1 sat.

Zatim se od smese napravi okrugli hlebcic i s gornje strane se casom napravi udubljenje.

Biftek se pece na rostilju, a kada je skoro gotov u udubljenje se stavlja sirovo zumance i pece dalje dok i meso i jaje ne budu peceni.

Kao prilog na tanjiru uz meso sluzi se peceni krompir (ili ponfrit), luk paradajz i tost (prepecen hleb)



kuvar.8m.com



Kuvar

CEVAPCICI



Cevapcici se prave od jedne ili više vrsta mesa, a mogu se praviti i od mesa divljaci, zivine ili riba.

Cevapcici se prave ovako: meso se opere i rasece na komadice 3 X 3 cm i samelje u masini za mlevenje mesa.

Mleveno meso se zatim mesa rukom 15 - 20 minuta uz dodavanje zacina: so, aleva paprika, biber, beli luk, zeleni persun i ulje.

Beli luk se istuca tako da u njemu ne bude zilica.

Smesu treba ostaviti da odstoji nekoliko sati, a zatim se prave valjcici (cevapcici) rukom

ili pomocu levka koji se natakne na masinu za mlevenje mesa, pa se okretanjem rucice masine za meso potiskuje kroz levak

i oblikuju kobasice debljine oko 2 cm

a od kojih se rezu cevapi u duzini oko 5 cm.

Ako se cevapcici raspadaju smesi se dodaje malo

mlevene govedine (otprilike 200 gr na 1 kg).

Kao prilog najpre ide crni luk, zatim ljute papricice, paradajz, zelena salata pa i senf (ko voli).

ZORANOVI CEVAPCICI

1/3 govedine, 1/3 svinjetine, 1/3 ovcetine. Meso se samelje u masini i zacini sa mnogo sitno iseckanog luka (na kilogram mesa oko 300 gr luka), 3 pune kasicice bibera, 1 kasicica mazurana, malo korice od limuna, so, malo ulja i jedno jaje. Smesa se ostavi da odstoji nekoliko sati. Zatim se prave cevapcici rukom, stave na rostilj i pre nego se skinu s rostilja namazu alevom paprikom i uljem. Alevu papriku mozete staviti u smesu jos dok je mesate.

Prilozi: crni luk, slacica, zelena paprika, feferoni, zelena salata (ako joj je sezona), paradajz.

CEVAPCICI OD RIBE

120 gr bilo kojeg ribljeg mesa ili mesane ribe, 400 grama teletine (vrat ili misici), 30 gr svinjetine (but), 40 gr luka, 10 gr belog luka, 12 gr soli, 2 gr bibera. Prave se kako je gore opisano.

Preliv od kivanog belog vina.

CEVAPCICI OD GOVEDINE

600 gr govedine (ili jos bolje mlade junetine), 40 gr ulja, 12 gr soli, 2 gr bibera. Ko voli, moze dodati i malo mazurana. U mleveno meso se moze umesati i sitno seckani luk (40-50 gr) ili 10 - 15 gr istucanog belog luka. Prave se kako je gore opisano.

Ko voli, po skidanju sa rostilja ove cevapcice moze prelići kvanim belim ili crnim vinom. Vno se kratko prokuva sa malo sitno naseckanog persuna i bibera.

BOSANSKI CEVAPCICI

450 gr ovčetine, 150 gr govedine, 40 gr luka, 4 gr bibera, 12 gr soli. Prave se kako je gore navedeno. Bosanski cevapcici se služe u somunu (lepinji) koji se predhodno umoci u sok od mesa koje ste ispekli.

BUGARSKI CEVAPCICI

400 gr govedine ili junetine, 20 gr ovčetine, 60 gr prženog luka, 10 gr belog luka, 2 gr bibera i 12 gr soli. Prave se nešto veći pa se poslužuju 5 komada po obroku.

LESKOVACKI CEVAPCICI

600 gr govedine ili junetine, 12 gr soli, 30 gr sitno seckanog luka, ljuta paprika, seckani persun i 4 gr bibera. Prave se dugacki cevapcici i služe 5 komada po obroku.

MADJARSKI CEVAPCICI

400 gr svinjetine (potrbusina), 150 gr govedine, 50 gr seckane slanine, 2 tucane ljute paprike, 40 gr luka, 4 gr bibera, 12 gr soli. Sve se dobro promesa i ostavi da odleži 48 sati.

LOVACKI CEVAPCICI

400 gr srnetine (but ili vrat), 120 gr mesa od zeca (but ili plecka), 80 gr luka, 10 gr belog luka, 80 gr prsute, 10 gr soli, 4 gr celera i 2 gr bibera. Po pecenju prelijeva se kvanim crnim vinom.

CEVAPCICI OD CURANA

200 gr mesa curana (batak), 200 gr govedine, 100 gr svinjetine, 100 gr

teletine, 10 gr belog luka, 12 gr soli i 2 gr bibera.

HAJDUCKI CEVAP ***(za 1 osobu)***

Na tlaru se ispece 10 komadica svinjetine (file) a u tiganju ili fritezi isprzi 10 krisk (kolutica) krompira i zatim peceno meso i przen krompir naizmenicno na zicu. Na donji kraj zice natakne se przena slanina. Sluzi se na dinstanom pirincu, a ukrasava salatoma i przenim listovima krompira (moze i cipsom).

SIS CEVAP ***(za 4 osobe)***

Potrebno je: 800 gr jagnjetine, 500 gr sitnog crnog luka, 120 gr sargarepe, so, biber u zrnu, aleva paprika, list celera i persuna, 8 drvenih stapica. Meso iseci na vece komade a luk na polovine, pa nanizati na stapice tako da svaki pocne i završava sa mesom. Staviti u sud i dodati so, biber, list persuna i celera i narendanu sargarepu, tako da cevapi budu pokriveni. Doliti vode da ogrezne i kuvati na tiho dok meso ne bude meko. Pred kraj posuti alevom.

PAPAZ CEVAP ***(za 4 osobe)***

Sastojci: 600 gr krte i mekane junetine, 500 gr crnog luka, nekoliko cenova belog luka, nekoliko zrna karanfilica, biber, so, sirce, ulje Samleti crni i beli luk, dodati biber, karanfilic, malo sirceta i so. Slagati u sud red mesa, red luka sa zacinama, pa ostaviti da prenoci na hladnom mestu. Sutradan uliti ulje sa strane tako da padne ispod mesa i dinstati na laganoj vatri uz dodavanje malo vode dok meso ne omeksa.

HADZIJSKI CEVAP

(za 4 osobe)

Sastojci: 750 gr krte teletine, 250 gr crnog luka, 100 gr putera, 500 gr paradajza, 250 gr sampinjona, so, biber, list persuna, pergament papir za pakovanje cevapa. Meso iseci na kocke i naglo preprziti na puteru. Sitno iseckati paradajz, luk i sampinjone, Luk izdinstati na puteru, dodati sampinjone, a posle 5 minuta i paradajz. Zaciniti, prokuvati i dodati meso. Kuvati 20 minuta. Usuti u pergament papir, dobro umotati i staviti u rernu predhodno zagrejanu na 200 stepeni, 10 - 15 minuta. Krajeve papira najlakse je zalepti zumancetom. Posluziti toplo tako sto se papir rasece i sluzi direktno iz njega.



kuvar.8m.com