

HLADNA PREDJELA

1. Pašteta od pileće džigerice

500 g pileće džigerice - 100 g suve slanine - 1 kašika začina od sušenog povrća - 1 veza peršuna - 15 zelenih maslina - 3 jajeta - 3 kisela krastavca - 2 dcl belog vina - 1 kašika kapra - 2 kašike semfa - 100 g kisele pavlake - 150 g maslaca - so - biber - malo soka od limuna

Prodinstajte džigericu u vinu sa predhodno proprženom slaninom. Dodajte seckan peršun i začina od sušenog povrća. Dinstajte 15 minuta. Ohladite, sameljite na mašini za meso džigericu sa slaninom, tvrdo kuvana jaja, krastavce, maslinke i kapar. Masu još jednom sameljite u mikseru. Dodajte semf, kiselu pavlaku, sok od limuna, istopljeni maslac, so i biber. Dobro izmešajte. Ostavite paštetu u hladnjaku 24 sata. Služite hladnu uz tost.

2. Pašteta od guščije džigerice

*600 g guščije džigerice - 150 g slanine - 150 g svinjskog mesa -
150 g teleće džigerice - 50 g šampinjona - 2 dcl belog vina - so
- biber - peršun - mirođija - majčina dušica - lovorov list*

Guščiju džigericu marinirajte (preko noći) konjakom, vinom i seckanim začinima.

Džigericu, slaninu, meso i pečurke iseckajte na kocke. Slaninu propržite. Izvadite. Na istoj masnoći propržite sve ostale sastojke. Ohladite i izmešajte sa začinima iz marinata. Posolite i pobiberite.

Sve zajedno sameljite dva puta kroz mašinu za meso. Dodajte konjak i vino iz marinata. Dobro zamesite. Hladiti u hladnjaku 24 sata.

3. Pašeta od sardine

1 kutija sardina u ulju - 2 jajeta - 50 g maslaca - 100 g punomasnog sira - 100 g kisele pavlake - 1 kašika sem fa - 1 kašika seckanog peršuna - sok od 1/2 limuna - so - biber

Ocedite sardine i izgnječite. Umutite sa izgnječenim tvrdo kuvanim jajima, sirom, kiselom pavlakom, senfom, maslacem, peršunom, sokom od limuna. Posolite i pobiberite. Ostavite da prenoći u hladnjaku.

Služite hladno.

4. Pašteta od tunjevine

1 kutija tunjevine u ulju - 1 kutija ringlica u ulju - 2 kašike pirea od paradajza - 2 kašike majoneza - 0,5 dcl džina - 1 dcl slatke pavlake

Tunjevinu i ringlice ocedite iz uluja i pasirajte. Dodajte paradajz pirea, majoneza, džina i nelupane slatke pavlake. Sve dobro promešajte i ostavite u hladnjaku.

Služite hladno.

5. Pašteta od kokoške (pileta)

*1 koka ili pile - 100 g suve slanine - 15 zelenih maslina - 3
kisela krastavca - 3 tvrdo kuvana jajeta - 1 kašika kapra - 2
kašike senfa - 200 g kisele pavlake - 1 tuba (85 g) majoneza -
150 g maslaca - sok od 1 limuna - so - biber*

Kokošku(pile) obarite, očistiti od kostiju, odstraniti kožicu i masne delove i čisto meso ohladite i sameljite u mašini za meso. Uz to sameljite slaninu, masline, krastavce, jaja i kapar. Ponovo celu masu sameljite (pirirajte) u mikseru. Dobro umutite ručnim mikserom piriranu masu sa kiselom pavlakom, majonezom, omekšalim maslacem, senfom, sokom, od limuna, solju i biberom.

Ostavite u hladnjaku 24 sata.

Služite hladnu uz tost.

6. Jermenska pašteta

*1 kutija sardina u ulju - 100 g ovčijeg punog asnog sira - 2
kašike majoneza - 2 kašike senfa - 1 kašika kiselog luka - 1
kašika kečapa - 1 kapika kapra - 2 kašike kiselih pečuraka - 3
kisela krastavca - 100 g kisele pavlake - so - biber*

Ocedite sardinu od ulja i izgnječite. Kroz mašinu za meso sameljite luk, kapar, krastavac, pečurke. Dodajte izgnječeni sir zatim majonez, kečap, kiselu pavlaku, semf, so i biber. Sve pomešajte dobro.

Ostavite u hladnjaku.

Služite hladno.

7. S e l j a č k a p a š t e t a

700 g svinjskog mesa - 500 g svinjske džigerice - 500 g suve slanine - 200 g crnog luka - 2 veze peršuna - 2 dcl konjaka - 1/2 kašičice cimeta - 2 lista lovora - 1/4 kašičice morkog oraščića - kašika začina od sušenog povrća - bober po ukusu - so po ukusu

Kroz mašinu za meso dva puta sameljite meso, džigericu, crni luk i peršun. Slaninu isecite na listove. Samlevenu masu dobro izmešajte sa cimetom, konjakom, oraščićem, solju, začinom od sušenog povrća i biberom. Staviti masu u duboku zemljanu posudu. Odozgo obložite listovima slanine i lovorovim listom.

Pecite u pećnici na 200 C 90 minuta.

Izvadite je iz pećnice, stavite na paštetu daščicu manju od posude i odozgo teg od 2 kg da se masa sabije.

Sa tegom je ostavite u hladnjaku najmanje 36 sati.

Služite je hladnu uz kisele krastavce i toplu pogaču.

8. Pašteta od sira

*300 g punomasnog kravljeg sira - 200 g kisele pavlake - 2
glavice crnog luka - 1 kašičica alevne paprike - so - biber*

Sir dobro izgnječite, dodajte kiselu pavlaku, sitno seckan crni luk, alevu papriku, biber i so. Dobro umutite.

Stavite u činiju za služenje i u hladnjak.

Služite hladno.

9. Pašteta od čvaraka

250 g čvaraka - 3 jajeta - 4 kisela krastavca - 2 kašike senfa 5 kašika kisele pavlake - sok od pola limuna - so po ukusu - biber po ukusu

Sameljite na mašini za meso čvarke, kisele krastavce, tvrdo kuvana jaja. Dodajte senf, kiselu pavlaku, sok od limuna, so i biber.

Sve dobro izmešajte.

Služite hladno.

10. Mozaik vekna

420 g maslaca - 2 kašike sardel paste - 3 kisela krastavca - 300 g šunke - 100 g zimske salame - 200 g tvrdog sira (trapist, ajdamer, ementaler) - 50 g kavijara - 3 sendvič vekne

Dobro umutite maslac sa sardel pastom. Dodajte na kocke isečene krastavce, šunku, salamu, sir. Tome dodajte i polako izmešajte kavijar.

Vekne presecite na pola i izdubite. Puniti ih pripremljenim nadevom. Dobro ga nabijte. Vekne uvijte u salvet i ostavite u hladnjaku 24 sata. Pred služenje secite na tanke režnjeve.

Odmah služiti.

11. Punjene kifle

8 kifli - 250 g maslaca - 250g šunke - 1 kutija sardina u ulju - 1 kutija ringlica u ulju - 150 g sira trapista - 3 jajeta - 1 kašika kapra - 2 kašike seckanog peršuna - 4 kašike kisele pavlake - 2 kašike majoneza - 1 kašika senfa - 3 kisela krastavca - so po ukusu - biber po ukusu

Iscedite sardine i ringlice. Dobro ih izgnječiti. Umutiti maslac, dodajte senf, kiselu pavlaku, majonez, so i biber. Sve dobro izmešajte. Tome dodajte na kocke sečene šunke, kisele krastavce, sir i tvrdo kuvana jaja.

Pomešajte.

Kifle izdubite i punite nadevom.

Uvijte ih u salvetu i ostavite 24 časa u hladnjaku.

Pred služenje secite kifle na kolutove.

Odmah služite.

12. Punjeni paradajz sa tunjevinom

6 komada paradajza - 1 kutija tunjevine u ulju - 1 glavica crnog luka - 2 dcl jogurta - 2 kašike majoneza - sok od pola limuna - 2 kašike seckanog peršuna - so po ukusu - biber po ukusu

Čvršće paradajze izdubite i spremite za punjenje.

Ocedite tunjevinu, izgnječite je, dodajte sitno sečen crni luk, jogurt, majonez, sok od limuna, peršun, so i biber. Sve dobro izmešajte.

Ovom masom nadevajte paradajze. Ostavite u hladnjaku 3 sata. Služite hladno kao predjelo.

13. Punjen i svež paradajz

1 kutija tunjevine u ulju - 3 ringlice ulja - 2 kašičice seckan ih maslinki - 1 kašika kapra - 2 kašike majoneza - 3 kašike kisele pavlake - sok od pola limuna - 1 kašika senfa - 1 kašika peršuna - 8 čvrstih paradajza - so i biber po ukusu

Izdubite paradajze. Malo ih posolite i pobiberite. Okrenite ih na izdubljenu stranu da se ocede.

Izgnječite tunjevinu u ulju (nemojte cediti), dodajte izgnječene ringlice, sok od limuna, majonez, kiselu pavlaku, senf, so, biber, peršun, kapar, masline i dve kašičice soka od izdubljenog paradaza

Sve dobro izmešati i puniti paradajze ovim nadevom.

Ostavite u hladnjaku do posluženja.

Služiti hladne.

14. Punjene kisele paprike sa sirom

10 čvrstih paprika (dugu ljastih) - 350 g punom asnog ovčijeg sira

-

*200 g kisele pavlake - 3 kašike seckanog peršuna - 100 g
slanog badema - so i biber po ukusu*

Isecite sir i dobro ga umutite sa kiselom pavlakom, seckanim peršunom, solju i biberom. Tome dodajte sitno seckane bademe propržene sa solju.

Ovom masom puniti predhodno očišćene kisele paprike.
Ostaviti u hladnom do služenja.

15. Punjena jaja plavim patlidžanom

1 kg plavih patlidžana - 8 jaja - 2 glavice crnog luka - 1 veza peršuna - 1 šolja majoneza - 1 kašika senfa - so i biber po ukusu

Ispecite na plotni plave patlidžane sa korom. Kada se kora dobro zapeče, da se odvaja, otvorite ih i izvucite unutrašnji mekan deo. Ostavite da se ohladi.

Obarite jaja, svako presecete uzduž na pola. Izvucite žumanca, izgnječite, dodajte sitno seckan crni luk, seckan peršun, majonez, senf, mekan deo iz plavih patlidžana, so i biber. Sve dobro umutite i puniti jaja ovim nadevom.

Ostavite u hladnjaku do služenja.

16. Posna sarma

30 listova blitve - 100g pirinča - 1 veza peršuna - 1,5 dcl ulja - pola litre bistre supe - so i biber po ukusu

Pirinač propržite na ulju. Pobiberite i posolite. Dodajte sitno seckan peršun. Listove blitve poparite i odstranite korenje.

Punite pirinčom i oblikujte manje sarme. Poređajte u vatrostalnu činiju.

Prelijte supom. Poklopite. Pecite u pećnici 1 sat na 200 stepeni.

Služiti hladno a može i toplo.

17. Hladna torta od paprika

1kg paprika - 2 jajeta - brašna - ulja -

Nadev: *0,5 kg belog sira - 400 g kisele pavlake - 200 g šunke - 3 kisela krastavca - 5 jaja - 150 g majoneza - so - biber*

Paprike isecite uzduž, prepolovite i očistite od semena. Odvojte 2 žumanca, od belanaca ulupajte sneg. Polako zamešajte žumanca i sneg. Svaku podovinu paprike umešajte u brašno jaja i pržite na ulju. Ohladite. Izgnječite sir, dodajte 200 g pavlake, isitnjenu šunku, krastavce, tvrdo kuvana jaja i majonez. Sve dobro izmešajte.

Ređajte red paprika, red nadeva. Premažite tortu nadevom. Premažite slojem pavlake.

Ostavite tortu u hladnjaku nekoliko sati.

18. Carsko predjelo

300 g pečenog svinjskog mesa - 1 kifla - 1 dcl mleka - 7 jaja - 1 kašičica senfa - 2 kašike brašna - 1 dcl ulja - so i biber po ukusu

Potopite kiflu u mleko. Ocedite je i sameljite sa pečenim svinjskim mesom na mašini za meso. Dodajte 1 jaje, so, biber i senf. Dobro izmešajte i podelite na 6 jednakih delova. Od svakog dela rastanjite pogaču debljine 1 cm i njome umotajte tvrdo kuvano jaje. Svako uvijeno jaje uvaljajte u brašno i pržite na vrelom ulju dok meso ne porumeni.

Ohladite i secite na tanke piroške.

Služite toplo ili hladno.

19. R o l a t s a š u n k o m

200 g maslaca - 120 g brašna - 1/2 l mleka - 6 jaja - 250g šunke - 100 g kisele pavlake - 50 g permezana - so i biber po ukusu

Zagrijte 120 g maslaca, dodajte brašno i mleko stalno mešajući. Kuvajte dok masa ne postane gusta. Ohladite. Dodajte jedno po jedno 6 žumanacai ulupani sneg od 6 belanaca. Polako umutite i masu stavite u pleh podmazan maslacom. Kad je testo za rolat pečeno, izručite ga i isecite napola po dužini. Sameljite šunku, dodajte kiselu pavlaku, so i dosta bibera. Namažite polovinu testa. Poklopite drugom polovinom. Isecite na komade, ali tako da oblik rolata ostane ucelo. Istopite 80g maslaca i zalijte rolat.

Pospite permezanom i služite toplo.

20. Puding od šunke

500g šunke - 2,5 dcl bešamel sosa - 50g kisele pavlake - 2 kašike pire od paradajza - 3 jajeta - so i biber po ukusu

Šunku sameljite na mašini za meso. Pomešajte sa bešamelom. Dodajte kiselu pavlaku, pire od paradajza, jaja so i biber. Sve dobro izmešajte. Masu sipajte u kalup obložen aluminijumskom folijom. Stavite u hladnjak 24 časa. Pred služenje izručite puding u činiju i skinite foliju.

Služite hladno.

21. Rolnice od testa punjene tunjevinom

300 g rolnica od lisnatog testa - 200 g kravljeg sira - 100 g kisele pavlake - 100 g maslaca - 2 kašike majoneza - 1 kutija tunjevine u ulju - so i biber po ukusu

Ocedite tunjevinu i izgnječite. Dodajte izgnječen sir, majonez, kiselu pavlaku.

Umutite maslac. Stalno muteći dodajte pripremljenu masu od tunjevine. Posolite i pobiberite.

Nadev ostavite u hladnjaku da se stegne.

Sutradan nadevati rolnice. Pokriti rolnice krpom i ostaviti da stoje 24 sata na hladnom.

Služiti hladno.

22. Rolnice od testa punjene pilećom džigericom

300 g rolnica od lisnatog testa - 750 g pileće džigerice - 3 jajeta - 3 kisela krastavca - 100 g kisele pavlake - 2 kašike seckanog peršuna - 1 kašika začina od sušenog povrća - 1 kašika ulja - so i biber po ukusu

Izdinstajte džigericu na ulju sa začinom od seckanog povrća i seckanim peršunom. Ohladite. Iseckajte na sitne kockice. Isitnite tvrdo kuvana jaja i kisele krastavce. Dodajte kiselu pavlaku, so i biber. Sve dobro izmešajte i ostavite rolnice u hladnjaku da prenoće.

Sutradan rolnice nadevajte ovom masom i ostavite na hladnom 24 sata.

Služite hladno.

23. Ruska salata

Majonez od 3 jajeta i 3 dcl ulja - 200 g kisele pavlake - 100 g praške šunke - 2 krompira - 6 šargarepa - 2 jajeta - 4 kisela krastavca - senf - sok od pola limuna - so i biber po ukusu

Obarite krompir i šargarepu. Skuvajte jaja.

Isecite na sitne kocke šunku, krastavce, jaja, šargarepu, krompir i dodajte umućen majonez sa kiselom pavlakom. Sve polako izmešajte i po ukusu dodajte limuna, senfa soli i bibera.

Ostavite u hladnjaku do posluženja.

24. Piktije

1/2 kg junećeg ribića - 1 svinjsko uvo - 2 svinjska papka - svinjski rep - 1 list lovora - 3 šargarepe - 1/2 korena hrena - 3 jajeta - 3 kisela krastavca - so i biber po ukusu - biber u zrnu

Zajedno skuvajte ribić, uvo, papke, rep, lovor, i biber u zrnu. Nemojte staviti mnogo vode. Kuvano je kad voda postane lepljiva.

Obarite jaja. Skuvajte šargarepu. Istružite hren. Meso odvojte od kostiju. Isecite na kolutove šargarepu, krastavce, jaja. Meso isitnite.

U činije u koje ćete razlivati piktije prvo poređajte jaja, krastavce, meso, šargarepu. Pospite struganog rena i bibera u zrnu. Sve zalijte vodom koja je želatirana. Ostavite da se piktije stegnu.

Služite hladne uz ulje sirće i limun.

25. Tikvice kao predjelo

6 manjih tikvica - 2 dcl ulja - 1/2 kašičice origana - 7 listova nane - 1 glavica crnog luka - 1 kašika sirćeta - so po ukusu

Operite tikvice i isecite na tanke kriške. Ispržite ih u ulju. Ocedite. Poređajte ih u činiju iz koje ćete služiti. Pospite origana i listove nane.

Stavite pokrivene tikvice u hladnjak do služenja.

Služite hladno kao predjelo.

26. Tetka Smiljine tikvice

6 tikvica - 4 kašika ulja - 3 kašike brašna - 1 kašika senfa - 1/2 l mлека - 3 žumanca - sok od 1 limuna - so i biber po ukusu

Očišćene tikvice isecite na četvoro po dužini. Obarite ih u slanoj vodi. Ohladite.

Ugrejte ulje, dodajte brašno, nalijte mlekom i stalno mešajte dok ne proključa. Mešajući, dodajte žumanca, so, biber i sok od limuna.

Ohladite. Umutite senf i prelijte preko tikvica.

Služite hladno.

27. Sarm a od šunke u aspiku

400 g praške šunke - 500 g pileće džigerice - 100 g kisele pavlake -

0,5 dcl ulja - 1 kašika začina od sušenog povrća - 3 jajeta - 3 kisela krastavca - 1 kesica aspika u prahu - 2 dcl vina - so i biber po ukusu.

Izdinstajte na ulju i u vinu pileću džigericu. Dodajte začina od sušenog povrća, seckan peršun, so i biber. Ohladite. Iseckate džigericu i dodajte seckana tvrdo kuvana jaja, seckane krastavce, kiselu pavlaku, so i biber. Sve dobro izmešajte.

Ovaj nadev uvaljajte u prašku šunku oblikujući male sarme. Poređajte ih u vatrostalnu plitku posudu i zalijte skuvanim aspikom.

Ohladiti. Služiti hladno.

28. Gruzijski luk sa jajima

1kg krupnog crnog luka - 6 jaja - 3 dcl ulja 2 veze mirođije - 1 veza peršuna - so i biber po ukusu

Očistite i iseckajte na kolutove luk. Pržite ga 3 minuta na vrelom ulju kao pomfrit. Vadite ga rešetkastom kašikom i stavljajte ga odmah na mekan papir da upije masnoću. (luk treba da je pržen)

Obarite jaja i isecite na sitne kocke. Iseckajte peršun i mirođiju.

U činiju iz koje ćete služiti stavite jaja zatim pospite mirođiju i peršun. Posolite i pobiberite. Odozgo rasporedite crni luk.

Služite hladno kao predjelo. Najbolje je da služite uz kavijar.

29. Marinirani mozak

500g teletćeg mozga - 200g kisele pavlake - 1 glavica crnog luka - 2 dc lvinškog sirćeta - 1 list lovora - 1 limun - 1/2 l vode - biber uzrnu - so i biber po ukusu - sok od 1 limuna - kašika začina od sušenog povrća

U vodu stavite da se kuva sirće, iseckan luk, lovorov list, limun isečen na kriške, biber u zrnu, začina od sušenog povrća i so. Kad proključa, spustite mozak da se kuva 15 minuta. Skinite penu i ostavite mozak celu noć u marinatu.

Sutradan ocedite mozak, prelijte ga kiselom pavlakom predhodno izmešanom sa sokom od limuna pobiberenom.

Služite hladno.

30. Vekna od tunjevine

300g tunjevine u ulju - 6 ringlica - 125 g maslaca - 1 kašika sardel paste - 1 kašika kapra - so i biber po ukusu

Sameljite na mašini za meso tunjevinu, ringlice i kapar.

Maslac dobro umutite sa sardel pastom. Dodajte mlevenu masu i dobro izmešajte. Oblikujte veknu. Stavite u kalup podmazan uljem i ostavite 24 sata u hladnjaku.

Sutradan pred služenje isecite kriške.

Služite hladno.

31. Piletina sa pečurkama

1 manje pile - 300g pečuraka - 3 sardele iz ulja - majonez od 3 jajeta - 1 veza peršuna - 2 jajeta - so i biber po ukusu

Pile skuvajte. Pečurke obarite u vodi. Ocedite i ohladite. Sitno iseckajte piletinu, pečurke, sardele. Dodajte trećinu majoneza i seckan peršun. Pobiberite i posolite. Sve polako izmešajte.

Oblikujte kupu. Premažite je ostatkom majoneza i ukasite koturima tvrdo kuvanih jaja.

Služiti hladno.

32. Koktel od belog pilećeg mesa

400g belog pilećeg mesa (fileti)- ostali sastojci sem škampa isti kao koktel od škampa (recept br.451)

Filete malo izlupajte, namažite senfom, uvaljajte u brašno, pobiberite i izdinstajte na vrućem ulju uz malo vode. Ohladite, isecite na rezance.

Ostali postupak isti kao kod Koktela od škampa.

Služite hladno.

33. S a l a t a o d p i r i n č a i s k a m p a

*1kg skampa - 200g p irinča - 1 kaš ika kapra - 1 kaš ič ica sen fa -
2 kaš ike u lja - sok od 1 limuna - 150g tunjevine u ulju - so i
biber po ukusu*

Obarite skampe.Nekoliko najvećih odvojte za ukras.Ostale ras-

tvorite,izvadite meso i isitnite ga.

Skuvajte i operite pirinač.Stavite ga u činiju iz koje ćete služiti. Dodajte meso od skampa,ulje,sok od limuna,posolite i pobiberite. Sve dobro izmešajte.

Obarite jaja i oljuštite ih,rasecite ih preko polovine,izvadite žumanca i napravite od njih nadev.Izgnječite žumance, izmešajte sa sardel pastom,oceđenom i izgnječenom tunjevinom, kaprom, sokom od limuna i biberom.Dobro izmešajte. Napunite belanca i rasporedite ih sa celim skampima preko pirinčane salate.

Služiti kao predjelo.