

Predjela

Sama reč predjelo govori da je to prvo jelo koje se iznosi na sto. Svojim ukusom predjela treba u prvom redu da otvaraju apetit. Zato se mora paziti da ona budu pikantnog ukusa. Najčešće ih treba služiti u malim količinama, mada predjela ponekad mogu biti i snažnija i obilnija. Predjela su deo skoro svakog obeda. Služe se i u obične dane i za vreme praznika. Uglavnom se dele na hladna i topla predjela. Hladna predjela obuhvatala bi otprilike tri veće grupe hladne zakuske, hladna predjela i posna predjela koja su skoro uvek hladna. U hladne zakuske mogli bismo da uračunamo razne konzervisane ribe, kajmak, ajvar, aspik, ostrige. Zatim razne kobasičarske proizvode, kao što su šunka, parizer i kolenice. Hladna predjela bila bi sve vrste pripremanja: gušćje džigerice, hladna jaja u svim oblicima, pihtije, sva predjela sa hladnim majonezom. Kao predjela možemo poslužiti maslinke, kiseo kupus sa uljem i paprikom, razne salate, marinat, ribu.

I topla predjela imaju nekoliko većih grupa: omleti, rolati, palačinke sa nadevima, zatim pudinzi od povrća, raznih mesa i sireva. U topla predjela došla bi još jedna veća grupa pita. Pite su se nekada služile samo na kraju obeda. Po mnogim našim domovima to je slučaj i danas. Ali sve češće pite se iznose kao prva jela. Mogli bismo da ih podelimo na nekoliko vrsta pite pečene u rerni, pite pržene na masti, kuvane pite i zalivene pite.

Milanski rižoto (za 4 osobe)

Potrebno je :

1. 400 gr pirinča,
2. 1 manja glavica luka,
3. 100 gr putera,
4. 1,5 litara vode,
5. 2 kokoške kocke - Podravka,
6. 2 kašikice Vegete,
7. 1,5 dl vina,
8. 1 kašikica šafrana u prahu,
9. 50 gr rendisanog parmezana.



U kipuću vodu stavite kocke za supu i kuvajte oko 5 minuta. Na ugrejanom puteru kratko propržite seckani luk i lagano ga dinstajte zalivajući supom. Dodajte opran pirinač, kratko ga propržite i dinstajte ga postepeno zalivajući vrućom supom uz neprekidno mešanje. Pred kraj dinstanja dodajte vino, Vegetu, i šafran, a zatim parmezan. Pirinač poslužite dok je topao uz svežu sezonsku salatu. **Vreme pripreme oko 25 minuta.**

Samsa

Potrebno je :

1. 500 g. tankih kora za pitu,
2. ulje, kiselo mleko, beli luk,
3. peršun, mineralna voda.

Po tri kore poprskati mešavinom ulja i mineralne vode, staviti jednu preko druge i uvijati tanke pite. Poređati u podmazan, emajlirani pleh ili đuveč, iseći na komade i ispeći u umereno zagrejanj pećnici, da porumene. Zatim zaliti kiselim mlekom sa sitno seckanim ili izgnječenim belim lukom i seckanim peršunom.



Kuvana govedina

Potrebno je :

1. 1 kg govedine ili junetine,
2. 1 veza zeleni (šargarepa, peršun, paškanat, celer),
3. 1 glavica crnog luka i
4. 1 teglica rena.

Posle supe od govedine ili junetine, kao uvod u glavno jelo ručka, u našim kućama se služi rinflajš, tj. kuvano meso iz supe sa renom. Isecite meso na lepe komade, poređajte ga na činiju sa komadima zeleni i služite sa renom.



Zeljanica bez kora

Potrebno je :

1. 14 kašika oštrog brašna,
2. šolja ulja, šolja mleka,
3. šolja spanaća,
4. 30 g. sira,
5. 4 jaja, so,
6. kesica praška za pecivo.



Izmešati žumanca, brašno sa praškom za pecivo, mleko, isitnjen sir, iseckan obaren spanač, ulje i na kraju sneg od belanaca i po ukusu posoliti. Sipati u podmazan pleh i ispeći.

Predjelo od testenine

Potrebno je :

1. 250 g. testenine pužića,
2. 200 g. šunke,
3. 150 g. žutog sira,
4. 150 g. maslina,
5. 1 krem sir,
6. 2 kesice majoneze,
7. so, biber, origano.



Pola pakovanja testenine obariti, ocediti, dodati seckanu šunku, seckani kačkavalj, iseckane maslinke, krem sir i majonez. Po ukusu dodati so, biber i origano. Ohladiti i ukasiti komadićima sira i maslina.

Predjelo od pečuraka i piletine

Potrebno je :

1. 400 g. šampinjona,
2. 400 g. pilećeg belog mesa,
3. veza mladog crnog luka,
4. limun, 150 g. majoneza,
5. 3 kašike belog vina,
6. kašika začina od povrća,
7. so, biber, peršun, malo ulja.



U činiju staviti pileće belo meso, iseckano na kockice i proprženo, zatim dodati posebno prodinstane isečene šampinjone i na kolutove isečen mladi crni luk. Izmešati majonez, sok od limuna, belo vino, začini od povrća, so, biber po ukusu i seckani peršun, pa ovim preliti piletinu i pečurke. Sve lagano izmešati i do služenja držati u frižideru.

Riblja pašteta

Potrebno je :

1. 125 gr. putera,
2. pola manje glavice crnog luka,
3. 3 manja kisela krastavca,
4. 1 konzerva tunjevine,
5. 1 sardina,
6. sok od limuna,
7. 2 kašičice senfa,
8. biber, so.



Umutiti puter sa senfom, narendanim crnim lukom, pa dodati ocedenu tunjevinu i sardinu i sitno seckane kisele krastavce. Posoliti po ukusu, dodati limunovog soka po ukusu, bibera po ukusu i sve to zajedno još malo promešati. Dobije se fina penasta masa. Oblikujete je po želji, ukrasite po želji i ohladite. Veoma je ukusna.

Jaja punjena sardinama

Potrebno je :

1. 6 tvrdo kuvanih jaja,
2. kutija sardina,
3. kašika soka od limuna,
4. mleveni biber,
5. paradajz.



Jaja oljuštiti i iseći na polovine. Žumanca izgnječiti i izmešati sa izgnječenim sardinama, uljem iz konzerve, sokom od limuna i biberom, pa sve dobro umutiti u glatku masu. Ovim nadevom puniti polutke belanaca, najbolje pomoću šprica za ukrašavanje torti. Poređati na tacnu za služenje, po mogućstvu obloženu listovima zelene salate.

Vegetina gibanica (za 4 - 6 osoba)

Potrebno je :

1. 8 - 10 kora tankog testa za gibanice,
2. 400 gr svežeg sira,
3. 500 gr spanaća,
4. 6 jaja,
5. 1 dl kisele pavlake,
6. 100 gr putera,
7. 1 češanj belog luka,
8. so,
9. biber,
10. 1 kašika Vegete.



Spanać operite, sitno isecite, posolite i ostavite da malo odstoji. Žumanca i Vegetu dobro umutite mikserom, zatim dodajte procedeni sir, kiselu pavlaku, biber, fino usitnjeni beli luk i spanać. Dobro promešajte i lagano umešajte sneg od belanaca. Pleh (vel. 20 x 30 cm) namažite rastopljenim puterom, obložite ga listom testa, premažite ga puterom, stavite još jedan list testa i takođe ga premažite puterom. Stavite deo nadeva i tako nastavite sve dok ne potrošite sav nadev. Završite s dva lista testa kao na početku slaganja. Površinu premažite puterom i gibanicu isecite na kocke. Stavite u zagrejanu rernu da se peče na 200 stepeni C i pecite oko 15 minuta, a zatim još pola sata na temperaturi od 150 stepeni C. Pečenu gibanicu nakon pečenja ostavite u rerni još desetak minuta, ali rernu ostavite otvorenu. Poslužite toplo ili hladno kao predjelo ili kao glavno jelo sa jogurtom. **Vreme pripreme : oko sat i 30 minuta.**

Kroketi od krompira i mesa

Potrebno je :

1. 250 g. skuvanog krompira,
2. 350 g. mlevenog mesa,
3. 3 jaja,
4. malo začina od povrća, soli,
5. bibera i peršuna,
6. malo brašna i prezli,
7. ulje za prženje.



Dobro izmešati i sjediniti pasiran krompir, mleveno meso, 2 jaja i začine, praviti ovlaženim rukama valjčiće, umakati ih u jaje umućeno sa malo brašna, uvaljati u prezle i pržiti na dobro zagrejanom ulju. Poređati u tacnu za služenje i ukasiti listićima peršuna.

Pohovani sir

Potrebno je :

1. 500 g. trapista,
2. 2 jaja,
3. brašno,
4. prezle, ulje.



Sir iseći na kvadrate debljine 1 santimetra, svaki umakati u brašno, u ulupana jaja i prezle, pržiti na zagrejanom ulju. Poređati na tanjir i ukasiti po želji.

Patlidžani na sicilijanski način (za 4 osobe)

Potrebno je :

1. 1 kg patlidžana,
2. 200 gr polutvrdog sira (mladog sira ili kačkavalja),
3. so,
4. biber.

Sos :

5. 1 dl maslinovog ulja,
6. 1 kg paradajza,
7. 3 češnja belog luka,
8. bosiljak,
9. origano,
10. šećera po potrebi,
11. 1 kašika Vegete,
12. 2 kašike parmezana.



Patlidžane operite, uzdužno isecite na deblje kriške, pa vrhom noža zarežite mesni deo patlidžana u obliku mrežice. Ovako pripremljene patlidžane stavite u slanu kipuću vodu i kuvajte oko 5 minuta. Kriške patlidžana kuvajte deo po deo, ne sve odjedanput. Kuvane patlidžane izvadite na upijajući papir, procedite i ohladite. Dok se patlidžani hlade, pripremite sos od paradajza. Paradajz operite, kratko uronite u kipuću vodu i ogulite kožicu. Očistite od semenki i meso paradajza isecite na kockice. Na maslinovom ulu kratko propržite beli luk koji ste uzdužno prepolovili. Zatim beli luk izvadite, dodajte pripremljen paradajz i pospite bosiljkom, origanom, biberom i Vegetom. Ako je paradajz kiseliji dodajte šećera i po potrebi dinstajte oko 15 minuta. Sir narendajte i rasporedite po površini kriški ohlađenih patlidžana, pobiberite ih, pa ih preklopite. Zatim napunjene patlidžane poređajte u nauljenu vatrostalnu posudu, prelijte sosom od paradajza i pospite ribanim parmezanom. **Stavite u zagrejanu rernu na 220 stepeni C i pecite 10 - 15 minuta. Ovako pripremljene patlidžane poslužite tople. Vreme pripreme oko sat i 20 minuta.** Ovo jelo možete da poslužite kao predjelo. Biće vrlo ukusno ako patlidžane poslužite na prepečenim kriškama hleba.

Krompir punjen sirom

Potrebno je :

1. 4 krupna bela krompira,
2. 150 g. belog sira,
3. pola čaše kisele pavlake,
4. 20 g. butera, 3 jaja,
5. so, biber, peršunov list.



Dobro oprati krompir, skuvati ga u ljusci dopola, zatim ocediti i kašikicom izdubiti. U udubljenja staviti umućena jaja sa izdrobljenim sirom, solju i biberom, odozgo po komadić butera, pa ispeći u podmazanoj posudi u umereno zagrejanj pećnici. Izvaditi na zagrejan tanjir, odozgo premazati kiselim pavlakom, posuti seckanim peršunom i odmah poslužiti.

Slana torta

Potrebno je:

1. 6 jaja,
2. 6 kašika brašna,
3. so,
4. 1 kašika ulja,
5. pola kesice praška za pecivo,
6. 250 gr. šunke,
7. 200 gr. kačkavalja,
8. 300 gr. majoneza,
9. barena jaja 4 komada,
10. kiseli krastavčići 3 komada



Od 6 jaja, brašna, malo soli, ulja i praška za pecivo ispeći koru, četvrtastu i iseći je na 3 trake. Prvu koru namazati sa majonezom, pospiti sitno seckanom šunkom, i kiselim krastavcima. Preko ide druga kora koju takodje namažite sa majonezom i pospiti sa 150 gr. rendanog kačkavalja i 3 komada rendanih jaja. Pokrite trećom korom, koju takodje premažite sa majonezom i pospiti sa 50 gr. sitno rendanog kačkavalja i 1 rendanim jajetom. Može se iseckati i 1 kiseli krastavac i ukrasiti ili sa barenom šargarepom, napraviti cvetiće i ukrasiti. Ohladiti.

Ćuftice od tunjevine

Potrebno je :

1. konzerva tunjevine,
2. 2 kriške bajatog belog hleba,
3. malo mleka, biber,
4. prezle, ulje za prženje.



Tunjevinu ocediti od ulja, viljuškom dobro usitniti, pa dodati sredinu belog hleba, prethodno namočenu u mleko i iscedenu. Po ukusu pobiberiti, masu dobro izmešati i sjediniti, pa praviti male ćufte, uvaljati u prezle i pržiti na vrelom ulju, da porumene sa svih strana.

Urnebes od pasulja

Potrebno je :

1. 300 g. pasulja tetovca,
2. 4 veća krompira,
3. 3 struka praziluka,
4. 3-4 suve crvene paprike,
5. 2-3 dl ulja, sirće,
6. so, biber.



Posebno skuvati pasulj i krompir, samleti, pomešati sa iseckanim prazilukom, dodati obarenu papriku iseckanu na kockice, po ukusu sirćeta, soli, bibera. Služiti uz vruću pogaču.

Prženi trouglovi

Potrebno je :

1. 450 g tankih kora za pitu,
2. ulje za premazivanje i prženje

Fil sa sirom:

3. 3 kašike griza,
4. 1 jaje, 1 žumance,
5. 2 kašike istopljenog putera,
6. 1 solja izmravljenog feta sira,
7. 1 solja rendane Gaude,
8. so i biber po ukusu.



Fil sa mesom:

1. 200 g mlevene junetine ili teletine,
2. 2 sitno sjeckana mlada luka,
3. 1 zgnječen česanj bijelog luka,
4. 1 kašika sitno sjeckane mirodije,
5. 1 kašika sitno sjeckanog peršuna,
6. 1 kašika ulja, 2-3 kašike mlijeka ili vode.

Za fil od sira u tavi miješajući zagrijavati mlijeko i griz. Kuhati nekoliko minuta dok se ne zgusne. Skloniti sa šporeta, dodati ostale sastojke i dobro izmiješati. Ukoliko je fil tečan, dodati još feta sira. Za fil od mesa izmiješati sve sastojke u činiji. Dodati toliko mlijeka ili vode da masa bude žitka. Staviti 1 koru na sto i oštrim nožem isjeći trake širine 5 cm. Redjati dvije trake jednu preko druge, premazujući ih uljem ili istopljenim puterom. Staviti kašičicu fila na jedan kraj i formirati trouglove. Ovako pripremljeni trouglovi mogu se zamrzavati. Peći ih u dosta ulja da porumene. Služiti toplo.

Punjeni paradajz

Potrebno je :

1. 8 paradajza srednje veličine,
2. 200 g pavlake,
3. 100 g rena,
4. 100 g senfa,
5. 200 g praške šunke,
6. kašičica seckanog peršuna,
7. 8 listova zelene salate,
8. so, biber.



Paradajze oprati i odrezati poklopce. Meso iz sredine paradajza izdubiti, sitno iseckati i ostaviti na cedilu nekoliko minuta. Paradajz posoliti, pa ga složiti u staklenu činiju na koju ste predhodno položili listove zelene salate. **Nadev:** Smešati pavlaku, ren, senf, sitno seckanu šunku i seckani peršun, zatim dodati još biber, so i ocedeno i iseckano meso iz paradajza. Sve lagano, ali dobro promešati. Malom kašičicom puniti paradajze ovim nadevom, pa ih poklapati njihovim poklopcima i posuti seckanim peršunom. Paradajz pripremljen na ovaj način, služi se kao predjelo ili kao prilog glavnom jelu, tj. uz pečenje ili nereske.

Vekna od sira i povrća

Potrebno je :

1. 800 g. krompira,
2. 250 g. sira,
3. 2 šargarepe,
4. 200 g. graška,
5. 250 g. topljenog sira,
6. komadić butera, so.



Krompir skuvati u ljusci u slanoj vodi, oljuštiti i propasirati. Izmešati sa sirom i jajetom, dodati običan grašak i skuvanu šargarepu isečenu na kockice. Na kraju umešati i topljeni sir isečen na kockice, malo posoliti. Na foliji premazanoj buterom oblikovati kao veknu. Držati u frižideru najmanje 3 sata, seći na kolutove.

Jaja sa sosom od celera

Potrebno je :

1. 6 kuvanih jaja,
2. sok od limuna,
3. manja glavica celera,
4. 200 g. pavlake,
5. 200 g. majoneza.



Sitno narendati oljušten celer, dodati limunov sok, pavlaku, majonez i malo soli, pa sve lagano sjediniti. U posudu za serviranje sipati 2/3 sosa, poredati polutke kuvanih jaja sečenom stranom nagore, sipati preostali deo sosa.

Rolne od šunke i rena

Potrebno je :

1. 250 g tanko sečene praške šunke,
2. 200 g rena,
3. 150 dcl slatke pavlake,
4. 4 kašike majoneza,
5. so, biber,
6. i za dekoraciju malo peršuna i nekoliko crnih maslinki.



Umutiti pavlaku, pa dodati ren i majonez, malo bibera, prema ukusu i soli. Promešati i svaki list šunke puniti sa tako dobijenim nadevom i formirati u rolne koje treba slagati na hladan porcelanski poslužavnik. Dekorirati sa maslinkama i peršunom prema sopstvenoj želji.

Topli sendviči (za 4 porcije)

Potrebno je :

1. 150 g kačkavalja,
2. 150 g šunke,
3. 3 jaja,
4. 20 g sira ribanca,
5. 1,5 dl pavlake,
6. 8 kriški hleba,
7. 0,5 dl mleka,
8. so, biber.



Kačkavalj izrendajte, šunku isecite na tanke rezance. U izmešana jaja dodajte sir, šunku, sir ribanac, so, biber, vegetu, pavlaku, pa sve izmešajte u gustu kašastu smesu. Svaku krišku hleba umočite u mleko, i stavljajte po kašiku-dve smese, složite u tepsiju i zapeći u zagrejanj pećnici. Poslužiti tople uz pivo, vino ili čaj.

Paradajz punjen sirom

Potrebno je :

1. 5 paradajza srednje veličine,
2. 150 g. prevrelog sira,
3. ravna kašikica mlevene paprike,
4. 100 g. praške šunke,
5. manja crvena paprika,
6. nekoliko jezgra oraha.



Oprati paradajz, odseći vrh i kašikicom izdubiti. Sir izdrobiti viljuškom, dodati mlevenu papriku i na kockice seckanu prašku šunku i papriku sa malo peršuna. Puniti filom i dekorisati iseckanim orasima.

Pašteta za sendviče

Potrebno je :

1. 1 konzerva sardina,
2. 250 g senfa,
3. 1 kašika majoneza,
4. 2 češnja belog luka,
5. 1 kašičica iseckanog peršuna,
6. na vrh noža mlevenog bibera,
7. 1 kg tost hleba i so.



Izvadite sardine iz konzerve i odlite ulje. Viljuškom dobro izgnječiti, dodati iztucani beli luk i peršun. Zatim dodati 2 dobre kašike senfa i majoneza, po želji pobiberiti i posoliti. Sa pripremljenom paštetom namazati kriške tost hleba, koje ste predhodno lako premazali senfom, pa ih pokriti drugom kriškom i peći u tosteru. Servirati ih još tople.

Posna ruska salata

Potrebno je :

1. oslić od 500 g. do 1 kg.,
2. 3 osrednje šargarepe,
3. šolja graška,
4. manja glavica celera,
5. po koren peršuna i paškanata,
6. 3 krompira, kiselih krastavčići.



Za majonez

1. 2-3 krompira,
2. 2 kašike sojinog brašna,
3. 3 dl ulja,
4. kašikica senfa,
5. 1 limun, 2 dl vode,
6. so, biber.

Ribu skuvati, odvojiti meso od kostiju, izmrviti. Dodati obareno i iseckano povrće (šargarepu, krompir, celer, paškanat, peršun), obaren grašak i iseckane kisele krastavčiće. Za majonez, staviti vodu da provri, dodati sojino brašno i pire od kuvanih krompira, izmešati, dodavati kap po kap ulja i stalno mutiti. Dodati senf, sok od limuna, so, biber. Izmešati majonez sa ribom i povrćem, služiti na podlozi od listova zelene salate. Ukrasiti kriškama limuna.

Predjelo od krompira sa lignjama

Potrebno je :

1. 1 kg. krompira,
2. 2 glavice crnog luka,
3. 5 lignji,
4. limun, so, biber,
5. maslinovo ulje.



Krompir skuvati u slanoj vodi i ostaviti u ljusci da se ohladi. Lignje očistiti, oprati, obariti u slanoj vodi, iseći tanko na kolutiće. Staviti u činiju, pobiberiti i dodati sok od limuna. Krompir oljuštiti, iseći na kolutove, pomešati sa oljuštenim i na tanke režnjeve isečenim crnim lukom, sipati u činiju sa lignjama, preliti maslinovim uljem, lagano promešati.

Predjelo od pirinča i tunjevine

Potrebno je :

1. veća šolja kuvanog pirinča,
2. konzerva tunjevine u komadićima,
3. 2 zelene paprike iz turšije,
4. 2 kisela krastavčića,
5. 100 g. zelenih maslina,
6. sok od pola pomorandže,
7. sok od limuna, so, biber.

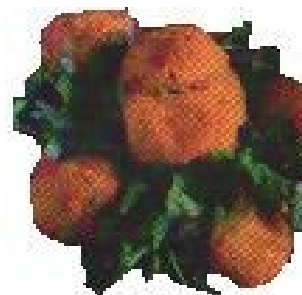


Na kockice iseckati paprike, krastavčiće i tunjevinu, dodati kuvani pirinač, zelene masline bez koštica i sok od limuna i pomorandže, po ukusu začiniti solju i biberom, sve izmešati i sipati u činiju za služenje.

Slani Rafaelo

Potrebno je :

1. 2 veća pileća bela mesa,
2. veza zeleni,
3. 200 g. kravljeg sira,
4. kašika pavlake, kašika majoneza,
5. 4 kisela krastavčića, so,
6. 50 g. rendanog kačkavalja,
7. 2 jaja, zelene masline punjene paprikom,
8. 200 g. susama,
9. brašno, ulje.



Meso i zelen skuvati, posoliti, ocediti i samleti. Dodati izgnječen sir, iseckane krastavčiće, rendani kačkavalj, majonez i pavlaku. Sjediniti. Praviti loptice, maslinu staviti u sredinu. Svaku lopticu uvaljati u brašno, umočiti u izmućena jaja i na kraju uvaljati u susam. Pržiti u ulju dok susam ne porumeni. Služiti uz klasičan tartar sos.

Uštipci sa zobenim pahuljicama

Potrebno je :

1. 150 g. zobenih pahuljica,
2. 150 g. pšeničnog brašna,
3. pola paketića kvasca,
4. šoljica mleka,
5. so, ulje.



Kvasac razmutiti u mlakom mleku i ostaviti na toplom, da uskisne i naraste. Kad je gotov, izmešati ga sa brašnom i zobenim pahuljicama, posoliti i po potrebi dodati malo vode, da testo bude sasvim meko. Ostaviti da uskisne na toplom mestu, a zatim kašikom zamočenom u ulje vaditi male uštipke i pržiti na vrelom ulju. Poslužiti uz jogurt ili kefir.

Pašteta sa čvarcima

Potrebno je :

1. 1/2 kg čvaraka,
2. 2 jaja,
3. 2-3 kisela krastavca,
4. glavica crnog luka,
5. so, kašikica senfa,
6. malo mlevene paprike,
7. 1 dl kuvanog paradajza,
8. mleveni biber.



Čvarke sitno samleti, dodati tvrdo kuvana jaja, krastavce i crni luk isečene na kockice. Beli luk izgnječiti. Začiniti senfom, paprikom i paradajzom, posoliti i pobiberiti. Dobro izmešati i služiti uz slani keks ili hleb.

www.turbo-kuvar.com