

CELER SA MAJONEZOM

Za 2 osobe

Sastojci:

- celerov koren (2 kom.)
- so
- majonez (1 kesica)
- jaje (1 kom.)
- limun (1 kom.)
- peršunov list

Način pripreme:

Celer operite, oljuštite i skuvajte u posoljenoj vodi. Ohladite ga, izrendajte i pomešajte sa majonezom. Stavite ga u odgovarajuæu posudu, ukasite kolutovima tvrdo skuvanih jaja i polovinama kolutova limuna. Pospite naseckanim peršunovim lišæem i služite.

Prijatno!

Autor: D. Birg

DINJA SA PRŠUTOM

Za 2 osebe

Sastojci:

- dinja (2 kriške)
- pršut (4 lista)

Način pripreme:

Dinju do upotrebe držite na hladnom. Neposredno pre posluživanja narežite je na kriške, odstranite semenke i ogulite koru. Na ovalnom ili četvrtastom poslužavniku ukoso složite 3-4 lista pršute, pa krišku dinje i tako naizmenično, zavisno od broja osoba.

Prijatno!

Autor: D. Birg

DOMAÆE PREDJELO OD SIRA

Sastojci:

- mladi kravljji sir (500 g)
- kisela pavlaka (1 dl)
- crveni luk (1 glavica)
- so
- paradajz (2 kom.)

Naèin pripreme:

Sir izgnjeèite viljuškom, dodajte pavlaku i dobro izmešajte. Crveni luk oèistite, operite, sitno naseckajte, posolite i dodajte siru. Dobro izmešajte. Ovo predjelo služite hladno, ukrašeno kriškama paradajza.

Prijatno!

Autor: D. Birg

KOKTEL OD SIRA I BELOG CELERA

Sastojci:

- ulje (8 kašika)
- mirođija
- beli celer (1 veza)
- so
- masline (250 g)
- beli biber (1 kašičica)
- beli sir (250 g)

Način pripreme:

Rastaviti strukove belog celera, peteljke dobro oprati i prosušiti. Nasecite ih na kriške i staviti u neku duboku činiju. Sveže masline uzduž rasecite, izvadite koštice, eventualno još jednom uzduž rasecite i dodajte celeru. Dodajte takođe i sir nasečen na kockice. Sve sasvim lagano izmešajte da se ništa ne bi izgnječilo. Mešavinu stavite u dekorativnu činiju, ukasite listićima celera, pa prelijte prelivom koji ste u međuvremenu napravili od ulja, soli i bibera. Više nemojte mešati i odmah servirajte, obavezno uz tost i maslac.

Prijatno!

KROKETI OD PILETINE

Sastojci:

- beli hleb (100 g)
- mleko
- maslac (80 g)
- biber
- so
- brašno
- kisela pavlaka (3 kašike)
- pileća prsa (3 kom.)
- ulje

Način pripreme:

Pileća prsa ispržite, ohladite i iseckajte. Hleb bez kore natopite mlekom, dobro ocedite, i izmešajte sa mesom. Dodajte umućen puter. Dobro izmešajte, posolite i pobiberite po ukusu, pa umešajte kiselu pavlaku. Od dobijene mase napravite kroket, uvaljajte ih u brašno i rumeno ispržite u vrućem ulju. Poslužite toplo.

Prijatno!

PAŠTETA OD BELOG MESA

Sastojci:

- majonez (1 kom.)
- kiseli krastavac (2 kom.)
- pile (1 kom.)
- peršunov list
- so
- konzerva sardina (1 kom.)
- beli biber
- senf
- jaja (2 kom.)
- limun

Način pripreme:

Očišćeno i oprano pile skuvati u slanoj vodi. Ocediti i odvojiti belo meso, oguliti kožicu i odstraniti kosti. Sardinama takođe odstraniti kosti i zajedno sa piletinom samleti u mašini za mlevenje mesa. Dodati samleveni beli biber, senf, limunov sok, naseckano peršunovo lišće i isitnjena tvrdo kuvana žumanca. Na ovalnom tanjiru oblikujte paštetu, pelijte je majonezom, pa ukasite kockicama kiselih krastavaca i belanaca, i nekoliko listova peršuna.

Prijatno!

Autor: D. Birg

PEÆINA PAŠTETA

Za 4 osebe

Sastojci:

- meso (svinjsko, pileæe belo) (400 g)
- margarin (125 g)
- šargarepa (500 g)
- crni luk (3 glavice)
- jaja (2 kom.)
- senf
- so
- biber
- vegeta
- limunov sok

Naèin pripreme:

Meso sitno iseæi i dobro ispržiti ili upotrebiti veæ prženo preostalo od ruèka. Šargarepu oljuštiti i sitno izrendati pa je pržiti sa sitno iseckanim crnim lukom, dodati u meso, samleti sve u mašini za mlevenje mesa. Ondapomešati sa rastopljenim margarinom, senfom, biberom, posoliti i dodati limunov sok dok ne dobije željeni ukus.

Prijatno!

PIKANTNE PEÈURKE

Sastojci:

- peèurke (400 g)
- jaja (2 kom.)
- klinèiæ (2 kom.)
- beli luk (2 reŹnja)
- limunov sok
- biber
- so
- vino (1 dl)
- lovorov list (1 kom.)
- ulje

Naèin pripreme:

OèiŹæene i dobro oprane peèurke iseæi na tanke listove. Na zagrejanom ulju proprŹiti peèurke sa isitnjenim belim lukom, dodati lovorov list, biber i klinèiæ. JoŹ malo proprŹiti, posoliti i zaliti vinom. Dodati limunov sok, i kuvati 10-15 minuta dok peèurke ne omekŹaju. Izvaditi ih u posudu i ohladiti. Tvrdo kuvana jaja oguliti i narezati na kolutove ili èetvrtine. Peèurke ukrasiti jajima i sluŹiti.

Prijatno!

PILEÆA SALATA SA KELERABOM

Za 4 osobe

Sastojci:

- skuvano pile (1 kom.)
- keleraba (3 kom.)
- paradajz (4 kom.)
- zelena salata
- ulje (4 kašike)
- limunov sok (1 kašika)
- kajenski biber
- so

Naèin pripreme:

Sa skuvanog pileta skinite kožu, a zatim skinite belo meso sa grudi i sa karabataka i isecite na trakice. Svo ostalo meso vratite u pileæi bujon i servirajte zasebno kao supu, a prema ukusu zaèinite. Kelerabe oljuštite, nasecite na štapiæe i kratko kuvajte u malo slane vode. Kad se ohlade dodajte naseèenom pileæe mesu. Paradajze nasecite na osam delova i takoðe dodajte piletini. Veliki tanjir obložite listovima zelene salate. Dobro umutite sastojke za preliv (ulje, limunov sok, biber i so), nalijte na salatu i ostavite da malo upija, pa sve izruèite na pripremljene listove salate i odmah servirajte.

Prijatno!

Autor: Tajne Kuhinje

PREDJELO OD ŠUNKE

Sastojci:

- reznjevi šunke (4 kom.)
- kaèkavalj (150 g)
- spanaæ (1,5 kg)
- maslac (50 g)
- brašno (50 g)
- mleko (5 dl)
- so
- biber
- kari
- jaja (2 kom.)

Naèin pripreme:

Spanaæ oèistiti i oprati, kuvati 15 minuta u slanoj vodi. Za to vreme pripremiti sos: na maslacu pržiti brašno, ali da ne porumeni. Preliti mlekom i kuvati dok se smesa ne zgusne. Umešati potom so, biber, kari i 100g struganog kaèkavalja. Iseckati skuvana jaja i izmešati sa 6 kašika sosa i 6 kašika vode u kojoj se kuvao spanaæ. Umešati i preostali kaèkavalj. Ovim filovati šunku i saviti u rolne. Oceđen spanaæ krupno iseæi i staviti u posudu za peèenje. Odozgo rasporediti šunku, preliti preostalim sosom i peæi u rerni desetak minuta.

Prijatno!

ROLAT SA ŠUNKOM

Sastojci:

- belance (4 kom.)
- žumanca (5 kom.)
- šunka (200 g)
- maslac (100 g)
- kiselo mleko (4 kašike)
- brašno (5 kašika)
- jaja (2 kom.)
- so

Način pripreme:

U penasto ulupan maslac dodajte jedno po jedno žumance i kiselo mleko. Mešajte dok ne dobijete penastu masu, pa dodajte brašno i èvrsto ulupanu penu od belanaca. Veliku tepsiju obložite papirom za peèenje, na nju istresite smesu, i izravnajte je. Pecite je oko 25 minuta na 190 stepeni. Za to vreme sitno iseckajte šunku i jaja. Peèeno testo izvadite iz tepsije, odvojte ga od masnog papira, odmah pospite šunkom i tvrdo kuvanim jajima i savijte u rolat. Poslužite toplo iseèeno na šnite.

Prijatno!

Autor: Tajne Kuhinje

ROLNICE OD SIRA SA POVRÆEM

Sastojci:

- grašak
- šargarepa (1 kom.)
- masline
- zelena salata
- limunov sok
- biber
- so
- jaja (1 kom.)
- majonez
- kaèkavalj (4 lista)
- krompir (1 kom.)

Naèin pripreme:

Krompir i šargarepu oèistite i skuvajte u slanoj vodi. Ohladite i naseckajte na kockice. Dodajte grašak i majonez, izmešajte, posolite i pobiberite prema ukusu. Na kraju umešajte malo limunovog soka. Na svaki list kaèkavalja stavite malo nadeva, uvijte u rolnicu i prièvrstite ukrasnom èaèkalicom. Listove zelene salate operite i prosušite. Tvrdo kuvano jaje narežite na tanke kolutove. Ovalni tanjir obložite listovima zelene salate i na njih slažite rolnice. Ukrasite kolutovima jaja i maslinama.

Prijatno!

ROLNICE OD ŠUNKE

Sastojci:

- crni luk (2 glavice)
- so
- limunov sok (2 kašike)
- biber
- šunka (6 listova)
- pirinaè (100 g)
- majonez (250 g)

Naèin pripreme:

Pirinaè skuvajte u posoljenoj vodi, ocedite i ohladite. Ohlađeni pirinaè pomešajte sa majonezom i sitno naseckanim lukom, pa zaèinite solju, biberom i limunovim sokom. Sve dobro izmešajte, pa tim filom nadenite listove šunke i savijte ih, složite na tanjir i ukasite peršunovim lišæem i rotkvicama iseèenim u obliku ruže.

Prijatno!

Autor: Tajne Kuhinje

ŠARENI VENAC

Za 12 osoba

Sastojci:

- brašno (350 g)
- biber
- so
- jaja (2 kom.)
- maslinovo ulje (50 ml)
- masline - bez koštica (80 g)
- orasi - oljušteni (80 g)
- oštro brašno (50 g)
- zimski salama (120 g)
- kvasac (25 g)

Način pripreme:

U 2dl mlake vode namrvite kvasac. Dodajte kašičicu brašna i soli, pomešajte i stavite na toplo da se DIGNE. Pomešajte obe vrste brašna te dodajte kvasac, ulje i jaja. Snažno i dugo mesite. Ostavite 2h na toplom da naraste. Krupno isecite orahe i masline, a salamu na kockice, te dodajte testu. Pobiberite. Stavite u namašćen kalup u obliku venca, prečnika 24cm. Neka naraste na toplom da se zapremina udvostruči. Pecite 60 minuta u rerni, zagrejanom na 180 stepeni.

Prijatno!

Autor: Kuvarske Ekarolije

SLANA TORTA "PROLEÆE"

Sastojci:

- šunka (150 g)
- šargarepa (1 kom.)
- kaèkavalj (100 g)
- so
- kiseli krastavci (4 kom.)
- suvi vrat (100 g)
- majonez (250 g)
- jaja (2 kom.)
- brašno (6 kašika)
- jaja (6 kom.)
- masline

Naèin pripreme:

Od jaja, brašna i soli umesite testo za tortu. Izlijte ga u namašæn i pobrašnjen oblik za torte i ispecite u umereno zagrejanom rerni. Ohlaðenu tortu isecite na tri lista. Prvi list namažite majonezom, i pospite naseckanom šunkom, suvim vratom i iseckanim krastavcima. Pokrijte drugim listom peèenog testa, namažite majonezom i pospite narendanim kaèkavaljem i na kockice naseckanim kuvanim jajima. Pokrijte treæim listom testa, premažite majonezom, i ukasite kolutima kuvane šargarepe i jaja, i maslinama.

Do upotrebe držite u frižideru.

Prijatno!

SLANI BISKVITNI ROLAT

Sastojci:

- sir ribanac
- vegeta (1 kašika)
- brašno (100 g)
- biber
- peršun
- so
- kisela pavlaka (2 dl)
- kobasice (4 kom.)
- jaja (5 kom.)
- mleko (4 dl)

Način pripreme:

U mleko dodajte vegetu i so. Kad mleko provri, polagano dodajte brašno i kuvajte, neprestano mešajući, dok se smesa ne zgusne. Zatim sklonite sa šporeta i dodajte jedno po jedno žumance, a na kraju lagano umešajte penu od belanaca. U dobro namazanu tepsiju (veličine 30x50cm) razlijte smesu i stavite da se peče u vruću rernu. Pečeni slani biskvit izvadite na krpu, premažite pripremljenim nadevom i još vruć savite u rolat. Ponovo stavite u tepsiju, prelijte kiselom pavlakom, i zapecite desetak minuta.

Nadev: Skuvajte dva para manjih kobasica, sameljite, dodajte pavlaku, so, biber, sir ribanac i peršun pa sve dobro izmešajte.

Prijatno!

Autor: Tajne Kuhinje

TORTA OD ŠUNKE

Sastojci:

- šunka (250 g)
- puter (150 g)
- krompir (500 g)
- jaja (7 kom.)
- prezle (2 kašike)
- so

Način pripreme:

Krompir skuvajte sa ljuskom, malo ohladite, oljuštite i izgnječite. Dok se krompir kuva, umutite penasto puter, umešajte žumanca i dodajte èvrst sneg od belanaca. Lagano umešajte naseckanu ili samlvenu šunku, i izgnječite sa krompirom i prezlama. Posolite prema ukusu. Izlijte u podmazan oblik za torte i ispecite. Peèenu tortu narežite prema ukusu i poslužite kao predjelo

Prijatno!