

TOPLA PREDJELA

1. Jaja pečena u paradajzu

8 čvrstih paradajza iste veličine - 8 jaja - 150g maslaca - 50g permezana - 1 veza peršuna - so i biber po ukusu

Izdubite paradajze. U svaki stavite malo maslaca i zapecite u pećnici. Potom u svaki paradajz stavite po jedno jaje, so, biber, permezan i seckani peršun. Pecite 10 minuta.

Možete služiti toplo i hladno.

2. Jaja punjena gorgonzolom

8 jaja - 150g gorgonzole - 2 kašike maslaca - 1 kašika brašna - 0,5 l paradajz soka - 100g kisele pavlake - listovi bosiljka - so - biber

Tvrdo kuvana jaja ohladite i oljuštite.

Na maslacu kratko propržite brašno, dodajte paradajz u kratko kuvajte. Začinite. Bosiljak isecite na štapiće. Polovinu stavite u sos.

Jaja isecite uzduž na polovine. Izvadite žumanca i umutite sa gorgonzolom. Začinite. Napunite belanca sa ovom masom.

U paradajz sos dodajte pavlaku, umutite i zalijte punjena jaja poređana u vatrostalnoj posudi.

U predhodno zagrejanj pećnici pecite 15 min na 200 C . Ostatak bosiljka pospite po pečenim jajima. Služite toplo.

3. Paradajz punjen kajganom

*4 veća tvrda paradajza - 2 jajeta - 50g slanine - kašičica
maslaca - kašika tvrdog sira - so - biber*

Odsecite gornji sloj paradajza i izvadite iz njega "meso". Posolite i ostavite da se ocede. Slaninu isecite na rezance, propržite da bude reš. Izvadite. Na istoj masnoći ispecite predhodno umućena jaja sa solju i biberom. Dodajte strugani sir, dobro izmešajte i dodajte slaninu. Punite paradajze i poklopite njihovim poklopcem.

Odmah služite toplo.

4. Omlet sa sirom i paradajzom

3 jajeta - 1 kašičica brašna - 2 kašike mleka - 100g punomasnog sira - 2 paradajza - 1 kašika ulja - so i biber po ukusu

Dobro umutite jaja sa mlekom i brašnom. Posolite i pobiberite. Ugrejte ulje u tiganju i izručite jaja ne mešajući. Povremeno pomalo odižite ivice, ali ne okrećite. Kada je omlet gotov, izručite ga na pečenu stranu u tanjir. Na polovinu omleta pospite izgnječen sir i paradajze isečene na kolutove. Pobiberite. Preklopite drugim delim omleta.

Služite toplo.

5. Omlet sa pečurkama

3 jajeta - 1 kašičica brašna - 2 kašike mleka - 300g pečuraka -
2 kašike ulja - 1 veza peršuna - kašika začina od sušenog
povrća - 2 kašike kisele pavlake - so i biber po ukusu

Predhodno izdinstajte na 1 kašičici ulja sitno sečene pečurke. Pospite začinom od sušenog povrća, sitno seckanim peršunom i pobiberite.

Dobro umutite jaja sa mlekom i brašnom. Posolite i pobiberite.

U tiganju ugrejte ulje, izručite jaja ne mešajući. Za vreme pečenja povremeno odižite ivice, ali ne okrećite. Kada je omlet pečen izručite ga u tanjir na pečenu stranu.

Na polovinu omleta pospite pečurke. Pobirete. Poklopite drugim delom omleta.

Služite toplo.

6. Omlet sa mozgom

3 jajeta - 1 kašičica brašna - 3 kašike mleka - 250 g teletćeg mozga - 2 kašike ulja - 1 veza peršuna - 1 kašika začina od sušenog povrća - so i biber po ukusu

Izdinstajte mozak na jednoj kašičici ulja sa začinom od sušenog povrća, isitnjenim peršunom i biberom. Posolite po ukusu.

Dobro umutite jaja sa mlekom i brašnom. Posolite i pobiberite. Ugrejte ulje u tiganju, izručite jaja ne mešajući. Za vreme pečenja povremeno odižite ivice. Ne okrećite omlet. Kada je gotov izručite ga na tanjir na pečenu stranu.

Na polovinu omleta pospite mozak. Preklopite drugim delom omleta.

Služite toplo.

7. Rolat sa šunkom u bešamel sos

*5 jaja - 5 kašika brašna - 4 dcl mleka - 2,5 dcl bešamelsosa -
250g šunke - 100g suve slanine - 2 kašike kisele pavlake - soli
i biber po ukusu*

Dobro umutite mleko i brašno. Kuvajte dok se ne zgusne.
Ohladite mešajući. Dodajte 3 žumanceta i ulupani sneg od 3
belanceta. Posolite. Izručite u podmazan pleh i pecite na
umerenoj toploti.

Nadev: Sitno isecite slaninu i šunku. Propržite. Dodajte kiselu
pavlake. Ohladite. Umutite 2 jajeta, posolite i pobiberite.

Nadev stavite na pečeno testo i uvite u rolat. Stavite u
vatrostalni sud, isecite na kriške, ali ne odvajajte, tako da rolat
ostane ceo. Zalijte bešamel sosom i pecite u pećnici na
umerenoj toploti oko 25 minuta.

Služite toplo.

8. K i š L o r e n

*1 paket lisnatog testa - 200g suve slanine - 400g kisele pavlake
- 4 jajeta - so i biber po ukusu*

Rastanjite testo i stavite ga u okruglu tepsiju. Odozgo pospite isitnjenu slaninu. Zalijte umućenom kiselom pavlakom i jajima. Pobiberite. Pecite u pećnici na 250 C.

Služite toplo.

9. Raskošni kiš

*1 paket lisnatog testa - 300g tvrdog sira - 300g šunke - 500g
šampinjona - 1 veza peršuna - 70g maslaca - 400g kisele
pavlake - 2 dcl slatke pavlake - 5 jaja - so - biber*

Šampinjone isecite na tanke režnjeve, izdinstajte na maslacu i dodajte seckan peršun. Ohladite.

Rastanjite testo, stavite ga u tepdiju. Odozgo stavite na tanke režnjeve isečen sir, pospite seckanom šunkom i dinstanim šampinjonima. Umutiti kiselu i slatku pavlaku sa jajima. Zalijte Kiš i pobiberite. Pecite u pećnici 45 minuta na 220 C.

Služite toplo.

10. Volovan sa skampima

*500g skampa - 150g pečuraka - 100g maslaca - 1 paket
lisnatog testa - 1 jaje - 0,5 dcl konjaka - 2 dcl bešamel sosa - 2
kašike kisele pavlake - so i biber po ukusu*

Napravite od lisnatog testa i jajeta volovane na način opisan u sledećem receptu. Na maslacu propržite sitno sečene pečurke i meso od skampa. Dodajte so i biber. Zalijte konjakom i dinstajte 10 minuta. Dodajte bešamel sos umućen sa kiselim pavlakom. Sve dobro izmešajte i nadevajte volovane.

Služite toplo.

11. Volovan sa mozgom

*1 paket lisnatog testa - 500g te lećeg m ozga - 2 kaš ike zač ina
od sušenog povrća - 1 veza peršuna - 2 kaš ike ulja - 2
žum ance ta -
3 kaš ike kise le pavlake - so i biber po ukusu*

Ratanjite testo.Vadite modlom krugove prečnika 6 cm.Za svaki volovan upotrebite po dva kruga.Manjom modlom(prečnika3cm) iz svakog drugog kruga iz sredine izvadite manji krug.Ivice punog kruga namažite žumancetom i odozgo zalepite prsten.Pecite zajedno sa malim krugovima,koje ste izvadili i koji će vam služiti kao kapice,a koje pre pečenja premažete žumancetom.Pecite na umerenoj toploti.

Mozak izdinstajte na ulju sa začinom od sušenog povrća, iseckanim peršunom i biberom.Na kraju umutite kiselu pavlaku.Napunite volovane toplim nadevom i odozgo stavite kapicu.

Služite toplo.

12. Volovan sa pečurkama

1 paket lisnatog testa - 500g pečuraka - kašika začina od sušenog povrća - 1 veza peršuna - 2 kašike ulja - 2 žumance ta - 100g kisele pavlake - so i biber po ukusu

Rastanjite testo. Vadite modlom krugove prečnika 6 cm. Za svaki volovan upotrebite po dva kruga. Manjom modlom prečnika 3 cm iz svakog drugog kruga izvadite iz sredine manji krug. Ivice punog kruga namažite žumancetom i odozgo zalepите prsten. Pecite zajedno sa malim krugovima koje ste izvadili i koji će vam služiti kao kapice, a koje pre pečenja premažete žumancetom.

Pecite na umerenoj toploti.

Pečurke isitnite i dinstajte na ulju. Pospite začina od sušenog povrća, dodajte seckani peršun i biber. Na kraju umutite kiselu pavlaku. Napunite volovan toplim nadevom i odozgo stavite kapicu.

Služite toplo.

13. Torta od spanaća sa šunkom

1kg spanaća - 1 zemljička - 100g maslaca - 1dcl mleka - 6 jaja - 300g kisele pavlake - 1 kašika brašna - 600g šunke - so i biber po ukusu

Operite i obarite spanać u slanoj vodi. Sameljite ga sa zemičkom natopljenom u mleku i iscedenom. Dodajte 50g maslaca, 6 žumanca i 100g kisele pavlake. Posolite i pobiberite. Dodajte ulupani sneg od 6 belanaca. Sve dobro izmešajte.

Izručite u podmazan i brašnom posut kalup za tortu. Pecite u pećnici 30 minuta na 225 C .

Ispečenu tortu presecite na pola. Na donju polovinu omleta stavite iseckanu šunku pomešanu sa 100g kisele pavlake. Poklopite tortu gornjim delom, još malo dopecite. Kada je gotova, zalijte ugrejanim (50g) maslacem i 100g kisele pavlake. Služite toplo.

14. Fondi od sira

250g sira emantalera - 250g sira gauda - 1 dcl belog vina - 1 dcl konjaka - 1 kašičica gustina - prstohvat orašćića - hleb iseckan na kocke - so i biber po ukusu

U posudu pribora za fondi stavite izrezan sir na kocke. Postavite posudu na poseban grejač za fondi. Kada sir počne da se topi, uspite vino stalno mešajući. U posebnoj posudi umutite gustin sa konjakom. Sipajte u sir. Dodajte orašćić so i biber.

Svaki gost nabada na posebne dugačke viljuške kocke hleba i umače u sir.

15. Pečurke punjene mozgom

*20 voćih kapica mozga (šam piñona) - 50g maslaca - 4 dcl
bešamel sosa - 100g kisele pavlake - 50g permezana - 250g
teletćeg mozga - 1 limun - sok od 1 limuna - 1 glavica crnog
luka - 1 lovorov list - kašika začina od sušenog povrća - biber u
zrnu - so i biber po ukusu*

U pola litre vode dodajte seckan crni luk, lovorov list, limun isečen na kriške, sok od limuna, začina od sušenog povrća, biber u zrnu i soli. Kada provri, spustite mozak da se kuva 15 min. Skinite penu i ostavite u hladnjaku 3 sata.

Kapice pečuraka posolite i pobiberite. Ispecite na umerenoj toploti. Ocedite mozak, isecite ga na kocke, dodajte 2 dcl bešamel sosa, dodajte pavlaku, izmešajte i napunite pečurke. Poređajte ih u vatrostalnu posudu, zalijte sa 2 dcl bešamel sosa, stavite listove maslaca, pospite permezanom i pecite 25 min na 250 C.

Služite toplo.

16. Špargle u šlafruku

*2kg špargli - 4 dcl ulja - sok od 1 limuna - testo za palačinke -
so i biber po ukusu*

Špargle kuvajte u slanoj vodi 5 minuta. Dobro ih ocedite. Zatim ih prelijte uljem, sokom od limuna, posolite, pobiberite i ostavite da odstoje 30 minuta. Neposredno pred služenje svaku šparglu umočite u testo za palačinke i pržite na vrelom ulju.

Služite sa kriškom limuna.

17. Kroketi od tikvica

*4 tikvice - 100g punomasnog sira - 1 glavica crnog luka - 1 jaje
- 2dcl ulja - so i biber po ukusu*

Očistite tikvice i istružite na rende. Dodajte izgnječen sir, jaje, sitno seckan luk, so i biber. Izmešajte i pravite krokete. Pržite ih na vrelom ulju.

Služite tople.

18. Kolutovi sa sirom

6kifli - 125g maslaca - 50g permezana - biber po ukusu

Kifle izrežite na kolutove debljine 1 cm. Svaki kolut namažite sa jedne strane maslacem, pospite permezanom i pobiberite.

Pecite u pećnici na umerenoj toploti 20 minuta.

Služite ili hladno ili toplo.

19. Češke pogačice od palačinki

7 palačinki - 1/2 kg mlevenog svinjskog mesa - 1 glavica crnog luka - 2 žemice - 1dcl mleka - 50g maslaca - 200g kisele pavlake - 2 jajeta - 2 kašike ulja - 50g permezana - so i biber po ukusu

Propržite na ulju seckan luk. Dodajte meso i izdinstajte ga. Pomešajte sa zemičkama natopljenim mlekom i ocedenim, 1 jajetom, posolite i pobiberite. Redajte palačinke jednu na drugu kao tortu. Između nadevajte dinstanim mesom. Modlom vadite pogačice. Redajte ih u pleh podmazan maslacom. Prelijte umućenom kiselom pavlakom sa 1 jajetom i biberom. Pecite u pećnici na umerenoj toploti.

Pečene pogačice stavite u činiju a okolo ukasite palačinkama izrezanim u rezance. Pospite ih permezanom.

Služite ih tople.

20. Pečene pečurke

*500g pečuraka šam p i n j o n a - 150g maslaca - 1 veza peršuna -
so i biber po ukusu*

Očistite šampinjone od drški. Upotrebite samo kapice.
Kapice poređajte u pleh. U svaku stavite grumen
maslaca, malo seckanog peršuna, posolite i dobro pobiberite.
Pecite u rerni 25 minuta na 200 C.
Služite tople.

21. P r e d j e l o o d p e r i n č a

*125g p i r i n č a - 80 g m a s l a c a - 3 j a j e t a - 6 k r i š k a s t r u g a n o g
t v r d o g s i r a - s o k o d 1 l i m u n a - s o i b i b e r p o u k u s u*

Skuvajte pirinač u slanoj vodi sa sokom od limuna. Ocedite ga i ohladite.

Umutite maslac sa 3 žumanceta, dodajte ulupani sneg od 3 belanaca, strugani sir, biber i so. Na kraju izmešajte sa skuvanim pirinčem.

Sipajte u podmazani vatrostalni sud i pecite u pećnici.

22. Pečen sir

za jednu osobu

60g punomasnog sira - 30g maslaca - prstohvat crvene aleve paprike - prstohvat soli - prstohvat bibera

Za svakog gosta napravite poseban paketiću aluminijumskoj foliji.

Svakome ponaosob u foliju stavite sir debljine 2 cm, preko njega u komadu maslac, posolite, pobiberite i pospite aleve paprike. Upakujte i u pećnici pecite 25 minuta na 200 C.

Služite toplo. Na svaki tanjir stavite poseban paketić.

23. Barena blitva i cukini sa pršutom

500g blitve - 4 komada cukina (tanke zelene tikvice) - 1 veći krompir - 2 kašike maslinovog ulja - 250g pršuta - so i biber po ukusu

Stavite oljušten i na kocke isečen krompir da se kuva u slanoj vodi. Kad voda proključa sipajte ulje. Kuvajte krompir 10 minuta. Zatim stavite sečenu blitvu, cukine isečene na deblje kolutove i kuvajte još 15 minuta-

Kada je kuvano, ocedite, zalijte maslinovim uljem, posolite i pobiberite.

Služite uz tanko sečenu pršutu.