

KROMPIR SALATA SA JOGURTOM

Sastojci:

- so (1 kašičica)
- krompir (1 kg)
- šećer (2 kašike)
- crni luk (125 g)
- limunov sok (3 kašike)
- majonez (125 g)
- jogurt (125 g)

Način pripreme:

Skuvati krompir u ljusci, oljuštiti ga i iseći na kolutove. U velikoj činiji pomešati zajedno majonez, jogurt, limunov sok (ili sirće), šećer i so. Dodati krompir i luk isečen na kolutove. Protresti činiju da se sastojci sjedine. Poklopljenu činiju držati na hladnom najmanje četiri sata.

Prijatno!

Autor: Kuvarske Ekarolije

KROMPIR SALATA

Za 4 osobe

Sastojci:

- krompir (1 kg)
- zelena salata (1 glavica)
- jaje (3 kom.)
- crvena paprika (1 kom.)
- kisela pavlaka (1 èaša)
- majonez (3 kašike)
- senf (1 kašičica)
- limun (1 kom.)

Naèin pripreme:

Skuvati krompir u posoljenoj vodi, oguliti i iseæi na kocke. Iseckati sitno zelenu salatu. Papriku iseæi na rezance. Skuvati trvdo jaja i iseckati ih na kolutove. Sve iseckano sjediniti i povezati sa kiselom pavlakom, majonezom senfom i sokom od limuna.

Prijatno!

MEKSIËKA SALATA

Sastojci:

- paprika
- šunka
- krastavci
- majonez
- kisela pavlaka
- kečap
- ljute papričice (po želji)

Način pripreme:

Sitno naseckati paprike, šunku i krastavce. Sve to preliti sa pavlakom, majonezom, malo kečapa i izmešati.

Prijatno!

RIBLJA SALATA "JONATAN"

Za 4 osobe

Sastojci:

- kiseli krastavci (3 kom.)
- so
- jogurt (250 ml)
- vinsko sirće (2 kašike)
- jabuke (sorta JONATAN) (2 kom.)
- ljuta crvena paprika
- majonez (2 kašike)
- bakalar (400 g)
- crni luk (1 glavica)
- jaja (2 kom.)
- kečap (2 kašike)
- kapar (2 kašike)
- senf (1 kašičica)
- peršun (1 veza)

Način pripreme:

Potopiti riblje filete u malo vrele vode. Posoliti. Pirjaniti oko 10 minuta i ostaviti da se ohlade. Krastavce i oprane neljuštene jabuke iseći na sitne komadiće. Iseći kapar, oljuštiti luk i iseckati ga zajedno sa peršunom. Izmešati kapar, luk i peršun sa jogurtom, začiniti sa malo ljute paprike, dodati majonez, kečap, senf i sirće. Sve lagano izmešati i posoliti. Isitniti bakalar i dodati ga umaku zajedno sa krastavcima i jabukama. Ostaviti 1 čas. Zatim pikantno začiniti i ukrasiti. Servirati uz tost ili crni pšenični hleb.

Prijatno!

Autor: Burdin kulinarski studio, Ernst Birster

SALATA "ASTORIJA"

Za 4 osobe

Sastojci:

- ulje (4 kašike)
- siræe (2 kašike)
- peršun
- kruške (zrele) (2 kom.)
- biber
- lešnik
- so
- zelena paprika (1 kom.)
- grejpfrut (2 kom.)
- sveža salata

Naèin pripreme:

Oljuštiti kruške, iseæi ih na osmine i izvaditi semenke. Grejpfrut oljuštiti oštrim nožiæem. Skinuti i belu pokožicu. Papriku iseæi na èetvrtine, izvaditi semenke, oprati ih i iseæi na fine tanke duguljaste komadiæe. U èiniju za salatu usuti siræe, ulje, dodati malo soli i bibera, a zatim isitnjene sastojke i sve dobro izmešati. Iseæi lešnik na tanke listiæe i posuti salatu. Ivicu èinije ukasiti listovima salate i posuti sveže iseckanim peršunom. Može se služiti i kao salata, i kao predjelo ili kao veèera sa tostom.

Ovu vitaminsku salatu treba jesti što više od februara do aprila.

Prijatno!

Autor: Burdin kulinarski studio, Ernst Birster

SALATA OD BELOG I CRVENOG KUPUSA

Sastojci:

- limunov sok (1 kom.)
- ulje (1 šoljica)
- pola glavice crvenog kupusa
- pola glavice belog kupusa
- so

Način pripreme:

Posebno istružite ili isecite na tanke rezance beli i crveni kupus, i svaki posolite i pospite sokom od limuna i uljem. Izmešajte, svaki u svojoj posudi, pa ređajte u činiju za salatu gomilice crvenog i gomilice belog kupusa u vencu ili zrakasto, kako želite. Ovako oblikovana salata vrlo lepo izgleda.

Prijatno!

Autor: Kuvarske Ėarolije

SALATA OD CVEKLE I PAVLAKE

Sastojci:

- biber
- senf (1 kašičica)
- kisela pavlaka (1 kom.)
- jaja (3 kom.)
- cvekla (3 kom.)
- so
- koren rena
- sok od limuna (1 kom.)

Način pripreme:

Operite i skuvajte cveklu. Isecite je na kockice i izmešajte sa solju i biberom. Pavlaku pomešajte sa senfom i limunovim sokom. Jaja kuvajte u vreloj vodi oko 9 minuta, ohladite pod mlazom hladne vode, oljuštite i sitno iseckajte. Ren istružite. Posoljenu i pobiberenu cveklu izmešajte sa pavlakom, tj. umakom koji ste dobili mešanjem pavlake, senfa i limunovog soka. Izručite salatu u plitku činiju za služenje. Pospite struganim renom i struganim jajima.

Prijatno!

Autor: Kuvarske Čarolije

SALATA OD JAJA

Za 4 osobe

Sastojci:

- senf (1 kašičica)
- majonez (2 kašike)
- so
- sok od limuna
- kuvana šunka (125 g)
- rotkvice (1 veza)
- jaja (8 kom.)
- ljuta crvena paprika
- peršun (50 g)
- jogurt (1 kom.)

Način pripreme:

Tvrdo skuvati jaja, ostaviti ih da se ohlade, oljuštiti i iseći na kolutove. Šunku iseći na duguljaste komadiće, a zatim očistiti rotkvice, oprati ih i iseći na kolutove. Peršun brzo oprati pod mlazom vode, istresti kapljice i sitno ga iseckati. U činiju složiti kolutove jaja šunku i rotkvice. Izmešati peršun sa jogurtom, majonezom, senfom, paprikom, solju i limunovim sokom. Ovim preliti sve sastojke salate. Tek na stolu salatu izmešati sa dodatim umakom i servirati uz tost i maslac, a po želji i uz pečeni krompir.

Prijatno!

Autor: Burdin kulinarski studio, Ernst Birster

SALATA OD KARFIOLA

Sastojci:

- karfiol
- ren
- kisela pavlaka
- majonez
- senf

Način pripreme:

Ren narendati i pomešati sa pavlakom, majonezom i malo senfa. Sa tako pripremljenim renom, preliteri skuvani karfiol i blago izmešati.

Prijatno!

SALATA OD KUPUSA I GREJPFRUTA

Za 4 osebe

Sastojci:

- jabuke (2 kom.)
- so
- kiseli kupus (500 g)
- orasi (50 g)
- grejpfrut (2 kom.)
- biber
- jogurt (150 ml)
- listovi nane

Način pripreme:

Kiseli kupus dobro isperite. Grejpfrut ogulite i isecite na kriške. Jabuke nasecite na kriške i natopite sokom od grejpfruta. Pomešajte kupus, grejpfrut i jabuke. Ako je mešavina prekisela, jogurt malo zasladite. Posolite ga, pobiberite, pomešajte sa naseckanom nanom, te prelijte salatu. Pospite krupno narezanim orasima.

Prijatno!

Autor: Tajne Kuhinje

SALATA OD PLAVOG PATLIDŽANA I TIKVICA

Sastojci:

- biber
- paradajz (3 kom.)
- ulje
- peršunov list
- so
- plavi patlidžan (2 kom.)
- tikvice (4 kom.)
- crni luk (1 glavica)

Način pripreme:

Tikvice oèistite, isecite i obarite. Obarene ocedite, posolite i mešajte dolivajuæi ulje u tankom mlazu, ili kap po kap. Plavi patlidžan ispecite i, kad omekša, ostavite na neku nagnutu površinu da se ocedi od crnog soka. Oèistite ga od kore, iseckajte, posolite, pobiberite pa dodajte neprestano mešajuæi ulje u tankom mlazu kao da se priprema majonez. Kad patlidžan postane beo i rastresit pomešajte ga sa tikvicama i sve sipajte u sredinu èinije za salatu. Crveni paradajz operite i isecite na kolutove. Poređajte ga oko salate od tikvica i plavog patlidžana, malo posolite i pospite sitno iseckanim lukom. Salatu od tikvica i plavog opatlidžana pospite sitno iseckanim peršunovim listom.

Prijatno!

Autor: Kuvarske Èarolije

SALATA OD ROTKVICA

Sastojci:

- kisela pavlaka (1 dl)
- jaja (2 kom.)
- so
- rotkvice (5 veza)

Način pripreme:

Rotkvice operite i isecite na tanke kolutiće, jaja kuvajte u vreloj vodi oko 9 minuta, ohladite pod mlazom vrele vode, oljuštite i odvojite belanca od žumanca. Pavlaku dobro pomešajte sa isitnjenim žumancima, pa kad se mešavina malo stegne, dodajte i belanca iseckana na rezance. Posolite i sve izmešajte sa rotkvicama. Sipajte u činiju za salatu i služite.

Prijatno!

Autor: Kuvarske Čarolije

SALATA OD ŠPARGLI I JAJA "PRINCES"

Za 4 osobe

Sastojci:

- peršun
- dimljeno meso (75 g)
- vinsko siræ e (3 kašike)
- jaja (4 kom.)
- so
- še æ er (2 kašièice)
- biber
- ulje (2 kašike)
- špargle (1 kg)

Naèin pripreme:

Šparglu oljuštiti tanko, a prema krajevima malo deblje. Iseæi je na komade. Prokuvati 1 litar slane vode. Dodati šparglu i še æ er i kuvati oko 25 minuta. Ostaviti šparglu da se ohladi. Jaja tvrdo skuvati , preliati ih hladnom vodom, oljuštiti i iseæi na kolutove. Pola veze peršuna oprati, sitno ga iseckati i izmešati sa siræetom, uljem solju i biberom. Ocedenu šparglu izmešati sa prelivom za salatu, suvim mesom iseèenim na duguljaste komade i kolutovima jaja. Salatu složiti u staklenu èiniju. Malo peršuna oprati pod mlazom vode i ukrasiti šparglu. Servirati uz francuski hleb ili sveže zemièke sa maslacem.

I eto nam ukusne vitaminske veèere.

Prijatno!

Autor: Burdin kulinarski studio, Ernst Birster

SALATA OD TESTENINA

Za 4 osobe

Sastojci:

- sitna testenina (zvezdice) (500 g)
- ulje (1 kašika)
- orasi - sitno seckani (1 šaka)
- zelena salata (1 glavica)
- kisela pavlaka (1 èaša)
- majonez (1 kašika)
- zaèini po želji

Naèin pripreme:

Testenine skuvati u slanoj vodi kojoj se doda ulje. Procediti i preliter hladnom vodom. Testeninama dodati iseckane orahe, sitno iseckanu glavicu zelene salate i sve pomešati sa kiselom pavlakom, majonezom i zaèinima po želji.

Prijatno!

ŠARENA SALATA

Za 4 osebe

Sastojci:

- senf (1 kašičica)
- peršun (2 veze)
- biber
- so
- jaja (5 kom.)
- krompir (600 g)
- majonez (250 g)
- smrznuti grašak (200 g)
- jogurt (150 ml)

Način pripreme:

Skuvajte krompir u slanoj vodi, ogulite i isecite. Odmah dodajte jogurt, skuvana jaja oljuštite i isecite na kriške. Grašak kuvajte 3 minuta u slanoj vodi. Ocedite. Krompiru dodajte ohlađen grašak i jaja. Majonezu dodajte senf, so, biber i naseckan peršun, pa time začinite salatu. Neka pre posluživanja odstoji 15 minuta.

Prijatno!

Autor: Tajne Kuhinje

ŠOPSKA SALATA

Sastojci:

- peršun (1 veza)
- paprika (300 g)
- krastavac (200 g)
- crni luk (120 g)
- sir (100 g)
- so
- paradajz (500 g)
- ulje (80 g)

Način pripreme:

Šopska salata je popularna u našim krajevima toliko da se, kao što smo rekli, izjednačuje sa srpskom salatom od paradajza. Očistite i isecite luk na rebarca, ako je zreo, ili na kolutove ako je mlad. Zreli luk obavezno properite u vodi i malo ga izgnječite da mu izađe gorčina. Paprike ispecite na ploči štednjaka. Kad se malo prohlade isecite ih na sitne komadiće. Krastavce operite, oljuštite i isecite na tanje kolutove ili polukolutove. Zrele ali čvrste plodove paradajza operite i isecite na reznjeve pogodne za uzimanje viljuškom. Sve to pomešajte sa lukom, posolite i prelite uljem. Izmešajte pažljivo da se ne stvara velika količina soka i sipajte u činiju za salatu. Pospite sitnjenim sirom i sitno iseckanim peršunom.

Prijatno!

Autor: Kuvarske Čarolije