

BANANE U ÈOKOLADI

Za 4 osobe

Sastojci:

- slatka pavlaka (1 dl)
- maslac (50 g)
- èokolada u prahu (250 g)
- lešnik - naseckan (50 g)
- šeæer u prahu (1 kašika)
- banane (4 kom.)

Naèin pripreme:

Za umak: na slaboj vatri mešajte èokoladu u prahu sa 1dl vode i pavlakom, da dobijete glatki umak. Držite ga na toplom. Oljuštene banane isecite po dužini pa propržite na maslacu. Zatim ih okrenite, pospite šeæerom, pa nastavite da pržite da se malo karamelizuju. Stavite na zagrejane tanjire, zalijte umakom i pospite lešnicima ili bademima.

Prijatno!

BEÈKE CARŠKE MRVICE

Sastojci:

- suvo groŹðe (100 g)
- jaja (4 kom.)
- brašno (250 g)
- mleko (3/8l)
- še æ er (3 kašike)
- so
- maslac (2 kašike)

Naèin pripreme:

Brašno, so, mleko, Źumanca i še æ er izmutiti. Ulupati èvrstu penu od belanaca, dodati osnovnom testu, i lagano umutiti. Rastopiti 1 kašiku maslaca u tiganju, dodati polovinu testa i posuti ga sa 50g opranog suvog groŹða. Lagano peæi palaèinku, spustiti je da sklizne na poklopac, okrenuti i ispeæi sa druge strane. Dvema viljuškama iseæi palaèinku na krupne komade i izvaditi. Drugu palaèinku ispeæi na isti naèin. Na kraju vratiti komade palaèinaka u tiganj i peæi ih još jedan minut. Posuti sa dosta še æ era u prahu i servirati uz kompot od jabuka.

Prijatno!

Autor: Burdin kulinarski studio, Ernst Birster

BEMENSKE KNEDLE

Sastojci:

- pekmez od šljiva
- so
- cimet
- rum (1 àšica)
- mleko (1/4l)
- brašno (250 g)
- kvasac (1 pakovanje)
- jaja (2 kom.)
- maslac (50 g)
- še æ er (50 g)

Naèin pripreme:

Sipati brašno i so u èiniju. Umutiti mlako mleko, kvasac i 1 kašiku še æ era. Ostaviti 15 minuta. Mleko, ostatak še æ era, žumance i rastopljeni maslac dodati brašnu i mutiti ruènim mikserom. Ulupati èvrstu penu od belanaca i dodati ih testu. Testo ostaviti da naraste u otvorenoj pe æ nici na 50 stepeni oko 30 minuta. Zagrejeti specijalni tiganj za "jaja na oko". Istopiti maslac, i kašikom stavljati testo (da kašika bude puna). Pe æ i krofne sa obe strane da dobiju zlatnomrku boju. Prebaciti u tanjir, premazati pekmezom od šljiva u koji je prethodno umešana 1 àšica ruma, i posuti cimetom i še æ erom

Prijatno!

Autor: Burdin kulinarski studio, Ernst Birster

CIPIRIPI U GRIZU

Za 4 osobe

Sastojci:

- mleko (1 l)
- griz (120 g)
- še æ er (2 kašike)
- cipiripi (100 g)
- preliv od èokolade ili sok od malina

Naèin pripreme:

Skuvati griz u mleku uz dodatak še æera. U duguljast rebrast pleh ili okruglu modlu, isplahnutu vodom, sipati polovinu griza, rasporediti potom cipiripi pa sipati ostatak griza. Satviti u frižider da se ohladi i stegne. Pre služenja izvnuti na tacnu, preliti prelivom po želji i služiti

Prijatno!

ÈOKOLADNE KUGLICE

Sastojci:

- badem (200 g)
- žumanca (2 kom.)
- kokosovo brašno
- kakao
- rum (1 èašica)
- šeæer u prahu (100 g)
- èokolada za kuvanje (200 g)

Naèin pripreme:

Samleti neoljušteni badem, a zatim i èokoladu. Izmešati badem, èokoladu, šeæer u prahu, žumance i rum. Napraviti glatko testo. Oblikovati kuglice od 2cm velièine i uvaljati ih u kokos, èokoladne mrvice ili kakao.

Prijatno!

Autor: Burdin kulinarski studio, Ernst Birster

DANSKI KEKS

Sastojci:

- maslac (130 g)
- še æ er (240 g)
- jaja (3 kom.)
- prašak za pecivo (1 kesica)
- brašno (500 g)

Naèin pripreme:

Izmešati prašak za pecivo, brašno i u to utrljati puter. Posebno pomešati še æ er i vanilin še æ er pa pomešati sa brašnom i puterom. Na kraju dodati 2 cela jajeta dobro izmesiti da bude fino testo. Rastanjiti što tanje (debljina noza do dva), vaditi keks modlom ili radlom. Ređati keks u pleh podmazan sa maš æ u, premazati keks žumancetom malo posoliti (kroz prste) i poše æ eriti kristal še æ erom. Vaditi iz pleha dok su vru æ i.

Prijatno!

Autor: Ministarstvo turizma

DEVOJAÈKI PRSTEN

Sastojci:

- sladoled (8 kugli)
- brašno (150 g)
- ušeæereno voæe (120 g)
- vanilin šeæer (1 kesica)
- šeæer u prahu (100 g)
- sok od malina (1 dl)
- kora od limuna
- maslac (100 g)
- jaja (4 kom.)

Naèin pripreme:

Dobro izmešajte maslac sa šeæerom, dodati žumanca, brašno i iseckano ušeæereno voæe, limunovu koricu. Sipajte u osam prstenastih kalupèiæa (namašæenih) i pecite 20 minuta na 200 stepeni. Ohlaðene stavite na tanjire, prelijte malinovim sokom i na svaku stavite kuglu sladoleda.

Prijatno!

Autor: Kuvarske Èarolije

ENGLESKA PITA OD JABUKA "APPLE PIE"

Sastojci:

- pekmez od kajsija
- suvo grožđe (50 g)
- ledenohladna voda (6 kašika)
- šećer u prahu
- vanilin šećer (1 kesica)
- brašno (250 g)
- gustin (2 kašičice)
- morski orašči
- limun (1 kom.)
- so
- margarin (170 g)
- cimet
- šećer (2 kašike)
- brašnjave jabuke (1 kg)

Način pripreme:

Brašno, margarin i so promešati viljuškom i napraviti krupne mrvice. Uz stalno mešanje dodati vodu i dobro izmesiti testo. Rastanjiti ga u jednu veću i jednu manju okruglu ploču. Pleh obložiti većim delom testa. Viljuškom izbosti testo na više mesta. Jabuke oljuštiti, izvaditi semenke, a zatim ih iseći na sasvim sitne kriške i izmešati sa limunovim sokom, šećerom, vanilinim šećerom, cimetom, morskim oraščićem, suvim grožđem i gustinom. Ovom masom prekriti testo i odozgo spustiti drugi deo testa. Čvrsto pritisnuti ivice. Peći pitu u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 40 minuta. Premazati vrelu pitu zagrejanim pekmezom od kajsija, ohladiti je i premazati glazurom od šećera u prahu.

Prijatno!

Autor: Burdin kulinarski studio, Ernst Birster

FRANCUSKE PALAÈINKE

Sastojci:

- šeæer (150 g)
- žumanca (8 kom.)
- mleko (5 dl)
- belo vino (1 šolja)
- džem ili èokolada
- testo za palaèinke

Naèin pripreme:

Umesite klasièno testo za palaèinke. Ispeæi ih i filovati džemom ili èokoladom (po ukusu). Svaku nafilovanu palaèinku iseæi na tri dela, i reðati u posudu. Napraviti krem od šeæera, žumanaca, mleka i belog vina. Preliti kremom palaèinke, i peæi u rerni dok se ne uhvati korica.

Prijatno!

KOLAÈ OD JOGURTA

Sastojci:

- maslac (40 g)
- jaja (3 kom.)
- šeæer (75 g)
- vanilin šeæer (1 kom.)
- brašno (150 g)
- skrobno brašno (25 g)
- limun (1 kom.)
- želatin (14 listova)
- jogurt (450 g)
- slatka pavlaka (600 g)
- maline (250 g)
- sok od trešanja (1/2l)
- èokoladni ukrasi

Naèin pripreme:

Od belanaca ulupajte èvrstu penu, pomalo dodajuæi 75g šeæera i vanilin šeæer. Potom dodajte jedno po jedno žumance, pa brašno, skrobno brašno i na kraju otopljen maslac (ili margarin). Glatko umuæeno testo istresite u lim velièine 30x20 cm. Pecite oko 15 minuta u rerni prethodno zagrejanom na 200 stepeni. Otopite 8 listova želatina, pa ga dodajte u jogurt u koji je veæ umešano preostalih 75g šeæera i limunov sok. Na kraju umešajte u krem 400g šlaga i pustite da se stegne. Složite po testu maline pa prelijte kremom od jogurta. Ostavite na hladnom oko dva sata. Ostatak želatina otopite u soku od trešanja, pa èim poène da se steže prelijte njim krem od jogurta. Ostavite na hladnom oko jedan sat. Ostatak pavlake ulupajte u èvrst šlag. Nasecite kolaè na komade 4x6 cm, pa ih ukasite šlagom, malinama i èokoladnim ukrasima.

Prijatno!

Autor: Tajne Kuhinje

KOLAÈ OD RIBIZLI SA ŠLAGOM

Sastojci:

- crvene ribizle (500 g)
- belanca (3 kom.)
- šeæer (100 g)
- limun (1 kom.)
- gotova okrugla piškota (1/2)
- šeæer u prahu

Naèin pripreme:

Rernu zagrejte na 200 stepeni. Operite ribizle i ocedite ih. Poskidajte peteljke sa bobica. Od belanaca ulupajte èvrstu penu. Uz neprestano mešanje polako dodajte šeæer. Lupajte sve dok masa ne postane èvrsta i sjajna, a potom pažljivo dodajte sok od limuna. Piškotu stavite u kalup. Postavite obod. Ribizle pažljivo umešajte u šlag i rasporedite ga po piškoti. Pospite šeæerom u prahu. Kolaè pecite na srednjoj preèki rerne 15-20 minuta. Izvadite iz rerne i stavite da se osuši.

Prijatno!

Autor: Tajne Kuhinje

KRALJICA ŠTANGLE

Sastojci:

- orasi - mleveni (400 g)
- margarin (300 g)
- èokolada (4 štangle)
- šeæer u prahu (100 g)
- mleko
- brašno (100 g)
- jaja (6 kom.)
- šeæer (12 kašika)
- vanilin šeæer (4 kesice)

Naèin pripreme:

Umutiti sneg od 6 belanaca sa 6 kašika šeæera, posebno umutiti 200 grama margarina zatim dodati 100 grama brašna i 200 grama oraha, sve sjediniti, sipati u pleh i zapeæi. Dobro umutiti 6 žumanaca sa 6 kašika šeæera i 2 kesice vanilin šeæera - sa ovim premazati zapeèenu koru i vratiti u rernu da se osuši. U šerpi prokuhati malo mleka, 100 grama šeæera, 200 grama mlevenih oraha, 2 kesice vanilin šeæera, 4 štangle èokolade, masu ohladiti i u nju dodati 100 grama umuæenog margarina. Sa tim filom premazati ohlaðen kolaè, moæe se posuti i orasima.

Prijatno!

Autor: Nikolina Rajiæ

KREMPITA

Za 4 osobe

Sastojci:

- jaja (8 kom.)
- mleko (1 l)
- puding od vanile (4 kesice)
- vanila
- ulje (6 kašika)
- brašno (6 kašika)
- šeæer (24 kašika)
- prašak za pecivo (1 kesica)

Naèin pripreme:

Kora: 2 cela jajeta, 6 žumanaca, 6 kašika šeæera umutiti pa dodati 6 kašika ulja, 6 kašika brašna i 1 prašak za pecivo. Peæi na 200o C, paziti da se kora ne prepeèe.

Krem: U 1 liter vode (mleka) skuvati 4 pudinga i 12 kašika šeæera, a posebno ulupati 6 belanaca sa 6 kašika šeæera, kada se puding prohladi sjediniti sa umuæenim belancetom.

Prijatno!

Autor: Slobodanka Gošiæ

MALINE POD SNEŽNOM KAPOM

Sastojci:

- maline (500 g)
- piškote (24 kom.)
- sladoled vanila (500 g)
- šeæer (150 g)
- rakija od maline (2 kašike)
- belance
- so

Naèin pripreme:

250 g malina izmiksajte pa propasirajte da uklonite semenke. Pripremite sirup: na vatri otopite šeæer u 8 cl vode, pa kad ugashite vatru, dodajte rakiju. Pustite da se hladi. U vatrostalnu posudu složite pola piškota, pokapajte ih sirupom, pa na njih stavite sladoled. Poravnajte ga pa prelite polovinom izmiksanih malina. Stavite i poneku celu malinu, pa sve prekrijte ostatkom piškota. I njih pokapajte sirupom, pa sve stavite u zamrzivaè. Ulupajte èvrstu penu od belanaca, pa je na sladoledu i piškoti oblikujte u zaštitnu "kapu". Ukrasite je povlaèeæi viljuškom uzdužne brazde. Zapecite kratko u rerni pod grilom dok "kapa" ne dobije nežno zlatnu boju. Poslužite s celim malinama i ostatkom propasiranih u umak.

Prijatno!

Autor: Tajne Kuhinje

OBLANDE SA KIKIRIKIJEM

Za 2 osobe

Sastojci:

- èokolada za kuvanje (200 g)
- mleko (10 kašika)
- jaja (4 kom.)
- oblande
- margarin (250 g)
- kikiriki (200 g)
- še æ er (400 g)

Naèin pripreme:

Penasto umutiti 400g še æ era i 4 jaja. Dodati 10 kašika mleka i prokuvati sa margarinom i èokoladom. Kad se prokuva dodati 200g proprženih i istucanih (samlevenih) kikirikija, i tom smesom nafilovati oblandu.

Prijatno!

PUNJENE KROFNE

Sastojci:

- kvasac (25 g)
- so
- vanilin šeæer (1 kesica)
- šljive (125 g)
- belo vino (1/8l)
- ribana kora limuna (1 kom.)
- mleko (1/4l)
- cimet (1 kašièica)
- margarin
- jaja (3 kom.)
- šeæer (3 kašike)
- brašno (250 g)

Naèin pripreme:

Brašno sipati u èiniju i u sredini napraviti udubljenje. Izmešati mlako mleko sa izmravljenim kvacsem, 1 kašikom šeæera i vanil šeæerom. Sve to sipati u udubljenje. Kvasac ostaviti 20 minuta da nadoðe. Kada kvacas nadoðe sve izmešati, dodati so i dobro umuæena jaja. Ponovo pustiti da naraste. Šljive bez koštica gusto kuvati sa limunovom korom, belim vinom, 2 kašike šeæera i cimetom. Zagrejati specijalni tiganj za peèenje knedli, u svako udubljenje staviti po kašièicu margarina, ispuniti do 3/4 testom i s malo ukuvanih šljiva. Peæi knedle sa obe strane dok ne dobiju zlatnomrku boju. Uvaljati u šeæer i servirati.

Prijatno!

Autor: Burdin kulinarski studio, Ernst Birster

RAFAELO ŠTANGLE

Sastojci:

- margarin (1 pakovanje)
- šeæer (400 g)
- prašak za pecivo (1 kesica)
- kokos (200 g)
- jaja (5 kom.)
- mleko (500 ml)
- brašno (200 g)

Naèin pripreme:

Kora: umutiti sneg od 5 belanaca i dodati 300 grama šeæera, zatim dodati 150 grama brašna i 1 prašak za pecivo, 150 grama kokosa. Peæi na temperaturi od 150 stepeni - 40 minuta.

Fil: prokuhati 1/2 litre mleka, pa u njega dodati umuæena žumanca (5 komada) sa 100 grama šeæera i 50 grama brašna, sve zajedno jos kuhati. Kada se fil ohladi dodati umuæen margarin, sve dobro izmesati i staviti preko veæ ohlaðene kore. Kolaè odozgo posuti sa 50 grama kokosa.

Prijatno!

Autor: Nikolina Rajiæ

ROLAT SA MALINAMA

Sastojci:

- belanca (5 kom.)
- še æ er (150 g)
- žumanca (5 kom.)
- brašno (150 g)
- prašak za pecivo
- šlag (400 g)
- uèvrš æ iva è pene (2 kom.)
- vanilin še æ er (1 kesica)
- zamrznute maline (300 g)
- še æ er u prahu (3 kašike)

Naèin pripreme:

Zagrejte rernu na 220 stepeni. Od belanaca ulupajte èvrst šne, polako mu dodaju æ i še æ er. Lupajte sve dok se še æ er ne otopi. U penu dodajte žumanca, prosejte u to brašno i na vrh noža prašak za pecivo i pažljivo promešajte. Testo razvucite po tepsiji obloženoj masnim papirom. Na srednjoj pre è ki rerne pecite oko 10-12 minuta. Izvadite kola è iz rerne i odmah ga izvrnite na kuhinjsku krpu posutu še æ erom. Odstranite masni papir. Testo pomo æ u krpe namotajte u rolat i ostavite da se hladi. Šlag sa u èvrš æ iva è em i vanilin še æ erom dobro ulupajte. Pažljivo mu dodajte maline. Odmotajte rolat, napunite ga šlagom pomešanim sa malinama i ponovo umotajte u rolat. Pospite še æ erom u prahu. Sa èekajte da se ohladi pa servirajte.

Prijatno!

Autor: Tajne Kuhinje

SALAMICE

Sastojci:

- šeæer u prahu (300 g)
- margarin (200 g)
- žumanca (2 kom.)
- jaja (1 kom.)
- mleko (3 šoljice)
- orasi - mleveni (200 g)
- mleveni plazma keks (100 g)

Naèin pripreme:

Potopiti 100 grama plazma keksa i 200 grama mlevenog šeæera sa 3 šoljice mleka. Posebno umutiti 1 jaje, 200 grama mlevenih oraha, sve dobro sjediniti i podeliti u dve salamice. Tu masu rastanjiti na celofanu posutom orasima u vidu pravougaonika, debljine 1-2 santimetra i filovati sledecim filom: dobro izmutiti 200 grama margarina sa 100grama mlevenog šeæera i 2 presna žumanca. Fil premazati preko rastanjene mase i uviti u rolate.

Prijatno!

Autor: Nikolina Rajiæ

ŠAMPITE

Za 4 osobe

Sastojci:

- jaja (6 kom.)
- brašno (6 kašika)
- šećer (550 g)
- sok od slatkog

Način pripreme:

Umutiti 6 žumanaca sa 6 kašika šećera. Kad je dobro umućeno dodati 6 kašika brašna. Ispeći na umerenoj vatri, ostaviti da se ohladi. Umutiti 6 belanaca a onda postepeno dodavati 12 kašika šećera, mutiti to na tihoj vatri oko 15 minuta, dok ne bude èvrsto. Ušpinovati 100 gr šećera sa malo vode, da bude malo ređe nego za slatko, to sipati polako u šne i mutiti. Koru premazati sokom od slatkog i sipate šne.

Prijatno!