

SOSIVI, MARINATI, NADEVI

1. Sos kari

*2dcl majonez-sosa - 2 kašike kečapa - 2 kašičice alevne paprike
- 1/2 kašičice karija u prahu*

Umutite majonez sa kečapom, alevom paprikom i karijem.
Služite hladno uz meso, ribu, krokete.

2. Sos Bernes

*2dcl majonez sosa - 2 veze peršuna - 2 veze m irođije - 200g
kisele pavlake*

Umutite majonez sa kiselom pavlakom, dodajte seckani
peršun i mirođiju. Sve dobro izmešajte.

Služite hladno.

3. Sos Andaluz

2 dcl majoneza - 3 glavice crnog luka - 2 kašike kapra - sok od 1 limuna

Sitno iseckajte luk, i kapar. Izmešajte sa majonezom, dodajte limunov sok.

Služite hladno.

4. Sos od hrena

300g kisele pavlake - 2 korena hrena - sok od 1 1/2 limuna - so po ukusu

Istružite hren. Izmešajte ga sa kiselom pavlakom. Dodajte sok od limuna i so. Sve dobro izmešajte.

Služite hladno.

5. Sos od senfa

200g senfa - 200g kisele pavlake - 1 dcl ulja - 2 korena hrena - 2 jajeta - sok od 1 limuna - so po ukusu - biber po ukusu

Umutite senf sa uljem dodavajući kap po kap. Dodajte kiselu pavlaku, strugan hren, izgnječena tvrdo kuvana jaja, limunov sok, so i biber.

Sve dobro umutite.

Služite hladno.

6. Sos od limuna

*125g maslaca - 1 veza peršuna - 1 kašika svežeg bosiljka -
kora od limuna - sok od 2 limuna - so po ukusu - biber po ukusu*

Dobro umutite maslac da bude buav. Dodajte seckan peršun i bosiljak, zatim ribanu koru od limuna, sok od limuna, so i biber. Sve dobro izmešajte. Služite hladno.

7. Sos od limuna za špagete

*2 limuna - 1 kašika šećera - 0,5 dcl belog vina - 2 dcl pileše
bistre supe - 200g kisele pavlake - 1 kašika maslaca - so - biber*

Limun operite i oljuštite. Nikako belu kožu. Limunovu koru isecite na tanke štapiće, blanširajte, prohladite i osušite. Oljuštene limone ocedite. Šećer u manjoj šerpici karamelizirajte, dodajte limunov sok, vino i limunovu koru. Skuvajte kao sirup. Dodajte supu i skuvajte na polovinu, zatim dodajte pavlaku i kratko prokuvajte. Začinite i dodajte Grand Marine da dobije aromu. Procedite kroz sito i dobro izmešajte sa hladnim maslacem.

Služite toplo uz špagete.

8. Vokijev preliv za salatu

*1,5 dcl ulja - 1 mala tuba majoneza (85 g) - sok od 1 limuna -
so po ukusu*

Dobro umutite ulje, sok od limuna, majonez i so.
Preliv izmešajte sa zelenom salatom.

9. Sos od tunjevine

*1 kutija sardele u ulju - 1 kutija tunjevine u ulju - 1 veza peršuna
- 3 paradajza - so po ukusu - biber po ukusu*

Propržite sardele na njihovom ulju. Dodajte oljušten paradajz i kuvajte 10 minuta. Isecite i izgnječite tunjevinu, stavite u dinstan paradajz, dodajte so, biber, seckan peršun i umućenu pavlaku sa pireom od paraza. Sve dobro izmešajte. Služite hladno.

10. Sos od sardele

1 kutija sardela u ulju - 0,5 dcl maslinovog ulja - 1 glavica crnog luka - 1 kapika kapra - 1 veza peršuna - 2 kašike pire od paradajza - 2 lista kadulje (žalfije) - 1 struk bosiljka - 1 list lovora - prstohvat origana - 0,5 dcl proška - 0,5 dcl belog vina

Ugrejte maslinovo ulje i ulje od sardela. Izdinstajte seckan luk, seckan peršun, pire od paradajza, kadulju, bosiljak, lovor, origano, isitjene sardele, kapar. Stalno mešajte. Dodajte prošek i vino. Kuvajte 2 minuta.

Služite hladno.

11. Smiljin sos od senfa

*100g senfa - 1 žumance - 3 kašike ulja - 3 kašike mlake vode -
100g kisele pavlake - 1 koren hrena - so po ukusu - biber po
ukusu*

Umutite žumance, senf, mlaku vodu i ulje. Kuvajte stalno mešajući na pari dok ne počne da se zgušnjava.

Ohladite.

Dodajte kiselu pavlaku, strugan hren, so i biber. Izmešajte.
Služite hladno.

12. Engleski preliv za salatu

1,5 dcl maslinovog ulja - 2 kap ike jabukovog sirćeta - 1 kašika začina od sušenog povrća - 1 kašika senfa - 1 kašika meda - 1 dcl crnog vina - 1 izrendisan crni luk

Sve dobro izmešajte i upotrebljavajte kao preliv za salatu.

13. Sos za struganu šargarepu

200g kisele pavlake - 3 kašike senfa - 1 mala tuba majoneza (85g) - so po ukusu - biber po ukusu

Dobro umutite kiselu pavlaku, senf, majonez, so i biber.
Služite uz struganu šargarepu.

14. Sos tatar

3 dck majoneza - 2 kašike kapra - 2 kisela krastavca - 1 manja glavica crnog luka - 1 jaje

Sitno isecite kapar, luk, krastavce. Izgnječitee tvrdo kuvano jaje i sve umešajte s majonezom.

Služite hladno.

15. Holandski sos

4 žumanca - 0,75 dcl belog vina - 100g maslaca - sok od 1 limuna - 1 dcl slatke pavlake - so po ukusu - biber po ukusu

Umutite žumanca sa vinom. Posolite, pobiberite i kuvajte na pari dok ne zgusne. Dodajte list po list maslaca stalno mešajući. Zalijte sokom od limuna i slatkim pavlakom. Dobro umutite.

Služite toplo ili hladno.

16. Sos od kiselih krastavaca

*80g maslaca - 2 glavice crnog luka - 2 kašike brašna - 4 dcl
bistre supe - 4 kašike sitno sečenih kiselih krastavaca*

Ugrejte maslac. Propržite seckan luk i brašno. Uspite supu stalno mešajući. Dodajte krastavce i kuvajte 10 minuta stalno mešajući.

Služite toplo ili hladno.

17. Sos od mirodije

3dc/bešamel/sosa - 1 veza m irodije

Napravite sos bešamel, sitno iseckajte mirodiju i izmepajte.
Služite toplo.

18. Sos za divljač

40g maslaca - 1 šargarepa - 1 paštmak - 1 celer - 1 glavica crnog luka - 30g brašna - 5 dcl bistre supe - sok od 1 limuna - 1 kašičica šećera - 150g kisele pavlake - 5 zrna bibera - so po ukusu

Propržite na maslacu površe pa brašno. Sipajte supu i biber. Kuvajte dok povrće ne omekša. Pasitejte. Dodajte sok od limuna, so, šećer i kiselu pavlaku. Izmešajte.

19. Sos za ribu

*1dcl vina - 200g kisele pavlake - 1 kapika kapra - beli biber -
u lje u kom e se prži la rba*

Zagrijte ulje, dodajte vino, kiselu pavlaku, isitnjen kapar i beli biber. Prokuvajte, da baci ključ. Prženu ili lešo ribu zalijte ovim sosom.

20. Sos Bolonjez za špagete

250g m levenog junećeg mesa - 120g maslaca - 1 glavica crnog luka - 2 šargarepe - 1 celer - 3 kašike koncentrata paradajza - so - biber - 2 dcl vina - parmezan

Luk isitnite, šargarepu i celer izrendišite. Meso izdinstaje na maslacu sa lukom. Dodajte šargarepu i celer. Paradajz umutite sa vinom, dodajte so i biber. Sve zajedno umešajte i kuvajte na slaboj vatri 1 sat. Na kraju dodajte parmezan.

21. Sos od parm ezana za p irinač

*200g kisele pavlake - 1 žum ance - 40 g istruganog parmezana
- 1 kašičica senfa*

Umutite pavlaku, senf, žumance i parmezan. Obaren pirinač premešajte ovim sosom.

22. Preliv za njoke

*50g maslaca - 20g struganog parmezana - 2 dcl slatke pavlake
- 100g struganog trapista - 3 kocke sira za mazanje*

Ugrejte i kratko prokuvajte maslac, pavlaku i sve sireve.
Prelijte tople njoke.

23. P i k a n t a n s o s z a p e č e n j e

1,5 dcl ulja - 1 dcl vode - pola tube koncentrata paradajza - 1 manja glavica crnog luka - sok od 1 limuna - beli biber - suvi ruzmarin - origano

Umutite ulje, vodu, paradajz, limun, ispasirani luk, istrunjen ruzmarin, origano i na kraju pobiberite.

Pečenje, dok se peče mažite u nekoliko navrata. Prilikom služenja prelivajte ovim sokom.

24. Sos majonez

3 žumance ta - 3 dcl ulja - 200g kisele pavlake - 1 kašika senfa - sok od 1 limuna - so po ukusu

Stavite u mikser 2 žumanceta (ne smeju biti hladna iz hladnjaka), jedno natrunjeno tvrdo kuvano žumance i jednu kašičicu soka od limuna. Mešajte mikserom dodajući stalno ulje u tankom mlazu. Kad je majonez umućen, dodajte senf, sok od limuna i so.

Služie hladno ili upotrebite za druge sosove.

25. Zeleni sos majonez

50g spanaća - 50g zelene salate - 1 veza peršuna - 30 g estragona - 3dcl majoneza - prstohvat kajenskog bibera - so po ukusu

Skuvajte spanać, salatu, peršun, estragon. Ocedite i dobro propasirajte. Umešajte u majonez, dodajte bibera i soli.
Služite hladno.

26. Sos od oraha

150g oraha - 50g badema - 1 krompir - 1dcl ulja - sok od 1/2 limuna - 1 glavica crnog luka - so po ukusu - biber po ukusu

Oljuštite i sameljite orahe i bademe. Dodajte obaren i propasiran krompir, iseckan luk, sok od limuna, so, biber i ulje. Sve dobro umutite.

Služite uz meso i ribu.

27. Sos od paradajza

*1kg paradajza - 1 kašičica brašna - 1 kašičica šečera - 1 dcl
ulja - prstohvat bosiljka - so po ukusu - biber po ukusu*

Oljuštite paradajz i propasirajte.

Ugrejte ulje, dodajte brašno, propržite ga da ostane svetle boje, nalijte paradajz i kuvajte 40 minuta na umerenoj toploti. Dodajte šećer, bisiljak, so i biber.

Služite toplo.

28. Hladan preliv od paradajza

1 dcl ulja - 2 kašičice paradajza - 1 kašičica senfa - 1/2 korena struganog hrena - 1 veza peršuna - so - biber

Umutite ulje, senf, paradajz, hren, so, biber i isitnjeni peršun. Služite hladno uz meso ili ribu.

29. Sos bešamel

100g maslaca - 2 kašike brašna - 1/2l mleka - sok od 1/2 limuna - beli biber po ukusu - so po ukusu

Ugrejte maslac i propržite brašno da ostane svetle boje. Dodajte vrijuće mleko. Stalno mešajući, dodajte sok od limuna, biber i so.

Služite toplo ili upotrebite kao osnovu za druge sosove.

30. Sos Remulad

*3dcl majoneza - 3 kašičice senfa - 2 kašike sitno isečenih
kiselih krastavaca - 1 kašika kapra - 1 veza peršuna - 1
kašičica estragona - 1/2 kašičice sardele-paste - so po ukusu -
biber po ukusu*

Sitno iseckajte krastavce, kapar, peršun, estragon. Sve umutite s majonezom, senfom i solju. Pobiberite.

Služite hladno.

31. Nadev za pile

250g pirinča - 250g pileće džigerice - 100g suve slanine - 1 veza peršuna - 1 glavica crnog luka - 2 jajeta - 0,5 dcl ulja - 100g kisele pavlake - so - biber

Obarite pirinač al dente, ocedite ohladite.

Sitno iseckajte luk, džigericu i slaninu. Proinstajte na ulju. Ohladite. Dodajte isitnjen peršun, jaja, kiselu pavlaku, so. biber. Sve izmešajte, punite pile. Pecite u pećnici normalno.

32. Nadev za pile na drugi način

*150g šampinjona - 2 kifle - 2 dcl mleka - 2 jajeta - 1 veza
peršuna - so - biber*

Isitnite pečurke i peršun. Potopite kifle u mleku 10 minuta.

Umutite iscedene kifle, pečurke, jaja, peršun, so i biber.
Ostavite u hladnjaku 30 minuta. Punite pile, kraj zatvorite
čačkalicom. Pecite u pećnici normalno.

33. Marinat za rostbif

za biftek od 1 kg: 1 kašika senfa - 2 kašike konjaka - 2 kašike ulja- so - kajenski biber - crni biber

Sve sastojke i začine dobro umutite. Namažite biftek mešavinom i uvijte ga u providno-lepljivu foliju. Ostavite da stoji 2 sata.

34. Nadev za ćurku

*300g pileće džigerice - 3 kifle - 2 dcl mleka - 1 jaje - 1 veza
peršuna - 1 crni luk - so - biber*

Propasirajte džigericu. Kifle potopite u mleko 10 minuta. Ocedite. Izmešajte džigericu, kifle, jaje, sockan peršun, isitnjen luk, so, biber. Nadevajte, zatvorite čačakalicom. Pecite u pećnici normalno.

35. Maslac za biftek

100g maslaca - 1 kašika senfa - 2 kašičice konjaka - krupni biber

Dobro umutite maslac, senf, konjak i biber. Oblikujte kobasicu i ostavite u hladnjaku da se stegne. Secite na kolutove i stavljajte na topli biftek.

36. M a s l a c z a š a t o b r i j a n

*100g maslaca - sok od pola limuna - kora od pola limuna - so -
iseckan sveži bosiljak - biber*

Umutite sve sastojke. Oblikujte kobasicu i ostavite u hladnjaku da se stegne, Secite na kolutove i stavljajte na tople šatobrijane.