

FESTIVALSKI BILTEN

Godina XVII • Broj 17 • Bajmak 2023



FESTIVAL BUNJEVAČKI NACIONALNI ILA
„BAJMAK 2022”

BUNJEVAČKA ILA





Izdavač:
Bunjevački kulturni centar Bajmak

Urednik:
Branko Pokornić

Recepte skupili i pripremili:
Branko Pokornić
Suzana Pokonić
"Bunjevačke novine"
Ivona Leković

Stručni saradnik i lektura:
Tamara Babić

Grafička priprema:
Šanta Stevan

Fotografije:
Nikola Stantić

Štampa:
Grafoprodukt Subatica

Štampanje ovog biltena su omogućili:



Република Србија
МИНИСТАРСТВО
ЗА БРИГУ О СЕЛУ



CIP-Katalogizacija u publikaciji
Biblioteka Mатице српске, Нови
Сад

641,5(=163,42)(497,113)

Festivalski bilten: Festival bunjevački
nacionalni ila...urednik Suzana Ku-
jundžić Ostojić, - 2023, br.17 -
Bajmok: Bunjevački kulturni centar
Bajmok, 2023 -, ilustr.; 21 cm

Tiraž:500
ISSN 1452-9912
COBISS.SR-ID 224279559



SADRŽAJ

RIČ DOMAĆINA.....	2	Svinjski vrat s medom i renom	30
Čorba s griz knedlama	3	Jagnjeća butkica na kajmaku	31
Pileća čorbu s rizancima	3	Pečenje s ruzmarinom	31
Aristotelova čorba.....	4	Karadorđeva šnicla.....	31
Čorba od povrća s gravom	4	Šunka u tistu.....	32
Krumpir čorba.....	5	Rolovana teleća plečka	32
Čorba od paradajčke s taranom.....	5	Barene kolenice s renom.....	33
Čorba od graška i špenota	6	Aromatično povrće sa sosom od krastavaca	33
Kelj čorba s tetelinom	6	Brza ruska salata	34
Karfiol čorba	7	Krumpir salata s maunom	34
Krumpir čorba s kobasicama	7	Gurmanska krumpir salata	34
Juneća čorbica s šargaripom i celerom	8	Šopska salata	35
Krem čorba s pečurkama i prazilukom	8	Domaći majonez	35
Čorba od paradajčke s slaninom	9	Domaći senf	35
Goveđa čorba s rizancima.....	9	Kiseli karfiol.....	36
Juneća čorba s knedlama.....	10	Salata sa sočivom, povrćem i lešnikom.....	36
Luk-čorba s svinjskim rebarcima.....	10	Domaće kiselo mliko	36
Čorba sa sirom i mlivenim mesom	11	Domaći ajvar	37
Skorupača i maslo.....	11	Domaći kečap.....	37
Popara s lukom.....	12	Domaća pileća pašteta.....	38
Popara	12	Pikantni heljdoštipići.....	38
Restovani krumpir.....	12	Pivski štipići	39
Palenta s pečurkama.....	13	Rskavi štipići sa simenkama	39
Vinogradarska kajgana.....	13	Štipići punjeni sirom	40
Knedle od starog kruva.....	14	Pogača sa šunkom.....	40
Kremasti pire krumpir s bilim lukom.....	14	Germ gomboci s makom.....	41
Đuveč s karfiolom i svinjetinom.....	15	Starinski rolat	41
Đuveč brez mesa.....	15	Karamel rozen kocke	42
Đuveč sa slaninom i krumpirom.....	16	Pita s jabukama i cimetom	42
Đuveč sa ajvarom i kobasicama	16	Pita sa šljivama	43
Kiš s jajima i kobasicom	17	Linja pita sa jabukama	43
Makarone sa sirom.....	17	Kolač od kukuruza s medom.....	44
Zapečena testenina s piletinom	18	Palačinte od sira i šunke.....	44
Varivo od ječma	18	Palačinte s pekmezom na starinski način.....	45
Čobanska pita.....	19	Pohovane palačinte	45
Izletnička pita s lukom	19	Palačinte s makom i pekmezom.....	46
Rižoto s bundevom i sirom	20	Starinska torta s orovima	46
Piletina s mladim kupusom i susamom.....	20	Torta s puterom	47
Krumpir s jajima i kiselim krastavčićima	21	Doboš torta.....	47
Piletina s povrćem.....	21	Najlipši starinski koh	48
Rižoto s piletinom i graškom	22	Baklava s makom.....	48
Grašak s koprom	22	Kolač s jabukama.....	49
Omlet s tikvicama i mladim lukom.....	23	Domaće bajadere.....	49
Đuveč s pečurkama.....	23	Puding sa suvim grožđom	50
Sarmice od zelja.....	24	Sutljaš s jabukama	50
Paprikaš na sentandrejski način	24	Pekmez od kruške	51
Paprikaš po vojvođanski	25	Najbolje pečeno kestenje	51
Paprikaš sa sojom.....	25	Jogurt s medom i orovima.....	51
Grašak paprikaš.....	26	Kompot od tikvica.....	52
Krumpir paprikaš na vodi	26	Kompot od tunja	52
Punjena čuretina u sosu od rena.....	27	Slatko od kupina	52
Prženi mladi kupus sa slaninom.....	27	KORISNI SAVITI.....	53
Gnizda od mlivenog mesa s jajima	28		
Pileća grudi sa vrganjima.....	28		
Pastrmka iz relne.....	29		
Krumpirača	29		
Pileća krilca s jogurtom	30		



RIČ DOMAĆINA

Prid Vama je 17-sti Festivalski bilten „Etno festivala bunjevački nacionalni ila” održanog 2022. godine. Nastavljamo tradiciju, za nas, ovog značajnog okupljanja i podsićanja na majkinu kujnu. Tu je bilo tušta svega, veliki broj reduša se paštrio da što bolje spravi ila koje je naminjeno positiocima. A domaća tarana sa divenicom ko simbol festival stvara posebnu pripovitku, ko nije probo fanke, listće, prisnac, pogače razni feli, razne paprikaše, pečenice taj zaista nezna kolika je vridnost truda svi oni koji su ova ila pripravili. I ovog puta prikazana su autentična stara ila ne samo bunjevačka već i drugi nacionalni zajednica koje su se odazvali našem pozivu i prikazali svoja izvorna nacionalna ila u svim prilikama i godišnjim dobima. Sam položaj naselja Bajmak u kojem žive i Bunjevci otkriva činjenicu da se u ovim ravničarskim područjima vikovima živilo u skladu sa prirodom. Naši preci bili su mudri i štedljivi, vrlo vridni i radni, do su se dobro pomučili za svoju ranu, al su je i bolje cinili nego mi danas. Danas su druga vrimenta, tušta se svit izmišo, nove navike, brzo se živi, došle su nove tehnologije, pa i druga nova ila. Ovaj festival ima za cilj da se nakratko vratimo u prošlost i da sa gastronomskog i stručnog mišljenja nutricionista uporedimo prošlo vrime sa sadašnjim, da sačuvamo šta sačuvati triba i da poboljšamo ono što danas nekontrolisano trošimo i nesvesno ugrožavamo sopstveno zdravlje. U sadržaju ovog festivalskog biltena uneli smo štogod novog, nadamo se da ćete se opridilit i poželiti da se ovaj broj biltena nađe u Vašim rukama, i da ćete svojoj čeljadi iz njega štogod skuvati.

NAZDRAVLJE!

Branko Pokornić



ČORBA S GRIZ KNEDLAMA

Potrebno je:

ZA ČORBU:

- 1 pileća leđa el sitnež
- 1 veza zeleni za čorbu
- 1 komadić korena celera
- 1 glavica crnog luka
- so
- biljni začini
- papar u zrnu
- peršin

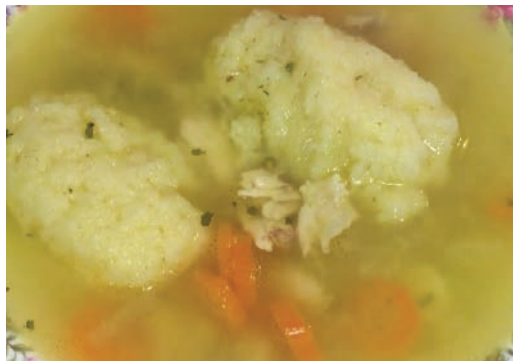
ZA KNEDLE:

- 1 jaje
- 1 kašika ulja
- 4 kašike griza
- so

Pripravljaju se:

U dublju labošku sipajte 2,5 l vode, pa u ladnu vodu metnite pileća leđa, očišćenu zelen i komad celera. Glavicu luka operite, pripolovite je neoljuštenu, pa prisečenom stranom metnite na zagrijanu plotnu da se malo ispeče i dobije boju. Kad luk zamriši, sklonite

ga s ringle i ubacite u labošku. Posolite, dodajte koju grančicu peršina i nekoliko zrna papra i kuvajte na tihoj vatri oko 40 minuta. Potom čorbu procidite, dodajte isickanu šargaripu i po ukusu biljni začini. Pripravite smesu za knedle tako što ćete u činijicu pomišat jaje, griz, ulje i malo soli. Pojačajte temperaturu ringle i kad čorba ponovo provri, uronite u nju malu kašičicu i vadite pomalo smese za knedle. Svaki put prvo kašičicu uronite u vrilu čorbu. Opet smanjite vatru, kuvajte još 10 minuta, pa poklopite i ostavite čorbu na isključenoj ringli.



PILEĆA ČORBU S RIZANCIMA

Potrebno je:

- 500 g pilećeg mesa
- veća šargaripa
- koren peršina
- manji koren celera
- 100 g rizanaca
- glavica crnog luka
- sveže lišće peršina
- so, papar
- začini

Pripravljaju se:

Crni luk kratko ispeć na plotni, da se malo zarumene. U labošku metit meso isičeno na komade, nalit vodom, pa kuvat dok ne proključa. Dodati crni luk i rendanu el sitno isickanu šargaripu. Peršin i celer

ubacit cile. Začinit po ukusu, smanjit temperaturu i kuvat oko 90 minuta. Meso izvadit i odvojiti od kostiju, te sitno isić. Iz čorbe izvadit luk, koren peršina i celer. Vratit meso, dodat rizance, pa kuvat još pet minuta.



ARISTOTELOVA ČORBA

Potrebno je:

- 1 veza crnog sleza
- 1 šargaripa sičena na kolutiće
- 1 rendan koren peršina
- 1 rendan koren pastrnjaka
- 1 rendan manji celer
- 1 glavica sitno sickanog crnog luka
- 1 kašika brašna od prosa
- ulje
- papar
- morska so
- 1 kiselo mliko
- list selena

Pripravljaju se:

Na malo ulja u zagrijanoj laboški propržit povrće. Kad malo omekša, stavite kašiku brašna od prosa i nalijte vodom i začinima. Kad proključa, ostavite da se kuva dok šargaripa ne omekša. Na kraju dodajte

sitno sickani crni slez i servirajte s kiselim mlikom i selenom. Čorba je dobila naziv po Aristotelu, koji je volio crni slez jer mu je pomogao kod problema sa želucem.



ČORBA OD POVRĆA S GRAVOM

Potrebno je:

- 50 g listova kelja
- paradička
- 50 g praziluka
- čen bilog luka
- 100 g kuvanog bilog grava (mož i iz konzerve el ranije skuvan)
- 2 kašičice pire od paradičke
- kašičica maslinovog ulja
- so, papar

Pripravljaju se:

Listovima kelja odstranite rebro na sridi lista i isičite na trake. Praziluk isičite na kolutove debljine jednog centi, paradičku na kockice. U sud metnite 0,5 l vode i kad proključa, metnit povrće da se kratkotrajno prokuva. Dodajte pire od paradičke, začine i malo promišajte. Na kraju metnite u sud i kuvani bili gra, dovoljno je minut-dva da sve prokuva i da se sjedine ukusi. Kad servirate čorbu, odozgo sipajte kašičicu maslinovog ulja.



KRUMPIR ČORBA

Potrebno je:

- 1 glavica crnog luka
- 3 šargaripe
- 6 manja krumpira
- 400 ml pasirane paradidke
- ½ šolje pirinča
- začini
- malo bilog luka u pravu
- malo papra
- aleva paprike
- 150 g slanog sira

Pripravlja se:

Isickat luk i šargaripu, prodinstat na malo ulja, nalit vodom i ubacit sickan krumpir, kuvat niki 15 minuta. Nakon tog sipat pasirani paradajz i pirinč. Kuvat još niki 20 minuta. Sipat u pladanj čorbu, priko izmrvit sir.



ČORBA OD PARADIČKE S TARANOM

Potrebno je:

- 0,5 l domaće paradidke
- 1 l vode
- 1 glavica crnog luka
- so
- 1 kašika masti
- peršin

ZA TARANU:

Neoljuštenu glavicu crnog luka dobro operite, prosušite krpom i prisičite na polutke. Polutke luka okrenite na doli i metnit u dublju labošku u koju ste stavili kašiku masti. Na tihoj vatri luk propržite 3-4 minuta. Dodajte paradidku, litar vode, posolite, dodajte malo peršina i kuvajte oko 15 minuta da voda malo uvri. Za to vrijeme u činiju metnite polovinu brašna, u nje ga umišajte jaja i postepeno dodajte ostatak brašna. Tisto ne triba dugo mesit, a bitno je da bude suvo i tvrdo. Izvadite luk, tisto narendajte na krupniju trenicu i zakuvajte čorbu.



ČORBA OD GRAŠKA I ŠPENOTA

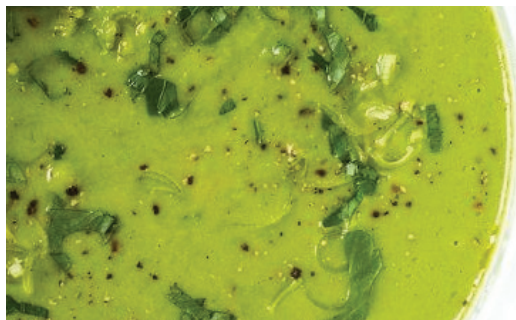
Potrebno je:

- 1 kašičica kokosovog ulja
- 1 mali luk
- 2 čena bilog luka
- 150 g graška
- 160 ml kokosovog mlika iz konzerve (kremast bili dio)
- 200 ml pilećeg temeljca
- 60 g špenota
- šaka svežeg korijandera
- po kašičice slatke paprike
- po kašičice karija
- četvrtina kašičice čilija u prahu
- papar, so
- mocarela el parmezan

Pripravljaju se:

Zagrijte kokosovo ulje u dubokom tiganju na srednjoj vatri. Dodajte usitnjen luk i bili luk i pržite ji

2-3 minuta nuz nepristano mišanje. Dodajte grašak i dinstajte dodatna 2-3 minuta. Potom dodajte kokosovo mliko i pileći temeljac, te pustite da se krčka 10 minuta. Sklonite čorbu s vatre, dodajte špenot i usitnjen korijander pa sve zajedno usitnite štapnim mikserom dok ne dobijete glatku i kremastu čorbu. Začinit slatkom paprikom, karijom i čilijom. Dodajte so i papar po ukusu. Ukrasite čorbu narendanom mocarelom i parmezanom el kockicama sira.



KELJ ČORBA S TELETINOM

Potrebno je:

- 1 glavica kelja
- 300 g teletine
- 1 crveni luk
- 2 čena bilog luka
- 3 krumpira
- 1 šargaripa
- 1 tikvica
- peršin
- ulje
- so, biber
- suvi biljni začini
- lovorov list
- 1 kašika pirea od paradajčke

Pripravljaju se:

Kelj dobro operite, izrižite ga i obarite ga kratko u toploj vodi, kako bi mu se gorčina izgubila. Krumpir, šargaripu, peršin, tikvicu operite i isičite. Teletinu isičite na kockice i propržite na ulju sa sitno isičenim

bilim i crvenim lukom, pa dodajte pripremljeno povrće. Sve zajedno nalijte toplom vodom i začinite po želji. Kuvajte oko 50 minuta i prid kraj dodajte kašiku pirea od paradajčke još kratko kuvajte, pa poslužite toplu.



KARFIOL ČORBA

Potrebno je:

- 300 g pilećeg bilog mesa
- 400 g karfiola
- 2 šargaripe
- 1 glavica crnog luka
- malo graška
- 1 žumanjce
- 3 kašike pavlake
- 1 kašika brašna
- bili luk u pravu
- papar, bosiljak
- peršin, so

Pripravljaju se:

Luk isickat, propržiti, dodati šargaripu i meso i još malo upržiti. Naliti vodom i kuvati niki 15 minuta, dodati grašak i karfiol, začine i ostaviti da se kuva dok sve ne omekša i povremeno dodavati vodu. Umotiti jednu kašiku brašna sa po šoljice ladne vode, sipati u labošku

i promišati. Kad se skuva skloniti s ringle, umotiti žumanjce s pavlakom, dodati u to jednu kutlaču čorbe i brzo mišati. Vratiti sve u labošku i dobro promišati. Služiti nuz limun.

Mala napomina: možete spremiti i brez bile zaprške!



KRUMPIR ČORBA S DIVENICAMA

Potrebno je:

- 3 veća krumpira
- 1 veći luk
- 3 kašike ulja
- 350 g barene poludimljene kobasice
- 1 lovorov list
- 1 kašičica suvog biljnog začina
- 2 kašičice mlvene crvene paprike
- 2 jaja
- 1 kašičica soli
- 1 kašika sirćeta

Pripravljaju se:

Krumpir oljuštiti i isičiti na kockice, luk takođe. Kobasice oljuštiti i isičiti na kolutiće debljine oko jedan centi. U labošku metniti ulje i na njemu, nuz malo vode, dinstati luk nekoliko minuta. Dodati kobasicu, lovorov list i suvi biljni začini, poklopiti i ostaviti oko pet minuta na srednjoj vatri. Dodati mlvenu

papriku i nalijte vrućom vodom. Kad provri, ubacite krumpir i ostavite da se kuva oko 20 minuta. Kad je krumpir kuvan, skinite s vatre i polako, u tankom mlazu, umišajte ulupana jaja. Dodajte so i sirće, pa ako je potrebno još malo dosolite.



JUNEĆA ČORBICA S ŠARGARIPOM I CELEROM

Potrebno je:

- 400 g junećeg mesa
- dvi kašike maslinovog ulja
- dvi šargaripe
- glavica luka
- tri manja krumpira
- koren celera
- dvi kašike griza
- žumanjce
- peršin, so, papar

Pripravljja se:

Isić junetinu na manje kockice i stavit da se kuva. U drugoj laboški na puteru desetak minuta propržit sitno sickan luk, šargaripu i celer. Dodat krumpir sičen na kockice i sve nalit vodom. Kuvat na laganoj vatri dok povrće ne omekša, pa u njega dodat i meso. U činiji pomišat griz, malo vode i žumanjce. Mišavinu sipat u čorbu nuz nepristano mišanje, dok se čorba ne zgusne. Začinit je po ukusu.



KREM ČORBA S PEČURKAMA I PRAZILUKOM

Potrebno je:

- ½ praziluka
- 2 čena bilog luka
- 1 veća šargaripa
- 150 g šampinjona
- 1 kašika griza
- 1 kašika gustina
- maslinovo ulje
- so, papar
- mišavina suvi začina

Pripravljja se:

Bili luk i praziluk isickajte na sitno, pa prodinstajte na maslinovom ulju i malo vode. Dodajte sitno isickane pečurke i dinstajte zajedno s lukom. Dodajte zatim na kolutove isičenu šargaripu, nalijte s vodom i dinstajte dok ne omekša. Izblendajte sve ručnim blenderom, nalijte još malo vode, posolit i začinit po ukusu. Sipajte kašiku griza i kašiku gustina i vratite na šporet dok se ne zgusne. Služite sa paprom.



ČORBA OD PARADIČKE S SLANINOM

Potrebno je:

- 500 ml soka od paradičke
- 300 ml vode
- so, papar
- suvi biljni začini
- 1 kašičica šećera
- 2 dl kisele pavlake
- 250 g suve slanine
- 2 kašičice mlivene crvene paprike
- dva čena bilog luka
- ulje

Pripravljja se:

U vodi kratko obarite slaninu koju ste prithodno isikli na pet jednaki komada. U labošku metnite malo ulja i propržite kratko bili luk. Izvadite bili luk, pa nalijte u labošku sok od paradičke i vodu u kojoj se kuvala slanina. Dodajte šećer, so, papar, suvi začini

i kuvajte oko 25-30 minuta. Napravite zapršku od mlivene paprike, pa dodajte u čorbu. Prid serviranje u toplu čorbu dodajte po tri kašičice kisele pavlake i po jedan komad obarene slanine koju ste uvili u rolnicu.



GOVEĐA ČORBA S RIZANCIMA

Potrebno je:

- 1,5 goveđeg ribića
- veza zeleni
- 4 šargaripe
- celer
- sridnji crni luk
- 4 sridnja krumpira
- 5 do 6 zrna papra
- kašičica šećera
- 100 g rizanaca za čorbu
- so, papar
- list peršina
- ren

Pripravljja se:

Ribić metnite u lonac, nalijte hladnom vodom da prikrije meso za 10 centi i kuvajte poklopljeno na umerenoj temperaturi oko dva sata. S luka skinite prvu žutu opnu, prisičite napolak i isičite na zagrijanoj ringli da dobije tamniju boju. Dodajte u čorbu.

Povrće očistite i isičite na krupnije komade, krumpir napolak i stavite u čorbu, ko i zrna papra. Kuvajte još oko 45 minuta na umerenoj temperaturi. Kad je povrće i meso kuvano, procidite čorbu, posolite, dodajte šećer i zakuvajte rizance. Prija serviranja dodajte list peršina.



JUNEĆA ČORBA S KNEDLAMA

Potrebno je:

ZA KNEDLE:

- jaje
- 4 kašike pšeničnog griza
- kašika ulja
- so

ZA ČORBU:

- 600 g juneći rebara
- so
- suvi biljni začini
- 2 šargaripe
- 2 korena peršina
- manji celer
- juneća kost
- sickani listovi peršina

Pripravlja se:

U veći lonac dodat oprano meso i očišćeno povrće. Dodat so i začini, pa prilit s vodom i krčkat oko

60 minuta. Čorbu procidit. Povrće isickat. Kuvano meso izvadit i isickat na manje parčice. Sve vratit u procidenu čorbu. Metnit na ringlu da provri, dodat so i papar po ukusu. Kad provri, smanjit temperaturu. Za knedle umutit jaje s malo soli. Dodat griz i sjedinit. Dok čorba još lagano vri, polako kašičicom puštat male knedle. Kuvat 10 minuta, zatim sklonit s šporeta, pa posut peršinom. Dodat grašak i kuvat desetak minuta. Posolite i popaprit po ukusu.



LUK-ČORBA S SVINJSKIM REBARCIMA

Potrebno je:

- 500 g suvi svinjski rebara
- 2 krumpira
- 2 glavice crnog luka
- 2 štapa praziluka
- 1 veza zeleni za čorbu
- 1 manji koren celera
- svež peršin
- so, papar, ulje
- suvi biljni začini
- 1 kašika gustina
- kisela pavlaka

Pripravlja se:

Rebra operite i skuvajte ji u vodi. Za to vrime na ulju propržite crni luk isičen na rebarca i praziluk isičen na kolutove. Zelen očištite i isičite na kockice, a celer oljuštite i isičite na štapiće, pa dodajte luku i mišajte da se sve proprži. Oljušten krumpir isičite na manje

kocke i dodajte u labošku s povrćem. Promišajte, pospite biljnim začinom i nalijte procidrenom vodom u kojoj su se kuvala rebarca. Kuvajte na tišoj vatri po sata. U čaši vode razmutite gustin i kašiku pavlake, pa ulijte u čorbu i ostavite da provri. Rebra isičite na porcije, metnite u svaki tanjir i prilijte čorbom. Pospite svežim peršinom i poslužite.



ČORBA SA SIROM I MLIVENIM MESOM

Potrebno je:

- glavica crnog luka
- po praziluka
- kašika maslaca
- dva veća krompira
- dvi veće šargaripe
- 300 g mlivenog mesa
- kašika brašna
- 1,2 l bistre čorbe od povrća
- 150 g krem sira
- so, papar, začini

Pripravlja se:

U većoj laboški na malo maslaca kratko propržiti crni luk isičen na kockice i praziluk isičen na kolutove, pa dodati šargaripu i krumpir takođe isičen na kockice. Prilit s malo vode i dinstati deset minuta. Kad višak tečnosti ispari, dodati meso i pržiti nuz mišanje dok ne promini boju. Posuti brašnom, posoliti, pobiberiti i za-

činit po ukusu, prilit čorbom i krčati još deset minuta. Umišati krem sir, kuvati još minut-dva, pa poslužiti dok je toplo.



SKORUPAČA I MASLO

Skiniti oko po litre skorupa s kiselog mlika. Metiti na šporet da lagano vrije desetak minuta. Izmišati 2-3 jajeta s 3 kašike brašna i polako umišati u skorup. Ostaviti nuz lagano mišanje, da vrije oko pet minuta i dodati kašičicu soli.

Ako nemate skorupa mož upržiti pavlaku s malo brašna. Kad je uprženo sipati mlika – mišati da bude ko sos. Dodati 2-3 jajeta i posoliti.

Ako oćete da imate masla, da ga zapržite za Badnje večje, tribaće vam više vrimenta i manje brašna. Da bi imali masla, kad se metne skorupača šporet triba da se grije sat vrimenta. Posli tog dodajete 1 jaje, 1 kašiku brašna, pa nuz mišanje da vrije jedno po sata. Posli tog, kad se malo proladi, procidite maslo i iznesite na ladno da se stegne.

Ako vam triba samo maslo, brez da ga zaprjavate za Badnje večje, onda prvo izmutite skorup na puter, pa puter topite polagano na laganoj vatri, onda dodajte 1 jaje i malo brašna pa cidite maslo.



POPARA S LUKOM

Potrebno je:

- 350 g kruva
- 2 glavice crnog luka
- začinska paprika
- so
- 100 g sira

Pripravljaju se:

Propržite isičkan crni luk na vrilom ulju, dodajte začinsku papriku, krup isičen na kockice i sve pržite još nekoliko minuta. Prilijte vodom, posolite i kuvajte

dok voda ne uvri. Prija služenja pospite drobljenim sirom.



POPARA

Potrebno je:

- po vekne starog kruva
- 300g bilog sira
- 500 ml mlika
- dve kašike maslaca
- kajmak
- malo soli

Pripravljaju se:

Sipat malo vode u labošku s dubljim dnom, pa dodat iscipkan krup, izmrvljen sir i mliko. Sjediti, pa kuvat na umerenoj temperaturi nuz neprikidno mišanje

dok se ne dobije ujednačena smesa. Umišat maslac i sklonit s vatre. Posolit i poslužit s kajmakom.



RESTOVANI KRUMPIR

Potrebno je:

- 1 kg krumpira
- 1 glavica crnog luka
- 100 ml ulja
- 1 kašika mlivene začinske paprike
- so, papar
- 200 g carskog mesa

Pripravljaju se:

Krumpir ujednačene veličine oljuštite i cio metite kuvat. Skuvan krumpir ocidite, pa kad malo ispari voda i prosuši se, viljuškom ga grubo izgnječite. Crni luk isičite na sitnije kockice i propržite ga na zagrejanom ulju. Kad luk dobije lipu boju, dodajte crvenu papriku i mišajte dok lipo ne zamiriše. Potom dodaj-

te izgnječen el na kocke isičen krumpir, posolite po ukusu i popaprite. Mišajte na sridnjoj temperaturi da se sav krumpir sjedini s lukom i paprikom. Po želji, nuz restovan krumpir možete poslužiti i komadiće dobro isprženog carskog mesa.



PALENTA S PEČURKAMA

Potrebno je:

- 160 g crnog luka
- 400 g pečuraka
- 200 g palente
- malo maslaca
- tri čena bilog luka
- kašika pirea od paradajčke
- 50 ml bilog vina
- svež list peršina
- parmezan
- bosiljak
- so, papar

Pripravljaju se:

Palentu skuvat u posoljenoj ključaloj vodi, prema uputstvu s pakovanja. Kad je gotova, primistite je u adekvatnu posudu i ostavite da se malo proladi. U međuvremenu u tiganju na malo zagrijanog maslaca propržiti sitno isičen crni luk, dodat izgnječen bili luk, mišat minut, pa ubacit pečurke isickane na listi-

će. Dinstat desetak minuta, umišat pire od paradajčke, posolit, popaprit, začinit peršinom i bosiljkom, pa zalit vinom i krčkat dok višak tečnosti ne ispari. Gotove pečurke stavit priko palente i odma ji poslužit.



VINOGRADARSKA KAJGANA

Potrebno je:

- 6 jaja
- 100 ml mlika
- 1 kašika kukuruznog brašna
- 1 crvena paprika
- 1 zelena paprika
- 1 ljuta papričica
- 1 tikvica
- 100 g kajmaka
- so, ulje

Pripravljaju se:

Paprike isičite na tanje trake, papričicu na kolutove, a tikvicu krupno narendajte, posolite i ocidite. Na zagrejanom ulju propržite isičeno povrće dok ne omekša. Umotite jaja viljuškom, dodajte brašno razmućeno u mliku i omekšali kajmak, pa sve prilijte priko povrća. Pečite u tiganju ne mišajući, samo povremeno protresite tiganj.



KNEDLE OD STAROG KRUVA

Potrebno je:

- 250 g starog kruva
- 80 g putera el ulja
- 1 glavica crnog luka
- 60 g brašna
- 250 ml mlika
- 2 jajeta
- 1 kašičica soli
- 1 kašika sickanog peršina

Pripravlja se:

Luk prođinstajte na ulju, pa zatim dodajte sve sastojke i dobro umesite rukom da se sve fino poveže. Od dobijene smese pravite kuglice vlažnim rukama. U lonac s ključalom vodom ubacite knedle i kuvajte j 15 minuta. Služite ko prilog nuz meso.



KREMASTI PIRE KRUMPIR S BILIM LUKOM

Potrebno je:

- 8 krumpira sridnje veličine
- 1 glavica bilog luka
- 1 kašika + 1 kašičica soli
- 1,5 šolja mlika
- 100 g putera

Pripravlja se:

Krumpir oljuštite i isičite na četiri dila uzdužno, pa sve dilove pripolovite. U dublju posudu metite isičen krumpir i bili luk, pa prilijte vodom tako da voda prikrije krumpire za oko dva centi. Dodajte i kašiku soli. Kuvajte krumpir dok ne počne da vri, zatim smanjite temperaturu i kuvajte dok krumpir ne omekša, oko 25 do 30 minuta. Pročinite krumpir i bili luk, pa j i vratit u posudu u kojoj su se kuvali. Zagrevajte j i na sridnjoj temperaturi oko minut-dva, dok se ne prosuše, pa j i sklonite s ringle. U manjoj laboški prokuvajte mliko i njime prilijte krumpir. Dodajte puter i kašičicu soli. Gnječite krumpir dok ne dobijete kremast pire.



ĐUVEČ S KARFILOM I SVINJETINOM

Potrebno je:

- 300 g svinjskog filea
- veća glavica karfiola
- šolja pirinča
- crni luk
- 2 šargaripe
- 2 žute paprike
- ulje
- puter
- 500 ml pileće čorbe
- 4 kašike pavlake

Pripravljase:

Meso isičite na kockice i kratko ga propržite na ulju. U istoj masnoći izdinstajte luk, šargaripu, paprike, cvatove karfiola i pirinč. Dodajte sve to u čorbu pomišanu s pavlakom i začinite po ukusu. Krčkajte oko 20 minuta, pa sve prspite u đuvečaru. Nalijte još čorbe i pečite oko po sata na 200 stepeni.



ĐUVEČ BREZ MESA

Potrebno je:

- 1 veća glavica crnog luka
- 5 paprika babura
- 3 veće paradidčke
- 1 šolja graška
- 1 šolja mauna
- 1 šolja šargaripe
- 1 šolja pirinča
- 3 šolje vode
- 1 dl ulja
- suvi biljni začini
- so, papar

Pripravljase:

Isickajte luk, dodajte ulje i malo vode, pa dinstajte dok luk ne bude na pola gotov. Zatim ubacite svo povrće koje ste prithodno isickali i nalijte šolju vode. Paradidčku potopite u vrilu vodu par minuta, skinite mu ljusku i isickajte ga. Dinstajte na tihoj vatrio ko 20 minuta. Kad je povrće na polak gotovo, ubacite

oprani pirinč, nalijte dvi šolje vode i začinite po ukusu. Poklopite, smanjite vatru i ostavite da provri. Kad dodate pirinč potrebno je češće promišati ilo. Po potriboi dolivajte po malo vode dok se pirinč ne skuva.



ĐUVEČ SA SLANINOM I KRUMPIROM

Potrebno je:

- 500 g krumpira
- 200 g slanine
- crni luk
- 5 čenova bilog luka
- 2 paprike
- ulje
- so, papar

Pripravljaju se:

Oljuštite krumpir i isičite ga napolak. Crni luk isičite na rebarca, paprike na kolutove, a čenove bilog luka samo pripolovite. Sitno isickanu slaninu propržite u laboški i dodajte isičeno povrće. Prilijte vodom i dinstajte tridesetak minuta. Đuveč začinite po ukusu, priručite ga u pleh i pečite u relni na 200 stepeni oko po sata.



ĐUVEČ S AJVAROM I DIVENICAMA

Potrebno je:

- 200 g pirinča
- 2 glavice luka
- smrznuta mišavina povrća za đuveč
- 3 kašike ajvara
- ulje
- so, papar
- 500 g domaće sveže kobasice
- 500 ml čorbe

Pripravljaju se:

Na ulju izdinstajte luk, dodajte smrznuto povrće i pirinač, pa sve dobro promišajte, nalivajte supom i dinstajte dvadesetak minuta. Sklonite sa šporeta, dodajte ajvar, promišajte i smesu sipajte u vatrostatnu posudu. Priko stavite zasičene kobasice i pečite na 200 stepeni oko po sata.



KIŠ S JAJIMA I DIVENICOM

Potrebno je:

- blok lisnatog tista
- 200 g slanine
- 240 ml mlika
- 120 ml pavlake za kuvanje
- 6 jaja
- 150 g gaude
- 100 g kulena
- so, papar
- peršin

Pripravljaju se:

Tri jajeta tvrdo skuvat, proladiti, oljuštiti i isić na deblje kolutove. Lisnato tisto razvit oklagijom, pa ga pribaciti u podmazan okrugli kalup. Prikrit papirom za pečenje, odozgo rasporediti malo grava (da se tisto tokom pečenja ne bi dizalo), pa peč u relni na 200

stepeni 15-20 minuta. U međuvremenu umutiti priostala jaja s rendanom gaudom, pavlakom i isickanom slaninom, posoliti, popaprit i začiniti peršinom. Tisto izvaditi iz relne, ukloniti papir i grav, pa izliti pripremljenu smesu. Odozgo rasporediti kuvana jaja i kulen, pa peč još 30-40 minuta.



MAKARONE SA SIROM

Potrebno je:

- 1 l punomasnog mlika
- 8 kašika maslaca
- 70 g brašna
- 1 kašika soli
- 500 g makarona
- 230 g nasickanog čedar sira
- 80 g mlivenog Pekarino romano sira
- (ovčijeg tvrdog sira)
- 70 g panko el obična prezla

Pripravljaju se:

ZA BEŠAMEL:

Zagrijte mliko u sridnje velikoj posudi na sridnje jakoj vatri dok ne proključa, a zatim isključite vatru i ostavite sa strane. U velikom loncu otopite maslac na sridnje jakoj vatri. Dodajte brašno i stalno mišajte dok smesa ne poprimi svitlosmeđu boju, otprilike 3 minuta. Sklonite s vatre. Polako dodajte vruće mliko u smesu s brašnom, stalno mišajući, dok se ravnomirno ne sjedini i postane glatko (ono će se jako zgusnut kad dodate mliko, a zatim će se opustiti). Vratite lo-

nac na sridnje jaku vatru i nepristano mišajte smesu, kuvajući je dok se umak ne zgusne, otprilike 2 do 3 minuta. Umišajte 1 kašiku soli. Sklonite s vatre i metnite na stranu. Posolite više ako vam nije po ukusu. Skuvajte makarone. Stavite bešamel umak na sridnje jaku vatru i umišajte oba sira u njega dok se ne otope i smesa ne postane glatka. Dodajte testeninu u umak i nastavite s kuvanjem, povrimeno mišajući, 2 do 4 minuta. Poslužite oma el, ako želite, ilo zapečite, pribacite ga u posudu za pečenje, pospite sve panko el običnim prezlama i zapečite na 200 stepeni na 25 do 30 minuta.



ZAPEČENA TESTENINA S PILETINOM

Potrebno je:

- 3 šolje nekuvane tistenine
- kašika maslinovog ulja
- pileći file
- mali luk
- mala žuta paprika
- mala crvena paprika
- 8 čeri paradidčke
- četvrtina šolje zeleni maslina
- majčina dušica
- kašičica rendane kore limuna
- mlivena crvena paprika
- po četvrtina šolje rendanog pekorina i padana

Pripravlja se:

Skuvajte tisteninu da bude al dante. Zagrijte ulje u tepciji za pečenje i propržite piletinu isječenu na trake dok ne porumeni, od tri do pet minuta. Dodajte luk,

sickane paprike, čeri paradidčke, masline, majčinu dušicu, koru limuna i mlivenu papriku. Dinstajte dok luk ne porumeni, oko pet minuta i sklonite s vatre. Dodajte testeninu, pospite rendanim sirom i pečite u zagrejanom relni dok se sir ne istopi i ne porumeni, oko 15 minuta.



VARIVO OD JEČMA

Potrebno je:

- 300 g zelenog sočiva
- 150 g ječma
- glavica luka
- po praziluka
- 2 šargaripe
- paprika
- 100 ml pelata
- po kašičice mlivene paprike
- lovor
- peršin
- papar
- maslinovo ulje

Pripravlja se:

Ječam i sočivo potopite veče prije u ladnoj vodi u dvi odvojene posude. Na maslinovom ulju prodinstajte luk i praziluk. Dodajte im na kockice nasickanu šargaripu i papriku, ko i lovorov list i mlivenu papriku.

Posolite i dinstajte desetak minuta. Dodajte ocideni ječam, pasiranu paradidčku i vodu da prikrije sve sastojke. Kad je ječam napolak kuvan, dodajte sočivo. Po potrebi dodajte još tečnosti. Kad je sočivo kuvano, varivo je gotovo. Dodajte peršin i poslužite.



ČOBANSKA PITA

Potrebno je:

- velik crni luk isickan
- 2-3 sridnje šargaripe sickane po želji
- grašak
- kukuruz šećerac
- 500 g mlivenog jagnječeg el nikog drugog mesa
- 2 kašike pirea od paradičke
- 2 kašike vuster sosa
- 500 ml bujona
- 900 g krumpira
- 85 g putera
- 3 kašike mlika
- so, papar

Pripravljja se:

Propržite luk i šargaripu, dodajte mliveno meso i takođe propržite, dodajte pire od paradičke, vuster sos i ostale začine, te priližite bujonom. Kad provri, poklopite i kuvajte na tihoj vatri 40 minuta. U me-

đuvrimentu napravite pire. Skuvajte oljušten krumpir u slanoj vodi, isparajte ga, dodajte zagrejani puter i mliko. Metnite mliveno meso u posudu za relnu, na vrh metnite pire i poravnajte el napravite „talase“. Pečite 20-25 minuta na 180 stepeni el dok krumpir ne porumeni.



IZLETNIČKA PITA S LUKOM

Potrebno je:

- 1 bajat kruz
- 100 g putera

ZA NADIV:

- 5 jaja
- 200 g mladog sira
- 1 čaša kisele pavlake
- 180 ml mlika
- 100 ml ulja
- 1 veza mladog luka
- 2 kobasice

Pripravljja se:

Uključite relnu na 200 stepeni. Kruz isičite na parčad veličine zalogaja, poredajte ji u pleh i poprskajte s 50 g istopljenog putera. Pečite desetak minuta na 200 stepeni. Za fil sjedinite jaja, sir, kiselu pavlaku, mliko, ulje i posolite po ukusu. Isičite kobasicu i mladi luk, metnite na kruz, pa to priližite filom i drugom polo-

vinom istopljenog putera. Vratite u relnu na 25-30 minuta. Kad porumeni, izvadite i poslužite.



RIŽOTO S BUNDEVOM I SIROM

Potrebno je:

- 200 g pirinča
- manja glavica crnog luka
- četvrt šolje bilog vina
- litar bistre pileće čorbe
- po kašičice suve majčine dušice
- šolja i po isickane bundeve
- 100 g gorgonzole
- 50 g simenki bundeve
- maslinovo ulje
- malo parmezana
- so, papar

Pripravljaju se:

Bundevu isičenu na kockice prilit uljom, staviti u pleh, pa peći u relnu na 200 stepeni oko 25 minuta. U većem tiganju zagrijati malo ulja, pa propržiti isickan crni luk. Dodati beli luk, mišati minut, pa ubaciti pirinč i pržiti nuz mišanje još dva minuta. Prilit vinom, mišati

dok ne ispari alkohol, te naliti s malo čorbe i mišati dok tečnost ne ispari. Dodati bundevu, naliti s još čorbe, mišati dok ne ispari, pa ponavljati postupak dok se pirinč ne skuva. Umišati gorgonzolu, parmezan i majčinu dušicu, posuti simenkama bundeve, začiniti i poslužiti dok je toplo.



PILETINA S MLADIM KUPUSOM I SUSAMOM

Potrebno je:

- 200 g pilećeg bilog mesa
- manja glavica mladog kupusa
- dve paradajčke
- šargaripa
- tri čena bilog luka
- biljni začini
- 30 g susama
- so, papar

Pripravljaju se:

Piletinu isić na kocke i propržiti na zagrejanom ulju nuz povrimeno dolivanja mlake vode. Prženo meso izvaditi i ostaviti sa strane na toplom. Kupus isić na krupno i dinstati na istom ulju. Kad omekša, dodati so, papar, biljni začini, sitno sicken beli luk, narendanu šargaripu i oljuštenu paradajčku isičenu na kocke. Posuti susamom, promišati i ostaviti na umerenoj vatri da se ukusi lipo sjedine. Povrće prisuti u vatrostalnu činiju, a priko njega rasporediti bilo meso i nakratko zapeciti u relnu.



KRUMPIR S JAJIMA I KISELIM KRASTAVČIĆIMA

Potrebno je:

- 600 g krumpira
- 4 jajeta
- kašika kapra
- 6-7 kiseli krastavčića
- manja glavica crvenog luka
- manja konzerva fileta haringe
- malo kopra
- so, papar
- ulje

Pripravljja se:

Jaja tvrdo skuvať, proladit, oljuštit i isić na četvrtine. Krumpir dobro oprat, skuvať u ljuski, pa ocidit, proladit i ogulit. Isić na komade i stavit u činiju, te dodat jaja, krastavčiće, ocidenu haringu, kapar, kopar, so, papar i malo ulja. Promišat i oma poslužit.



PILETINA S POVRĆOM

Potrebno je:

- 8-10 krilaca el niki drugi dilova pileta
- 2 šargaripe isićene na kolutove
- tikvica isićena na kolutove
- polak glavice obarenog karfiola isićenog na cvatove
- stabljika celera isićena na kolutove
- mladi luk
- sok od 1 limuna
- kašika maslinovog ulja
- so i papar po ukusu

Pripravljja se:

Zagrijte relnu na 200 stepeni. U velikoj činiji pomišajte šargaripu, tikvice, karfiol, celer i bili luk. Posolite i popaprite. Krilca posolite i popaprite s obe strane, pa ji stavite na pleh obložen papirom za pećenje. Povrće rasporedite oko krilca. Pomišajte limunov sok i maslinovo ulje, pa prilijte. Pećite u relni oko 40-50 minuta, dok piletina ne porumeni.



RIŽOTO S PILETINOM I GRAŠKOM

Potrebno je:

- dvi kašike maslinovog ulja
- glavica crnog luka
- dva čena bilog luka
- 250 g pirinča dugog zrna
- 100 ml bilog vina
- litar bistre pileće čorbe
- 200 g graška
- 300 g pilećeg filea
- 75 g parmezana
- 25 g maslaca
- malo rukole
- so, papar
- peršin

Pripravljaju se:

Pileći file skuva u slanoj, ključaloj vodi, pa ga sitno isić. U većem tiganju na zagrejanom ulju kratko propržiti isičkan crni i bili luk, pa dodati pirinač i mišati minut-dva na jakoj vatri. Priliti vinom, krčkat još

minut, pa dodati grašak i piletinu. Posoliti i popapriti, pa postepeno nalivat čorbom i kuvati nuz neprikidno mišanje oko 2 minuta, odnosno dok pirinč ne omekša i dok se sva čorba ne potroši. Potom umišati maslac, rendan parmezan, malo rukole i peršin. Mišati još minut-dva, pa poslužiti dok je toplo, nuz bareni pirinč.



GRAŠAK S KOPROM

Potrebno je:

- 1 glavica luka
- 2 šargaripe
- 1 paškanat
- 400 g graška
- 2 sridnja krumpira
- 300 g junetine
- struk kopra
- so, biber
- aleva paprika

Pripravljaju se:

Izdinstajte luk, šargaripu i paškanat. Nakon 15 minuta dodajte junetinu isičenu na kockice i grašak. Dodajte 250 ml vode i pustite nek se sve krčka jedno desetak minuta. Zatim nalijte još vode i pustite nek se sve kuva oko 40 minuta. Dodajte kopar i začine i ostavite čorbicu na ringli još par minuta. Po želji u svaki pladanj možete dodati po kašičicu kisele pavlake.



OMLET S TIKVICAMA I MLADIM LUKOM

Potrebno je:

- manja tikvica
- struk mladog luka
- dva jajeta
- četiri kašike kukuruznog brašna
- malo pavlake za kuvanje
- malo vlašca
- origano
- peršin
- so, papar

Pripravlja se:

U tiganju zagrijte malo ulja, pa kratko propržite isičkan mladi luk i na tanke kolutove isičenu tikvicu. U međuvremenu umutit jaja s brašnom i pavlakom za kuvanje, da se dobije gušća smesa, pa dodati i začine po izboru. Prilit priko luka i tikvica, pa ispržiti omlet, da dobije lipu boju s obe strane.



ĐUVEČ S PEČURKAMA

Potrebno je:

- 500 g sveži šampinjona
- 150 g marinirani pečuraka
- 2 glavice crvenog luka
- 2 čena bilog luka
- 1 veća paprika babura
- 1 veća paradajka
- 150 g pirinča
- 2 kašike margarina
- 1 kašika sickanog peršina
- 1 kašičica mlivene paprike
- mišavina začina
- so, papar
- ulje

Pripravlja se:

Šampinjone operite i isičite na četvrtine. Papriku i paradajku očistite i isičite na kockice, a crveni i bili luk isickajte što sitnije. Pirinč napolak obarite u slanoj vodi, pa ga ocidite od suviše tečnosti i isperite

malo mlakom el ladnom vodom da se ne bi lipio. Na malo ulja propržite crveni i bili luk, dodajte papriku, šampinjone i kratko propržite. Potom dodajte polubareni pirinč i paradajku, pa dinstajte nuz povrimeno dolivanje vode. Kad pirinč omekša, dodajte mlivenu papriku, sickan peršin i začine po ukusu. Na kraju dodajte margarin i polako promišajte.



SARMICE OD ZELJA

Potrebno je:

- 3 veze zelja (dvadesetak veći listova)
- 500 g mišanog mlivenog mesa
- glavica luka
- četvrtina sridnjeg korena celera
- 40 g pirinča
- manja suva svinjska kost 250-300 g
- kašika masti el 50 ml ulja
- kašičica soli
- četvrtina kašičice papra
- po kašičice slatke mlivene paprike

Pripravlja se:

Pirinč nalit s 120 ml vode. Kad provri, kuvat par minuta, pa poklopit i ostavit na isključenoj ringli da upije ostatak vode. Prođinstat luk, dodat meso i rendani celer i dinstat zajedno par minuta. Sklonit s ringle, dodat skuvan pirinč, malo papra i mlivene paprike. Zelju istanjit dršku, pa prilit vrilom vodom i ostavit

poklopljeno nekoliko minuta da omekša. Na naličje lista metit punu kašiku fila, priklopit livu i desnu stranu lista priko fila ka sridini, pa umotat sarmicu. Ređat ji u šerpu, jednu do druge zajedno s komadima suvi kostiju. Nalit vodom da ogreznu, kuvat do vrenja, a onda na tihom, poklopljeno, oko sat vrimenta. Servirat nuz kiselo mliko.



PAPRIKAŠ NA SENTANDREJSKI NAČIN

Potrebno je:

- 650 g goveđe krtine
- 2 čena bilog luka
- 2 glavice crvenog luka
- 1 šargaripa
- 2 paradičke
- 4 krumpira
- so, papar
- biljni začin
- ljuta i slatka začinska paprika
- 1 dl crvenog vina
- 2 kašike masti

Pripravlja se:

Meso isičite na kocke, šargaripu na krupnije komade, usitnite crni i bili luk, pa na zagrejanom masti lipo sve upržite, pospite začinskom paprikom i nalijte vodom tek da meso ogrezne. Dinstajte dok meso ne omekša. U gulaš sipajte vino, dodajte krumpir isičen na kocke i paradičku isičenu na komade, pa kuvajte dok se sve lipo ne raskuva. Začinite po ukusu.



PAPRIKAŠ PO VOJVOĐANSKI

Potrebno je:

- 1 kg svinjskog mesa
- 3 glavice crnog luka
- 1 kg kupusa ribanca
- ulje
- so, papar
- kašičica ljute paprike
- 1 suva paprika
- kašičica kima
- 200 g pavlake

Pripravlja se:

Upržite luk i meso isičeno na kocke. Dodajte papriku, pa začinite i dinstajte oko po sata na tihoj vatri. Dodajte kupus i nalijte s po litre tople vode. Dinstajte na tihoj vatri dva-tri sata povremeno dolivajući malo vode. Prid kraj dodajte pavlaku.



PAPRIKAŠ SA SOJOM

Potrebno je:

- 300 g paprike
- 100 g sojini komadića
- 4 dl vode
- 200 g paradičke
- 150 ml soka od paradičke
- 250 g crnog luka
- 2 kašike suvog biljnog začina
- 2 kašike začinske paprike
- 3 kašike ulja

Pripravlja se:

Propržite sitno isičkan luk, pa dodajte sikanu papriku. Kad luk i paprika omekšaju, sipajte suvi biljni začini i začinsku papriku. Skuvajte komadiće soje u vodi s kašikom suvog biljnog začina, dobro ji oxidite i dodajte ji ilu zajedno s oguljenim isičenim paradičkom. Sve promišajte i dolijte sok od paradičke. Kuvajte dok višak vode ne ispari.



GRAŠAK PAPRIKAŠ

Potrebno je:

- 2 glavice crnog luka
- 2 struka mladog luka (opciono)
- 2 bataka i karabataka (oko 600-700g)
- 3 šargaripe
- 500 g krumpira
- 400 g graška
- 300 ml pirea od paradičke
- sveži peršin
- so, mliveni papar

Pripravlja se:

Luk isickajte, meso odvojte od kostiju i svako parče podilite na dva dila. U laboški prodinstajte luk i meso, dodajte šargaripu isičenu na kolutove i grašak, a potom i krumpir isičen na krupnije kockice. Sipajte pire od paradičke i vodu, da povrće i meso ogreznu. Matite so i mišavinu začina po ukusu, pa kuvajte oko 45 minuta el dok meso i povrće ne budu mekani.

Na kraju popaprite po ukusu i pospite sitno sickanim peršinom.

Napomina: za egzotičniji ukus dodajte sok od pomorandže umisto vode i par sickani suvi kajsija zajedno s povrćom.



KRUMPIR PAPRIKAŠ NA VODI

Potrebno je:

- 2 glavice luka
- šargaripa
- 500 g krumpira
- 1 šaka graška
- 2 dl soka od paradičke
- 2 dl vode
- so, papar

Pripravlja se:

Na vodi izdinstajte luk i šargaripu, pa kad povrće omekša, dodajte sickani krumpir, grašak, začine, nalijte vodom, pa ostavite da se kuva oko po sata. Prid kraj sipajte sok od paradičke i ako treba još malo začinite.



PUNJENA ĆURETINA U SOSU OD RENA

Potrebno je:

- 800 g ćurećeg bilog mesa
- 4 lista praške šunke
- 200 g šampinjona
- 1 glavica crnog luka
- 100 g putera
- 1 l ćureće čorbe
- 2 jaja
- ½ veze peršina
- so, papar

ZA SOS:

- 150 g rendanog rena
- 2 dl kisele pavlake
- 1 dl bilog vina
- sok od ½ limuna
- ½ veze peršina
- mišavina suvog začina
- papar

Pripravljaju se:

Ćureće grudi isičite na 4 šnicle i svaku istanjite tučkom za meso i začinite po ukusu. Šampinjone, luk i peršin sitno isickajte. U teflonskom tiganju na puteru propržite šampinjone i luk, začinite ji po ukusu i ostavite da se olade. U oladenu masu umutite jaja

i peršin. Na istanjene ćureće šnicle metite po list praške šunke, zatim primažite pripremljenim filom od šampinjona, urolajte i zavijte u foliju. Rolovanu ćuretina u foliji kuvajte u čorbi 30 minuta.

Za sos: ren prodinstajte na puteru, pa sipajte vino i dinstajte dok tečnost napolak ne uvri. Zatim dodajte kiselu pavlaku, sok od limuna i začinite po ukusu. Kuvane ćureće šnicle oslobodite od folije i poslažite ji na tacnu za služenje, prilijte sosom od rena i poslužite nuz prilog po želji.



PRŽENI MLADI KUPUS SA SLANINOM

Potrebno je:

- 200 g slanine
- 1 glavica mladog kupusa
- 60 g putera
- 1 kašičica soli
- ¼ kašičica papra

Pripravljaju se:

U velikom loncu na puteru upržite slaninu na tihoj vatri dok ne postane rskava, pa je izvadite i ostavite po strani. U istom loncu ubacite isickan kupus, posolite i popaprite, pa dinstajte na niskoj temperaturi 30-35 minuta, dok kupus ne postane mekan. Često mišajte. Priko gotovog kupusa stavite slaninu i po želji niki priliv i poslužite.



GNIZDA OD MLIVENOG MESA S JAJIMA

Potrebno je:

- 600 g mlivenog mesa
- glavica crnog luka
- dvi kriške starog kruva
- 6 pripeličji jaja
- 100 g rendane gaude
- malo mlika
- so, papar
- ulje, peršin

Pripravlja se:

Kriškama kruva odstranit koru, pa sridinu natopit u mliku. Meso stavit u činiju, dodat isickan crni luk, ociden kruv, so, papar i peršin, pa sve dobro sjedinit. Dobijenu smesu podilit na šest dilova, stavit u podmazane kalupe za mafine. U sridini napraviti udubljenje, pa u svako metiti malo rendane gaude i po jedno jaje. Peć u relni na 200 stepeni 20-25 minuta.



PILEĆA GRUDI SA VRGANJIMA

Potrebno je:

- 2 kašike maslaca
- 1 glavica crnog luka
- 2 čena bilog luka
- 4 pileća prsa
- so
- sveže mliven papar
- 700 g očišćeni i nasickani vrganja
- 50 ml bilog vina
- 1 grančica timijana
- 100 ml pilećeg temeljca el vode
- 200 g pavlake za kuvanje
- 2 kašike brašna

Pripravlja se:

Vrganje blanširajte i isčidite. U tiganju rastopit maslac, pa na njemu propržite na kriške isičen bili luk i sitno sickan crni luk dok ne omekšaju. Pileća prsa operite i osušite, pa ji metnite u tiganj s kožicom prema doli i zapečite ji sa svi strana. Meso začinite sa

soli i biberom. U tiganj metnite pečurke, kratko ji zapečite, zalijte vinom, pa pričekajte da vino ispari. Meso na kraju začinite timijanom, zalijte pilećim temeljcom el vodom, zakuvajte pa nastavite da kuvate oko deset minuta na laganoj vatri. U tiganju sa mesom dodajte razmučenu pavlaku s brašnom, promišajte pa sve zakuvajte nekoliko minuta. Posolite i popaprite po ukusu.



PASTRMKA IZ RELNE

Potrebno je:

- 4 pastrmke
- 2 dl bilog vina
- 1 veza peršinovog lista
- 1 veći limun
- 3 čena bilog luka
- so, papar
- 4 kašike ulja

Pripravljaju se:

Pastrmke očistiti, dobro oprati pa ubrusima pokupiti svu vodu. Dobro je posoliti i spolja i iznutra. Popaprit. Ostaviti 30-45 minuta da odstoji u frižideru.

Napraviti marinadu od vina, sitno isičkanog peršina i bilog luka, ulja, soli i papra. Od dobro opranog limuna isičati 4 koluta, a ostatak isičiti i sok umišati u marinadu.

U pleh staviti pek papir, samo poprskati uljom. Pastrmke izvaditi iz frižidera, staviti malo marinade u

sridinu svake pastrmke pa je položiti u pleh. Priliti je marinadom pa je okreniti i priliti i drugu stranu marinadom. Okolo staviti kolutove limuna. Staviti ribu peč u relnu prithodno zagrijanu na 250 stepeni.

Peč oko 40 minuta da lipo porumeni. Peč da bi spolja bila rumena, a unutra sočna.

Pečenu pastrmku izvaditi iz relne, malo oladiti i poslužiti. Poslužiti nuz baren krumpir, ko i ribu, prilivamo ostatkom marinade.



KRUMPIRAČA

Potrebno je:

- 1 kg krumpira
- ½ kg sveži rebara (s puno mesa)
- ½ kg kobasice (sveže)
- ½ kg krvavice (sveže)
- so, mast

Pripravljaju se:

Očistiti krumpir i isičati ga na kolutove (malo deblje), posoliti i poslagati u tepciju u kojoj se prithodno otópila mast. Zajedno s krumpirom u tepciju staviti i sveža rebra, kobasicu i krvavicu. Kobasicu i krvavicu izbockati na par mesta da ne bi pukla.

Priporučujemo da se posli pečenja mast odlije i krumpirača servira u tepciji.



PILEĆA KRILCA S JOGURTOM

Potrebno je:

- 8 komada krilaca
- 1 glavica crnog luka
- 300 g gustog jogurta

ZA SUVU MARINADU:

- 1 kašičica mediteranski začina
- ¼ kašičice začinske paprike
- 1 kašičica dimljene začinske paprike
- 1 kašičica smeđeg šećera
- 1 kašičica soli
- 1 grančica timijana
- 1 grančica ruzmarina
- ½ kašičica mlivenog papra
- ½ kašičice bilog luka u prahu
- 2 čena propasiranog bilog luka

Pripravljaju se:

Pomišajte sastojke za suhu marinadu i time pospite

oprana i osušena krilca, pa lagano utrljajte u meso i ostavite krilca na sobnoj temperaturi po sata. Stavite ji u posudu za pečenje, prilijte polovinom jogurta kom ste dodali propasiran bili luk. Promišajte i pečite prvo pokriveno folijom 30 minuta na 200 stepeni, a potom sklonite foliju i pečite još 15 minuta. Poslužite s priostalim jogurtom nuz salatu.



SVINJSKI VRAT S MEDOM I RENOM

Potrebno je:

- 400 g svinjskog vrata
- 100 g sveže slanine
- 20 g sir trapist
- 300 g krumpira
- 20 g svež rendani ren
- 1 kašika livadskog meda
- so, papar s bilim lukom
- suvi biljni začini
- slatka crvena paprika
- začini za pečenje roštilja
- ljutenica

Pripravljaju se:

Krumpir oljuštite, isičite na komade i stavite da se kuva oko 20 minuta da omekša. Izvadite iz vode da se ocidi. Dio krumpira ostavite u kockicama, dio blago izgnječite ko restovani krumpir. Vrat očistite od kostiju i blago zasičite unakrst na više mesta s obe strane. Slaninu takođe zasičite. Na tako pripremljeno meso

i slaninu narendajte sir i utrljajte s obe strane. Med i ren izmišajte, pa sa tom smesom primažite meso i slaninu s obe strane. Primažite začinama, zamotajte u foliju i ostavite u frižideru da odstoji oko jedan sat. Nakon tog pečite meso i slaninu na roštilju el roštilj tiganju oko 20 minuta.



JAGNJEĆA BUTKICA NA KAJMAKU

Potrebno je:

- 4 jagnjeće butkice
- 1 l čorbe od jagnjeći el juneći kostiju el od kocke za čorbu
- 1 kg mladog krumpira
- 3 kašike kajmaka
- ulje
- 1 kašičica brašna
- so

Pripravlja se:

Butkice prilipte ključalom čorbom i ostavite 15 minuta. Izvadite meso, osušite ga ubrusom i dobro posolite. Zagrijte ulje, pa propržite butkice sa svake strane. Zatim ji stavite u pleh i prilipte masnoćom

od pečenja. Na svaku butkicu dodajte po kašiku kajmaka. Pečite na 200 stepeni oko sat i po, redovno prilivajuć meso masnoćom koju pušta. Na polovini pečenja oko butkica stavite očišćen mladi krumpir da se i on ukuva i zapeče u toj masnoći.



PEČENJE S RUZMARINOM

Potrebno je:

- 3 kg mlade jagnjetine
- 1,5 l mlika
- 0,3 l bilog vina
- so, ruzmarin

Pripravlja se:

Jagnjetinu stavite u posudu za pečenje, posolite i pospite sickanim svežim el suvim ruzmarinom. Nalijte mlikom i bilim vinom, dobro poklopite i pečite na 200 stepeni tri sata. Otklopite i zapečite još 15 minuta.



KARAĐORĐEVA ŠNICLA

Potrebno je:

- 4 teleće šnicle
- 4 veće kašike zrilog kajmaka
- 4 kašičice brašna
- 2-3 veća jajeta
- šolja prezli
- suncokretovo ulje

Pripravlja se:

Meso istanjit tučkom za meso, pa posoliti. Na sridi svake šnicle rasporedit kajmak, čvrsto urolat, pa uvaljat najprije u brašno, potom u umućena jaja i na

kraju u prezle. Pržit u dubokom vrilom ulju desetak minuta, da lipo porumeni, sa svi strana. Poslužit dok je toplo.



ŠUNKA U TISTU

Potrebno je:

- 1 sridnje velika šunka
- 1 kocka za čorbu
- 1 lovorov list
- 1 luk
- 1 čen bilog luka

ZA TISTO:

- 400-500 g glatkog brašna
- prstohvat soli
- 30 g svežeg kvasca
- 50 g ulja
- 2 dl mlika

Pripravlja se:

Šunku skuvajte s kockom za čorbu, lovrom, lukom i bilim lukom. Ostavite da se oladi u toj tečnosti. Pripravite kvasac da proradi. U prosijano brašno metnite kvasac i sve ostale sastojke osim bilanca i zamisite. Ostavite na toplom mjestu da naraste. Razvu-

cite na debljinu od jedan centi i širine malo veće od dužine šunke, a dužine barem tri puta veće od šunke. Tako razvučeno tisto primažite bilancom. Opranu i prosušenu šunku metnite na tisto i njime je uvijte. Od ostatka tista napravite oblike po želji, pa ukrasite tisto. Šunku metnite u pleh za pečenje. Primažite opet sa bilancom. Pečite na 180 stepeni onoliko sati koliko je težina šunke. Prid kraj stavite na bok da se zapeče i odozdo. Služite nuz ren i povrće po želji.



ROLOVANA TELEĆA PLEĆKA

Potrebno je:

- maslinovo ulje
- manja glavica crvenog luka
- veći čen bilog luka
- šolja bilog vina
- šolja bistre pileće čorbe
- 250 g šampinjona
- 80 g pečenice
- 120 g trapista
- majčina dušica
- 1,5 kg teleće plečke
- so, papar

Pripravlja se:

U većem tiganju propržit isckan crven luk, dodat izgnječen beli luk i mišat još minut. Zatim ubacit isckane pečurke, so, papar i majčinu dušicu, te dinstat dok ne ispari višak tečnosti. Teleću plečku oprat, prosušit, nožom otvorit „ko knjigu“ i malo rastanjit tučkom za meso. Posolit i popaprit, odozgo raspori-

dit tanko sičenu pečenicu, rendani trapist i dinstane pečurke, pa sve dobro urolat i privezat mesarskim karnapom. Metnit u vatrostatnu činiju, prilit čorbom i bilim vinom, peč u relni na 220 stepeni 20 minuta, pa poklopit, smanjit na 170 stepeni i peč još 90 minuta.



BARENE KOLENICE S RENOM

Potrebno je:

- 4 manje dimljene kolenice el 2 veće
- 4 veća krumpira
- rendani ren (svež el mariniran)
- lovor
- papar u zrnu
- začinsko bilje po želji

Pripravljja se:

Kolenice operite i slažite u dublji ekspres lonac. Nalijte vode da ogreznu i dodajte 5-6 listova lovora, kašiku papra u zrnu i po želji još začinskog bilja. Kad provri, zatvorite lonac i kuvajte na tihoj vatri oko jedan sat. U međuvremenu operite krumpir i obarite ga u ljuski. Kad se kolenice skuvaje, izvadite ji na veći pladanj, a krumpir ogulite i poslažite oko mesa. Sveži ren narendajte u manju činijicu el poslužite mariniran. Poslužite toplo nuz kiseli kupus el neku drugu zimsku salatu.



AROMATIČNO POVRČE SA SOSOM OD KRSTAVACA

Potrebno je:

- crvena paprika
- glavica crvenog luka
- manji plavi patlidžan
- 2 tikvice
- kašika suvog bosiljka
- sveže mliven papar

ZA MARINADU:

- 60 ml maslinovog ulja
- kašika sickenog bilog luka

so, papar

ZA SOS:

- 2 krastavca
- 200 ml grčkog jogurta
- 2 čena bilog luka
- kašičica origana

Pripravljja se:

Isickajte povrće malo krupnije, pa ga prilijte sastojcima za marinadu i ostavite sat vrimenta da se marinira.

Povrće ispečite na roštilju, ne duže od desetak minuta. Za sos narendajte krastavac, pa ga pomišajte s jogurtom, bilim lukom i začinima, pa poslužite nuz povrće.



BRZA RUSKA SALATA

Potrebno je:

- 250 ml majoneza
- 150 g kiselih krastavčića
- 5 jaja
- 400 g mišavine povrća za rusku salatu
- 300 g šunke
- so, papar
- peršin

Pripravljaju se:

Povrće kuvati 20 minuta u ključaloj, slanoj vodi, da lipo omekša, pa ociditi i staviti u činiju. Jaja tvrdo skuhati, prohladiti, oljuštiti, isići na kockice i dodati povrću.

Potom ubaciti na kockice isičenu šunku, kisele krastavčiće, majonez, so, papar i peršin, sve dobro sjediniti, te staviti u frižider da odstoji sat-dva prije služenja.



KRUMPIR SALATA S MAUNOM

Potrebno je:

- 500 g bilog krumpira
- 300 g mauna
- svež peršin
- so, papar
- ulje, sirće

Pripravljaju se:

Oljušten krumpir isičiti na kocke i staviti da se kuva u ključaloj posoljenoj vodi. Kad je krumpir napola kuvan, dodajte maun i kuvajte dok krumpir sasvim

ne omekša. Ocidite povrće, pribacite ga u činiju i začinite solju, paprom, uljom i sirćetom. Po želji možete dodati i nasickan crni, ljubičasti ili beli luk



GURMANSKA KRUMPIR SALATA

Potrebno je:

- 700 g krumpira
- 200 g mesnate slanine
- 1 glavica crnog luka
- 200 g prokelja ili brokolija
- 1 kašika sickenog peršina
- so

Pripravljaju se:

Krumpir skuivajte s ljuskom. Ocidite ga od suviše tečnosti, ostavite da se oladi, pa isičite na krupnije kocke. Prokelj ili brokoli skuivajte. Luk isičite na kockice, pa ga propržite, na malo ulja. Dodajte slaninu i pržite dok ne porumeni. Krumpir sipajte u veću činiju.

Dodajte mu luk i slaninu s masnoćom u kojoj su se pekli brokoli, so i peršin, pa dobro promišajte.



ŠOPSKA SALATA

Potrebno je:

- 3-4 paradidke
- veći krastavac
- sridnja glavica crnog luka
- dvi paprike
- malo ulja
- kašika-dvi sirćeta
- malo svežeg peršina
- šolja kravljeg sira
- so, papar

Pripravlja se:

Paradidku oprat, očitit i isić na manje komade, pa metnit u adekvatnu činiju. Dodat papriku i krastavac isićene na kockice, sitno sickan crni luk i peršin, posolit i popaprit, prilit s malo ulja i sirćeta, pa sve dobro promišat. Odozgo izrendat sir, pa oma poslužit.



DOMAĆI MAJONEZ

Potrebno je:

- veće jaje
- kašičica senfa
- kašičica soka od limuna
- prstohvat soli
- prstohvat papra
- 220 ml ulja

Pripravlja se:

U činiju umutit jaje, pa dodat malo soli i papra. Miksat još minut, umišat senf i sok od limuna, te mutit dok se svi sastojci ne sjedine. Zatim postepeno u tan-

kom mlazu dodavat ulje i neprikidno miksati, dok se ne dobije ujednaćeni majonez željene gustine. Čuvat u frižideru.



DOMAĆI SENF

Potrebno je:

- ¾ šolje simenki slaćice
- šolja i po vode
- ¼ šolje jabukovog sirćeta
- ½ kašičice soli
- ¼ kašičice kurkume
- kašika meda
- ¼ kašičice mlivene paprike
- na vrv noža cimeta

Pripravlja se:

U blender metnit simenke slaćice, pa miksati dok se ne dobije fin prah. Dodati so, kurkumu, mlivenu papriku i cimet, pa miksati još minut. Pribaciti u labošku, dodati vodu, pa kuvati na tihoj vatri nuz povri-

meno mišanje 45 minuta. Potom dodati sirće i kuvati još 10 minuta, odnosno do željene gustine, nuz često mišanje. Pribaciti u prithodno sterilisanu teglu i čuvati u frižideru do tri meseca.



KISELI KARFIOL

Potrebno je:

- 3 glavice karfiola
- 3 lovorova lista
- kesica papra u zrnu
- 2 l vode
- 500 ml sirćeta
- 15 g šećera
- 70 g soli

Pripravljaju se:

Karfiol oprat, isić na cvatove, kuvat pet minuta u ključaloj vodi, pa ociditi, oladiti i složiti u prithodno sterilisane tegle. Na umerenoj vatri prokuvati vodu,

širće, papar, lovor, šećer i so, pa kad prokluču, skloniti s vatre i oladiti. Priliti karfiol, dobro zatvoriti i ostaviti da odstoji 20 dana. Čuvati na suvom i tamnom mjestu.



SALATA SA SOČIVOM, POVRĆOM I LEŠNIKOM

Potrebno je:

- maslinovo ulje
- 2 cvekle
- 3-4 šargaripe
- šolja sočiva
- šaka pečeni lešnika
- malo svežeg peršina
- 150 g feta sira
- balzamiko sirće
- so, papar

Pripravljaju se:

Sočivo naliť vodom, posoliti, kuvati dok ne počne da ključati, pa prominiti vodu, vratiti na vatru i krčkat još 50 minuta da lipo omekša. U međuvremenu cveklu i

šargaripu dobro oprati, staviti na aluminijumsku foliju, priliti malo ulja, posoliti i popapriti, pa čvrsto umotati i peći u relni na 200 stepeni oko 40 minuta. Potom ga oguliti, isić na krupne komade, metnuti u činiju, pa dodati sočivo, lešnike, isičkan peršin, maslinovo ulje, balzamiko i izmrvljen feta sir. Promišati i oma poslužiti.



DOMAĆE KISELO MLIKO

Potrebno je:

- 1 l mlika
- 3 kašike punomasne pavlake

Pripravljaju se:

Skuvati mliko tako da vri na tihoj vatri desetak minuta. Skloniti da se proladi. Od mlakog mlika odvojiti pola šolje i umišati tri kašike pavlake, a onda sipati u činiju s mlikom. Poklopiti i pokriti kuhinjskim krpa. Ostaviti priko noći, a ujutru servirati u manje posude i metnuti u frižider.



DOMAĆI AJVAR

Potrebno je:

- 6 kg paprike
- 50 ml sirćeta
- 40 g šećera
- 200 ml ulja
- kašika i po soli
- kesica konzervansa

Pripravljaju se:

Paprike isić na plotni, pa staviti u kesu, vezati iznad sudopere, izbockati kesu i ostaviti da se upare i ocide. Potom ji oljuštiti, očistiti od simenki i peteljki, te samliti u mašini za meso. Pribaciti u labošku, dodati ulje, sirće, so i šećer, te pržiti nuz mišanje oko 60 minuta. Skloniti s vatre i umišati konzervans. Sipati u prithodno sterilisane tegle, zatvoriti i čuvati na suvom i tamnom mjestu.



DOMAĆI KEČAP

Potrebno je:

- 5 kg paradajčke
- 2 kg crveni paprika
- 1 kg crnog luka
- 1 veza svežeg peršina
- 1 veza celera
- 1 kašika soli
- 2 kašike šećera
- 50 ml sirćeta
- 1 kašičica mlivenog papra
- 1 mala kesica origana
- po kesice cimeta
- 1 kesica konzervansa

Pripravljaju se:

Povrće operite i isickajte na sitne komade i metnite da se kuva na sridnjoj vatri, to je oko 180 stepeni. Potrebno je da omekša, što se desi posli otprilike po sata. Tako pripravljeno povrće izblendirajte dok je još vruće. Nakon blendiranja propasirajte sve kroz rešetku, da dobijete kompaktnu smesu. Vratite u labošku, pa začinite. Na samom kraju kuvanja, kad dobijete željenu gustinu, dodajte kesicu konzervansa. Vriliu smesu sipajte u zagrijane staklene posude i zatvorite. Kečap možete koristiti ova.



DOMAĆA PILEĆA PAŠTETA

Potrebno je:

- 1 kg pileće džigerice
- 160 g maslaca
- 4 kašike ulja
- 2 glavice crnog luka
- 2 manje jabuke
- 300 ml pileće čorbe
- 200 ml bilog vina
- 1 kesica želatina
- 2 kašike senfa
- 120 ml pavlake za kuvanje
- so, papar

Pripravljja se:

Sitno sikan crni luk i jabuke narezane na sitne kocke izdinstajte na maslacu i ulju. Dodajte džigericu i kratko propržite, a zatim sipajte čorbu i vino. Kad proključa, smanjite temperaturu i kuvajte oko 10 minuta. Želatin pripravite prema uputstvu s kesice, pa

ga umišajte u džigericu. Zatim dodajte pavlaku, senf, so i papar, pa štapnim mikserom sve dobro isparisajte. Smesu sipajte u činiju i ostavite da se dobro oladi prija služenja. Poslužite s prepečenim kruvom.



PIKANTNI HELJDOŠTAPIĆI

Potrebno je:

- 150 g heljdinog brašna
 - 50 g prosenog brašna
 - 40 g brašna graška
- (el brašna od braon sočiva, tako sam ji drugi put pravila)
- 20 g sirove golice (prithodno usitnjene u scku)
 - 20 g susama
 - 125 ml vode
 - 2 kašike ladno cidenog ulja po izboru
 - ravna kašičica soli
 - malo čilija
 - slatke el dimljene paprike (po ukusu)

ZA POSIP:

- sušeni ruzmarin
- susam
- slatka paprika

Pripravljja se:

U posudi pomišajte sve suve sastojke pa dodajte ulje i postepeno sipajte vodu. Zamesite rukama tisto. Po potrebi dodajte još malo brašna na podlogu za raste-

zanje, ako se bude lipilo da ga lakše istanjite. Piko tista stavite pek-papir i razvucite ga oklagijom u pravougaoni disk da bude što tanji. Piko pospite malo ruzmarina, susama, začinsku papriku pa još jednom pridite oklagijom piko tista da bi se sastojci zalipili. Nožom izrežite štipiće. Ako vam je pravougaoni disk širi, podilite ga na pola da štipići budu dugački. Redajte ji na pek-papir u veći pleh. Zagrijte relnu na 200 stepeni i za 20 minuta štipići su gotovi. Odlično idu nuz humus, sveže krastavčice, paradičku i masline.



PIVSKI ŠTAPIĆI

Potrebno je:

- 500 g lisnatog tista
- 2 jajeta
- so
- 200 g narendanog sira trapista
- brašno za posipanje
- mast el ulje za tepsiju
- susam

Pripravljaju se:

Lisnato tisto odmrznuto. Radnu površinu posut s brašnom pa metnit ploču lisnatog tista i takođe posut s brašnom i oklagijom ga istanjiti da bude tanko. Jaja umutiti i dodati malo soli, pa primazati priko istanjenog tista. Voditi računa da ostane jaja za primaz i priko štapića kad se metnu u tepsiju. Isto uraditi i sa drugim komadom lisnatog tista. Izrendani sir posut priko prvog tista i priko njega staviti drugo tisto tako da strana premazana s jajetom dođe na sir. Tisto isić na trake oko 1,5 cm po kraćoj strani, a po dužoj priko polovine. Dobivene trake uvrtiti u spiralu i ređati

u tepsiju namazanu s mašću el uljom i posut brašnom. Štapiće primazati s jajima i posut susamom. Peći u zagrijanoj relni na 200 stepeni da budu reš, jel su tako rskaviji. Lipu idu nuz pivo pa se zato zovu pivski štapići.



RSKAVI ŠTAPIĆI SA SIMENKAMA

Potrebno je:

- 130 g speltinog brašna
- 130 g integralnog ovsenog brašna
- 4 pune kašike maslinovog ulja
- 3 kašike sirove golice
- 3 kašike sirovog suncokreta
- 3 kašike susama
- 3 kašike lanenog simena
- kašičica praška za pecivo
- kašičica himalajske soli
- 150 ml mlake vode
- začini po izboru
- mlivena paprika
- čili u pravu
- bili luk u granulama

Pripravljaju se:

Simenke golice i cincokreta u dva poteza usitniti u multipraktiku (ne brašno, samo malo sitnije u odnosu na prirodan oblik). Pomišajte suve sastojke u

posudi, a potom dodajte vodu i ulje. Od smese zamisite glatko tisto i razvučite ga na ravnoj površini oklagijom na što tanji disk. Izrezati štapiće (debljine okvirno 0,5 cm) i samo ih poredati na pek-papir u veći pleh. Zagrijte relnu na 200 stepeni i pečite ih 20-ak minuta, zavisi od jačine relne. Budite na oprezu da se ne pripeku.



ŠTAPIĆI PUNJENI SIROM

Potrebno je:

- 300 g brašna
- kesica suvog kvasca
- kašičica soli
- kašičica šećera
- kašika ulja
- 200 ml vode
- 250 g mocarele
- 2 kašike maslaca
- parmezan
- origano

Pripravljaju se:

Kvasac razmutiti u vodi sa šećerom i ostaviti da nadođe. Brašno pomiješati s malo soli, dodati kvasac i ulje, pa zamijesiti tjesto. Ostaviti na toplom da se udvostruči. Potom ga razvaljati oklagijom na tanki pravougaonik, pa isijati na šire trake. Odozgo rasporediti mocarelu, čvr-

sto urolati, pritisnuti ivice i krajove tista da se spoje, pa metiti na pleh i ostaviti da odstoje još 20 minuta. Omekšali maslac sjediniti s origanom, primazati štapiće, posuti parmezanom i peći u relni na 180 stepeni 15-20 minuta.



POGAČA SA ŠUNKOM

Potrebno je:

- 2 bloka lisnatog tista
- 150 g šunke
- 200 g gauda
- 150 g krem-sira
- 2 čena bilog luka
- malo origana
- malo susama
- so, papar
- žumanjke

Pripravljaju se:

Lisnato tjesto odmrznuti i razvaljati na dva pravougaonika. Krem-sir sjediniti s izgnječanim bilim lukom, primazati tjesto, odozgo poređati tanko sičenu šunku i gaudu, začiniti origanom, pa umotati u rolata i pribaciti na pleh obložen papirom za pečenje. Primazati žumanjketom, posuti susamom, te peći u relni na 220 stepeni dok ne dobije lipu boju.



GERM GOMBOCI S MAKOM

Potrebno je:

- 50 g oštrog brašna
- 250 g glatkog brašna
- 1 kocka kvasca
- 2 jajeta
- 50 g maslaca
- 50 g šećera
- 125 ml mlika
- prstohvat soli

ZA PUNJENJE:

- džem po izboru
- malo ruma

ZA SOS:

- 6 žumanjaca
- 500 ml mlika
- 80 g šećera
- 1 vanilin-šećer

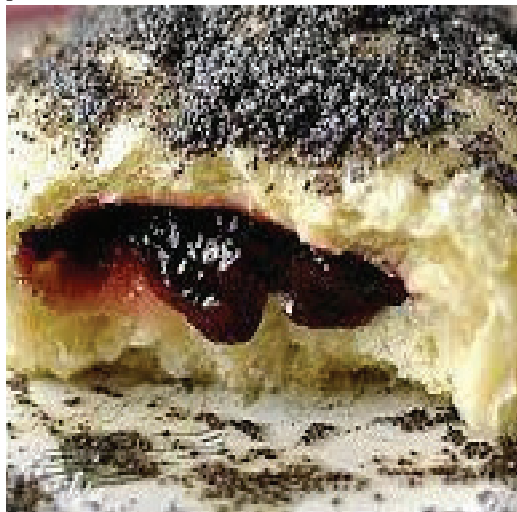
ZA POSIPANJE:

- 100 g mlivenog maka
- 1 kašika šećera u pravu

Pripravljja se:

U mlako mliko dodajte šećer i kvasac i ostavite da kvasac počne da radi. Sjedinite sastojke za tisto s naraslim kvascom i umisite glatko tisto. Podilite ga na

loptice, pa svaku spljoštite i odozgo metnite kašičicu džema s rumom. U ključaloj vodi kuvajte najviše dvi knedle istovrimeno. Ubacite knedle, poklopite i kuvajte tako pet minuta, zatim otklopite, bocnite tisto viljuškom i kuvajte još pet minuta. U međuvrimenu skuvajte žuti fil od žumanjaca. Gotove knedle prilijte sosom i pospite makom pomišanim sa šećerom u pravu.



STARINSKI ROLAT

Potrebno je:

- 150 g kristal šećera
- 100 g sitno isickani smokvi
- 100 g sickanog suvog grožđa
- 50 g posnog mlivenog keksa
- 100 g mliveni ora
- 50 g žele bombona
- 50 g margarina
- sok i kora 1 limuna
- 1 list oblande

Pripravljja se:

Ušpinujte šećer, pa u to dodajte sve ostale sastojke. Masu primažite priko lista oblande koji ste prithodno ovlažili izmed dvi mokre krpe, pa umatajte u rolat. Rolat osušite i sičite na fine kolutiće.



KARAMEL ROZEN KOCKE

Potrebno je:

- ½ korica za rozen tortu
- 125 g margarina
- 200 g šećera
- 1 puding od karamele
- 400 ml sojinog mlika
- 150 g mlivenog pečenog lešnika + 50 g za posipanje

Pripravljja se:

Karamelizujte šećer na laganoj vatri, pa sipajte 300 ml sojinog mlika i mišajte dok ne provri i karamel se ne rastopi. U priostalom mliku razmutite puding od karamele, pa dodajte u proključalo mliko i mišajte dok se ne zgusne. Zatim dodajte na listiće sičen margarin i mliven pečeni lešnik. Mišajte dok se masa ne ujednači, a zatim toplim filom filujte korice. Nafilujte i gornju koru, pa je pospite mlivenim pečenim lešnikom i ostavite da se oladi i stegne. Sičite na kockice.



PITA S JABUKAMA I CIMETOM

Potrebno je:

- šolja šećera
- pola šolje ulja
- šolja kisele vode
- dvi šolje brašna
- kašičica sode bikarbone
- kašika soka od limuna
- kašičica ekstrakta vanile
- prstohvat soli
- kašičica cimeta
- 1,5 kg jabuka
- 5 kašika smeđeg šećera

Pripravljja se:

Jabuke očistite, izrendat, metnit u labošku, pa dodat smeđi šećer i dinstat na umerenoj vatri dok ne ispari višak tečnosti. Začinit cimetom i sklonit sa strane. U činiji sjedinit šećer, vanilu, ulje i kiselu vodu. Sodu bikarbonu razmutit sa sokom od limuna, sipat u smesu sa šećerom, pa postepeno dodavat brašno pomišano sa malo soli i sve dobro sjedinit. Polovinu smese izlit u

pleh obložen papirom za pečenje. Odozgo rasporedit fil od jabuka, pa prikrit priostalim tistom. Peć u relni na 180 stepeni 45 minuta.



PITA SA ŠLJIVAMA

Potrebno je:

- pakovanje kora za pitu
- 700 g šljiva
- 80 g šećera
- 80 g maslaca
- 100 g prezli
- kašika cimeta
- korica limuna
- 2 kašike žutog šećera

Pripravlj se:

Šljive očistit od koštica, isić na četvrtine i stavit u dublji tiganj el labošku. Dodat maslac i šećer i sve zajedno upržit da voće pusti sok i omekša. Kad šljive budu gotove, dodat im cimet i limunovu koricu. Jednu koru primazat uljom, pa odozgo metnit drugu, a onda na jednom kraju rasporedit fil sa šljivama. Posut prelama i lagano urolat. Postupak ponovit dok ima materijala. Rolate od kora ređat u pleh obložen papirom za pečenje, posut žutim šećerom i peč u relni zagrijanoj na 200 stepeni oko 20 minuta.



LINJA PITA SA JABUKAMA

Potrebno je:

- 3 šolje brašna
- kesica praška za pecivo
- 250 g maslaca
- šolja šećera
- jaje
- 200 ml mlika

ZA FIL:

- 1 kg kiseli jabuka
- 200 g šećera
- cimet po ukusu
- kesica vanilin-šećera

Pripravlj se:

U posudu metit maslac, šećer i jaje, pa mišat dok se ne dobije kompaktna smesa. Dodat brašno, prašak za pecivo i mliko, pa sve zajedno izmiksati i na kraju podilit na dva dila. Radnu površinu posut brašnom, pa oklagijom razvit oba tista. Posudu za pečenje obložiti

papirom za pečenje, pa postaviti prvi dio tista. Priko kore izrendati jabuke, posut šećerom i cimetom, pa prikrit drugim dilom tista. Ovako složenu pitu staviti u prithodno zagrijanu pećnicu na 200 stepeni i peč dok ne porumeni. Kad je gotov, kolač isić na kocke i posut vanilin-šećerom.



KOLAČ OD KUKURUZA S MEDOM

Potrebno je:

- 1 šolja brašna
- 1 šolja kukuruznog brašna
- 3 kašike šećera
- 1 kašičica praška za pecivo
- ½ kašičice soli
- 3 jajeta
- 1 šolja mlika
- 1 ½ šolje kukuruza šećerca

ZA NAMAZ:

- 100 g putera
- 4 kašike meda

Pripravlja se:

U jednoj posudi pomišajte brašno, kukuruzno brašno, šećer, prašak za pecivo i so. U drugoj posudi pomišajte jaja, mliko i ulje, pa ovu mišavinu ulijte u mišavinu brašna. Promišajte i ubacite odmrznut kukuruz koji je zagrijan do sobne temperature. Izlij-

te smesu u podmazanu posudu obloženu papirom za pečenje i pečite 40 do 45 minuta na 180 stepeni, dok čačkalica ubodena u sridinu kolača ne iziđe čista. Ostavite da stoji 10 minuta, pa isičite na kvadrate. Za namaz dobro umutite omekšali puter s tečnim, blago zagrejanim medom. Poslužite toplo s namazom od meda i putera.



PALAČINTE OD SIRA I ŠUNKE

Potrebno je:

- 150 g brašna
- 2 kašičice praška za pecivo
- veće jaje
- prstohvat papra
- prstohvat soli
- 230 ml mlika
- 150 g rendane gauda
- 200 g isickane šunke
- šolja isickanog mladog luka
- 3 kašike maslaca

Pripravlja se:

U većoj posudi pomišat brašno, prašak za pecivo, so i papar. Umišat mliko i jaje, sjedinit, pa dodat rendanu gaudu, isickanu šunku i mladi luk. Dobro promišat, da se dobije ujednačena smesa. U tiganju zagrijat maslac, pa kutlačom sipat napravljenu smesu i peč dok palačinte ne dobiju lipu boju s obe strane. Poslužit nuz jogurt, kiselo mliko el kiselo pavlaku.



PALAČINTE S PEKMEZOM NA STARINSKI NAČIN

Potrebno je:

- 500 g brašna
- 30 g svežeg kvasca
- 30 g šećera
- 2 jajeta
- 750 ml mlika
- 250 ml mlake vode
- 1 kašičica soli

Pripravljaju se:

U odgovarajuću posudu metnit kvasac i šećer. Prilit mlakom vodom i ostavit da nadođe. Kad se kvasac aktivira dodat jaja, so i brašno. Postepeno nuz mišanje dodavat mliko i varnjačom mišat dok smesa ne postane kompaktna. U zagrejani tiganj sipat kašiku ulja, pa kutlaču pripremljene smese. Pržit na umernoj temperaturi s obe strane dok ne porumene. Dok su palačinte tople, filovat domaćim pekmezom od šljiva el filom po želji.



POHOVANE PALAČINTE

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 200 ml mlika
- 200 ml mineralne vode
- 250 g brašna
- 1 čaša prezli
- 2 kašičice soli
- ½ kašičice šećera
- 200 ml ulja

ZA FIL:

- 1 jaje
- 2 čaše kisele pavlake
- 1 vezica peršina

ZA POHOVANJE:

- 2 jajeta
- brašno
- prezle
- ulje

Pripravljaju se:

U čvrst snig od bilanaca umišajte žumanjca. Ulijte

polovinu mlika, dodajte brašno, šećer i so, pa ostatak mlika, prezle, mineralnu vodu i ulje. Dobro umutite smesu da se prezle ravnomirno rasporede i pečite palačinte. Umutite pavlaku s jajetom i sickanim peršinom. Filujte palačinte, savijte ji ko sarmicu i svaku uvaljajte u brašno, potom u umućena jaja i u prezle. Pržite ji na ulju.



PALAČINTE S MAKOM I PEKMEZOM

Potrebno je:

- 200 g brašna
- 2 jajeta
- 100 ml ulja
- 300 ml mlika
- po kašičice soli i šećera
- džem od šljiva
- tri četvrtine šolje maka
- 50 g čokolade

Pripravljja se:

Umutiti jaja, mliko, ulje, brašno, so i šećer, ostaviti da odstoji po sata, pa od dobijene smese ispeći palačinte, da lipo porumene s obe strane. Čokoladu otopiti na pari, dodati mliveni mak, pa sjediniti. Dodati šolju pekmeza od šljiva, promišati, primazati palačinke, urolati i poslužiti.



STARINSKA TORTA S OROVIMA

Potrebno je:

ZA DVI KORE:

- 10 bilanaca
- 10 kašika šećera
- 4 kašike brašna
- 200 g mliveni ora

ZA FIL:

- 600 ml mlika
- 10 žumanaca
- 100 g gustina
- 10 kašika šećera
- 150 g mliveni ora
- 250 g margarina

Pripravljja se:

Umutiti 5 bilanaca s 5 kašika šećera u čvrst snig, zatim dodati 2 kašike brašna i 100 g mliveni ora. U pleh 25 x 30 cm metniti papir za pečenje, pa istresite smesu za koru i stavite u relnu zagrijanu na 200 stepeni. Smanjite temperaturu na 180 stepeni i pečite oko 20 minuta.

Dok se ova korica peče, pripravite na isti način i drugu, pa i nju ispečite. Pomišajte žumanjca, gustin

i šećer, dodajte malo ladnog mlika, a ostatak mlika stavite da proključa i zakuvajte žumanjca. Mišajte na sridnjoj vatri dok se ne zgusne, pa sklonite s vatre, prikrijte folijom, pa ostavite da se oladi. Kad se fil oladio, umutite omekšali margarin i dodajte ga oladenom kremu. Zatim dodajte mlivene orove i sjedinite. Korice prisičite po dužini, pa naflujite 4 uske i duge korice. Fila ima dovoljno i za korice i oko torte. Dekorirajte po želji.



TORTA S PUTEROM

Potrebno je:

- 8 kašika šećera
 - 8 žumanjaca
 - po limunove kore
 - 4 dg samleveni ora
 - 2 kašike prezle
 - 3 kašike brašna
 - 8 bilanaca (tvrda pena)
- i peče se tri - četvrt sata

FIL:

- 2 cila jajeta
 - 13 dg putera
 - 25 dg šećera
 - 3 štangle čokolade
- miša se cio sat, pa se ladno filuje i na kraju glazura.



DOBOŠ TORTA

Potrebno je:

ZA KORICE:

- 9 jaja
- 9 kašika šećera
- 9 kašika brašna

ZA FIL:

- 12 jaja
- 500 g šećera
- 400 g čokolade
- 400 g maslaca

ZA KAMEL:

- 200 g šećera
- 200 g prav šećera

Pripravljja se:

Umutite čvrst šam od bilanaca i šećera, pa mu lagano dodajte blago umućena žumanjca. Špatulom lagano umišajte brašno. Na pek-papiru isctajte krug prični-ka 32 cm, stavite u pleh i nanesite 4-5 kašika smese. Pečite svaku koricu oko 5 minuta na 180 stepeni. Dobićete oko 14 fini, tanki korica. Mikserom umu-tite jaja sa šećerom i kuvajte na pari fil. Gotov je kad se šećer istopi, na izgled ređi i to je sasvim u redu. U vruće dodajte izlomljenu čokoladu i mišajte dok se ne

istopi. Kad se smesa proladi, dodajte umućen maslac. Nafluljete sve korice, a za gornju spremite karamel. Na umerenoj temperaturi karamelizujte šećer, pa dodajte prav-šećer i vratite na šporet da se i on istopi. Razlijte brzo priko kore i zasićite nožom parčice.



NAJLIPŠI STARINSKI KOH

Potrebno je:

- 6 jaja
- 6 kašika šećera
- 9 kašika griza
- 1,6 l mlika

ZA PRILIV:

- 2 jajeta
- 6 kašika šećera
- 2 kašičice oštrog brašna
- 3 kesice vanilin šećera
- 400 ml mlika

Pripravlja se:

Umotite bilanca sa šećerom, pa dodajte jedno po jedno žumanjce mišajući mikserom na najnižoj brzini. Kad se žumanjca i bilanca lipo sjedine, dodajte kašiku po kašiku griza nuz stalno mišanje. Izlijte u pleh ko za stari đuveč i pečite na 180 stepeni oko 40 minuta. Zagrijte do ključanja dva litra mlika, pa 400 ml odvojte za priliv, a ostatkom mlika lagano prilivajte vruć koh, kutlaču po kutlaču. Za priliv umotite u manjoj

laboški cila jaja sa šećerom i vanilin šećerom, dodajte brašno i kad se smesa sjedini prilijte vrućim mlikom stalno mišajući. Kuvajte priliv na ringli i sklonite čim počne da se zgušnjava. Priliv možete sipat priko kohau plehu el ga poslužiti odvojeno da svako priliva po želji.



BAKLAVA S MAKOM

Potrebno je:

- 500 g kora za pitu
- 200 g mlivenog maka
- 200 g mlivenog posnog keksa
- 300 g šećera
- 3 kesice vanilin-šećera
- 1 l vode
- ulje
- sok od jednog limuna

Pripravlja se:

Prvo skuvat sirup da bi se oladio dok ispečete baklavu. Šećer s vanilin-šećerom i sokom od limuna kuvat u litru vode. Kad proključa, ostavit još pet minuta pa sklonit da se oladi. Pomišat mak i keks i iz pakovanja kora odvojiti dva lista koje ćete staviti na kraju. Pleh za pečenje podmazati, a na dno staviti dva kora i svaku poprskati uljom. Na drugu koru rasporediti smesu maka i keksa, prikrit korom, pa opet posut makom i

keksom. Ponoviti postupak dok ne potrošite mak. Baklavu prikrit sa dva odvojene kore, poprskati je uljom. Pažljivo isići na kocke el trouglove i peč u relni zagrijanoj na 200 stepeni dok ne porumeni. Priko vruće baklave prilit ladan sirup.



KOLAČ S JABUKAMA

Potrebno je:

- 1 kg jabuka
- stari kruv
- puter
- džem od kajsija
- 40 g sickani ora
- 50 g suvog grožđa
- 1 kašičica cimeta
- 2 jajeta
- 500 ml mlika
- 100 g šećera u pravu
- 1 vanilin-šećer

Pripravlja se:

Jabuke oljuštite, isičite na kockice i skuvajte. Kad se prolade, iscidite ji. Kruv isičite na tanje kriške, primazite puterom i džemom od zardelija. Priko poređajte jabuke, pospite orovima, suvim grožđom i cimetom. Poređajte zatim još jedan takav red, pa sve prilijte umućenim jajima, mlikom i šećerom. Ostavite desetak minuta da odstoji i pečite na 200 stepeni oko 20 minuta.



DOMAĆE BAJADERE

Potrebno je:

- 200 ml vode
- 250 g maslaca
- 100 g šećera
- vanilin-šećer
- 400 g mlivenog keksa
- 300 g mliveni ora
- 100 g čokolade za kuvanje

ZA GLAZURU:

- 150 g čokolade za kuvanje
- 3 kašike ulja

Pripravlja se:

Maslac isić na kocke, stavit u labošku, dodat vodu, šećer i vanilin-šećer, te mišat na umerenoj vatri dok se sastojci ne istope. U većoj posudi pomišat keks i orove, dodat smesu od maslaca i sve dobro sjedinit. Podilit na dva dila, pa u jedan dodat prithodno otopljenu čokoladu. Pleh obložiti papirom za pečenje,

izliti najprije smesu s čokoladom, poravnat, pa priko nje rasporedit dio brez čokolade. Stavit u frižider da se oladi i stegne. Čokoladu otovit s uljom, priliti kolač, oladit, isić na štanglice i poslužit.



PUDING SA SUVIM GROŽĐOM

Potrebno je:

- 300 g starog kruva
- 250 ml mlika
- 50 g šećera
- 2 jajeta
- 1 vanilin-šećer
- ½ kašičica cimeta
- 3 kašike suvog grožđa
- 1 kašika listića badema
- šećer u pravu

Pripravlja se:

Isičite kruv na tanje komade, pa ako su velike isičite ji na četvrtine. Sjedinite mliko, jaja, šećer, vanilin-šećer, cimet i suvo grožđe. Posudu za pečenje dobro podmažite maslacom, pa složite komade kruva i prilijte smesom od jaja i mlika. Ostavite da odstoji oko po sata, pa pospite sa još malo šećera i listićima badema.

Pečite oko 35 minuta u relni zagrijanoj na 180 stepeni. Prija serviranja pospite šećerom u pravu i po želji cimetom.



SUTLIJAŠ S JABUKAMA

Potrebno je:

- 250 g šećera
- 4 veće jabuke
- 1 vanilin šećer
- 250 g pirinča
- 1 l mlika
- 1 šipka vanile
- 1 kašika maslaca
- prstohvat soli
- 1 kašika sitno narendane pomorandžine kore
- 6 žumanjaca
- 1 kašika slatke pavlake

Pripravlja se:

Prilijte polovinu šećera s velikom čašom vode i pustite sirup da ključa pet minuta. Jabuke oljuštite, isičite, pa stavite u sirup. Dodajte vanilin šećer i vode toliko da jabuke ogreznu. Poširajte jabuke u tako pripremljenom sirupu dok ne omekšaje. Kuvajte pirinač u mliku, zajedno s priostalim šećerom, šipkom vanile,

maslacom, solju i pomorandžinom korom, pa kad provri, nakon 20 minuta ga skinite s vatre i dodajte mu žumanjca umućena sa slatkom pavlakom. Potom sipajte u kalup, prilijte jabukama i sačekajte da se stegne.



PEKMEZ OD KRUŠKE

Potrebno je:

- 1,2 kg krušaka
- kesica vanilin-šećera
- kašika cimeta
- 400 g šećera

Pripravlja se:

Kruške ogulit, očistit i isickat, pa metit u blender i dobro izmiksati. Pribacit u labošku i mišat na umirenoj vatri pet minuta. Dodati šećer i vanilin-šećer, cimet i karanfiliće, te kuvati nuz mišanje oko 35 minuta, odnosno dok se smesa ne zgusne. Sipati u prihodno sterilisane tegle, zatvoriti i čuvati na suvom i tamnom mistu.



NAJBOLJE PEČENO KESTENJE

Miris jeseni je i miris kestinja, bilo da je ono pečeno el kuvano. Za najbolje pečeno kestjenje kod kuće potrebno vam je 500 g krupnog kestinja, litar vode i malo soli. Svaki kesten raščipite po širini toliko da se zasiče opna. Metnite u labošku, sipajte vodu i malo posolite. Pustite da vri nekoliko minuta, pa ji procidite. Poređajte ji u pleh i pečite 40 minuta na 220 stepeni. Uživajte!



JOGURT S MEDOM I OROVIMA

Potrebno je:

- 200 g grčkog jogurta
- malo meda
- šaka ora

Pripravlja se:

Ladan grčki jogurt metiti u posudu, pa ga dobro izmiksati mikserom. Mutiti ga dok ne postane kremast. Jogurt potom rasporediti u dve čaše, odozgo posuti orovima, pa sve priliti medom. Poslužiti oma.



KOMPOT OD TIKVICA

Potrebno je:

- 3 l vode
- 1,5 kg šećera
- sok od limuna
- malo cimeta
- vanilin-šećer
- aroma vanile

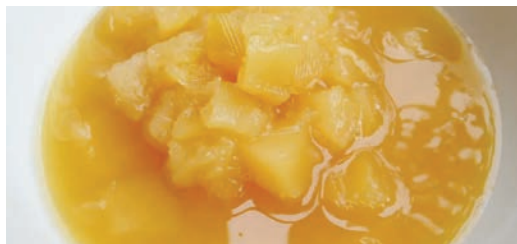
ZA MARINADU:

- 5 kg tikvica
- 0,5 l vinskog sirćeta
- 2 dl vode

Pripravljja se:

Tikvice očistite i isič na kockice el, ako imate metalne modlice, isičite u nikom drugom obliku. Potopite ji

u mišavinu vode i sirćeta na oko 12 sati. S vrmena na vrime promišajte tako da sve tikvice budu prilivene, pa ji izvadite iz marinade. U laboški zakuvajte vodu, šećer i vanilin-šećer, pa dodajte tikvice kad proključa. Kuvajte oko 20 minuta. Prid sam kraj, dodajte sok od limuna, cimet i aromu. Kompot sipajte u prithodno zagrijane tegle.



KOMPOT OD TUNJA

Potrebno je:

- 5 kg tunja
- 1,5 kg šećera
- 5 l vode
- sok od po limuna
- štačić cimeta

Pripravljja se:

Tunje ogulit, očistit i isič na krupnije komade. U većoj laboški pomišat vodu, sok od limuna, šećer i cimet. Kuvat dok ne proključa, te smanjit vatru i ubacit tunje. Kuvat desetak minuta, pa sklonit s vatre

i sipat u prithodno sterilisane tegle. Zatvorit i čuvat na hladnom i mračnom mistu.



SLATKO OD KUPINA

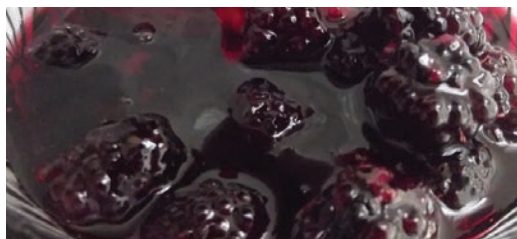
Potrebno je:

- 1 kg kupina
- 1,5 kg šećera
- šolja vode
- kašičica vanile (opciono)

Pripravljja se:

Kupine očistit i oprat. U labošku sa dubljim dnom slagat red kupina, red šećera, dok se ne utroši sav materijal. Prikrit čistom krpom i ostavit da prinoči. Sutradan dodat vodu, pa kuvat na jakoj vatri nuz

povrimeno mišanje, dok se slatko ne zgusne. Po želji umišat ekstrakt vanile, te sipat u prithodno sterilisane tegle, zatvorit i čuvat na tamnom i hladnom mistu.



KORISNI SAVITI



Ovi začini idu nuz ovo povrće

Ako često pravite ila od povrća el ste na vegetarijanskoj el veganskoj ishrani saznajte koje su to savršene kombinacije povrća i začina. Postanite kulinarski majstor i pobrinite se da svaki obrok ima novu dimenziju nuz pomoć začina!

Blitva: peršin, vlašac, crni luk, papar, mlivena slatka paprika, muskatni oraščić

Bundeva: peršin, majčina dušica, lovor, muskatni oraščić, cimet

Celer: peršin, majčina dušica, lovor, vlašac, kari, mlivena slatka paprika

Cvekla: peršin, mirođija, bosiljak, kim, ren, karanfilić, piment, korijander, limunov sok

Karfiol: peršin, mirođija, vlašac, lovor, kari, muskatni oraščić, papar

Pečurke: peršin, mirođija, bosiljak, majčina dušica, crni luk, bili luk, papar, karanfilić, muskatni oraščić, susam, kari prah

Gra: peršin, majčina dušica, lovor, crni luk, bili luk, mlivena slatka paprika, papar, kim

Grašak: peršin, majčina dušica, mirođija, lovor, vlašac, crni luk, bili luk

Brokoli: peršin, mirođija, vlašac, piment, bosiljak, muskatni oraščić

Krastavac: peršin, mirođija, vlašac, nana, kim, majčina dušica, bili luk, papar, piment, kari, korijander

Krumpir: peršin, žalfija, majoran, ruzmarin, majčina dušica, lovorov list, kari, crni luk, muskatni oraščić

Sočivo: peršin, lovor, šafran, ruzmarin, bosiljak, majčina dušica, čili, kajenski papar

Mahune: peršin, vlašac, mirođija, bosiljak, čubar, estragon, crni luk, bili luk, papar

Šargaripa: peršin, mirođija, nana, majčina dušica, korijander, đumbir, muskatni orašči, kari

Paprika: peršin, majčina dušica, bosiljak, ruzmarin, lovor, crni luk, bili luk, papar

Plavi patlidžan: peršin, estragon, nana, ruzmarin, bosiljak, majoran, pinjoli, bili luk, limunov sok, muskatni oraščić, mlivena slatka paprika

Paradička: peršin, mirođija, bosiljak, origano, majoran, ruzmarin, vlašac, estragon, mlivena slatka paprika, kari, crni i bili luk

Špenot: peršin, žalfija, bili luk, muskatni oraščić

Tikvice: peršin, vlašac, bosiljak, šafran, slačica, bili luk, muskatni oraščić





Učesnici programa otvaranja festivala u KUDŽ „Bratstvo” Subotica



Obilazak štanova učesnika festivala državni sekretar Ninoslav Jovanović i pomoćnik gradonačelnika Marko Marić



Posetioci prate premijerni prikaz dokumentarnog filma Posijano najdragocenije sime RIČ - Marko Peić



Marko Peić i njegova književna dela



BKC Bajmak Slavica Čatić, Suzana Pokornić i Marija Beretić

Najmlađi učesnici festivala sa svojim učiteljicama



OŠ Vuk Karadžić Bajmak



OŠ Ivan Milutinović Mala Bosna



Medaljoni Marina Đukić Bajmak



Ponuda napitaka razih fela, porodica Kunji Kelebija



Domaća radinost Bajmak



Učesnice festivala „Doža Đerđ” Bajmak



Pridsidnica BNS dr Suzana Kujundžić Ostojić



Ninoslav Jovanović
Državni sekretar ministarstva
za ljudska i manjinska prava i društveni dijalog



Ninoslav Jovanović državni sekretar u pratnji domaćina u obilasku štandova



Udruženje Nemačke nacionalne manjine „Maria Theresiopolis” - Subotica

Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmak 2022”



Ninoslav Jovanović državni sekretar u pratnji domaćina u obilasku štandova



Štand porodice Jozić - Čonoplja





Dobitnici priznanja etno festivala 2022. godine