



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ПРИРОДНО-МАТЕМАТИЧКИ ФАКУЛТЕТ  
ДЕПАРТМАН ЗА ГЕОГРАФИЈУ,  
ТУРИЗАМ И ХОТЕЛИЈЕРСТВО



# ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ



ХЛЕБ – ТЕСТО  
ПИТЕ-ТЕСТЕНИНЕ



Предавање XIII

Нови Сад, 21.04.2020.

Проф. др Милијанко Ј. Портић

# Хлеб као обавезни део оброка

- Житарице су битан извор угљених хидрата, беланчевина, минералних соли и витамина, па су због тога производи од њих врло значајне намирнице за људску исхрану.
- Пшенично брашно (индустријског типа од којег се меси хлеб) има ознаке: „00“, „400“, „800“. Самлевено је ситније или крупније-према различитој намени у кулинарству, као „меко“ или „чврсто“ брашно, а најкрупније се меље „гриз брашно“.
- У свакодневној исхрани пшенично брашно се користи и за: мешење разноврсних колача, за запршке, умаке и разноврсне кремове.



Слика 1: Пшенично брашно

- **Хлеб** као најхранљивија намирница меси се претежно од пшичног „меког“ брашна (ређе од ражаног, јечменог и кукурузног), а разноврсне тестине справљају се од пшеничног „чврстог брашна“. У новијој исхрани се од житарица праве разноврсне пахуљице(кокице) које се једу са млеком.

- **Кукурузно(пројино) брашно** такође се меље на ситније и крупније честице (крупно млевени кукуруз „јарма“ служи за исхрану стоке).

- У људској исхрани кукурузни хлеб „проја“, који је врло калоричан, али и теже сварљив од пшеничног, једе се уз вариво уместо пшеничног хлеба, или као каша (качамак, пура, палента) са млеком, сиром или масноћом.



Слика 2: Хлеб



Слика 3: Кукурузно- пројино брашно

- **Пиринач** је такође житарица па се од њега туцањем у авану прави брашно које се просејава за пиринчани хлеб или неку другу употребу у кулинарству. Садржи око 70% скроба, мало беланчевина, а масти само у траговима. У љусци пиринча је драгоцени витамин Б1, а када се он ољушти (глазира), тај витамин се изгуби.
- Пиринач се кува као додатак јелима и ставља у разне надеве (за сарме и пуњене паприке), или се укувава са супама, а од њега се у балканској кухињи праве посебна јела: ризото и разни пилави, а најчешће се једе са млеком као сутлијаш.



Слика 4: Пиринач

- **Брашно** не треба дуго држати у врећама него га треба складиштити у дрвене сандуке, на сувом и прозачном месту, с тим што га треба са времена на време промешати-да не „загори“.
- Плесниво брашно није здраво за људску исхрану.



Слика 5: Пшенично брашно

# Проја са сиром

## Потребно је:

- 500г белог кукурузног брашна
- 200г сира
- 2-3 јајета
- Чаша киселог млека
- Прашак за пециво



Слика 6: Проја са сиром

## Начин припреме:

- Јаја умутити и додати изгњечен сир, кисело млеко, брашно и прашак за пециво.
- Све добро измешати, сипати у подмазан плех и пећи у загрејаној пећници.
- Служити топло.



Слика 7: Проја са сиром

# Погача

## Потребно је:

- 1 јогурт
- 2 шоље брашна
- Прашак за пециво
- Кашика уља
- Со



*Tortekolaci.com*

Слика 8: Погача



## Начин припреме:

- У одговарајућу посуду сипати јогурт, брашно, прашак за пециво, мало соли и уље, замесити тесто и обликовати погачу.
- Погачу ставити у претходно подмазан плех и пећи у добро загрејаној пећници.



Слика 9: Тесто за погачу

# Старинска проја

## Потребно је:

- 1 кг белог кукурузног брашна
- Вода
- Со



Слика 10: Старинска проја

## Начин припреме:

- Брашно мало посолити и замесити хладном водом да не буде много густо.
- Ставити у подмазан плех и пећи у загрејаној пећници око 40 минута док не добије лепу румену боју.
- Служити уз предјело или уз друга јела.



Слика 11: Старинска проја

# Хрскава погача

## Потребно је:

- 1 кг брашна
- 1 жуманце
- 20г квасца
- Мало уља, млека и воде
- Со



Слика 12: Хрскава погача

## Начин припреме:

- Тесто замесити тако да не буде превише чврсто, месити док не почне да се одваја од руку.
- Оставити да надође око пола сата, па преручити у подмазану тепсију.
- Пре печења премазати добро улупаним жуманцетом.
- Пећи у добро загрејаној рерни.
- Печено је када се одвоји од тепсије.

# Посна пројара луковача

## Потребно је:

- 500г кукурузног белог брашна
- 3 везице младог црног лука
- 1 дл уља
- Вода и со по потреби



Слика 13: Посна пројара луковача

## Начин припреме:

- Млади лук очистити, ситно исецкати и пропржити на уљу. Пржен лук ставити у просејано кукурузно брашно, додати со по жељи и доливањем топле воде добро измешати. Масу замесити да не буде сувише густа.
- Подмазати плех, ставити масу и пећи у загрејаној пећници на температури од 180 степени око 30 минута.
- Пројара је печена када добије лепу румену боју.
- Посна пројара луковача се припремала још у доба Немањића и то за време велког поста. На крају 20.века посна пројара луковача је своје место заузела на трпезама као топло предјело, а добро је служити је уз пиво.



Слика 14: Посна пројара луковача

# Владичин хлеб

## Потребно је:

- 150г масти
- 150г шећера
- 5 јаја
- 100г брашна
- 50г сувог грожђа
- 40г бадема
- 30г смокви
- Лимун



*Astal Kuhinja Ravnice*

Слика 15: Владичин хлеб



## Начин припреме:

- Пенасто умутити маст и шећер и постепено додавати жуманца, затим ситно исецкано суво грожђе, бадеме, смокве, ситно нарендану лимунову кору и брашно. Све добро измешати, затим додати чврст снег од беланаца.
- Плех подмазати и посути брашном, сипати умућену масу, пећи на умереној температури.
- Када буде печено, полако извадити из плеха и охладити.
- Прави укус колач добија када одстоји пар сати.



Слика 16: Владичин хлеб

# Славски колач

## Потребно је:

- 500г брашна
- 50г квасца
- 5г шећера
- Со и уље



Слика 17: Славски колач

## Начни припреме:

- Квасац размутити у шољи млаке воде, додати кашичицу соли, кашичицу шећера и три кашике брашна, оставити око 15 минута да надође. У ту масу додати шољу уља и све то ставити у посуду са брашном.
- Тесто замесити уз додавање мало воде да се добије глатко и густо тесто.
- Оставити на топлем месту да надође.
- За то време узети мало брашна и воде и направити тврђе тесто за украсе (плетенице, цвет, птице, клас жита).
- Када тесто надође поново премесити и ставити у подмазан плех, по површини декорисати направљеним украсима и пећи у пећници око 30 минута на температури од 200 степени.



Слика 18: Украси за славски колач

# ГРОНИЦА-БОСАНСКА ПРОЈА

- Начин припреме:
- Просејати 1/2 килограма кукурузног брашна, па га оставити на страну. У један лонац ставити 6 јаја и добро их измешати. Сад додати 2 велике кашике српског кајмака, 1 велику кашику масти, 1/2 литра млека, соли, па све то добро измешати. У ту масу усуги просејано кукурузно брашно. Са брашном све поново добро промешати.
- Узети плех и добро га намазати машћу, а масу танко сипати у плех, попрскати машћу и ставити у веома врелу пећницу (перну). Пећи пола сата, затим извадити плех, премазати проју растопљеним кајмаком, исећи је на коцке и врућу служити.



Слика 19. Босанска проја

# ДОМАЋЕ ПОГАЧИЦЕ

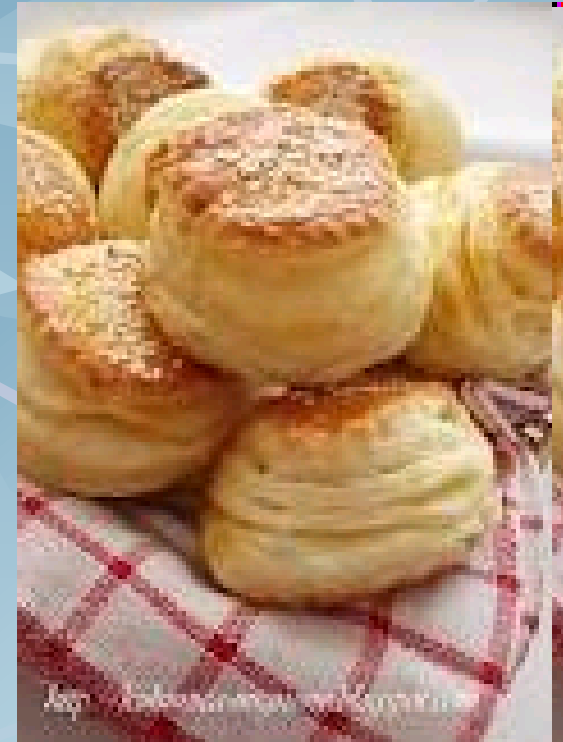
Идеалне за госте на вечери.  
Меке и вруће, много лепше од хлеба.

## Састојци:

- 1/2 л млаке воде
- кашичица шећера
- кашичица соли
- 2 кашике уља
- 1 суви квасац
- брашна по потреби - око 1 кг

## Припрема:

- Размутити квасац са кашичицом шећера у шољици млаке воде и додати 2-3 кашике брашна. Чим надође замесити тесто (надошли квасац, пола кг брашна, воду, со и уље добро промешати и затим додавати по мало брашна док се не достигне потребна чврстина - да се не лепи за прсте). Развити тесто у 10 погачица. Ставити у подмазан плех, оставити да стоји 15 минута и затим пећи на 200°C.



Слика 20. Домаће  
Погачице

# БЕЛИ ДОМАЋИ ХЛЕБ ИЗ ФУРУНЕ

## Састојци :

- 700 г белог брасна
- 1 касицица соли
- 1 касицица сувог квасца
- 1 касицица сецера
- око 400 мл топле воде (не вруце)

## Припрема :

- Укључите рерну на најмању температуру. У њој грејте брасно десетак минута, па је искључите. У вецу посуду, најбоље ванглу, сипајте брасно, со, квасац и сецер и добро промесајте. Сипајте воду, али немојте сву колицину одједном, посто тацна колицина воде зависи од врсте брасна. Месајте варјацом да се сједини, а затим рукама.



Слика 21. Домаћи бели хлеб

# ЦРНИ ХЛЕБ

- **Састојци :**
- 600 г брашна од целог пшеничног зрна
- 2 кашичице соли
- 1 кашичица шећера
- 1 кашичица сувог квасца
- 400 мл топле воде (не вруће)



Слика 22. Домаћи црни хлеб

# Припрема:

- Укључите рерну на најмању температуру и грејте брашно десетак минута. Искључите. У ванглу ставите брашно, со, шећер и квасац, добро промешајте и сипајте топлу воду, мало по мало. Узмите варјачу и полако умешајте воду тако да формирате тесто. Тачна количина воде зависи од брашна. Месите мало рукама док тесто не престане да се лепи.
- Пребаците на радну површину и раширите, па савијте један крај према центру, а други преко њега. Пренесите у подмазан плех, притисните прстима ивице, тако да средишњи део буде мало издигнут. Поспите са мало брашна. Покријте плех чистом крпом и оставите да нарасте око 40 минута на топлом или око 1 сат на собној температури.
- У међувремену загрејте рерну на 200 степени. Када тесто нарасте до ивице плеха, пеците око 40 минута (можете и да поделите тесто у две векне; у том случају их пеците по 30 минута). Преврните хлеб на крпу, да проверите да ли је готов (када куцнете по доњој страни треба да зазвучи шупље). Вратите хлеб у пећницу на још 5 минута, али га окрените наопако и ставите на решетку, не у плех. Ово радите да би постао крцкав са свих страна.
- Охладите, најбоље на жичаној решетки.



# СЛАНИ ШТАПИЋИ СА СУСАМОМ

- Слани штапићи, или пециво у модлама, најразличитијих облика су незаменљиви за журке, забаве, екскурзију али и за сваки дан, да имате несто у кући. Одлично иду уз јутарњу кафу.

## Састојци :

- килограм меког брашна
- један маргарин
- 250г масти
- 2 јајета + једно жуманце
- 250мл млека 1 квасац, соли по укусу
- ким и сусам (боље само сусам)

## Припрема

- Потопите квасац у млеко да надође. Умутите маст и маргарин, па додајте јаја (не морају посебно да се муте), млеко са квасцем и соли по укусу. Додајте брашно у порцијама, да тесто постане тврдо толико да може да се вади модлицама или сече у штапиће. Премажите жуманцетом, поспите сусамом и пеците док не порумене.



Слика 23. Слани штапићи са сусамом

# КИФЛИЦЕ СА СИРОМ

## Састојци :

- парче квасца
- 1/2л млека
- мало шећера
- 1кг брашна
- шоља уља (250мл)
- 4 јаја
- парче тврдог сира
- сусам
- 1-1,5 маргарин



Слика 24. Кифлице са сиром

## Припрема :

- Поткиселити квасац (помешати га и мало умутити) са пола литра топлог млека, мало шећера и мало брашна. Оставити да надође 10-15 минута. У суд ставити половину брашна, па кад квасац надође пресути га у брашно. Додати 2 јајета, шољу уља и посолити по укусу. Добро умесити тесто, па затим додавати полако другу половину брашна. Боље је да се тесто уради што тврђе, да би готово могло да се ради скоро без додатка брашна. Оставити да надолази, око 1 сат (или краће на топлотом).
- Измрвити сир и лепо га умутити са 1-2 беланцета, зависи од тврдоће сира. Жуманца саћувати за касније.
- Добро умесити тесто рукама, поделити на два-три дела (да би лакше радили). Сваки део поново мало месити и развући оклагијом на дебљину од, рецимо, 7-8мм. Сећи ножем равнокраке троуглове. На средину шире стране ставити кашичицу сира са јајима. Савијати од базе ка врху, крајеве унутра и ређати у подмазан плех тако да врх буде испод, да се не одмота.
- Премазати умућеним жуманцетом и посути са пуно сусама. На крају ставити танко парче маргарина (од 1 маргарина обично изадје 24 комада) и пећи у загрејаној рерни док не порумене.

# ХЛЕБ, ЛЕПИЊА И ПОГАЧА

- ХЛЕБ од пшеничног брашна прави се на следећи начин: брашно просејати и ставити у суд за мешење хлеба.
- Куповни квасац потопити у мало топле воде, одмах затим додати млаке воде и соли по укусу, и варјачом замесити тесто што мекше; готово је када се скида са варјаче.
- Тесто оставити да надође у истом суду, који не треба стављати на топло место.
- Кад тесто надође, хлеб ће бити бољи ако се на тесто баци мало брашна, поново премеси и остави да још једном надође.
- После тога добро би било да тесто и трећи пут прерадимо и ставимо у подмазани плех где ће остати око пола сата, да мало нарасте, а онда ставимо у рерну. Кад се хлеб испече, попрскати га хладном водом, прекрити салветом и оставити да се охлади.
- Од истог теста можете испећи танке погаче, сасвим брзо, на плотни електричног шпорета, у величини саме плотне, тако што ћете тесто мало развити оклагијом.

## ■ ЛЕПИЊА

- Од теста за хлеб, које сте припремили и које је надошло, можете испећи погачу - лепињу на овај начин: узмите мало теста, прерадите га мало. Плех поспите брашном, ставите тесто да стоји 10 - 20 минута, да нарасте у плеху.
- Потом тесто растањити, избости га ножем или виљушком и пећи на јакој ватри.



Слика 25. Лепиња

## Њено височанство - “Комплет лепиња”

- Комплет лепиња је аутентичан специјалитет овога краја настао непревазиђеном комбинацијом младог златиборског кајмака, јаја и претоба, што у склопу даје фантастичан кулинарски доживљај. Уз ову лепињу најбоље се уклапа домаће кисело млеко које употпуњује кулинарски доживљај.



Слика број 26 Комплет лепиња

# ЛЕПИЊА СА КАЈМАКОМ

- Од килограма брашна замесити тесто као за хлеб, само мало мекше.
- У брашно додајте кашичицу соли и то замесите са претходно потопљеним квасцем у млакој води.
- Тесто добро урадите и исеците на парчад па обликујте лоптице.
- Затим их покрити и оставити 30 минута у подмазани плех да надођу.
- Пре печења сваку намазати уљем, водом или жуманцетом, и пећи у добро загрејаној рерни.
- Охлађене лепиње пресећи и у сваку ставити кашику кајмака па вратите у рерну док не упију кајмак.



Слика 27. Лепиња са кајмаком

# СТАРА СРПСКА ПОГАЧА

- Стара српска погача се спрема обично само од брашна, воде, соде бикарбоне и соли. Око 700 гр брашна сипати у суд за мешање, направити у њему удубљење и ставити пола кашичице соде бикарбоне и кашичицу соли.
- Доливајући постепено млаку воду замесите тесто нешто тврђе него за хлеб. Тесто добро израдите на дасци за мешање и обликујте погачу. Подмажите плех и ставите погачу у њега притискајући је благо руком тако да напуни плех.
- Избодите је виљушком, премажите жуманцетом и пеците у добро загрејаној рерни.



Слика 28. Српска погача на  
плотни



# БРЗА ПОГАЧА СА СИРОМ

Састојци:

- 16 кашика брашна,
- један прашак за пециво,
- шољица уља,
- јаја,
- равна кашичица соли,
- један јогурт
- 150 грама сира.

Припрема

- Све то замесите, сипајте у подмазану чинију и пеците у загрејаној рерни.



Слика 10. Брза погача са сиром

Слика 29. Брза погача са сиром

# КАЧАМАК – ПАЛЕНТА

- Назив качамак за кашу од кукурузног брашна вероватно је турског порекла. Код изговарања ове речи нагласак не треба да буде на другом слогу "ЧА" ,већ трећем "МАК". Не каже се каЧАмак већ качаМАК. Велика слова означавају слог на којем је акценат. Даље, реч палента је италијанског порекла и треба да гласи "полента".



Слика 30. Качамак



Слика Инстант палента

- Кесица са називом "ПАЛЕНГА ИНСТАНТ" од 450 грама довољна је за један оброк за четири особе. За две особе у шерпу у којој ће се качамак кувати улили 1 литар воде и одмах по укључивању шпорета, у хладну воду лагано сипати половину кесице уз стално мешање. На овај начин неће доћи до стварања грудвица када се то ради наглим убацивањем брашна у кипућу воду. Најбољи начин да се брашно равномерно, и практично зрно по зрно, унесе у воду је да се просејава из полулоптастог сита директно у воду.
- Наставити са кувањем на благој ватри све док качамак не добије жељену густину. Укуси су различити. Неко воли да качамак буде густ а неко да је ређи. Ако у току кувања качамак постане гушћи него што се жели, без бојазни може се разредити додавањем мање количине воде. Водити рачуна и о томе да качамак постаје гушћи када се по завршеном кувању изнесе на сто и пре употребе мало прохлади. У току кувања качамак треба посолити према укусу а може се додати и мало уља што није обавезно. Кување на овај начин траје дуже од два минута, али се зато добија пријатна и хомогена маса без недокуваних грудвица.

# КАЏАМАК СА МЛЕКОМ

- Сипати 2 литра воде у лонац, додати 1 кашику соли, 1 кашику масти, ставити на шпорет и чекати да вода проври.
- Пола килограма просејаног кукурузног брашна полако и постепено закувавати у воду која ври.
- Дрвеном кашиком мешати брашно све док се не почне одвајати од лонца. Сипати качамак у чинију, па га прелити врућим млеком и растопљеним маслом.



Слика 31. Качамак са врућим млеком

# ПОГАЧА СА БЛИТВОМ

## Састојци:

- 30 даг брашна
- топла вода, со, кашика уља, кашика оцта или 4 листа танких кора
- 1 кг блитве
- везица першуна
- везица коромача (може и без)
- 5 кашика маслиновог уља
- Со



Слика 32. Погача са блитвом

## Припрема :

- Умесити тесто за коре од брашна, воде, соли, уља и сирћета.
- Обликовати 2 хлеччића и поклопити их врућом чинијом. Нека одстоје пола сата. У међувремену опрати и ситно нарезати блитву, першун и коромач. Развући танко тесто у облику плеха у којем ће се пећи. Плех намазати па у њега ставити први лист тако да крајеви мало висе преко руба. Ако се користи готово тесто на дно плеха ставити два листа. На тесто распоредити блитву, посипати је першуном и коромачом, посолити и науљити. Преклопити другим листом теста, па добро залепити крајеве доњег листа с горњим тако да текућина из надева не може изаћи.
- Пећи у средње врућој рерни док тесто не порумени.
- Печено тесто се може премазати маслиновим уљем и покрити крпом. Може се послужити топло или хладно.

# ПОГАЧА СА МАШЋУ

- Просејати на даску 1/2 килограма брашна, додати 150 грама масти, соли, млека и 20 грама раздробљеног квасца.
- Тесто замесити са киселом павлаком тако да буде мекано. Тада га оставити да се одмара 2 сата. После 2 сата тесто опет измесити, па то поновити још једанпут. Затим направити погачу, избости је виљушком, премазати жуманцетом и пећи у пећници, а печену служити.



Слика 33. Погача са машћу

# МАСНА ПОГАЧА СА МЕСОМ

## Састојци:

- пола пакета смрзнутог лиснатог теста
- главица црног лука
- 1/2 кашичице алеве паприке
- 80 гр суве сланине
- 400 гр млевеног меса
- 2 кашике уља
- кашика сецканог першуновог лишћа
- 1 дл киселе павлаке
- 40 гр маргарина

## Припрема:

- Тесто се развије на дасци према величини тепсије и оклагијом пренесе у њу тако да буду обложене ивице. Сува сланина се исецка и заједно са црним луком пропржи на уљу. Када се мало смлачи, измеша се са млевеним месом, алевом паприком, першуном и павлаком, посоли и побибери, а затим распореди по тесту које се претходно попрска растопљеним маргарином. Пече се на 220 степени око пола сата.



Слика 34. Погача са месом



Слика 34. Погача са месом



# МАСНА ПОГАЧА СУНЦЕ

## Састојци:

- 1 кг брашна,
- 4 јајета,
- 2 јогурта,
- 2 герме,
- 8 кашика уља,
- со,
- сир,
- путер.



Слика 35. Погача Сунце

## Припрема:

- Замесити јуфку са јогуртом, 2 јајета, 2 беланцета, гермом, соли И уљем. Јуфку развити и ножем одрезати околицу ширине 2 прста, која се смота у круг и стави на средину тепсије. Преосталу јуфку поделити на дванаестине, премазати их путером, те на шири крај ставити мало сира и савијати као куглице. Ређати их у облику сунца около средишњег круга. На крају их премазати са два преостала жуманцета и одозго посути са чурукотом. Оставити да мало одстоји, па пећи.

# ПОГАЧА “СУНЦОКРЕТ”

## Састојци :

- парче квасца
- 1/4 л млека
- 2 цела јајета и 1 беланце
- око 1 кг. брашна
- чаша јогурта
- 5-6 кашика уља
- парче маргарина
- мало соли



Слика 36. Погача “Сунцокрет”  
пре печења

## Припрема :

- Замесите тесто, поделите га на два дела и развијте две коре дебљине око 1 цм.
- Прву кору премажите уљем па преко ње ставите другу, па и њу премажите уљем, а затим увијте обе у ролат. У подмазан округли плех ређајте исечен ролат сеченом страном окренутом на горе. Најпре у средину плеха ставите једно парче, а остало поставите околу у виду цвета. Премажите жуманцетом и са мало растопљеног маргарина, оставите око пола сата да мало нарасте и пеците.



Слика 37. Погача “Сунцокрет”-печена

# ПОГАЧИЦЕ ОД ГРИЗА

## Састојци:

- 120 г гриза,
- 0.5 л млека,
- 1 зуманце,
- 100 г струганог сира,
- со, бибер.

## За пржење:

- 1 јаје,
- 3 касике брасна,
- 50 г презли,
- уље.

## Припрема:

- Млеку додати со и бибер, па ставити да се кува. Када млеко проври уз стално мешање додавати гриз. Оставити да се кува око 5 минута. Суд скинути са ватре и додати жуманца и стругани сир. Поново вратити суд на ватру и наставити кување уз повремено мешање. Затим оставити да се охлади. Обликовати погачице. У међувремену умутити јаје и брашно па у то уваљати погачице, а затим у презле и пржити на загрејаном уљу.



Слика 38. Погачице од гриза

# ПОГАЧИЦЕ СА ЧВАРЦИМА

## Састојци:

- 40 даг брашна,
- 25 даг чварака самлевених или ситно изрезаних,
- 1 жуманце,
- 3 велике кашике киселе павлаке,
- пакетић прашка за пециво,
- мало мушкатног орашчића

## Припрема:

- Измешати брашно, чварке и мушкатни орашчић, додати жуманце, прашак за пециво и павлаку. Брзо израдити тесто, а ако је претврдо додати још мало киселе павлаке. Тесто разваљати прст - два дебело, изрезати округле облике, намазати их мало тученим беланцем, посути с мало соли. Сложити их у намазан и брашном посут плех, те пећи у рерни загрејаној на 190°C док не буду златно жуте. Послужити још топле.



Слика 39. Погачице са чварцима

# ПОПАРА

## Састојци:

- 1 бајата векна хлеба,
- млеко,
- млади сир,
- маслац
- со.

## Припрема:

- Векну хлеба исећи на кришке, прелити их врућим млеком у које је растопљен маслац, а по врху нарезати младог сира.



Слика 40. Попара

# ПОПАРА НА МЛЕКУ

- Попара се може правити само на води, па да ипак буде веома добра и укусна. Али ако се она прави на млеку, још је боља и укуснија. Ваља је правити овако: млеко ставити на шпорет да проври и исећи стари тврд хлеб на коцкице, па кад млеко проври, ставити хлеб. Хлеб кувати неколико минута, али непрестано мешати да попара не би загорела. Док се попара кува, загрејати на штедњаку кашику маслаца или кајмака, попару изручити у зделу и прелити је кајмаком.

# Препечен хлеб са печуркама и белим луком

## Састојци :

- 75г маргарина
- 2 чена белог лука, здробљена или исецкана
- 350г печурака, исечених
- 8 кришки француског хлеба
- мало першуна
- со и бибер

## Припрема :

- Отопити маргарин у тигању (најбоље тефлонском, да се не лепи). Додати бели лук и врло кратко пропржити (око 30 секунди) све време мешајући - бели лук лако изгори. Затим додати печурке и пржити око 5 минута, повремено мешајући. Испећи комаде француског хлеба испод грила. Пребацити хлеб на велики тањир. Додати першун у печурке, добро промешати и добро зачинити сољу и бибером. На свако парче хлеба ставити кашику прелива и одмах служити.



# ПРОЈА СА КОПРИВАМА

Састојци:

- 500 г белог пројиног брашна,
- 500 г младих коприва,
- со, уље.

Припрема:

- Скувати пројино брашно да се добије густа маса. Посебно барити коприве, исећи их и сјединити са пројиним брашном.



Слика 41. Проја са копривама

# ПРОЈА-ПОСНА

## Састојци :

- бело кукурузно брашно
- мало соли
- хладна вода

## Припрема :

- Замесити тесто од белог кукурузног брашна, мало соли и хладне воде. Тесто радити варјачом, али тако да се растура када је готово. Повремено квасити мокром руком. Изравнати ножем, плитко засећи на коцке или ромбове и добро испећи.



Слика 42. Проја

# ПРОЈАНИЦА-ПРОЈАРА

## Састојци :

- 400 г меког сира
- 1-2 кашике кајмака
- 1/4 истопљеног маргарина
- 4 јаја
- мало соли
- прашак за пециво
- 1/4 л киселе воде
- бело кукурузно брашно

## Припрема :

- Помешати сир, кајмак и истопљени маргарин, лагано промешати, па додати 4 жуманцета, мало соли, мало прашка за пециво и 1/4 литра киселе воде. Промешати и додати 4 улупана беланцета и толико белог кукурузног брашна да маса не буде сувише чврста, да може да се изручи из суда у уљем подмазан плех.
- Пажљиво ножем поравнати масу и пећи док добро не порумени.



Слика 43. Пројаница

# ПРОЈА СА ЦРНИМ ЛУКОМ И КОПРИВАМА

## Састојци:

- 500 г пројиног брашна,
- 2 главице црног лука,
- 300 г младих коприва,
- со и уље.

## Припрема :

- У дрвеном авану истуцати очишћени црни лук и опране коприве. Помешати смесу са сојиним брашном, посолити и уколико је потребно, додати мало воде, пазити да тесто буде чвршће. Формиати проју као погачу и пећи на подмазаном плеху.



Слика 44. Проја са црним луком и копривама

# ДОМАЋЕ ПРЖЕНИЦЕ ОД СИРА

## Састојци:

- старији твђи сир
- брашно
- јаја
- презле
- Уље

## Припрема:

- Прженице од сира се могу спремити и на овај начин: исећи режњеве старијег сира, уваљати их прво у брашно, затим у размућено јаје, а потом у презле(бечки начин).
- У тигањ ставити уље, па кад се исто добро загреје(175С), спуштати поховани сир, румено му испећи једну и другу страну, па топло служити са тартар сосом.



Слика 45. Домаће прженице од сира

# РАЖЕНИ ХЛЕБ

Састојци:

- 300 г интегралног брашна
- 200 г раженог брашна
- 100 г крупних зобених пахуљица
- 2 врећице сувог квасца
- 3/8 л млаке воде
- 1/2 кашачице соли
- 150 г млевених лешника

Припрема:



Слика 46. Ражени хлеб

- У већој посуди помешати брашно, пахуљице, лешнике, квасац и со, додати воду и умесити тесто. Оставити га да стоји док му се маса не удвостручи, а потом га премесити и поновно оставити на топлом месту да стоји око 20 минута. Затим тесто поделити на два дела, обликовати векне, посипати их зобеним пахуљицама, те пећи 15 минута на 250°C, потом смањити температуру на 150°C и пећи још око 35 минута.

# ПИТА САВИЈАЧА ОД СИРА ИЛИ МЕСА

## Састојци:

- со
- уље (4 кашике)
- кајмак (2 кашике)
- јаја (3 ком.)
- вода
- маслац
- сир (400 г)
- брашно (600 г)

## Припрема:

- **Надев:** Измешати 400г сира, 2 јајета и две кашике кајмака.
- **Тесто:** 600г брашна, 4 кашике уља, 1 јаје и мало соли замесити са водом. Тесто поделити на 4 дела. Сваки развући и премазати маслацем или маргарином (мало више од пола паклице). Затим исећи тесто по крајевима лепезасто и пребацивати кракове један преко другог и развити од сваког дела по нову кору. Развући је оклагијом и филовати надевом. Увити у ролну и слагати у тепсију, кружно, једну кору до друге. Премазати их жуманцетом и пећи у загрејаној пећници. Са овим тестом може се правити и пита са надевом од меса.



Слика 47. Пита савијача

# КОЛПИТА

## Састојци:

- жуманце (1 ком.)
- брашно (500 г)

## Припрема:

- **Надев:** Иситнити сир, додати јаје и жуманце плус, посолити и све измешати.
- **Тесто:** Ставити брашно у ванглу, додати уље, со и замесити са млаком водом, да не буде ни тврдо ни меко. Од теста направити 10 јуфкица и сваку оклагијом растањити до величине тањира за колаче и премазати већ омекшаним маргарином. Поређати на два места по 5 јуфкица једну преко друге, и оставити да стоји око 15 минута. Затим растањити тесто од првог дела пола сантиметра дебело и ставити преко целе коре надев који се попрска преосталим маргарином. Увити кору са оба краја до пола и кружно поставити у округлом плеху. То исто учинити и са другим делом теста и ставити га у плех у продужетку исто кружно. Попрскати горе маргарином и пећи око 40 минута на умереној температури.



# ЛЕЊА ПИТА СА ЈАБУКАМА

## Састојци:

- маргарин (200 г)
- маст (100 г)
- шећер (400 г)
- јаја (4 ком.)
- млеко (2 шољице)
- брашно (600 г)
- прашак за пециво (1 кесица)
- ванилин шећер
- киселе јабуке (1 кг)

## Нацин припреме :

- 200 гр маргарина и 100 гр масти умутити, додати 10 кашика шећера и 4 жуманаца. То даље добро мутити па додати 2 шољице млека, 600 гр брашна помешаног са прашком за пециво и ванилин шећером. Замесити тесто. Више од пола теста ставити у подмазан плех, 4 беланцета добро умутити са 6 кашика шећера и то ставити на тесто у плеху.
- **Фил:** Ставити 1 кг киселих јабука у то све. Остало тесто развити у кору и ставити преко фила. Питу пећи на умереној ватри док не порумени. Топлу питу посути прах сећером.



Слика 48. Пита са јабукама

# ЛЕЊА ПИТА СА ОРАСИМА

## Састојци:

- маргарин (200 г)
- маст (100 г)
- шећер (400 г)
- јаја (4 ком.)
- млеко (2 шољице)
- брашно (600 г)
- прашак за пециво (1 кесица)
- ванилин шецер
- ораси (1 кг)

## Припрема:

- 200 гр маргарина и 100 гр масти умутити, додати 10 кашика шећера и 4 жуманаца. То даље добро мутити па додати 2 шољице млека, 600 гр брашна помешаног са прашком за пециво и ванилин шецером. Замесити тесто. Више од пола теста ставити у подмазан плех, 4 беланцета добро умутити са 6 кашика шећера и то ставити на тесто у плеху.
- **Фил:** Ставити 1 кг ораха у то све. Остало тесто развити у кору и ставити преко фила. Питу пеци на умереној ватри док не порумени. Топлу питу посути прах шецером.



Слика 49. Лења пита са орасима

# ЛЕЊА ПИТА СА ВИШЊАМА

## Састојци:

- маргарин (200 г)
- маст (100 г)
- шецер (400 г)
- јаја (4 ком.)
- млеко (2 шољице)
- брашно (600 г)
- прашак за пециво (1 кесица)
- ванилин шецер
- вишње (1 кг)



Слика 50. Лења пита са  
вишњама

## Припрема:

- 200 гр маргарина и 100 гр масти умутити, додати 10 кашика шецера и 4 жуманаца. То даље добро мутити па додати 2 шољице млека, 600 гр брашна помешаног са прашком за пециво и ванилин шецером. Замесити тесто. Више од пола теста ставити у подмазан плех, 4 беланцета добро умутити са 6 кашика шецера и то ставити на тесто у плеху.
- **Фил:** Ставити 1 кг вишања у то све. Остало тесто развити у кору и ставити преко фила. Питу пеци на умереној ватри док не порумени. Топлу питу посути прах шецером.

# ПИТА ОД БЛИТВЕ И ШУНКЕ

## Састојци:

- бибер
- јаја (5 ком.)
- кисела павлака (2 дл)
- скробно брашно (2 кашичице)
- маслац
- со
- лиснато тесто (400 г)
- блитва (750 г)
- кувана шунка (250 г)

## Припрема:

- Скувати блитву у сланој води. Добро исцедити, и продинстати на маслацу, да испари сва течност. Додати павлаку у којој је отопљено скробно брашно и мешати да се згусне. Нека се охлади. Скувати 4 јајета, ољуштити и насећи на дебље кришке. Разваљати већи део теста и утиснути у навлажени округли калуп. Слагати наизменично шунку, блитву и јаја. Мањим кругом теста покрити питу. Намазати разводњеним јајетом. Украсити преосталим тестом по жељи и још једном премазати јајетом. Пећи 40 минута у средње загрејаној рерни.

# ПИТА ОД КРОМПИРА "ЛОКИ"

## Састојци:

- кромпир (500 г)
- целер (1 веза)
- першун - ситно сецкан (1 веза)
- со
- бибер
- оригано
- уље
- коре за питу

## Припрема:

- Ређати по 2 коре, поуљити их и филовати са коцкицама кромпира преко којих се додају по укусу бибер, целер, оригано, першун. Коре за питу се не морају ређати, већ се могу и савијати. Сложену питу ставити у рерну, кад почне да румени прелити је са преливом који следи и вратити да се добро испече.
- **Прелив:** вода, 1 шољица уља, соли (да буде доста слано) – све ставити да проври и онда прелити полупецену питу.



Слика 51. Пита од кромпира

# ПИТА ОД ПЕЧУРАКА БЕЗ КОРА

## Састојци:

- печурке (300 г)
- јаја (4 ком.)
- јогурт (1 чаша)
- брашно (10 кашика)
- прашак за пециво (1 кесица)
- першун - ситно сецкан (1 веза)
- црни лук - ситно сецкан (1 главица)
- алева паприка

## Припрема:

- Печурке продинстати на уљу са мало лука, посолити, побиберити и додати алеву паприку по укусу. Умутити јаја, јогурт и брашно, додати прашак за пециво и сецкани першун. У ту масу додати прохлађене печурке. Све излити у плех са високом ивицом и пећи на 175 степени око 40 мин.

# ПИТА СА МЕСОМ “ТАЊА”

## Састојци:

- коре за питу (500 г)
- црни лук (1 главица)
- млевено месо (500 г)
- кисела павлака (2 дл)
- јаја (4 ком.)
- брашно (200 г)
- уље (2 дл)
- со
- бибер
- оригано

## Припрема:

- Прво издинстати лук и млевено месо, додати со, бибер и оригано. Припремити надев од павлаке, јаја, брашна и уља. Од надева мало одвојити и додати у динстано месо да се маса сједини. Поделити коре на три дела, сваку другу премазати надевом, а смесу од меса и надева ставити два пута. Одозго премазати са другим надевом и пећи у рерни на 200 степени око пола сата.

# ПИТА СА ПИЛЕЋИМ ГРУДИМА

## Састојци:

- пилећа прса (2 ком.)
- маслац (80 г)
- нарендан сир (3 кашике)
- кисела павлака (3 кашике)
- црвени лук (2 главице)
- јаја (2 ком.)
- брашно (3 кашике)
- јаја (3 ком.)

## Припрема:

- Кромпир опрати и скувати у љусци. Мало га охладити, ољустите и изгњечити. У пенасто умућен путер умешати жуманца. Додати изгњечен кромпир и брашно па добро измешати. Посолити и лагано умешати тврди снег од беланаца. Половину теста излити у намашћен плех.
- **Фил:** Месо опрати, оцедити, одстранити кости и самлети у машини за мљење. На угрејаном уљу пропржити исецкан лук, додати месо и продинстати. Кад се мало охлади, умешати јаја, посолити и побиберити. На тесто ставити надев и покрити другом половином теста. Прелити киселом павлаком и испећи у умерено загрејаној рерни. Печену питу посути сиром, исећи на комаде и служити.



# САВИЈАЧА СА КИСЕЛОМ ВОДОМ И ЈОГУРТОМ

## Састојци:

- уље (125 мл)
- јаја (4 ком.)
- кисело млеко (125 мл)
- коре за питу (500 г)
- сир (300 г)
- кисела вода (125 мл)

## Припрема:

- **Надев:** Сир изгњечити. Умутити одвојено јаја и додати им киселу воду и кисело млеко. Коре поделити на три дела. Један део поређати у плех у коме ће се пита пећи (наравно плех подмазати уљем или маслацем) и преко кора ставити 150г изгњеченог сира, онда други део кора, па опет 150г сира и, најзад, преостале коре. Тако сложену питу оштрим ножем исећи на квадрате жељене величине. Загрејати уље и њиме прелити питу затим умућеним јајима са киселом водом и киселим млеком (претходно ножем раздвојити исечене комаде да би прелив боље продро). Питу пећи у добро загрејаној пећници. У надев од сира може се умешати и 250г спанаћа. Пита се, такође, на исти начин, може направити и од меса уместо сира: 300г млевеног јунећег меса динстати са главицом исецканог црног лука, посолити и побиберити.



Слика 52. Савијача

# СРПСКА ПИТА

## Састојци:

- уље (1 дл)
- со
- млеко (250 мл)
- јаја (3 ком.)
- сир (500 г)
- коре за питу (500 г)



Слика 53. Српска пита

## Припрема:

- **Надев:** измрвљени сир помешати са жуманцима, додати млеко, чврст снег од беланаца и посолити. Одвојити шест кора за ређање пите, а остатак кора иситнити и ставити у надев.
- Помастити уљем плех, поредати једну преко друге три коре, попрскане између уљем. На њих ставити припремљен надев, прелити надев уљем, па све покрити преосталим корама. На врх помазати кору уљем и попрскати водом и пећи у добро загрејаној пећници.

# ШПАГЕТИ СА ПЕЧУРКАМА

Састојци:

- 500 г шпагета
- 400г печурака (шампињона)
- 1 веза першуна
- 0,5 дцл уља
- 200 г киселе павлаке
- 1 кашика зачина од сушеног поврћа
- со по укусу, бибер по укусу

Припрема:

- Скувати шпагете. Печурке исећи на крупнију парчад и динстати у уљу. Додати зачин од сушеног поврћа и ситно сечен першун. Када су готове, помешати са умућеном павлаком. Залити вруће шпагете са печуркама, стално месајући. Посолити и побиберити по укусу. Одмах служити.



Слика 54. Шпагети са печуркама

# Шпагете са сарделом и туњевином

## Састојци:

- 500 г шпагета
- 1 кутија сардела у уљу
- 1 кутија туњевине у уљу
- 4 ољуштена парадајза
- 100г киселе павлаке
- 1/2 тубе парадајз пиреа
- 1 веза першуна
- со по укусу, бибер по укусу

## Припрема:

- Скувати шпагете. Оцедити сарделу и туњевину. На оцеђеном уљу пропржити сарделе. Додати парадајз и кувати 10 минута. Томе додати изгњечену туњевину, со, бибер и ситно сецкан першун. На крају улити умућену павлаку са парадајз-пиреом. Са овим прелити шпагете. Одмах служити.



Слика 55. Шпагети са туњевином

# Шпагети са зачинима и вином

## Састојци:

- 500 г шпагета
- 0,5 дцл маслиновог уља
- 1 главица црног лука
- 2 везе першуна
- 4 свежа парадајза
- 2 листа кадуље
- 1 кашичица иструњеног босиљка
- 1 лист ловора
- 1/4 кашичице оригана
- 1 кутија сардела у уљу
- 0,5 дцл белог вина
- 0,5 дцл црног вина
- 1 дцл прошека
- со по укусу, бибер по укусу

## Припрема:

- Скувати шпагете. Сецкан лук и першун издинстати на уљу. Додати парадајз, кадуљу, босилљак, ловор, оригано и иситњене сарделе. Промешати на тихој ватри. Пазити да се много не згусне. На крају додати вино и прошек. Све добро измешати са врућим шпагетама. Посолити. Одмах служити.



Слика 56. Шпагети са црним вином

# МАКАРОНЕ НА ДОМАЋИ НАЧИН

## Састојци:

- 500г макарона (гркљанчића)
- 3 јајета
- 3 дцл уља
- 300г киселе павлаке
- 1/2 тубе пиреа од парадајза
- 250 г прашке сунке
- 250 г траписта
- 100г пармезана
- 1 касикица бибера, со по укусу

## Припрема:

- Макароне скувати. Опрати у хладној води и оставити да се оцеде и охладе. Умутити сос мајонез од 3 јајета. У мајонез умутити киселу павлаку, пире од парадајза и бибер. Полако измешати са макаронама. Оставити у хладњаку да преноћи. Пре служења изручити макароне и обликовати купу. Посути ситно сеченом шунком, а около направити венац од нарибаног траписта и пармезана. Служити хладно.



Слика 57. Макароне са шунком

## МАКАРОНЕ СА КОБАСИЦОМ

### Састојци:

- 500г кратких макарона (гркљанчића)
- 300 г силових кобасица за пржење
- 1/4 млека
- 1 кашика брашна
- 100г маслаца
- 50 г пармезана
- со по укусу

### Припрема:

- Скувати макароне. Извадити месо из црева за кобасице. Пропржити на маслацу. Додати млеко, брашно и направити уједначен сос.
- Измешати са макаронима и посути пармезаном. Служити топло.

## МАКАРОНЕ СА СЛАНИНОМ

### Састојци:

- 500г макарона
- 150г суве сланине
- 0,5 дцл уља
- 50 г маслаца
- 2 главице црног лука
- 2 лјуте папричице
- 1/2 кг парадајза
- 1/2 кашичице иструњеног босиљка
- со по укусу, бибер по укусу

### Припрема:

- Скувати макароне. На маслацу пропржити лук и сланину на ситне комаде. Додати ситно сечене папричице, исецкан парадајз (ољуштен), босиљак и со. Оставити да кува 15 минута. Помешати са макаронима. Служити топло.

# ЗАПЕЧЕНЕ ДОМАЋЕ СЛАНЕ ПАЛАЧИНКЕ

## Састојци:

- 6 сланих палачинки
- 200г телећег мозга
- 1 главица црног лука
- 1 кашика зачина од сушеног поврћа
- 1 веза першуна
- 2 јајета - жуманцета
- 200г киселе павлаке
- 1 кашика уља
- со по укусу

## Припрема:

- Испећи палачинке. Опрати у топлој води и очистити мозак. Исећи га на мање комаде. Издинстати лук на уљу, додати мозак, сецкан першун, зачин од сушеног поврћа, со и бибер. Динстати још 5 минута. Охладити, додати 1 јаје. Напунити палачинке и поређати их у ватростални суд. Умутити киселу павлаку, жуманце и 1 јаје. Прелити палачинке и пећи у пећници 30 минута. Служити топло.



*Слика 58. Запечене палачинке*



# ГРАТИНИРАНО ТЕСТО (ПУЖИЋИ)

## Састојци:

- 400г теста (пужићи Барила, Пипе ригато)
- 10г маслаца
- 50г сецкане сланине
- 150 г шунке
- 300г ољуштеног парадајза
- Босиљак, рузмарин
- маслац за подмазивање

## Прелив:

- 4 јајета
- 200г киселе павлаке
- 1 веза сецканог першуна
- 200г сира едамера у комадићима
- Со, бибер, мушкат
- 1 сир за мазање у листовима

## Припрема:

- Тесто скувати ал денте, процедити и помешати са маслацем. Сланину пропрзити, додати комадиће шунке, парадајза и продинстати. Посути сецканим зеленим зачинима, половином сира и све измешати са тестом. Целу масу ставити у ватросталну посуду, залити преливом, другом половином сира и листовима сира за мазање. У претходно загрејаној пећници пећи 35 минута на 200 ц. Служити топло.

# ФЛЕКИЦЕ

Састојци:

- 500г флекица
- 1/2 слатке павлаке
- 2 жуманца
- 150 г прашке шунке
- 100г маслаца
- 50 г младог грашка (из конзерве)
- со по укусу, бибер по укусу

Припрема:

- Скувати флекице. Упржити сецкану шунку на маслацу. Угрејати неулупану слатку павлаку. Измешати флекице са шунком, павлаком, жуманцима и младим грашком. Посолити, побиберити. Одмах служити.



Слика 59. Флекице са шунком и грашком

# ФЛЕКИЦЕ СА МЕСОМ

## Састојци:

- 500г флекица
- 250 г јунећег меса млевеног
- 150г прашке шунке
- 150 г овчијег сира
- 200г киселе павлаке
- 5 јаја
- 1/4л млека
- 100г сланине
- 50 г мрвица од хлеба
- 1 дцл уља
- 1/2 кашике зачина од сушеног поврћа
- 1 веза першуна
- со по укусу, бибер по укусу

## Припрема:

- Скувати флекице. Издинстати на уљу млевено месо. Додати зачин од сушеног поврћа и сечени першун. Умутити киселу павлаку са 2 јајета, млеком и бибером. Измешати флекице са овом масом. У ватросталну посуду претходно намазану и посуту мрвицама ређати као мусаку, следеће слојеве: ред флекица, 3 тврдо кувна јаја сечена на колутове, флекице, динстано месо, флекице, сецкана шунка, флекице, изгњечен сир и на крају флекице. Посолити и побиберити. Одозго посути остатком мрвица и распоредити иситњену сланину. Пећи у пећници 45 минута на 180 ц. Служити топло.

# ФЛЕКИЦЕ СА ОБАРЕНОМ ШУНКОМ

Састојци:

- 500г флекуца
- 350г домаће обарене шунке
- 250г киселе павлаке
- 100г маслаца
- 50г мрвица од хлеба
- со по укусу, бибер по укусу

Припрема:

- Скувати флекуце. Обарену домаћу шунку исећи на ситне комадиће и умешати са киселом павлаком. Посолити и побиберити. Изручити флекуце на ову масу и измешати, па сипати у подмазану ватросталну посуду.
- Одозго нарезати ситне кришке маслаца и посути мрвицама хлеба. Пећи у пећници 40 минута на 180 °Ц. Служити топло.



Слика 60. Гратиниране флекуце са шунком

## ФЛЕКИЦЕ СА КИСЕЛИМ КУПУСОМ

### Састојци:

- 500г флекица
- 1кг киселог купуса
- 200г суве сланине
- 1 дцл уља
- 50г мрвица од хлеба
- со по укусу, бибер по укусу

### Припрема:

- Скувати флекице. Исећи купус на ситне комаде као и сланину. Пропржити сланину на уљу и додати купус. Динстати 30 минута. Добро га побиберити. Купус измешати са флекицама. Сипати у подмазан ватросталан суд. Посути одозго мрвице и ставити неколико танких листова сланине. Пећи у пећници 40 минута. Служити топло.

## ФЛЕКИЦЕ СА ТЕЛЕЋИМ МЕСОМ

### Састојци:

- 500 г флекица
- 500г млевеног телећег меса
- 100г суве сланине
- 1 кашика зачина од сушеног поврћа
- 1 веза першуна
- 1 јаје
- 1 дцл уља
- 100г маслаца
- 150г овчијег сира

- Скувати флекице. На уљу издинстати месо. Додати ситно сецкану сланину, зачин од сушеног поврћа и сецкан першун. Све измешати. Умутити маслац са јајетом и промешати заједно са масом од меса. Измешати са врућим оцеђеним флекицама. Посути са изгњеченим сиром. Само једном промешати. Побиберити и посолити. Служити топло.

# ЊОКЕ

## Састојци:

- 1 кг кромпира
- 1 јаје
- 300г брашна
- 100г пармезана
- со по укусу

## Припрема:

- Ољуштити кромпир и исећи га на четвртине. Кувати у сланој води. Добро га охладити и пропасирати. Додати јаје, брашно, со. Замесити мекше тесто. Обликовати њоке и кувати на уобичајен начин. Оцедити и посути пармезаном. Служити топло.



Слика 61. Њоке

# ЊОКЕ ОД СПАНАЋА

## Састојци:

- кг спанаћа
- 1 веза першуна
- 100г маслаца
- 300г мрвица од хлеба
- 3 кашике брашна
- 3 јајета
- 1 дцл уља
- 100г пармезана

## Припрема:

- Скувати, процедити и исецкати спанаћ. Пропрзити га на маслацу заједно са сецканим першуном. Замесити спанаћ са мрвицама, брашном и јајима. Мокрим рукама обликовати њоке и кувати на уобичајен начин са пармезаном. Служити топло.



Слика 62. Њоке од спанаћа

# ПЕРЕЦЕ

## Састојци:

- 0,5 кг брашна
- 250г маргарина
- 25г квасца
- 1,5дцл млека
- 1/2 кашичице шећера
- 2 кашичице соли
- 2 жуманца
- 50г маслаца
- 1 јаје

## Припрема:

- Брашно собне температуре ставити у мању ванглу. У средини направити удубљење. Иструнити квасац, ставити шећер, мало соли и сипати мало млаког млека. Прстом замути. Прекрити са мало брашна. Оставити да мало кисне 30 минута. Миксером умутити маргарин. Замесити квасац са брашном, млеком и јајетом. Додати маргарин, со и замесити тесто да се одваја од посуде. Затим израдити тесто на дасци да буде глатко. Оставити га да одстоји 30 минута. Исећи тесто на 4 дела, направити јуфке 0,5цм дебљине, вадити переце специјалном модлом и ређати у подмазан (маслацем) плех. Намазати переце размућеним жуманцетом.
- У претходно загрејаној пећници пећи 7 минута на 220.С.



# УШТИПЦИ

## Састојци:

- 1-1/2л воде
- 1 шоља пепела од тврдог дрвета
- 10 јаја
- брашна по потреби
- 2,5 дцл уља
- со по укусу

## Припрема:

- Просејати пепео кроз сито, сипати га у воду и оставити једну ноћ да одстоји. Сутрадан, пазећи да се не узмути, процедити кроз крпу. У цед (вода са пепелом) ставити 10 жуманаца и брашна по потреби да тесто не буде сувише густо, већ као за палачинке. Додати улупани снег од 10 беланаца и ако затреба још мало брашна. Полако умутити тесто, посолити га и оставити да стоји 2 сата. Вадити кашиком уштипке и пећи на врелом уљу. Служити топле, уз млад кајмак и пуномасни сир.



Слика 63. Уштипци

# 30 ПАЛАЧИНКИ-НА РАЗНЕ НАЧИНЕ

## Надев 1:

- 150 г шунке
- 2 јајета
- 100 г киселе павлаке
- со по укусу
- бибер по укусу

## Надев 2:

- 150 г пуномасног сира
- 2 јајета
- 100 г кајмака
- со по укусу
- бибер по укусу

## Надев 3:

- 200 г млевеног јунећег меса
- 1 веза першуна
- 1 кашика зачина од сушеног поврћа
- бибер по укусу
- 1 кашика уља

## Прелив:

- 1 јаје
- 2 жуманцета
- 200 г киселе павлаке
- 50 г пармезана
- 25 г мрвица од хлеба

## Припрема:

- Умутити и испећи палацинке. По 10 палачинки надевати различитим надевима. Паковати као сарме. Поређати у ватросталну посуду. Прелити их умућеним преливом од јајета, жуманца, киселе павлаке, затим посути пармезаном и мрвицама. Пећи 45 минута на 220°C. Служити топле.

**Надеве припремајте на следећи начин.**

**Надев 1:**

- Иситнити шунку,
- Додати изгњечена тврдо кувана јаја, со, бибер и киселу павлаку.
- Добро умутити.

**Надев 2:**

- Изгњечити сир,
- Додати кајмак, јаја, со и бибер.
- Добро измешати.

**Надев 3:**

- Издинстати млевено месо на уљу са зачином од сушеног поврћа, исецканим першуном и бибером.



Слика 64. Запечене палачинке

# ФАРФАЛЕ СА ТУНОМ И ПЕЧУРКАМА

- Фарфале су тестенина облика машинице или лептирића. За припрему овог јела можете користити било коју врсту макарона. Јело се изузетно брзо припрема - за петнаестак минута.

## Састојци:

- 500г фарфала
- 60г маслаца
- 1 кашика маслиновог уља
- 1 црни лук
- 1 чешањ белог лука, здробљен
- 120г печурака
- 250мл слатке павлаке
- 450г туне из конзерве
- 1 кашика лимуновог сока
- 1 кашика сецканог першуна

## Припрема:

- Скувати фарфале у сланој кључалој води, оцедити и вратити у шерпу. Док се оне кувају, загрејати маслац и уље у тигању. Додати црни и бели лук и пржити на тихо док лук не омекша. Додати печурке и пржити још два минута. Додати павлаку и појачати ватру да проври. Онда смањити и нека лагано кључа док не почне да се згушњава. Додати туну и лимунов сок, а затим першун, со и бибер по укусу. Још мало загрејати и прелити фарфале. Мало протрести да прелив обложи тестенину.

# ШПАГЕТИ КАРБОНАРА

## Састојци :

- 500г шпагета
- 8 танких кришки сланине, исецканих на траке
- 4 јаја
- 50г пармезана
- 300мл павлаке

## Припрема :

- Скувати шпагете у пуно кључале слане воде. Добро оцедити и вратити у шерпу. Сланину пропржити док не постане крцкава и оцедити на папирној салвети. Добро умутити јаја, пармезан и павлаку. Додати сланину и прелити преко вреле пасте. Мало протрести и вратити у шерпу. На врло тихој ватри загрејати још пола до једног минута, да се мало згусне. Додати бибер и першун и сервирати!



Слика 65. Спагети Карбонара

# КЛАСИЧНЕ ЛАЗАЊЕ

## Састојци:

- Лазање су једно од најпознатијих јела из ове групе.
  - Ово је рецепт за класичне лазање, мада постоји много варијација на тему, од којих је незаобилазна вегетаријанска варијанта.
  - Ово су количине за 8 особа.
  - Обратите пажњу на то да вам треба најмање сат и по да припремите ово јело (заједно са печењем).
- 400г теста за лазање
  - 600г јунећег млевеног меса
  - 2 кашике уља
  - 30г маслаца
  - 1 црни лук, ситно исецкан
  - 1 стабљика целера, ситно исецкана
  - 1 шаргарепа, исецкана на коцкице
  - 1 шоља пиреа од парадајза (може и кечап)
  - 1 шоља црног вина
  - мало сецканог першуна
  - со и бибер

## За бешамел сос :

- 60г маслаца
- 3 кашике брашна
- 1/2л млека
- 1/2 кашичице морског орашчића
- 100г пармезана

## Припрема:

- На уљу и маслацу пропржити лук, целер и шаргарепу на ватри средње јачине, док не омекшају. Појачати ватру и додати месо. Пржити га док не добије лепу браон боју, мешајући све време. Додати парадајз пире, вино, першун и со и бибер по укусу. Загрејати до кључања, онда смањити ватру и нека се кува 45 минута.
- Направити бешамел сос: истопити маслац на тихо, додати брашно и мешати 1 минут. Скинути с ватре и постепено умешати млеко. Вратити на ватру и све време мешати док сос не прокључа и почне да се згушњава. Мешати још минут - два, додати со, бибер и орашчић по укусу. Да се не би ухватила корица преко соса, прекрити посуду најлон - фолијом.
- У зависности од произвођача, тесто мора или не мора да се скува пре печења. Обично је ово потребно и обично је довољно кувати сваки лист 1 минут у кључалој води. Добро оцедити.
- Загрејати рерну на 180 степени. Поређати тесто у добро подмазан плех, па затим стављати ред меса, ред бешамел соса. Направити више слојева и завршити бешамел сосом. На крају попрскати пармезаном. Пећи 35-45 минута, док не постане златно браон. Оставити бар 15 минута пре сечења.

***HVALA NA PAŽNJI I  
PRIJATNO!!!***

