



ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ

*

ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА И МЕЋУЈЕЛА



6.ПРЕДАВАЊЕ

Проф. др Милијанко Ј. Портић

ПОЈАМ, ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА

ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА,
ПРЕДСТАВЉАЈУ ГАСТРО-ПРОИЗВОДЕ,
КОЈИ СЕ МОГУ ПОСЛУЖИТИ, И, КАО:
ПРВО ЈЕЛО ТЈ. КАО ПРВИ ГАНГ, ИЛИ,
КАО “МЕЂУЈЕЛО” НА “МЕНИУ”!



МЕЂУТИМ, ПО РЕДОСЛЕДУ-
ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА,
СЕ ПОСЛУЖУЈУ,
ПОСЛЕ СУПА, тј.
КАО ПРЕЛАЗ КА ЈЕЛИМА КОЈА СЛЕДЕ.



- ПРАВИЛО КОД:**
- **„Планирања Мениа“ ,**
“ЈЕСТЕ”
ПРАВИЛАН ИЗБОР:
„ТОПЛИХ ПРЕДЈЕЛА“.

• **ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА,**
СЕ ПОСЛУЖУЈУ, КАО,
МАЊИ ГАНГОВИ НА “МЕНИУ”.
ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА СЕ ПРИПРЕМАЈУ ОД:



- 1) ОД, ФИНИХ ПОВРЋА,
- 2) ОД, МЕСА СТОКЕ ЗА КЛАЊЕ,
- 3) ОД, МЕСА ДИВЉАЧИ,...
- 4) ОД, МЕСА ПЕРАДИ,
- 4) ОД, РИБА, РАКОВА, ШКОЉКИ,...
- 5) ОД МОРСКИХ ПЛОДОВА,...
- 6) СУФЕИ, ПУДИНЗИ РАЗНИХ САСТАВА,
- 7) ПЕЧУРКЕ - ГЉИВЕ,...
- 8) ТТ/ОБРАЂЕНИ СИРЕВИ,
- 9) ПОХОВАН СУШИ, ...затим Топла предјела:
- 10, ...) ОД ПИРИНЧА, ШПАГЕТА, РАЗНЕ САРМИЦЕ И, ... сл, ...

“ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА”

ПРЕМА УЧЕШЋУ

НАМИРНИЦА, И,

НАЧИНУ ТТ/ОБРАДЕ ДЕЛЕ СЕ НА:

НЕКОЛИКО ГРУПА И ТО:

1) Деликатесна топла предјела:

- *Блини са кавијаром,*
- *Црни рижото са шкампима,*
- *Рижото са плодовима мора,*
 - *Рижото са лососом,*
 - *Рижото са кавијаром;*

2)Топла предјела од јаја:

Омлети,

Кајгане,

Деликатеси од јаја,

Поширана јаја,

Пржсена јаја,

Кувана јаја у форми-калупу

и, други топла предјела од

3)Топла Предјела од:

Домаћег и индустријског теста;

4)Топла Предјела од:

Палачинки и разног теста и кора;

5)Топла Предјела од:

Разних сорти пиринча;

6)Топла Предјела од:

Племенитог поврћа;

7)Топла Предјела од:
Тестенина и спагетта;

8)Топла Предјела од:
Поврћа и меса – крокети;

9)Топла Предјела од:
Меса риба и плодова мора!

10)Топла Предјела од сира;



Суфле-пудинг, од сира са милерамом,

Пуњене паприке са сиром;

Пуњен кромпир са сиром;

Пуњене тиквице са сиром,

Кнедле од сира;

Руски сирњики са павлаком и друга.

11)Топла предјела од теста;

(Равиоли-Канелони - Њоке):

Равиоле са разним надевима – **од:**

Риба, Поврћа, Од меса и сира;

Равиоле “Лионез”, “Морнеј”,

Равиоле “Провансал”,

Њоке од: *гриза/кромпира,*

Њоке паризијен,

Њоке ромен,

Њоке “Миланез” гратиниране,...

**12)Топла Предјела од путер-
бутер-теста;**



Волован/птит буше са

МОЗГОМ,

Волован/птит буше са

печуркама,

Волован/птит буше

финансијер и други

13)ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА ОД ПЕЧУРАКА-ГЉИВА



- 1) Печурке у крем сосу,
- 2) Печурке пуњене пилећом џигерицом,
- 3) Печурке на жару,
- 4) Печурке:
“Паризјен”,
“Бечки”,
„Орли“, итд,...

**15)Топла Предјела од плавог
патлиџана;**



1)Патлиџан „а ла Рајн“,

2)Плави патлиџан на „Грчки начин“,

3)Плави патлиџан „Орли“,... као и

други,...

ЗАТИМ,

**16)Топла Предјела од разног
поврћа,...**

14)Топла Предјела од
артичоке;

1)Артичоке буланжер,

2)Гратиниране артичоке са
кавијаром,

3)Артичоке на приморски
начин,

4)Артичоке са сосом

ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА – „СУФЛЕИ – ПУДИНЗИ“



„СУФЛЕИ“ су,

Француска топла предјела, и,

припремају се од:

- 1) *Од, племенитог* поврћа, ...печурака, ...
- 2) *Од, разних врста шунки*, сухомеснатих производа, ...
- 3) *Од, меса риба*, ракова, шкољки, ...
- 4) *Од пилећег* белог меса,
- 5) *Од, плодова* мора и
- 6) *Од, сирева* и тд.... а, ... и,



**СУФЛЕИИ, И ПУДИНЗИ, ПОВЕЗУЈУ СЕ,
БЕЛИМ ПЛЕМЕНИТИМ МЛЕЧНИМ
СОСОВИМА**

1.3А СПРЕМАЊЕ СУФЛЕА:

ОСНОВНА НАМИРНИЦА ЗА ПОВЕЗИВАЊЕ ЈЕ:
„БЕШАМЕЛ“.

2.УЗ СУФЛЕ, СЕРВИРАЈУ СЕ,
СОСОВИ НА БАЗИ
“ВЕЛУТЕА”

3.Суфлеии се, “Гратинирају”,

у саламандеру или у,

топлој

пећници!

ЗА РАЗЛИКУ ОД “СУФЛЕА” :

4. Пудинзи, се т/обрађују-тј.

“Кувају на пари”

5. Начин припреме, је исти, осим
т/обраде.

6. После топлотне обраде,

ова топла предјела се,

”одмах” послужују!

ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА ОД СИРА, ПОВРЋА, МЕСА



Суфле од сира са павлаком – милерамом

- Потребне намирнице:
- 5 дл неутралне павлаке,
 - 200 г маслаца,
 - 5 г соли,
 - 1 морски орашчић,
 - 250 г брашна,
 - 20 г презли,
 - 10 комада јаја (500 г) и
- 250 г тврдог сира пармезана.

Начин припреме-рада:



1. Неутралну павлаку,
скувати и природно охладити.

2. Одабрати свеж маслац,
исећи на коцкице и ставити у посуду са павлаком.

3. Јаја, одабрати свежа,
опрати, исполирати и одвојити беланца од
жуманаца.

4. Жуманца ставити у посуду за шне,
а. беланца улупати чврст шам.

5. Одабрати тврди сир:

*Једну половину сира изрендисати, а,
Другу половину исећи на ситне
коцкице.*

**6. Морски орашчић,
изрендисати.**

**7. Пшенично брашно, и презле
просејати.**

**8. Припремити остале, намирнице:
со, сос,...**

САСТАВЉАЊЕ НАМИРНИЦА И КУВАЊЕ МАСЕ:



1. У одговарајућу посуду,

сипати слатку павлаку са једним делом маслаца, а потом додати стругани морски орашчић, брашно и со.

2. Посуду са састављеним,

намирницама ставити на грејно тело.

3. Када маса прокува вешто,

жицом саставити намирнице и наставити са кувањем.

4.Маса је кувана када почне да се,
одваја од зидова посуде.

5.Потом посуду скинути са грејног тела,
на радни сто да се прохлади.

6.Састваљање масе са жуманцима и,
шамом од беланаца и сиром:

7.Прохлађену масу повезати жуманцима,
додати сир и улупан чврст шам, и,
све пажљиво саставити у,
јединствену масу.

Избор посуде за гратинирање:



1. Изабрати вагносталну чинију,

у зависности од броја особа.

2. Унутрашњу страну чиније,

премазати маслацем,

и оштаубовати презлама и једном количином пармезана.

3. Припремљену масу сипати, у,

ауштаубовану чинију, а,

по површини сипати пармезан и,

други део маслаца.

Гратинирање суфлеа:



1. Чинију са суфлеом,

убацити у загрејану пећницу на:
180-200C.

2. Гратинирање суфлеа траје, око, 30 минута.

3. За време гратинирања, *НЕ* отварати пећницу!!!

4. После 20 минута,
постепено смањивати температуру.

НАПОМЕНА;

Ако је температура нижа, маса ће спасти!
А, ако је, температура виша, маса ће нагло
порасти!

А, када дође, у додир са вавдухом
(различитом температуром)
маса суфлеа нагло пада!!!



- **СЕРВИРАЊЕ СУФЛЕА ОД СИРА:**



1. Ватросталну чинију са гратинираним суфлеом, одмах из пећнице пренети на подметач са миљеом.

2. Суфле од сира служити **топао**.

3. Посебно у сосијери сервирати,
“сос од киселе павлаке”,
или киселу павлаку.



Слика бр.1. Суфле од сира;

Суфле са мозгом

Суфле са мозгом,

Припрема се на исти начин као и суфле са сиром,
само што се овде, уместо сира,
додаје *бланиширан мозак,*
сечен на коцкице 1x1 цм.

- *Топлотна обрада,* и,
сервирање је на исти начин ка и,
суфле са сиром.



Слика, Суфле са мозгом;

Суфле са печуракама

Суфле са печуркама,

припрема се на исти начин као и суфле са сиром, али се уместо сира, у овај суфле *додају: сотиране печурке*, сечене на листиће.

Топлотна обрада, и, сервирање је на исти начин.



Сл. Суфле са печуркама;

Суфле са шунком

Суфле са шунком, припрема се на исти начин,
као и суфле са сиром, а,
уместо сира,
у овај суфле, додаје се *шунка*,
сечена на коцкице 1/2 цм.

Топлотна обрада, и,
сервирање је на исти начин.



Слика бр.4. Суфле са шунком;

Суфле са спанаћем

- Суфле са спанаћем,

припрема се на исти начин као и суфле са сиром,
а уместо сира, у овај суфле,
додаје се бланширан *сотиран спанаћ*,
сечен на листиће.

- Топлотна обрада, и,
сервирање је на исти начин као и суфле са сиром.



Слика бр.5.Суфле са спанаћем;

Пудинг од сира са павлаком-милерамом

Сервирање пудинга од сира:

1. Ватросталну чинију,

са куваним пудингом, пренети на подметач са миљеом.

2. Пудинг од сира служити топао.

3. Посебно у сосијери,

сервирати сос од киселе павлаке или киселу павлаку.



Слика бр.6. Пудинг од сира;

Пудинг са мозгом

Пудинг са мозгом,
Припрема се на исти,

начин као и пудинг са сиром,
али се уместо сира, у овај пудинг, додаје,
“*Бланиширан мозак*”, сечен на коцкице 1x1 цм.
Топлотна обрада и сервирање је на исти начин.



Слика, Пудинг са мозгом;

Пудинг са печуракама

- Пудинг са печуркама, припрема се на исти начин као и пудинг са сиром. А, уместо сира, у овај пудинг, додају се “сотиране печурке”, сечене на листиће.
- Топлотна обрада, и, сервирање је на исти начин.



Слика. Пудинг са печуркама;

Пудинг са шунком

- Пудинг са шунком,

припрема се на исти начин као и пудинг са сиром,
а уместо сира, у овај пудинг се додаје:

шунка сечена на ситне коцкице.

- Топлотна обрада, и,

Сервирање је на исти начин,

Као и пудинг са сиром!



Слика бр.9.Пудинг са шунком;

Пудинг са спанаћом

- Пудинг са спанаћом,

Припрема се, на исти начин као и пудинг са сиром,

Са разликом, где се уместо сира,

у овај пудинг се додаје бланширан сотиран **спанаћ**,
сечен на листиће.

Топлотна обрада,

и сервирање је на исти начин,
као и пудинг са сиром.



Слика бр.10.Пудинг са спанаћем;

Пуњене паприке са сиром

Потребне намирнице:

- *2кг паприке бабуре-20 комада,*
 - *2 дл уља,*
 - *10 г соли,*
 - *500 г српског сира,*
 - *5 комада жуманца (150 г),*
- *5 дл павлаке, 100 г маслаца,*
 - *100 г свежег парадајза.*

Начин рада:

- 1. Одабрати свеже паприке, опрати их, ауштекером одстранити семену ложу.
 - 2. Опране и исполиране паприке, сотирати на умерено загрејаном уљу.
 - 3. Бели млади сир пропасирати.
 - 4. Јаја одабрати свежа, опрати их, исполирати, и, одвојити жуманца од беланаца.
- 5. Свеж парадајз опрати, и исећи на тање колутове.
 - 6. Остале намирнице припремити: со, уље, бутер, неутралну павлаку.

Припремање фила и, филовање паприка:



- 1. У посуду са пасираним сиром додати со и павлаку.
- 2. Фил повезати жуманцима, и, са, истим филовати сотиране паприке.
- 3. Пуњене паприке, затварати колутовима парадајза.

Избор посуде за топлотну обраду:



1. Одговарајућу ватросталну чинију,

премазати маслацем.

2. Потом, у ватросталну чинију,

сложити филоване паприке,
са отвором окренутим на горе.

3. Сложене паприке,

посути рендисаним маслацом.

Топлотна обрада пуњених паприка:

1. Посуду са сложеним паприкама,

запећи у топлу пећницу на 180-220 С,
око 15 минута.

Избор чиније-тањира за сервирање и сервирање:



1.Избор тањира за сервирање,

зависи од броја особа, начина и врсте поруџбине.

2.На одговарајући топли тањир(65C),

сервирати топле (65C),

пуњене паприке и одмах послужити.



Слика, Пуњене паприке са сиром;

Пуњене тиквице са сиром



Потребне намирнице:

2кг младих тиквица (10 комада),

- *2 дл уља,*
- *10 г соли,*
- *500 г пуномасног овчјег сира,*
- *5 комада жуманца (150 г),*
 - *5 дл павлаке,*
 - *100 г маслаца,*
- *100 г свежег парадајза.*

Начин тт/припреме;

- 1. Одабрати свеже младе,

тиквице средње величине, опрати, пажљиво ољуштити по потреби, потом, пресећи на половине и ауштековати.

- 2. Ауштековане тиквице,

опрати и уронити у, благо слану на киселу воду која струји.

- 3. Младе тиквице бланширати,

пар минута, а, потом исте оцедити од воде и фрапирати и исполирати.

4. Сир пропасирати.

5. Јаја одабрати свежа,

опрати их, исполирати и одвојити жуманца од беланаца.

6. Свеж парадајз опрати, и,

исећи на тање колутове.

7. Остале намирнице припремити:

со, уље,

бутер и павлаку.

- **ПРИПРЕМАЊЕ ФИЛА И ПУЊЕЊЕ ТИКВИЦА:**

- **1. У посуду са пасираним** сиром,
додати со и павлаку.
- **2. Фил повезати** жуманцима и,
са, истим напунити бланширане тиквице.
- **3. Потом пуњене тиквице,**
затварати колотовима парадајза.



Избор чиније за топлотну обраду:

1. Одговарајућу чинију-посуду, премазати
маслацем.

2. Потом, у изабрану, чинију, усправно сложити
пуњене тиквице, са отвором окренутим на горе.



3. Сложене тиквице, посути рендисаним
маслацом.

ТОПЛОТНА ОБРАДА-ПЕЧЕЊЕ ПУЊЕНИХ ТИКВИЦА:

1. ВАТРИСТАЛНУ ЧИНИЈУ СА СЛОЖЕНИМ,

ТИКВИЦАМА ЗАПЕЋИ У,
УМЕРЕНО ЗАГРЕЈАНУ ПЕЋНИЦУ
НА 200С СТЕПЕНИ.



2. Печење пуњених тиквица,

траје око 15 минута тј.
ДОК НЕ ПОСТАНУ ЗЛАТНОЖУТЕ БОЈЕ.

- **Избор тањира за сервирање и сервирање:**

1.Избор тањира за сервирање,

зависи од броја особа,

и врсте поруџбине.

2.На одговарајућу топлу чинију,

сервирати топле пуњене тиквице са,

сиром и одмах служити.



Слика бр.12.Пуњене тиквице са сиром

Кнедле од сира на “*Париски начин*”

Потребне намирнице:



- 200 г гриза,
- 1 кг сира,
- 10 комада жуманаца (250 г),
 - 200 г маслаца,
 - 200 г брашна,
- 5 ком беланаца (200 г),
 - 20 г соли,
 - 1кг павлаке.

- **Начин радада**
- **1.Гриз и брашно просејати.**
- **2.Сир ситно исећи.**
- **3.Јаја опрати,**
дезинфиковати, исполирати,
потом одвојити жуманца, а,
беланаца улупати у чврст шам.

Састављање намирница:

- **1.У одговарајућу посуду,** ставити брашно, маслац и гриз.
- **2.Потом додати** , сир, посолити и масу повезати жуманцима.
- **3.На крају додати улупан шам,** и намирнице сјединити у компактну

ФОРМИРАЊЕ МАСЕ У КНЕДЛЕ:



- 1.Платнену саалвету, уронити у млаку воду, оцедити и поставити на радни сто.
- 2.Половину салвете, премазати уљем и на тај део ставити припремљену масу.
- 3.Масу формирати у облику ваљка, а потом, салвету увијати пажљиво, почевши од оне стране на којој се налази маса.
- 4.Потом крајеве , салвете чврсто увијати у супротним смеровима.
 - 5.Крајеве везати хигијенским канапом.

Кување кнедли:

1. У Фиш вангли са сланом ВОДОМ,
која лагано струји уронити формиране
кнедле.

2. Кување траје око,
45.минута на 85-90 С степени.



ИЗБОР ТАЊИРА ЗА СЕРВИРАЊЕ:

1.Куване кнедле,

извадити из течности, поставити на радну даску, исећи канап и пажљиво одвојити салвету од куване масе.

2.Потом, вешто,

оштрим ножем, попречно сећи кнедле, дебљине 2 до 3 цм.

3.Исечене кнедле сервирати на;

топли тањир(65С), прелити отопљеним бутером, и, павлаком и служити топле(65С).



Слика,Топле кнедле од сира са павлаком;

ТОПЛА ЈЕЛА-ПРЕДЈЕЛА ОД ЈАЈА „ОМЛЕТИ“

Омлет натур-омлет на природан начин

- Потребне намирнице:

0,2 дл уља, 3 јаја, со, першуново лишће.

Начин рада:

- 1. Одабрати свежа јаја,

опрати млаком водом,

исполирати и дезинфиковати.

- 2. Потом јаја пажљиво разбити,

изручити у тембал,

посолити и виљушком измешати-улупати.

Т/о - омлета:

- 1. У одговарајући тигањ, сипати уље, а када се уље умерено загреје из тембала изручити јаја.
- 2. Изручена јаја мешати, виљушком док не постану ровита, тада престати са мешањем и пустити да доња страна порумени.
- 3. Када се маса одвоји, од зидова посуде, а омлет постане пржен, нарасте и буде пенушав, вештим трзајима тигања или уз помоћ, куварске лопатице, омлет преклопити једном половином другу половину у облику полумесеца.

- **Сервирање натур омлета:**

- **1. На температура (65C),**

- **декорисан плитки тањир,**

Пренети омлет помоћу куварске лопатице,
украсити першуновим лишћем и одмах послужити.



Слика, Омлет натур

Омлет са сланином

- Потребне намирнице:

- 0,2 дл уља,

- 3 јаја,

- 50 г суве сланине,

- со,

- першуново лишће.

- Начин припреме-рада:

- 1. Одабрати свежа јаја, опрати млаком водом, исполирати и дезинфиковати.

- 2. Потом јаја пажљиво разбити, изручити у тембал, посолити и виљушком измешати-налупати.

- 3. Суву сланину очистити од кожуре и исећи на коцкице 1x1 цм.

Т/о - омлета:

1. У одговарајући тигањ,

сипати уље, а када се уље умерено загреје, додати сланину, а када се осети мирис сланине, из тембала изручити јаја.

2. Изручена јаја мешати,

виљушком док не постану ровита, тада престати са мешањем и пустити да доња страна порумени.

3. Када се маса одвоји,

од зидова посуде,
а омлет постане пржен, вештим трзајима тигања или уз помоћ куварске лопатице,
омлет преклопити једном половином другу половину у облику полумесеца.

- **Сервирање омлета са сувом сланином:**
 - **На топао, плитак,**
декорисан тањир,
помоћу куварске лопатице,
пренети омлет,
украсити першуновим лишћем, и,
одмах служити.



Слика, Омлет са сланином;

Омлет са сувим вратом

- Потребне намирнице:

- 0,2 дл уља,
- 3 јаја,
- 50 г сувог свињског врата,
 - со, першунново лишће.

- Начин припреме-рада:

- 1. Одабрати свежа јаја, опрати млаком водом, исполирати и дезинфиковати.
- 2. Потом јаја, пажљиво разбити, изручити у тембал, посолити и виљушком измешати.
- 3. Суви свињски, врат исећи на коцкице 1x1 цм.

- **Т/О - омлета:**

- **1. У одговарајући тигањ,** сипати уље, а када се уље умерено загреје, додати свињски врат и исти сотирати.

- **2. Потом, преко сотираног врата,**
из тембала изручити јаја.

- **3. Изручена јаја мешати,** виљушком док не постану ровита, тада престати са мешањем и пустити да доња страна порумени.

- **4. Када се маса одвоји,**
од зидова посуде, а омлет постане пржен, вештим трзајима тигања или уз помоћ куварске лопатице, омлет преклопити једном половином другу половину у облику полумесеца.

- **Сервирање омлета са сувим вратом:**
- **На топао плитак декорисан** тањир Ф30, помоћу куварске лопатице пренети омлет, украсити першуновим лишћем, и, одмах служити.



Слика бр.16. Омлет са сувим вратом;

Омлет са прашком шунком

Потребне намирнице:

- 0,2 дл уља,
- 3 јаја,
- 50 г прашке шунке,

- со, першуново лишће.

Начин припреме-рада:

- 1. Одабрати свежа јаја, опрати млаком водом, исполирати и дезинфиковати.
- 2. Потом јаја пажљиво разбити, изручити у тембал, посолити и виљушком измешати.
- 3. Прашку шунку исећи на коцкице 1x1 цм.

- **ТОПЛОТНА ОБРАДА ОМЛЕТА:**

- **1. У одговарајући тигањ** сипати уље, а када се уље умерено загреје, додати прашку шунку и исту сотирати.
- **2. Преко сотиране шунке** из тембала изручити јаја.
- **3. Изручена јаја мешати** виљушком док не постану ровита, тада престати са мешањем и пустити да доња страна порумени.
- **4. Када се маса одвоји** од зидова посуде, а омлет постане пржен, вештим трзајима тигања или уз помоћ куварске лопатице, омлет преклопити једном половином другу половину у облику полумесеца.

- **Сервирање омлета са прашком шунком:**

- **На плитак топао декорисан** тањир,
помоћу куварске лопатице,
сервирати-пренети омлет,
украсити першуновим лишћем,
и одмах послужити.



Слика бр.17.Омлет са прашком шунком;

Омлет са пршутом

- Потребне намирнице:

- 0,2 дл уља,
- 3 јаја,
- 50 г пршуте,
- со, першунново лишће.

- Начин-припреме-рада:

- 1.Одабрати свежа јаја, опрати млаком водом, исполирати и дезинфиковати.
- 2.Потом, јаја пажљиво, разбити, изручити у тембал, посолити и виљушком измешати.
 - 3.Пршуту исећи на коцкице 1x1 цм.

• ТОПЛОТНА ОБРАДА-ОМЛЕТА:

- 1. У одговарајући тигањ, сипати уље, а када се уље умерено загреје, додати пршуту и исту сотирати.
- 2. Преко сотиране пршуте, из тембала изручити јаја.
- 3. Изручена јаја мешати, виљушком док не постану ровита, тада престати са мешањем и пустити да доња страна порумени.
- 4. Када се маса одвоји, од зидова посуде, а омлет постане пржен, вештим трзајима тигања или уз помоћ куварске лопатице, омлет преклопити једном половином другу половину у облику полумесеца.

- **Сервирање омлета са пршутом:**

- **1. На плитак топао** декорисан тањир, помоћу куварске лопатице пренети омлет, украсити першуновим лишћем и одмах послужити.

- **2. Омлети се могу спремати,** са свим врстама сухомеснатих производа.

- **3. Сви омлети се спремају,** на исти начин као и омлет са прашком шунком.



Слика бр.18. Омлет са пршутом;

Омлет са мозгом

Потребне намирнице:

- *10 г маслаца-бутера,*
 - *0,2 дл уља,*
 - *3 јаја,*
 - *50 г мозга,*
- *со, першуново лииће.*

• Начин припреме-рада:

- *1. Одабрати свежа јаја,* опрати млаком водом, исполирати и дезинфиковати.
- *2. Потом јаја пажљиво* разбити, изручити у тембал, посолити и виљушком измешати.
- *3. Бланиширан мозак* исећи на коцкице 1x1 цм а потом их сотирати на путеру-маслацу.

- **Топлотна обрад - омлета:**

- **1. У одговарајући тигањ**, сипати уље, а када се уље умерено загреје, из тембала изручити јаја.
- **2. Изручена јаја мешати**, виљушком док не постану ровита, тада престати са мешањем и пустити да доња страна порумени.
- **3. Када се маса одвоји**, од зидова посуде, а омлет постане пржен, преко омлета ставити сотиране коцкице мозга.
- **4. Потом веитим трзајима**, тигања или уз помоћ куварске лопатице, омлет преклопити једном половином другу половину у облику полумесеца.

- **Сервирање омлета са мозгом:**

- **1. На плитак топао декорисан тањир,** помоћу куварске лопатице пренети омлет, украсити першуновим лишћем и одмах служити.
- **2. Омлети са пилећом,** цигерицом, и, омлети са поврћем се спремају, на исти начин као и омлет са мозгом.



Слика бр.19. Омлет са мозгом;

Омлет са сиром

- Потребне намирнице:

- 0,2 дл уља,
- 3 јаја,
- 50 г српског сира,
- со, першуново лииће.

- Начин-припреме-рада:

- 1. Одабрати свежа јаја, опрати млаком водом, исполирати и дезинфиковати.
- 2. Потом јаја пажљиво разбити, изручити у тембал, посолити и виљушком измешати.
- 3. Српски сир исећи, на коцкице 1x1 цм и саставити са јајима.

- **Топлотна обрада-омлета:**

- **1. У одговарајући тигањ,** сипати уље, а када се уље умерено загреје, из тембала изручити јаја са сиром.
- **2. Изручена јаја са сиром,** мешати виљушком док маса не постане ровита, тада престати са мешањем и пустити да доња страна порумени.
- **3. Када се маса одвоји,** од зидова посуде, а омлет постане пржен, вештим трзајима тигања или уз помоћ куварске лопатице, омлет преклопити једном половином другу половину у облику полумесеца.

- **Сервирање омлета са сиром:**
- **На плитак топао декорисан тањир,** помоћу куварске лопатице пренети омлет, украсити першуновим лишћем, и, одмах топло служити.



Слика бр.20. Омлет са сиром;

Омлет са кајмаком

Потребне намирнице:

- 0,2 дл уља,
- 3 јаја,
- 50 г кајмака,
- со, першуново лишће.
- Начин-припреме - рада:
- 1. Одабрати свежа јаја,

опрати млаком водом, исполирати и дезинфиковати.

- 2. Потом јаја пажљиво разбити,
изручити у тембал, додати кајмак, посолити и виљушком измешати.

- **Топлотна орада-омлета:**

- **1. У одговарајући тигањ,** сипати уље, а када се уље умерено загреје, из тембала изручити јаја са кајмаком.
- **2. Изручена јаја са кајмаком,** мешати виљушком док маса не постане ровита, тада престати са мешањем и пустити да доња страна порумени.
- **3. Када се маса одвоји,** од зидова посуде, а омлет постане пржен, вештим трзајима тигања или уз помоћ куварске лопатице, омлет преклопити једном половином другу половину, у облику полумесеца.

Сервирање омлета са кајмаком:



- 1. На плитак топао декорисан тањир, помоћу куварске лопатице пренети омлет, украсити першуновим лишћем и одмах служити.
- 2. Омлети са другим млечним, производима, спремају се на исти начин, као омлет са сиром и кајмаком.



Слика бр.21. Омлет са кајмаком

КАЈГАНЕ

- **Кајгана на природан начин-натур;**

- **Потребне намирнице:**

- *20 г маслаца или 0,2 дл уља,*
 - *3 јаја, 0,1 дл слатке павлаке,*
 - *соли, першуново лишће.*

- **Начин – припреме:**

- **1.Одабрати свежа јаја,**

опрати млаком водом, исполирати и дезинфиковати.

- **2.Потом јаја пажљиво разбити,**

изручити у тембал, додати павлаку,
посолити и виљушком измешати.

- **Топлотна-обрада кајгане:**

- **1. У одговарајући тигањ,**

сипати бутер или уље, а,

када се уље умерено загреје,

из тембала изручити измешана јаја са павлаком.

- **2. Изручена јаја мешати виљушком,**

док не постану ровита, тј.

док се беланца не почну згрушавати,

тада престати са мешањем и пржењем.

- **3. Кајгана мора бити,**

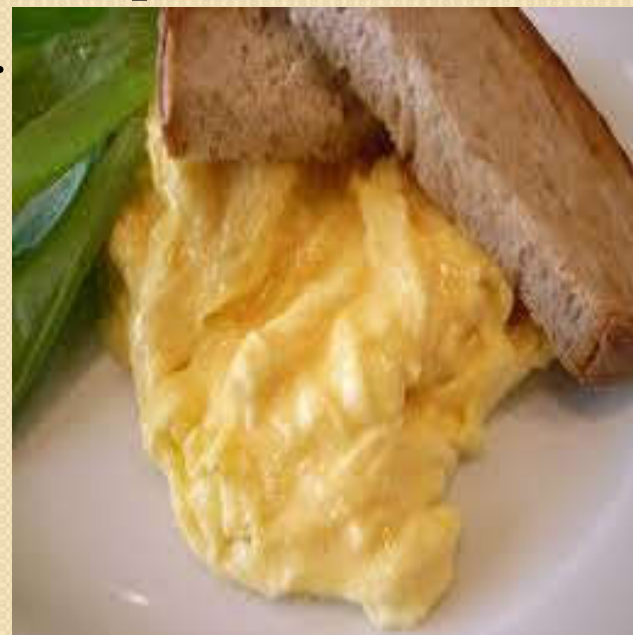
растресита, ровита и сочна.

- **Сервирање кајгане на природан начин-натур:**

- **1. На плитак топао декорисан тањир,**
помоћу куварске лопатице пренети омлет,
украсити першуновим лишћем и одмах служити.

- **Напомена:**

*све кајгане, спремају се на исти начин,
као и кајгана на природан начин,
стим што се додаје одговарајућа намирница,
по којој и добија име.*



Слика бр.22.Кајгана натур;

ПОШИРАНА ЈАЈА

Поширана јаја са сосом од парадајза

- Потребне намирнице:

2 ком. јаја,

100 г динстаног пиринача,

1 дл парадајз соса,

со, першуново лишће.

- Начин припреме-рада:

- 1. Одабрати свежа јаја,

опрати млаком водом, исполирати и дезинфиковати.

- 2. Потом јаја пажљиво,

разбити и изручити у, кутлачу, стим,
водити рачуна да жуманце остане уцело.

- **Поширање:**

- **1. Једно по једно јаје,**

уронити у благо слану на киселу воду која лагано струји (85-90C).

- **2. Приликом поширања,**

француском кашиком обавијати беланцетом жуманце.

- **3. Поширање траје, 8 - 10** минута.

- **4. Потом поширана,**

јаја извадити француском кашиком, и, уронити у другу посуду са топлом водом како би се одстранила киселина.

- **Сервирање пошираних јаја:**
 - **1. На одговарајући тонао тањир,**
формирати подлогу од динстаног пиринча.
 - **2. На формирану подлогу,**
сложити поширана јаја једно поред другог,
прелити топлим парадајз сосом,
посути ситно исеченим першуновим лишћем, и,
топло служити.
 - **3. Парадајз сос-тонао и посебно,** сервирати у сосијери.



Слика бр.23.Поширана јаја;

Поширана јаја са Холандез сосом

- Потребне намирнице:

- 2 ком.јаја,
- 100 г динстаног пиринача,
 - 1 дл холандез соса,
 - со, першуново лишће.

- Начин припреме-рада:

- 1.Одабрати свежа јаја,

опрати млаком водом, исполирати и дезинфиковати.

- 2. Потом јаја пажљиво,

разбити и изручити у кутлачу-водити рачуна да шуманце остане уцело.

- **Поширање:**

- **1. Једно по једно јаје,**

уронити у благо слану на киселу воду,
која лагано струји.

- **2. Приликом поширања,**

француском кашиком обавијати,
беланцетом жуманце.

- **3. Поширање траје;** 8 до 10. минута.

- **4. Потом поширана јаја извадити,**

француском кашиком, и,
уронити у другу посуду са топлом водом како би
се одстранила киселина.

- **Сервирање пошираних јаја:**

- **1. На одговарајућем овал-тањиру,**
формирати подлогу од динстаног пиринча.

- **2. На формирану подлогу,**
сложити поширана јаја једно поред другог.

- **3. Сервирана поширана јаја,**
прелити танким слојем топлим холандез сосом, и,
посути ситно исеченим першуновим лишћем.

- **4. У сосијери посебно,**
сервирати топао холандез сос.



Слика, Поширана јаја са холандез сосом;

Поширана јаја на „Кладовски начин“

- Потребне намирнице:

- 2 ком. јаја,
- 100 г динстаног пиринача,
 - 1 дл кладовског соса,
- со, веза першуновог лишћа.

- Начин-припреме- рада:

- 1. Одабрати свежа јаја,

опрати млаком водом,
исполирати, и дезинфиковати.

- 2. Потом јаја пажљиво,

разбити и изручити у кутлачу,

водити рачуна да жуманце остане уцело.

- **Поширање:**

- **1. Једно по једно јаје,**

уронити у благо слану на киселу воду која лагано струји.

- **2. Приликом поширања,**

француском кашиком обавијати жуманце беланцетом.

- **3. Поширање траје, 8-10** минута.

- **4. Потом поширана јаја,**

извадити француском кашиком, и, уронити у другу посуду са топлом водом, како би се одстранила киселина.

Сервирање пошираних јаја:

- 1. На одговарајући температура, (65C) тањир, формирати подлогу од динстаног пиринча.

- 2. На формирану подлогу, сложити топла поширана јаја једно поред другог.

- 3. Сервирана поширана јаја, прелити топлим кладовским сосом, и, посути ситно исеченим першуновим лишћем.

- 4. У сосијери посебно сервирати, „Кладовски сос“.

ТОПЛИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ ОД ЈАЈА

Јаја са шунком-“Хемендекс“

- *Потребне намирнице:*

0,2 дл уља, 3 јаја,

50 г шунке, соли, першуново лииће.

- Начин припреме - рада:

- 1.Одабрати свежа јаја,

опрати млаком водом, исполирати и дезинфиковати.

- 2.Потом јаја пажљиво разбити,

изручити у тембал и посолити.

- 3.Шунку исећи на шните,

за једну особу две до три шните.

- **Топлотна обрада јаја са шунком**
”Хемендекс”

- **1. У одговарајући тигањ,**

сипати уље, а када се уље умерено загреје,
додати шунку.

- **2. Када шунка буде сотирана,**

пажљиво из тембала изручити јаја.

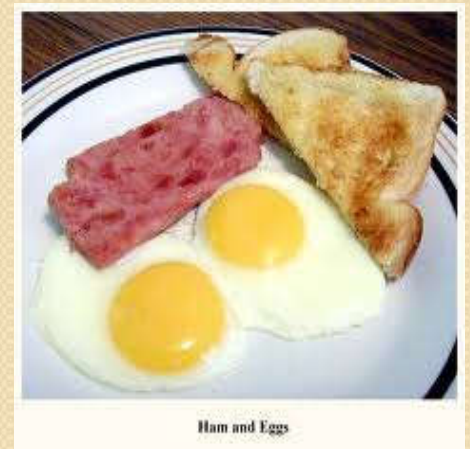
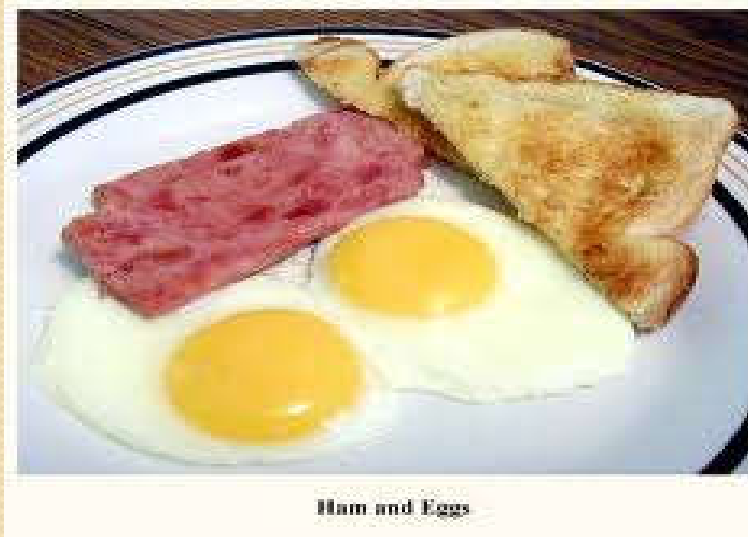
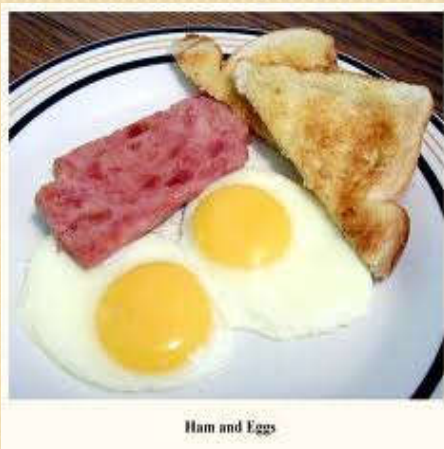
- **3. Јаја пржити,**

да се беланца не згрушавају, а,
жуманца топлотно обрадити са обе стране
(уколико конзумент не жели другачије).

- **СЕРВИРАЊ “ХЕМЕНДЕКСА”**

- **1.Хемендекс се сервира на,**
плитки топао тањир,
тако што се помоћу куварске лопатице,
пренесе из тигања.

- **2.На средину жуманаца ставити,**
по једно зрнце бибера, а,
тањир украсити першуновим лишћем.



Слика, Пржена јаја са шунком-“Хемендекс“

Пржена јаја са сланином-“Бекендекс“

- Потребне намирнице:

2 дл уља, 3 јаја,

50 г суве сланине,

10 г соли, веза приуновог лиића.

- Начин припреме-рада:

- 1. Одабрати свежа јаја,

опрати млаком водом, исполирати и дезинфиковати.

- 2. Потом јаја,

пажљиво разбити, изручити у тембал, и,
посолити.

- 3. Суву сланину (без кожуре), исећи на шните,
за једну особу две до три шните.

- **Пржење јаја са сланином-”Бекендекс”**

- **1. У одговарајући тигањ,**

сипати уље, а када се уље умерено загреје,

додати сланину,

када се осети мирис сланине,

пажљиво из тембала изручити јаја.

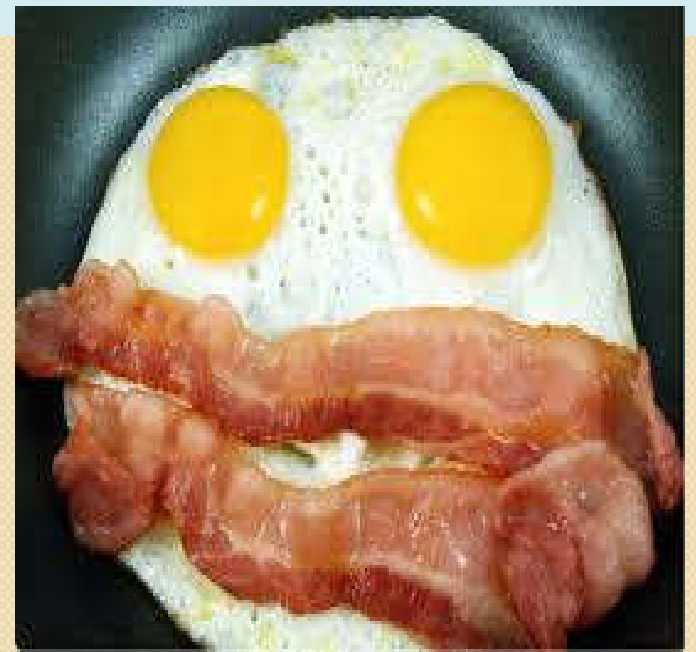
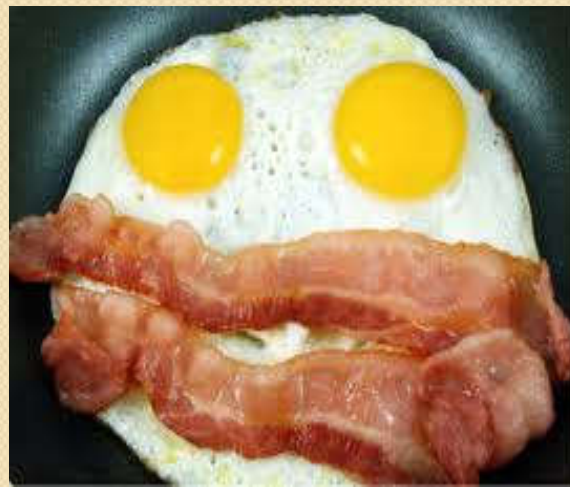
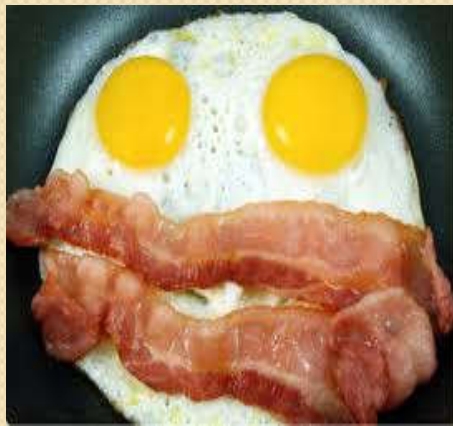
- **2. Јаја пржити тако,**

да се беланца не згрушавају, а,
жуманца треба т/о са обе стране.

- **СЕРВИРАЊЕ ПРЖЕНИХ ЈАЈА СА СЛАНИНОМ**

- **“Бекендекс”**

- **1.Пржена јаја са сланином-”Бекендекс”**,
 - **Сервирати**, на плитки топлао тањир, тако што се помоћу куварске лопатице пренесе из тигања.
 - **2. На средину жуманаца**, ставити по једно зрнце бибера, а тањир украсити першуновим лишћем.



Слика, Пржена јаја са сланином-“бекендекс”

ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА ОД ВУЧЕНОГ-”ВОДЕНОГ ТЕСТА”

Гибаница-гужвара,...

- *Потребне намирнице:*
- *1 кг дебелих кора од вученог теста,*
- *700 г белог српског сира,*
 - *300 г кајмака,*
 - *5 дл слатког млека,*
 - *5 дл минералне воде,*
 - *10 ком.јаја,*
 - *2 дл уља,*
 - *10 г соли.*

Начин-припреме - рада:

- 1. Одабрати свеже, дебље коре од вученог теста.
- 2. Одабрати бели српски сир, пуномастан пријатног мириса и испрати га под млазом хладне воде и исти изрендисати.
- 3. Кајмак одабрати зрео, и пуномастан.
- 4. Јаја одабрати свежа, опрати, исполирати, одвојити жуманца, а беланца улупати у чврст шам.
- 5. Слатко млеко прокувати и охладити.
- 6. Припремити: минералну воду, уље и со.

ПРИПРЕМАЊЕ ФИЛА:

- 1. У одговарајућу посуду ставити:

сир, кајмак, слатко млеко, жуманца, минералну воду, уље и, (со по потреби).

- 2. Намирнице саставити, у компактну масу-фил.

- 3. Потом у фил додати;

чврсто улупан шам и пажљиво измешати.

- Избор посуде за слагање гибанице:

- 1. Одговарајући плех-посуду,

премазати уљем, прекрити дно и унутрашње стране посуде са корама.

- 2. Коре попрскати уљем,

и тако поновити, два до три пута.

- **Ваљање и слагање кора у гибаницу-гужвару:**
- **1.Једну по једну кору,** умакати-уваљати у припремљен фил.
- **2.Потом уваљану-натопљену,** кору гужвати и слагати у припремљен плех-посуду.
- **3.Када се заврши са слагањем,** преостали део фила равномерно изручити преко целе површине, попрскати уљем, а крајеве кора вратити преко обликоване гибанице.
- **4.Потом коре попрскати уљем,** прекрити једном до 2 коре, попрскати уљем и тако поновити два до три пута.
- **5.Последњу кору премазати,** уљем и гибаницу *избоцкати чачкалицом.*

- **Т/О-Печење гибанице:**

- **1.Плех-посуду са гибаницом,**

ставити у умерено загрејану пећницу **180-220 С**
степени-постепено смањивати температуру.

- **2.Печење траје око,**
око 45 минута, тј.

док тесто не нарасте и док се исто не одвоји од зидова
посуде-плеха тј.док се не испече гибаница до,

“златно-жуће боје”.

- **3.Потом,**

посуду са гибаницом извадити из пећнице.

Чување до сервирања:

Печену гибаницу, порскати слатким млеком,
прекрити платненом салветом и чувати на топлом(60-65С)
најдуже 2 сата.

Избор тањира за сервирање и сервирање:

1.Избор тањира-чиније зависи,
од броја особа и начина услуживања.

2.Гибаницу сећи на квадратиће, 10 x 10 цм.

3.Исечене комаде сервирати на, изабран топао (65С)тањир и
одмах служити.

4.Уз гибаницу, посебно сервирати
киселу павлаку или кисело млеко.

- **Напомена:**

Гибаница се може, припремати и на друге начине, као нпр. ”Простирача”,...

- Гибаница се, *послужује* и на коктел партијама.

- Тада се сече на:

квадратиће 3x3 цм и сервира у капслама,...



Сл. Гибаница-гужвара-увијача-савијача,...

Пита Зељаница

Потребне намирнице:



- *1 кг танких кора од вученог теста,*
 - *700 г белог српског сира,*
 - *300 г кајмака,*
 - *5 дл слатког млека,*
 - *5 дл минералне воде,*
 - *10 ком. јаја,*
 - *2 дл уља,*
 - *10 г соли,*
- *500 г бланшираног спанаћа-блитве-зеља,...*

НАЧИН ПРИШРЕМЕ-РАДА:

- 1.Одаабрати свеже тање коре, од вученог теста.
- 2.Одаабрати свеже, здраво и зелено лишће од спанаћа, блитве, зеља.
- 3.Одабрано лишће спанаћа, одвојити од петелјки, добро опрати текућом хладном водом.
- 4.Опрано лишће-бланиширати-уронити, у кључалу благо слано накиселу воду.
- 5.Бланиширање траје, од пет десет минута, оцедити и фрапирати у хладну воду са ледом.
- 6.Потом фрапиран спанаћ, оцедити и исећи на резанце.

- 7. Одабрати бели српски сир, пуномастан пријатног мириса.
- 8. Одабран сир испрати, под млазом хладне воде и исти изрендисати- или - измрвити.
- 9. Кајмак одабрати зрео и пуномастан.
- 10. Јаја одабрати свежа, опрати, исполирати, одвојити жуманца, а беланца улупати у чврст шам.
- 11. Слатко млеко прокувати и охладити.
 - 12. Припремити ;
минералну воду, уље и со.

- **ПРИПРЕМАЊЕ ФИЛА:**

- **1. У одговарајућу посуду ставити:**

- сир,
- спанаћ,
- кајмак,
- слатко млеко,
- жуманца,
- минералну воду, уље и со.

- **2. Намирнице саставити у,**
“компактну масу-фил”.

- **3. Потом у фил додати,**

улупан шам и пажљиво измешати.

Избор посуде за слагање зељанице:

1. Одговарајући плех-посуду,

премазати уљем,
прекрити дно,
и унутрашње стране посуде корама.

2. Коре попрскати уљем,

и тако поновити,
два до три пута.



Слагање кора у простирачу-зељаницу:

1. Преко првих сложених кора нанети,

фил за зељаницу,

равномерно исти распоредити,

преко фила наносити једну по једну кору, тј.
три до четири коре, исте попрскати уљем и тако
наставити.

- **2. Када се заврши слагање,**

преостали део фила,

равномерно изручити преко целе површине,

попрскати уљем, а,

крајеве кора вратити преко обликоване зељанице.

3.Потом коре попрскати уљем,
прекрити једном кором,
попрскати уљем, и,
тако поновити два до три пута.

4.Последњу кору премазати,
уљем и сложену зељаницу,
избоцкати чачкалицом!



- **Печење зељанице:**

- **1.Плех-посуду са зељаницом,**

ставити у умерено загрејану пећницу:
180 – 220С степени.

- **2.Печење траје од 45 минута,** тј.

док тесто не нарасте, и,
док се исто не одвоји од зидова посуде-
плеха- и, док недобије,
“златно-жућу боју”.

- **3.Потом посуду са,**

зељаницом извадити из пећнице.

Чување до сервирања зељанице:

1. Печену зељаницу порскати ,

слатким млеком,

прекрити платненом салветом и чувати на топлом,
(60-65С) до два сата.

Избор чиније-тањира за сервирање и сервирање:

1. Избор чиније-тањира зависи од, броја особа и начина
услуживања.

2. Зељаницу сећи на квадрате 10x10 цм.

3. Исечене комаде зељанице сервирати на, топао тањир и
одмах послужити.

4. Уз зељаницу сервирати,

хладну киселу павлаку или кисело млеко.

- **Напомена:**

- *Зељаница се* може служити и на коктел партијама.

- *Тада се сече на* квадратиће 3x3 цм и сервира у капслама.



Слика, Зељаница;

ПИТА ОД ПРАЗИЛУКА

- **Потребне намирнице:**
- *1 кг танких кора од вученог теста,*
 - *700 г белог српског сира,*
 - *300 г кајмака,*
 - *5 дл слатког млека,*
 - *5 дл минералне воде,*
 - *10 ком. јаја,*
 - *2 дл уља,*
 - *10 г соли,*
 - *500 г празилука.*

- **Начин рада:**
 - **1. Одаабрати свеже,**
тање коре од вученог теста.
 - **2. Одаабрати свеж,**
здрав празилук са зеленим лишћем.
 - **3. Очистити од жилица,**
и, спољних делова-лишћа.
 - **4. Потом празилук,**
опрати текућом хладном водом.
 - **5. Опран празилук исећи на колутиће,**
и сотирати.

- **6. Одабрати бели српски сир,**

пуномастан пријатног мириса и испрати га под млазом хладне воде и исти изрендисати.

- **7. Кајмак одабрати зрео и пуномастан.**

- **8. Јаја одабрати свежа,**

опрати, исполирати,

одвојити жуманца,

а, беланца улупати у чврст шам.

- **9. Слатко млеко прокувати** и охладити.

- **10. Припремити:**

минералну воду, уље и со.

- Припремање фила:

- 1. У одговарајућу посуду ставити:

- сир,

- сотиран празилук,

- кајмак,

- слатко млеко,

- жуманца,

- минералну воду,

- уље и со.

- 2. Намирнице саставити, у компактну масу-фил.

- 3. Потом у фил додати,

- улупан шам и пажљиво измешати.

Избор посуде за,
слагање пите од празилука:

1. Одговарајући плех-посуду,
премазати уљем,
прекрити дно корама, и,
унутрашње стране посуде-плеха.

2. Коре попрскати уљем, и,
тако поновити,
два до три пута.

Слагање кора и фила у простирачу:

1. Преко сложених кора,

Наносити фил,
преко фила наносити једну по једну кору, тј.
три до четири коре,
Коре, попрскати уљем и тако наставити.

2. Када се заврши са слагањем,

преостали део фила равномерно изручити,
преко целе површине, потом,
попрскати уљем, а,
крајеве кора вратити преко сложене пите.

3.Потом коре попрскати уљем,

прекрити једном кором,
поново, попрскати уљем, и,
тако поновити,
два до три пута.

4.Последњу кору,

премазати уљем,

потом, сложену питу од празилука,

избоцкати чачкалицом,...

- **Печење пите од празилука:**

- **1.Плех-посуду са питом,**

ставити у умерено загрејану пећницу,
(180-220C).

- **2.Печење траје око 45 минута,** тј.

док тесто не нарасте и док се исто не одвоји од
зидова посуде-плеха.

- **3.Потом посуду са питом,**

извадити из пећнице.

Чување пите од празилука до сервирања:

1.Печену питу порскати,

слатким млеком, прекрити платненом салветом и питу чувати на топлом месту.

Избор тањира-чиније за сервирање и сервирање:

1.Избор тањира-чиније зависи од, броја особа и начина услуживања.

2.Питу сећи на квадрате , 10 x10 цм.

3.Исечене комаде сервирати на изабран топао тањир(65С) и одмах послужити.

4.Уз питу сервирати, киселу павлаку или кисело

Напомена:

1. Пита од празилука,

може се служити и на коктел партији.

2. Тада се исеку квадратићи 3x3 цм и сервирају у капсулама.



Сл. Пита од празилука;

ПИТА ОД ПЕЧУРАКА

Потребне намирнице:

- *1 кг танких кора од вученог теста,*
 - *700 г белог српског сира,*
 - *300 г кајмака,*
 - *5 дл слатког млека,*
 - *5 дл минералне воде,*
 - *10 јаја,*
 - *2 дл уља,*
 - *10 г соли,*
 - *500 г печурака шампињона.*

- **Начин рада:**

- **1. Одаабрати свеже тање** коре од вученог теста.
- **2. Одаабрати свеже печурке,** шампињоне, опрати их, исполирати и исећи на листиће.
- **3. Исполиране печурке,** сотирати на плиткој масноћи.
- **4. Одаабрати бели** српски сир, пуномастан пријатног мириса, испрати га под млазом хладне воде и исти изрендисати.
- **5. Кајмак одаабрати** зрео и пуномастан.
- **6. Јаја одаабрати свежа,** опрати, исполирати, одвојити жуманца, а беланца улупати у чврст шам.
- **7. Слатко млеко прокувати** и охладити.
- **8. Припремити;** минералну воду, уље и со.

- **Припремање фила:**

- **1. У одговарајућу** посуду ставити:

сир, сотиране шампињоне,
кајмак, слатко млеко, жуманца,
минералну воду, уље и со.

- **2. Намирнице саставити,**

у компактну масу-фил.

- **3. Потом у фил додати,**

улупан шам и пажљиво измешати.

Избор посуде за слагање пите од печурака:

1. Одговарајући плех-посуду,

премазати уљем, прекрити дно и унутрашње стране посуде корама.

2. Коре попрскати уљем, и,

тако поновити, два до три пута.

Слагање кора и фила у плех-посуду:

1. Преко сложених кора, нанети фил за питу од печурака, равномерно исти распоредити.

2. Преко фила наносити,

једну по једну кору, тј.

три до четири коре,

исте попрскати уљем и тако наставити.

- 3.Када се заврши са слагањем,

преостали део фила,
равномерно изручити преко целе површине,
попрскати уљем, а крајеве кора вратити
преко сложене пите.

- 4.Потом коре попрскати уљем,

прекрити једном кором,
попрскати уљем и тако поновити два до три пута.

- 5.Последњу кору премазати,

уљем и сложену питу избоцкати чачкалицом.

Печење пите од печурака:

1.Плех-посуду са питом ставити у, умерено загрејану пећницу(180-220С).

2.Печење траје,

око 45 минута, тј. док тесто не нарасте и док се исто не одвоји од зидова посуде-плеха.

3.Потом, посуду са питом извадити из пећнице.

Чување до сервирања:

1.Печену питу порскати слатким, млеком и прекрити платненом салветом.

2.Питу чувати на топлом месту на температураури 60-65С до два сата.

- **Избор тањира-чиније за сервирање и сервирање:**

- **1.Избор тањира или чиније,**

зависи од броја особа и начина услуживања.

- **2.Питу сећи на** квадрате 10x10цм.

- **3.Исечене комаде,**

сервирати на топао тањир или чинију и,
одмах послужити.

- **4. Уз питу сервирати,**

киселу павлаку или кисело млеко.

Напомена:

Пита од печурака,

може се служити и на коктел партији.

Тада се исеку,

квадратићи 3x3cm,
и, сервирају у капсулама.



ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА ОД ПЕЧУРАКА



Шампињони на жару



- Потребне намирнице:
 - 2 кг свежих печурака- шампињона,
 - 200 г маслаца,
 - 20 г соли,
 - 5г зеленог бибера,
 - једна веза першуновог лишћа,
 - 500 г пончипса,
 - 500 г динстаног интегралног пиринча.

- **Начин припреме:**

- **1. Одабрати шампињоне**, свеже, неоштећене, уједначене величине, опрати их, одстранити стабло.
- **2. Потом кlobуке**, поново опрати, оцедити и исполирати.
- **3. Одабрати свеже першунново лишће**, опрати и ситно исећи.
- **4. Маслац исећи на коцкице.**

- **5. Припремити:**

со,

динстани интегрални пиринач,
зелени бибер и пон-чипс.

Топлотна обрада:

- 1.Исполиране шампињоне,

са отвором окренутим на горе,
поређати на умерено загрејану премазану плотну-
тефлон-тигањ,...

- 2.У сваки отвор ставити,

коцку маслаца уваљаног у першуново лишће,
посолити и поклопити.

- 3.За време печења,

шампињоне не окретати,
како би се сачувао сок,
за време топлотне обраде.

Избор тањира-чиније за сервирање и сервирање:

1.Избор тањира-чиније,

зависи од врсте сервиса и броја особа.

2.На изабрану топлу чинију-тањир,

сложити подлогу од динстаног пиринча у,
висини од пола цм.

3.На припремљену подлогу,

сложити печене шампињоне.

4.Сложене шампињоне,

по потреби зачинити зачинским миришљавим биљем.

5.Пон-чипса,

сложити на слободан део,
чиније-тањира.



- *Сервиране шампињоне,
украсити букетићима француског першуна и
одмах послужити.*



Сл.Шампињони на жару;

Шампињони „Паризјен“

- Потребне намирнице:
- *2кг печурки шампињона (ком 100),*
 - *соли,*
 - *200 г брашна,*
 - *10 ком јаја,*
 - *5 дл уља,*
- *500 г динстаног пиринча (за подлогу),*
 - *веза першуновог лишћа,*
 - *5 дл тартар соса.*

- **Начин припреме-рада:**

- **1.Одабрати шампињоне**, свеже, неоштећене, уједначене величине, опрати их, одстранити стабло.
- **2.Потом кlobуке**, поново опрати, оцедити и исполирати.
- **3.Брашно просејати.**
- **4.Одабрати свежа јаја**, иста опрати, исполирати и улупати.
- **5.Одабрати свеже першунново** лишће, опрати и од истог формирати мале букетиће.
- **6.Припремити:** со, уље, динстани пиринач и тартар сос.

- **Панирање и топлотна обрада:**

- **1. Припремљене шампињоне,**

посолити, панирати на:

„Париски“ начин,

у брашно, јаја, и,

поховати у дубоку умерено загрејану масноћу на
175С степени.

- **2. Шампињоне поховати,**

до златно-жуте боје и исте оцедити од уља.

Избор тањира-чиније за сервирање и сервирање:

1.Избор чиније-тањира,

зависи од врсте сервиса и броја особа.

2.На топао тањир-чинију, сложити подлогу од динстаног пиринча у висини од пола цм.

3.На припремљену подлогу,

сложити поховане шампињоне.

4.Сложене шампињоне,

украсити букетићима француског першуна и,
одмах служити.

Тартар сос серирати посебно у сосијери



Шампињони на „Бечки начин“

Потребне намирнице:

- *2кг печурки шампињона (ком 100),*
 - *соли,*
 - *200 г брашна,*
 - *10 ком јаја,*
 - *200 г презли,*
 - *5 дл уља,*
- *500 г динстаног пиринча (за подлогу),*
 - *веза першуновог лишића,*
 - *5 дл тартар соса.*

- **Начин припреме-рада:**

- **1.Одабрати шампињоне**, свеже, неоштећене, уједначене величине, опрати их, одстранити стабло.
- **2.Потом клобуке**, поново опрати, оцедити и исполирати.
- **3.Брашно и презле**, просејати.
- **4.Одабрати свежа јаја**, иста опрати, исполирати и улупати.
- **5.Одабрати свеже першунново лишће**, опрати и од истог формирати мале букетиће.

- **Припремити:**

- **Со, уље, динстани пиринач и тартар сос.**

- **ПАНИРАЊЕ И ТОПЛОТНА ОБРАДА:**

- **1. Припремљене шампињоне**, посолити, панирати на „Бечки начин“, обложити у брашно, јаја и презле.
- **2. Паниране шампињоне**, поховати у дубоко умерену, загрејану масноћу 175С.
- **3. Шампињоне поховати**, до златножуте боје и исте оцедити.

- **Избор тањира-чиније за сервирање и сервирање:**

- **1. Избор тањира-чиније**, зависи од врсте сервиса и броја особа.
- **2. На топао тањир-чинију**, сложити подлогу од динстаног пиринча у висини од пола цм.
- **3. Потом**, сложити поховане шампињоне.
- **4. Сложене-шампињоне**, украсити букетићима француског першуна и топле(65С) послужити.

- *Тартар сос посебно сервирати у сосијери.*



Сл. бр.38.Шампињони са тартар сосом на“бечки начин”

ШАМПИЊОНИ „ОРЛИ“

Потребне намирнице:

- *2кг печурки шампињона (ком 100), со, 200 г брашна.*
- **За „Орли“ масу:** *10 ком јаја, 1 дл уља, 2 дл пива, со, 200 г брашна.*
 - **За поховање:** *5 дл уља.*
 - **За сервирање:**
- *500 г динстаног пиринча (за подлогу), веза першуновог лишћа, 5 дл тартар соса.*

- **Начин припреме-рада:**

- **1.Одабрати шампињоне,** свеже, неоштећене, уједначене величине, опрати их, одстранити стабло.
- **2.Потом кlobуке,** поново опрати, оцедити и исполирати.
- **3.Брашно просејати.**
- **4.Одабрати свежа јаја,** иста опрати, исполирати и одвојити жуманца од беланаца.
- **4.Беланца охладити,** и улупати у чврст шам.
- **5.Одабрати свеже першунново лишће,** опрати и од истог формирати мале букетиће.

- **Припремити остале намирнице:**

- ***Со, уље, пиво, динстани пиринач и тартар сос.***

- **Припремање „Орли масе“:**

- **1. У посуду за шне,** ставити жуманца, уље, пиво и со.
- **2. Миксером или жицом,** саставити намирнице, потом додавати брашно уз стално мешање, све док се не добије јединствена маса.
- **3. У тако припремљену масу,** додати чврсто улупан шам.
- **4. Шам варјачом пажљиво,** саставити са масом-водити рачуна да не спаадне.

Панирање и топлотна обрада:

1. Припремљене шампињоне,

посолити, панирати у брашно и умакати у припремљену “Орли” масу.

2. Паниране шампињоне,

поховати у умерено загрејану масноћу на 175С, до златно-жуће боје.

Избор чиније за сервирање и сервирање:

1. Избор тањира или чиније,

зависи од врсте сервиса и броја особа.

2. На изабран топао (65С) тањир или чинију,

сложити подлогу од динстаног пиринча у висини од пола цм.

- 3. На припремљену подлогу,
сложити поховане шампињоне “Орли”.

- 4. Сложене шампињоне,
украсити букетићима француског першуна и одмах
топло(65с) послужити.

- 5. Тартар сос,
посебно сервирати у сосијери.



Сл. Шампињони “Орли”

ПУЊЕНИ ШАМПИЊОНИ СА ПИЛЕЋОМ ЦИГЕРИЦОМ

Потребне намирнице:

- *2кг печурки шампињона(100.ком),*
 - *200 г маслаца, соли,*
 - *1г млевени бели бибер,*
 - *1 веза першуновог лишћа,*
 - *1 кг пилеће цигерице.*
- **За сервирање и подлогу:**
 - *1.500 г динстаног пиринча (за подлогу),*
 - *500 г пончипса и букетић першуновог лишћа.*

Начин припреме-рада:

- **1.Одабрати шампињоне**, свеже, неоштећене, уједначене величине, опрати их, одстранити стабло.
- **2.Потом кlobуке поново опрати**, оцедити и исполирати.
- **3.Пилећу цигерицу**, одабрати свежу, пријатног мириса.
- **4.Одабрану пилећу цигерицу**, очистити од жучи и жилица и исећи на погодне комадиће.
- **5.Одабрати свеже першуново лишће**, опрати и ситно исећи.
- **6.Маслац исећи на коцкице**, и уваљати у ситно першуново лишће.

- **Припремити остале намирнице:**

- *Со, динстани пиринач, бели млевени бибер и пон-чипс.*

- **Топлотна обрада:**

- **1.Исполиране шампињоне,**

са отвором окренутим на горе, поређати на умерено загрејан премазан роштиљ-плотну-тигањ, тефлон, вок,...

- **2.У клубук ставити,**

коцку маслаца уваљаану у першуново лишће и посолити.

- **3.За време печења,**

шампињоне не окретати, како би се сачувао сок који испуштају за време топлотне обраде.

- **4.Истовремено,**

пилећу цигерицу поређати на роштиљ и исту пећи до златножуте боје.

Избор тањира за сервирање и сервирање:

1.Избор тањира-чиније или овала,
зависи од врсте сервиса и броја особа.

2.На изабран тањир-или чинију,
сложити подлогу од динстаног пиринча у,
висини од пола цм.

2.На припремљену подлогу, сервирати печене
шампињоне.

3.У клубуке сложити, печену пилећу џигерицу, по
потреби посолити и зачинити млевеним бибером.

4.Пржене листиће пон-чипса, сложити на слободан део
тањира-чиније-овала.

5.Сервиране шампињоне,
украсити букетићима француског першуна и одмах топле
послужити служити.



- Напомена:
- На исти начин,
се могу спремати и друге врсте печурака.
- Печурке се могу,
пунити и разним сосовима,
млечним производима као, и,
одређеним топлим, месним, пикантним надевима.



Сл. Пуњени шампињони са пилећом џигерицом

ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА ОД АРТИЧОКЕ

- Од артичоке се спремају медитерански специјалитети:
 - *Ризото од артичоке,*
 - *Вариво од артичоке,*
 - *Артичоке на маслацу,*
 - *Артичоке у винигрету,*
 - *Артичока са сосом холандез,*
 - *Артичока са сосом беарнес,*
 - *Артичока са сосом морнеј,*
 - *Артичока са сосом шорон,*
 - *Артичоке са сосом од парадајза,*
 - *Артичока у бутертајзу,*
 - *Аоховане артичоке,*
 - *Гратиниране артичоке и друга јела.*

Сотиране артичоке „Холандез“

- **Потребне намирнице:**

- 2 кг артичоке, 200 г маслаца,
 - 5 г соли.
- *За холандез: 10 комада жуманаца (250 г),*
 - 1 дл бујона-супе,
 - 500 г маслаца,
 - 1 дл сока од лимуна,
 - 10 г соли,
- 1 веза першуновог лишћа (20 г).



Начин рада:

- **1. Одабрати маринирани** артичоке, пријатног мириса и сотирати их на отопљеном маслацу.
- **2. Першуново лишће,** опрати и ситно исећи.
- **3. Припремити „Холандез“ сос,** со и сок од лимуна.

- **Избор тањира за сервирање и сервирање:**



- **1.Избор тањира за сервирање,** зависи од броја особа и врсте сервиса.



- **2.На топао(65С)тањир,**

сложити сотиране топле артичоке, и, прелити топлим “Холандезом”.

- **3.Преливене артичоке, украсити** ситно исеченим першуновим лишћем и букетићима француског першуна, и послужити топле(65С).

- **4.Сос “Холандез”, сервирати** и посебно у сосијери.



ХВАЛА НА ПАЖЊИ



Сл.бр. Ризото од артичоке