

**JELA BEZ MESA**

## 1. Pirina sa parmezanom

*400 g pirina - 3 žumanjeka - 100 g maslaca - 100 g parmezana - 2 kocke supe - sok od 1/2 limuna - prstohvat muškato orašića - so po ukusu - biber po ukusu*

Operite pirina i obarite ga u 2 litra supe (voda i kocke supe). Naceditite limun kako bi zrna pirina ostala cela.

Dobro umutite maslac, žumanca i parmezan. Dodajte muškato orašića, so i biber. Na ovu masu sipajte vru pirina stalno mešajući.

Služite odmah.

## 2. Rizi-bizi

*250 g pirina . 2 dcl ulja - 150 g mladog graška (m oži iz konzerve) - 1 glavica crnog luka - 7dcl bistre supe - so po ukusu - biber po ukusu*

U zagrejano ulje stavite pirina i glavicu luka ucelo. Propržite. Dodajte obareni grašak i nalijte supom. Pobiberite i posolite. dinstajte pirina na umerenoj toploti ne mešaju i.

Rizi-bizi je gotov kad ispari te nost.

Služite toplo uz soja sos.

### 3. Pirina sa pe urkama

*300 g pirina - 300g pe urki (šampinjona) - 1 kašika začina od sušenog povrća - 1 veza peršuna - 3 dcl ulja - 200 g kisele pavlake - 7 dcl bistre supe - prltohvat origana - so po ukusu - biber po ukusu*

Iseckajte pe urke na četvrtine. Dinstajte ih na 1 dcl ulja. Dodajte seckan peršun i začina od sušenog povrća. Kada su pe urke gotove, umešajte kiselu pavlaku.

Ugrejte 2 dcl ulja, propržite pirina, dodajte pe urke, origano, izmešajte i nalijte supom. Pobiberite i posolite. Dinstajte pirina na umerenoj toploti ne mešajući.

Pirina je gotov kad ispari tečnost.

Služite toplo.

#### 4. Pirina sa gorgonzolom

*400g pirina - 150g maslaca - 200g gorgonzole - 2 kocke supe  
- sok od 1 limuna - 1,5 dcl slatke pavlake - so po ukusu - biber  
po ukusu*

Skuvajte pirina u dosta vode sa kockama supe i sokom od limuna.

Na pari rastopite maslac i gorgonzolu. Dodajte slatku nelupanu pavlaku, predhodno ugrejanu. Sve izmešajte, posolite i pobiberite. Na to dodajte oce en topao pirina . Polako izmešajte.

Služite odmah.

## 5. Pirina sa Vor esterom

*400g pirina - 100g maslaca - 100g pirea od paradajza - 1,5  
slatke paprike - 2 kocke supe - sok od 1 limuna - 2 kašike sosa  
Vor ester - 3 kašike parmezana - so po ukusu - biber po ukusu*

Skuvajte pirina u dosta vode sa kockama supe i sokom od limuna.

Na pari istopite maslac, dodajte pire od paradajza, slatku neulupanu papriku, prethodno zagrejanu, Vor ester, so i biber. Sve izmešajte i polako prelijte preko toplog oce enog pirina. Pospite parmezana.

Služite odmah.

## 6. Plavi patlidžan punjen pirinom

6 malih plavih patlidžana - 750 g paradajza - 50 g maslaca - 1 glavica crnog luka - 100g pirina - 50 g parmezana - 1 dcl ulja - 1/2 kašike šerera - so po ukusu - biber po ukusu

Patlidžane rasecite uzduž na pola, propržite sa obe strane na ulju. Ostavite na stranu.

Oljuštite paradajz, oistite seme i isecite na kriške.

Propržite seckani luk na maslacu, dodajte paradajz, so i biber. Dinstajte 30 minuta. Dodajte šerera.

Pirina skuvajte u vodi.

Pržene patlidžane izdubite. Izvađeno meso izgnječite, dodajte oceđen pirina, polovinu paradajza. Pomešajte i nadevajte patlidžane. Poređajte ih u vatrostalnu posudu podmazanu maslacem, zalijte ostatkom paradajza, pospite parmezana i pecite u pećnici 30 minuta na 250 c.

Služite toplo.

## 7. Puding od spana a

*300g spana a - 250 g kisele pavlake - 200 g belog hleba - 100 g maslaca - 100g mrvica hleba - 1 veza peršuna - 6 jaja - 2 dcl mleka - so po ukusu - biber po ukusu*

Obarite i sameljite spana .

Umutite 50 g maslaca, 6 žumanca, kiselu pavlaku, hleb prethodno natopljen u mleku i oce en, spana , seckan peršun, so, biber i ulupani sneg od 6 belanaca.

Polako sve izmešajte i stavite u modlu za puding, koju ste prethodno namazali maslacem i posuli mrvicama hleba.

Kuvajte na pari 45 minuta.

Kad je puding gotov, prelijte ga istopljenim maslacem i uprženim mrvicama.

Služite toplo.



## 8. Puding od karfiola

*1 karfiol - 150 g maslaca - 100 g šunke - 100g mrvica hleba - 4 jajeta - so po ukusu - biber po ukusu*

Obarite karfiol u slanoj vodi, Ohladite ga i iseckajte sitno.

Umutite 100 g maslaca, seckanu šunku, 4 žumanceta, 70 g mrvica, so, biber i ulupani sneg od 4 belanca. Dodajte iseckani karfiol i sve izmešajte.

Modlu za puding namažite maslacem, pospite mrvicama i sipajte masu.

Kuvajte na pari 40 minuta.

Kada je puding gotov, zalijte ga sa 50 g istopljenog maslaca i uprženim mrvicama.

Služite toplo.

## 9. Puding od krompira sa sirom

*400 g krompira - 100 g maslaca - 150 g ka kava lja - 4 jajeta - 1 dcl mleka - 80 g mrvica od hleba - so po ukusu - biber po ukusu*

Skuvajte krompir, oljuštite ga i izgnje ite. Umutite 80 g maslaca i 4 žumanceta. Dodajte krompir, mrvice natopljene u mleku, nastrugan sir, so, biber i sneg od 4 belanceta. Sve dobro izmešajte. Sipajte u kalup za puding podmazan i posut mrvicama.

Kuvajte na pari 40 minuta.

Služite toplo.

## 10. Puding od krompira sa peurkama

*400 g krompira - 100 g maslaca - 250 g peuraka - 0,5 dcl ulja - 1 kašika začina od sušenog povrća - 1 veza peršuna - 4 jajeta - 80 g mrvica hleba - 1 dcl mleka - so po ukusu - biber po ukusu*

Skuvajte krompir, oljuštite ga i izgnječite.

Peurke isecite na četvrtine i izdinstajte na ulju, dodajte začina od sušenog povrća, seckan peršun. Pobiberite.

Umutite 80 g maslaca, 4 žumanceta, dodajte krompir, mrvice natopljene u mleku, peurke, so, biber i ulupan sneg od 4 belanceta. Sve dobro izmešajte.

Sipajte u kalup za puding podmazan maslacem i posut mrvicama.

Kuvajte 40 minuta na pari.

Služite odmah.

## 11. Kisele krastavci u bešamel-sosu

*20 komada kiselih krastavaca - 2,5 dcl bešamel sosa (recept br.492) - 2 dcl kisele pavlake - 1/2 kašice na trunjenog bosiljka - prstohvat origana - so po ukusu - biber po ukusu (krupno mleven)*

Iseckajte kisele krastavce na sitnije komade i stavite u zagrejanu iniju.

Napravite sos bešamel, umutite kiselu pavlaku, pospite bosiljak, origano, so, i biber. Izmešajte i pospite krastavce.

Odmah služite.

## 12. Police

*1 kg krompira jednake veličine - so po ukusu*

Operite krompir. Presecite napola svaki krompir. Poređajte u pleh da presećeni deo bude gore. Svaki krompir posolite po ukusu.

Pecite u pećnici na umerenoj temperaturi 1 sat i 30 minuta. Odmah služite uz punomasni sir i kajmak.

### **13. Pekarski krompir**

*2kg krompira - 300 g suve slanine - 1,5 dcl ulja - 1 dcl vode - so po ukusu - biber po ukusu*

Oljuštite i na kolutove isecite krompir. Izmešajte ga sa solju. Sipajte u pleh, pospite ulje, poboberite i odozgo stavite slaninu ise enu na listove. Nalijte vodom.

Pecite u pe nici 1 sat na 200c.

Služite toplo.

## 14. Francuski krompir

*1 kg krompira - 5 jaja - 200 g kisele pavlake - 50 g maslaca - so po ukusu - biber po ukusu*

Obarite i isecite na kolutove krompir, Obarite jaja. Umutite pavlaku sa biberom. Ugrejte ulje.

U vatrostalnu podmazanu posudu pore ajte naizmeni no krompir i jaja, so ena na kolutove. Postupak ponovite dok imate materijala. Zalijte umu enom pavlakom i vrelin uljem. Odozgo stavite listove maslaca.

Pecite u pe nici 1 sat na 200 c.

Služite toplo.

## 15. Prokelj (šproslje) sa jajima

*500 g prokelja (šproslje) - 4 jajeta - 150 g praške šunke - 1/2 l bešamel-sosa - 50 g maslaca - so po ukusu - biber po ukusu*

Obarite i procedite prokelj. Skuvajte jaja. Napravite bešamel-sos. Isitnite šunku.

U vatrostalnu posudu porežite jaja prepolovite, šunku i prokelj. Zalijte bešamel-sosom, pobiberite, posolite i pospite parmezanom. Odozgo stavite maslac izrezan na listove.

Pecite u pećnici 35 minuta na 200 °C.

Služite toplo.



## 16. Karfiol sa jajima

*1 karfiol(1kg) - 4 jajeta - 150 g kobasica - 1/2 bešamel sosa - 50 g maslaca - so po ukusu - biber po ukusu*

Obarite, procedite i rastavite na cvetove karfiol. Sjuvajte jaja. Napravite bešamel- sos.Kobasice isecite na kolutove.

U vatrostalnu tepsiju poređajte jaja presečena,na polovine, cvetove karfiola i kobasice. Zalijte bešamel-sosom, pobiberite, posolite i rasporedite maslac sečen na listove.

Pecite u pećnici 35 minuta na 200 c.

Služite toplo.

## 17. Selja krompir

*1 kg krompira jednake veličine - 250 g suve slanine - 200g punomasnog ovčjeg sira - 3 babure - 3 glavice crnog luka - so po ukusu - biber po ukusu*

Operite krompir i iz svakog izvadite po krišku (osmina krompira). U taj prostor stavite krišku slanine, sira, paprike i kolut luka. Posolite i pobiberite. Svaki krompir umijte u aluminijumsku foliju i pecite u žaru od vinove loze.

U nedostatku ognjišta možete peći u pećnici.

## 18. G r ka m usaka bez m esa

*1 kg p lavog patlidžana - 2 paradajza - 100 g sira fete - 60 g tvrdog sira - 200 g kisele pavlake - 3 jajeta - 1 glavica crnog luka - ulje - 1 veza peršuna - so - biber - timian - origano*

Operite patlidžane i isecite na koturove. Posoljene ih ostavite 30 minuta. Iscedite. Polovinu patlidžana ispržite na ulju.

Isitnite luk, drugu polovinu patlidžana i dodajte sve začine. Proinstajte, prohladite i ispirajte u mikseru. Dodajte oljušten i na kocke isečen paradajz.

Izgnječite fetu, naribajte sir, dodajte kiselu pavlaku i jaja. Dobro zamešajte. Polovini ove mešavine dodajte propasiranu masu i sve dobro izmešajte.

U vatrostalnu posudu stavite polovinu prženih patlidžana, pa pripremljenu masu i drugu polovinu prženih patlidžana. Zalijte drugom polovinom mešavine sira i jaja.

U prethodno zagrejanj pećnici pecite 40 minuta na 180 c.

## 19. Krompir sa sirom i varčima u foliji

*1 kg krompira - 200g punomasnog kravljeg sira - 150 g varčica  
- 1 kašika kisele pavlake - 1 kašika začina od sušenog povrća -  
so po ukusu - biber po ukusu(krupno mleveno)*

Operite krompir. Odsecite trećinu uzduž i izdubite svaki krompir.

Iseckajte varke, izgnječite sir, dodajte kiselu pavlaku, jaje, začina od sušenog povrća, so i biber. Sve izmešajte.

Punite krompire nadevom, stavite kapice od krompira i svaki posebno uvijte u aluminijumsku foliju.

Pecite u pećnici 1 sat na 200 c.

Služite toplo.

## 20. Pe enikeljna m anastirski

*2 glavice kelja (srednje veli ine) - 3 jajeta - 100 g brašna -  
100g mrvica od hleba - 2 dcl ulja - 150 g maslaca - 200 g  
kajmaka - so po ukusu - biber po ukusu*

Obarite glavice kelja u slanoj vodi. Pazite da ne bude suviše mekan. Svaku glavicu isecite na 6 komada kao tortu.

Svaki komad uvaljajte brašno, jaja, i mrvice. Pržite na ugrejanom ulju.

Zatim u vatrostalnoj iniji slažite redom.

Red listova maslaca, red prženog kelja, pa red kajmaka.

Ponovite postupak.

Pecite u pe nici 30 minuta na umerenoj toploti.

Služite odmah.

## 21. Krompir sa punomasnim sirom

*1kg krompira - 3/4 punomasnog kravljeg sira - 200g suve slanine - 1 dcl ulja - so po ukusu - biber po ukusu*

Obarite oljuštite i isecite na kolutove krompir. Slaninu izrežite na tanke listove. Sir izgnjeite.

Dno vatrostalne posude obložite polovinom listova slanine. Na njih naslažite polovinu krompira. Zatim stavite izgnjen sir, pa krompir, koji obložite ostacima slanine.

Ugrejte ulje i umešajte u njega biber i so.

Zalijte krompir i pecite u pećnici 30 minuta na umerenoj toploti.

Služite toplo.

## 22. Krompir sa omlet maslinama

*800 g krompira - 2 žum anca - 100g crnih maslina - 1 glavica izribanog crnog luka - so - krupni biber - 2 paradajza - 3 kaš ike ulja- sveži listovi bos iljka ( za ukras )*

Krompir oljuštite i na krupno izrendišite. U iniji izmešajte sa žumancima i izribanim lukom. Za inite po ukusu. Paradajz oljuštite, izvadite sredinu i koru isecite na kocke. Polovinu paradajza pomešajte sa masom krompira, dodajte iseckane masline i pecite manje omlete.

Pospite drugu polovinu paradajza. Ukrasite sa svežim bosiljkom.

Služite toplo.

## 23. Krompir sa ementalerom i pečurkama

*3/4 krompira - 300 g ementalera - 300 g pečuraka šampinjona -  
200g suvih kobasica - 100g maslaca - 1 dcl ulja 1/2 kašičice  
muhomorašica - so po ukusu - biber po ukusu*

Obarite, oljuštite i isecite na kolutove krompir.

Ementaler isecite na komadiće, kobasice na kolutove, a pečurke na tanke listove.

Vatrostalnu posudu namažite maslacem.

Stavite prvo red krompira. Zatim sir, pečurke i kobasice. Posolite pobiberite i natrunite orašice. Ponavljajte dok imate materijala. Odozgo stavite sir, a preko njega listove maslaca.

Zalijte vrelim uljem i pecite u pečnici na umerenoj toploti 1 sat.

Služite toplo.



## 24. Švajcarski krompir (rosti)

*5 veš krompira - 150 g suve slanine - 1,5 dcl ulja - so - biber*

Oljuštite krompir i izrendišite ga krupnije (kao jabuke). U poseban tiganj za rosti (dva poklopljena tiganja) propržite na ulju iseckanu slaninu. Stavite krompir, so i biber. Dobro izmešajte. Pecite prevrću i poklopljen tiganj 15 minuta. Kada su obe strane rešpe ene (kao pogača) služite toplo.

**Ciriška varijanta** : Potpuno isti postupak, samo pred kraj pečenja gornju stranu pospite malo struganim tvrdim sirom i stavite 2 jajeta (zadve osobe). Poklopite i pecite 5 minuta.

## 25. Krompir majka-Bule

*3/4 kg krompira - 1,5 dcl- ulja - 4 jajeta - 150 g tvrdog sira - so - biber*

Krompir oljuštite i isecite na tanke kolutove. Stavite ga na vrelo ulje u tiganju. Promešajte, posolite i pobiberite. Krompir mora dobro da odmekne. Na kraju odozgo razbijte jaja i pospite strugan sir. Još malo pecite poklopljeno i služite toplo.

## 26. Pohovan karfiol

*1 karfiol - 2 jajeta - 100 g brašna - 2 dcl ulja prstohvat origana -  
so po ukusu - biber po ukusu*

Obarite u slanoj vodi karfiol. Ohladite i rastavite na cvetove.  
Posolite, pobiberite i pospite origana.

Uvaljajte svaki komad u brašno i umu ena jaja. Pržite na  
vrelom ulju.

Služite toplo.

## 27. Pohovan plavi patlidžan

*3 patlidžana - 2 jajeta - 150 g brašna - 2 dcl ulja - 1/2 kašice natrunjenog bosiljka - so po ukusu - biber po ukusu*

Operite plave patlidžane i uzduž ih isecite na režnjeve debljine 1 cm. Porežite u ravnu posudu i svaki reznj posolite krupnom solju. Poklopite i pritisnite teglom od 2 kg. Ostavite 2 sata da miruje.

Isperite posoljene patlidžane i iscedite ih. Uvaljajte u brašno, uvaljajte u jedno jaje i pržite na vrelom ulju.

Posolite, pobiberite i pospite bosiljkom.

Služite toplo.

## 28. Pohovane paprike

*1 kg paprika - 3 jajeta - 150 g brašna - 1 kašika začina od sušenog povrća - 2 dcl ulja - 50 g parmezana - so po ukusu - biber po ukusu*

Ispecite paprike na plotni i oljuštite ih. Izvadite seme i peteljku.

Uvaljajte u brašno izmešano sa začinom od sušenog povrća i jaja, posolite, pobiberite i pržite na vrelom ulju.

Porežite na tanjuru iz koje ćete služiti i pospite parmezanom. Služite toplo.

## 29. Pire od spana a

*1 kg spana a - 3 dcl mleka - 1 kaš i ca brašna - 50 g maslaca -  
1 kaš i ca za in a od sušenog povr a - so po ukusu - biber po  
ukusu (krupno mleven)*

Obarite i sameljite spana .Upržite ga na maslacu.Dodajte brašno, za in od sušenog povr a i nalijte toplim mlekom stalno mešaju i.

Posolite, pobiberite i kuvajte 5 minuta.

Služite toplo.

### **30. Kelj sa krompirom**

*1 glavica kolja - 2 ve a krom pira - 0,5 dcl ulja - sok od 1 limuna  
- so po ukusu - beli biber po ukusu*

Oljuštite i isecite na kocke krompir. Kuvajte ga 10 minuta. Dodajte krupno se en kelj. Kuvajte još 15 minuta. Ocedite. Zalijte uljem i sokom od limuna. Pospite biberom i posolite. Odmah služite.

### 31. orbast pasuljsa presnim lukom

*500 g žutog pasulja - 500g crnog luka - 4 šargarepe - 2 paštaka - 2 korena od peršuna - 1 manji koren celera - 300 g suvih svinjskih rebara - 1 suva svinjska kolenica - 200g suvih kobasica - 150 g suve slanine - 1,5 dcl ulja - 1 kašičica ake paprike - 2 lista lovora - so po ukusu - biber po ukusu (u zrnu)*

Stavite pasulj da se kuva. Kad proključa prvu vodu bacite.

U veliki lonac stavite poluskuvan pasulj, 1 glavicu ucelo crnog luka, šargarepe, peršun, paštrnak, celer, lovor, rebarca, 1 kolenicu prethodno opranoj u mlakoj vodi, izrezanu slaninu na komade i kobasice na kolutove. Posolite, stavite biber u zrnu i nalijte sa 3 litra vode. Kuvajte dalje dok pasulj i meso ne omeknu.

Crni luk izrežite na kolutove. Stavite svakom gostu u tanjir. Preko presnog luka sipajte pasulj.

Služite uz toplu pogodu.



## 32. orbaso so ivo

500g so iva - 1 lovorov list - 2 kisela krastavca - 1 glavica  
crnog luka - 1 kašika kapra - 1 veza peršuna - 100g suve  
slanine - 100g struganog parmezana - 200g kisele pavlake - 30  
g brašna - so - biber

So ivo potopite u hladnu vodu i ostavite da preno i.  
Sutradan izmenite vodu, posolite, dodajte lovorov list i kuvajte  
dok so ivo ne omekša.

Slaninu isecite na rezance, dodajte sitno se ene krastavce,  
luk, peršun i sve prodinstajte. Dodajte oce eno so ivo i dalje  
dinstajte. Sipajte orbu u kojoj se kuvalo so ivo. Umutite  
pavlaku sa brašnom i polako dodajte u vru e so ivo. Kuvajte još  
10 minuta. Služite toplo. Pospite prma želji parmezana.

### **33. Pržene paprike sa kaprom i maslinama**

*1 kg paprika - 1 glavica crnog luka - 2 kašike kapra - 200g crnih maslini - 1 veza peršuna - 2 dcl ulja - so po ukusu - biber po ukusu*

Paprike isecite uzduž na štapiće. Pržite ih u vreloom ulju. Dodajte seckan luk, kapar, iseckane maslinke i seckan peršun. Pržite 10 minuta.

Služite toplo.

### 34. Prženo povr e

*3 crvene suga ke paprike - 3 zelene duga ke paprike - 2 glavice crnog luka - 2 tikvice - 4 paradajza - 2 dcl maslinovog ulja - prstohvat natrunjenog bosiljka - prstohvat origana - so po ukusu - biber po ukusu*

Isecite paprike i tikvice na uzdužne tanke kriške. Crni luk isecite na kolutove. Paradajz oljuštite i oistite od semena.

Ugrejte ulje i pržite zajedno povr e. Paradajz dodajte na kraju.

Kada je povr e gotovo, posolite i pobiberite, pospite bosiljak i origano.

Služite odmah.

### 35. Dalmatinska janija

*3 dcl maslinovog ulja - 1 kg paprika - 1 kg plavog patlidžana - 1 kg paradajza - 3 kašike začina od sušenog povrća - 2 veze peršuna - so po ukusu - biber po ukusu*

U šerpu nalijte ulje, zatim paprike sečene na kolutove, pospite 1 kašiku začina od sušenog povrća, malo bibera i seckan peršun. Oljušten i na kolutove isečen paradajz stavite preko paprika. Opet kašiku začina od sušenog povrća, biber i seckan peršun. Plavi patlidžan prethodno iseckajte na kockice, posolite, ostavite da odstoji 2 sata, iscedite i stavite ga na paradajz kao poslednji sloj. Pospite kašiku začina od sušenog povrća, pobiberite i natrunite peršun.

Dinstajte poklopljeno ne mešaju i 1 sat. Otklopite, i dalje ne mešaju i, dinstajte još 45 minuta.

Ohladite, služite hladno.

### 36. Torta od plavog patlidžana

*4 plava patlidžana - 1,5 dcl ulja - 1 kg paradajza - 1/2 kašice origana - 20 listova svežeg bosiljka - 200 g topljenog sira - 2 jajeta - 100 g parmezana - so po ukusu - biber po ukusu*

Plavi patlidžan isecite na uzdužne kriške 1 cm debljine, posolite krupnom solju, pritisnite teglom od 2 kg i ostavite 2 sata da odstoji. Posle ga operite i iscedite.

Ugrejte ulje i propržite plavi patlidžan.

Oljuštite i isecite na kriške paradajz i kuvajte bez masno e 1 sat. Dodajte origana, soli i bibera. Paradajz je gotov kada uvri na polovinu.

U podmazanu vatrostalnu iniju stavite prvo paradajze. Zatim re ajte plave patlidžane, kolutove topljenog sira, listove osiljka, 2 kašike umu enih jaja i pspite parmezana. Ovaj postupak ponavljajte dok ne istrošite materijal.

Pecite u pe nici 50 minuta na 220°C.

### 37. Pe urke sa parm ezanom

*500 g pe uraka ( šam p in jna ) - 200 parmezana u komadu -  
300 g kukuruznog brašna - 2 dcl ulja - so po ukusu - biber po  
ukusu*

Od kukuruznog brašna napravite ka amak. Posolite i pobiberite ga .

U vatrostalnu posudu stavite red ka amaka, red tanko se enih pe uraka i ped tanko izrezanog parmezana. Ovaj postupak ponavljajte dok imate materijala.

Zalijte uljem, posolite i pobiberite.

Pecite u pe nici na umerenoj toploti 40 minuta.

Služite toplo.

### 38. Tikvice u sosu od jaja

*500 g tikvica - 100 g maslaca - 50g parmezana - 3 jajeta - 1 dcl bistre supe - 1 kašika sir eta - 1/2 kašike cim eta - so po ukusu - biber po ukusu*

Oljuštite tikvice i isecite na kolutove. Propržite nekoliko minuta na maslacu. Posolite i pobiberite. Ostavite na toplom.

Umutite maslac sa jajima, solju, cimetom. Dodajte supu i sir e. Kuvajte na pari, stalno mešaju i dok se sos ne zgusne.

Stavite tikvice u posudu iz koje ete služiti, pospite parmezana i zalijte sosom.

Služite odmah.

### 39. Gratinirani krompir

*2 kg krompira - 1 l mleka - 200 g mladog kajmaka - 100 g maslaca - 50 g parmezana - prstohvat morskog oraša - so po ukusu - biber po ukusu*

Krompir oljuštite i isecite na kolutove. Posolite, pobiberite i pospite morskim oraš i em. Sve dobro izmešajte.

Krompir stavite u zemljani uve predhodno namazan maslacem. Zalijte ga kuvanim hladnim mlekem, i odozgo stavite tanke listove maslaca i kajmaka.

Pecite u pe nici na umerenoj toploti 2 sata.

Kada je gotov, pospite parmezanom i služite toplo.



## 40. Zapečene tikvice

*1 1/2 kg tikvica - 750 g paradajza - 3 glavice crnog luka - 8 kašika maslinovog ulja - 1/2 l bešamel sosa - 6 jaja - 50 g ementalera - so po ukusu - biber po ukusu*

Oljuštite paradajz i oistite ga od semena. Isecite na reznjeve i propržite na 2 kašike ulja. Posebno propržite seckan luk na 2 kašike ulja.

Tikvice izrežite na kolutove i propržite na 4 kašike ulja.

U topao bešamel-sos umešajte jaja i strugani emantaler.

Vatrostalnu posudu namažite maslacem i reajte tikvice, paradajz, luk i sve prelijte sosom. Odozgo stavite listove preostalog maslaca.

Pecite u pećnici 30 minuta na 220 °C.

Služite toplo.

## 41. Plavi patlidžan punjen sirom

*6 plavih patlidžana - 2 kašike začina od sušenog povrća - 150 g maslaca - 300g punomasnog kravljeg sira - 100g kajmaka - 50 g parmezana - so po ukusu - biber po ukusu*

Uzdužno isecite tri inu plavog patlidžana i obarite u slanoj vodi. Ohladite i izdubite.

Meso plavog patlidžana izgnječite, propržite na maslacu sa začinom od sušenog povrća. Ohladite. Dodajte umućenog maslaca, izgnječenog sira, kajmaka. Pobiberite i posolite. Sve izmešajte. Nadevajte ovom masom plave patlidžane. Pospite parmezanom i spustite u posudu na ugrejani maslac.

Pecite u pećnici 20 minuta na 200 °C.

Služite toplo.

## 42. Rolat od spana a i sira

*125 g margarina - 1 šolja brašna - 0,5 kg presnog spana a -  
500 g sira fete - 2 šolje mleka - 5 jaja - so - biber*

Ugrejte margarin, dodajte brašno i malo ga propržite. Tome dodajte ošćen spana, mleko, biber i so. Sve malo prokuvajte. Ohladite. Dodajte 5 žumanca, izgnječeni sir i sneg od 5 belanaca.

Namažite alu- foliju maslacem i pospite brašnom. Masu izručite i upakujte u obliku rolata.

U prethodno zagrejanj pećnici pecite 1 sat i 10 minuta na 220°C.

Služite toplo ili hladno.

### 43. Jaja na livadi svetog Augustina

*1 kg spana a - 4 kašike maslinovog ulja - 1 glavica crnog luka - 4 jajeta - 250 g kisele pavlake - 4 zrna bibera - so po ukusu - biber po ukusu*

Operite spana i mokaar stavite na vru e ulje u kojem se izdinstao sitno se eni luk. Poklopite i dinstajte spana u sopstvenom soku 10 minuta. Kad je spana omekšao, grubo ga isecite, posolite i pobiberite.

U plitak vatrostalni sud prethodno podmazan uljem rasporedite spana . Kašikom napravite 4 udubljenja, pospite kiselom pavlakom i u svako udubljenje stavite po 1 jaje. Pazite da žumanac ostane ceo i njega stavite zrno bibera.

Pecite u pe nici 15 minuta na 180°C. dok se jaja ne zapeku. Služite odmah.

#### 44. Paprike punjene sirom

*1 kg paprika - 250 g punomasnog kravljeg sira - 250 g punomasnog ovčijeg sira - 1 veza peršuna - 2 glavice crnog luka - 3 jajeta - 1dcl ulja - 200g kisele pavlake - 1 kašičica alevne paprike - kašičica začina od sušenog povrća - so po ukusu - biber po ukusu*

Oistite i izdubite paprike.

Umutite izgnječen sir jaja, seckan peršun, luk, začina od sušenog povrća, so i biber. Nadevajte paprike.

Poređajte paprike u vatrostalnu podmazanu posudu. Dodajte vode.

Pecite u pećnici 30 minuta na umerenoj toploti. Zatim zalijte kiselom pavlakom. Pospite alevom paprikom. Dalje pecite još 30 minuta.

Ohladite. Služite hladno.

## 45. Pasulj prebranac

*600g krupnog pasulja (tetovca) - 1 kg crnog luka - 4 dcl ulja - 3 kašičice ajele paprike - so po ukusu - biber po ukusu (krupno mleven)*

Stavite pasulj da se kuva. Kada je pasulj gotov, ocedite ga i prohladite.

Na 2 dcl ulja izdinstajte seckan luk.

U zemljani tave ajte pasulj, luk, zatim zalijte malo uljem, pospite 1 kašičicu ajele paprike, bibiera i soli, Ponovite postupak dok imate materijala. Završite sa pasuljem.

Pecite u pećnici 40 minuta na 220°C. Ohladite i služite hladno.

## 46. Tikvice punjene sirom

*1 kg tikvica manjih - 300g punomasnog sira - 2 kašike kapra - 1 veza miro ije - 50 g parmezana - 2 kašike kisele pavlake - 1 dcl maslinovog ulja - 1 kašika začina od sušenog povrća -so po ukusu - biber po ukusu*

Prepolovite i izdubite tikvice. Na krajevima zasecite malo da bi tikvice mogle da stoje uspravno kao kašice.

Izgnječite sir i izmešajte sa kaprom, seckanom miro ijom, pavlakom, parmezanom, začinom od sušenog povrća, solju i bibierom. Nadevajte tikvice, Poređajte ih u vatrostalnu posudu, zalijte uljem i pecite u pećnici 1 sat na 200 °C.

Služite hladno.

## 47. Mus od plavog patlidžana

800 g plavih patlidžana - so - biber - 1 dcl maslinovog ulja -  
manja žuta paprika - manja crvena paprika - manji cukini - 2  
paradajza - 1 glavica narendisanog crnog luka - 1 dcl ulja - 1  
kašika seckanog lista bosiljka - 1 kašičica želatine - 1,5 dcl  
vode - 2 dcl slatke pavlake

Plave patlidžane uzduž prepolovite, začinite i pospite maslinovim uljem. U prethodno zagrejanj pećnici pecite 30 minuta na 200 °C. Paprike, cukini, list bosiljka i paradajz isecite na komadiće. Luk prodinstajte na ulju, dodajte paprike, cukini, paradajz i bosiljak i još dinstajte.

Izdinstano povrće ohladite. Jezgro plavog patlidžana izvadite i u mikseru izpirajte.

Kašastu masu plavog patlidžana izmešajte sa povrćem. Želatinu istopite u toploj vodi. Sve izmešajte sa masom, dodajte ulupanu slatku pavlaku (šlag). Mus sipajte u poudu i hladite u hladnjaku 6 sati. Prevrnite na tanjir i vadite modlom za pogačice.

Služite hladno.



## 48. Plavi patlidžan punjen povrćem

*4 plava patlidžana - 4 glavice crnog luka - 1 paradajz - 2 babure  
- 1 veza peršuna - 1 veza celera - 120 g pirina - 2 dcl ulja - so  
po ukusu - biber po ukusu*

Obarite plave patlidžane. Ocedite ih i ohladite. Presecite ih uzduž za trećinu. Veći deo patlidžana izdubite i izvađeno meso isitnite.

Na 1 dcl ulja propržite seckan luk. Dodajte sitno seckan paradajz bez semena, meso plavog patlidžana, seckan peršun i celer, so, biber i prethodno obaren pirina. Sve izmešajte. Ovom masom nadevajte plave patlidžane i poklopite ih kapičama. Preostalu masu rasporedite okolo patlidžana u vatrostalnoj posudi. Pecite u pećnici 15 minuta na 250 °C. Možete služiti toplo ili hladno.

## **49. Krompir pire**

*1kg krompira - 2dcl mleka - 125 g maslaca - so po ukusu*

Krompir oljuštite i isecite na kocke. Kuvajte u slanoj vodi. Kada je kuvan, ocedite ga i izgnježite. Mutite ručnim mikserom dodajući komade maslaca. Zatim postepeno sipajte vruće mleko ne prekidajući i miješajte mikserom. Kada pire postane buhav kao krem posolite ga i odmah služite.

## 50. Restovan krompir

*1 kg krompira - 200 g crnog luka - 1,5 dcl ulja - 2 kaš i ce a leve paprike - so po ukusu*

Obarite oljuštite i izgnje ite krompir.

Izdinstajte luk na ulju samo da omekša. Dodajte krompir, stalno mešaju i. Pospite alevu papriku, so i promešajte na toploti. Odmah služite.

## 51. Marinirani krompir

*1kg krompira - 3 jajeta - 150 g brašna - 100 g mrvica od hleba -  
3 dcl ulja - 3 glavice luka - 1 dcl vinskog sir eta*

Oljuštite krompir i isecite uzduž na 6 delova. Svaku krišku krompira uvaljajte u brašno, umu ena jaja, mrvice i pržite na ugrejanom ulju.

Ispržene krompire re ajte u vatro stalnu posudu, pospite seckanim lukom,prelijte uljem, sir etom, posolote i pobiberite.Ostavite u marinatu 24 sata.

Služite hladno.

## 52. Minhenski gratinirani krompir

*0,5 kg krompira - 100g suve slanine - 1 struk praziluka - 1 kašika maslaca - so - biber - 2 dcl bulona - 200g kisele pavlake - 50 g tvrdog izrendisanog sira*

Iseckajte slaninu na komadiće, a praziluk na kolutove. Propržite na maslacu slaninu i praziluk. Pospite praziluk i slaninu u posudu u koju ćete služiti. Oljušten i na tanke kolutove sečen krompir poređajte preko praziluka i slanine. Posolite i pobiberite, zalijte bujonom i pavlakom. Pospite sirom. Pecite 40 minuta na 200°C.

### 53. Strugane tikvice

*1 kg tikvica - 1 veza miro ije - 1 veza peršuna - 1 glavica crnog luka - 1 babura - 1 dcl ulja - 200 g kisele pavlake - so po ukusu - biber po ukusu*

Oljuštite tikvice, presecite uzduž napola i izbacite seme. Izrendišite tikvice na krupno, posolite i ostavite 1 sat da stoje. Ocedite i stavite na vrelo ulje. Dodajte cele naseckane veze miro ije i peršuna kao i glavicu luka i baburu ucelo.

Pobiberite i dinstajte 30 minuta. Kada su tikvice gotove, uzvadite miro iju, peršun, luk i baburu. Umutite kiselu pavlaku. Služite toplo.

## 54. Be ar paprikaš

*1 kg paradajza - 500g paprika - 1 glavica crnog - luka - 1 veza peršuna - 1,5 dcl ulja - 2 jajeta - so po ukusu - biber po ukusu*

Propržite na ulju seckan crni luk i paprike. Dinstajte 15 minuta. Dodajte oljušten i iseckan paradajz seckan peršun, biber i so. Dalje dinstajte 15 minuta. Dodajte 2 umu ena jaja, izmešajte.

Služite odmah.

## 55. Torta od zeleniša iz davnina

*200g blitve - 500g crvenog luka - 2 struka bosiljka - 1 dcl ulja - 100g ogrozda - 150g punomasnog kravljeg sira - 200g svinjske kobasice - testo za poga u (recept br.414) - 1 žumance - so po ukusu - biber po ukusu*

Blitvu isecite na rezance, posolite i ostavite 3 sata da odstoji uz esto mešanje.

Luk isecite na kolotove i kuvajte sa bosiljkom, solju i malo vode dok ne omekša.

Blitvu dobro ocedite, isitnite pomešajte sa lukom, seckanim ogrozdom, izgnje enim sirom, uljem, solju i biberom.

Testo za poga u rastanjite duplo od veli ine tepsije, Na jednu polovinu testa stavite ovaj nadev, Preklopite testo, na krajevima ga slepите i stavite u podmazanu tepsiju. Išarajte viljuškom i premažite žumancetom.

Pecite 1 sat na 200°C.



## 56. Papula

*500g pasulja - 2 glavice crnog luka - 2 dcl ulja - 2 kaši če a leve paprike - so po ukusu - biber po ukusu*

Pasulj kuvajte dok proklju a. Prvu vodu bacite i nalijte vrelom vodom. Sada spustite luk i kuvajte zajedno dok pasulj ne omekša.

Ocedite pasulj i propasitajte ga.

Ugrejte ulje, propržite pasirani pasulj, dodajte alevu papriku, so i biber.

Služite hladno.

## 57. Podvarak

*2kg kiselog kupusa u glavicama - 250 g suve slanine - 3 dcl ulja  
- 1 lovorov list - biber po ukusu*

Isecite kupus na rezance(ne suviše tanke).Propržite na ulju slaninu seckanu na kockice.Dodajte kupus, lovorov list i biber. Dinstajte 2 sata na umerenoj toploti povremeno mešaju i.

## **58. Kineski kupus**

*2 glavice kineskog kupusa - 50 g maslaca - sok od 1 limuna -  
200g kisele pavlake - so po ukusu - biber po ukusu*

Isecite kupus na veće komade. Obarite ga u slanoj vodi, ocedite i stavite u činiju iz koje ćete služiti.

Prelijte ga rastopljenim maslacem, sokom od limuna i umućenom kiselim pavlakom sa biberom.

Služite toplo.

## 59. Baren kiseo kupus

*1 kg kiselog kupusa u glavici - 2 krompira - 1 lovorov list - 200 g suve slanine - 1 kaš i ĩa kim a - so po ukusu - biber po ukusu*

Isecite kupus na rezance. Kuvajte ga zajedno sa slaninom iseckanom na kocke. Dodajte lovor, kim i oljuštene krompire. Kuvajte 1 sat.

Ocedite, pobiberite i služite toplo.

## 60. Grašak sa miro ijom

*500 g graška - 1 veza miro ije - 1 veza peršuna - 2 dcl mleka - 0,5 dcl ulja - 1 glavica crnog luka - so po ukusu - biber po ukusu*

Ugrejte ulje propržite grašak sa glavicom luka ucelo, seckanom miro ijom i vezom peršuna ( naseckanog). Dodajte 1 dcl tople vode i dinstajte 10 minuta. Dodajte so, biber i zalijte vru im mlekom. Dinstajte dok grašak omekša.

Izvadite luk i vezu peršuna.

Služite toplo.

## 61. Grašak sa jajima

*100g suve slanine - 500g graška - 1 dcl bistre supe - 1 glavica crnog luka - 3 jajeta - 0,5 dcl ulja - 2 kašike mrvica od hleba - 50 g parmezana - 1 kašika začina od sušenog povrća - so po ukusu - biber po ukusu*

Propržite na ulju slaninu seckanu na kocke. Dodajte seckan luk i grašak. Dinstajte dodajući i supu, so i biber.

Umutite jaja, mrvice, začina od sušenog povrća i parmezan. Sipajte preko graška i lagano izmešajte.

Umutite jaja po potrebi da se zgružavaju, jelo je gotovo.

Služite toplo.

## 62. Dinstane pe urke

*500 g pe uraka (šam pi njna) - 1dcl ulja - 1 kaš kaza ina od sušenog povr a - 1 veza peršuna - 200g kisele pavlake - so po ukusu - biber po ukusu*

Operite i isecite na etvrtine pe urke.

Stavite na ulje pe urke, za in od sušenog povr a, seckan peršun, so i biber.Dinstajte na umerenoj toploti 20 minuta.

Umešajte kiselu pavlaku.

Služite toplo.

### **63. Krompiri sa kiselim pavlakom**

*1 kg mladih krompiri - 200 g kisele pavlake - 1 veza peršuna  
- so po ukusu - biber po ukusu*

Oistite i operite krompire. Obarite ih u slanoj vodi. Ocedite. Zalijte umjenom kiselim pavlakom sa biberom i solju. Pospite seckanim peršunom i služite.



## 64. Punjeni krompiri

*8 ve ĩh krom p ira - 8 Źum anaca - 8 ringlica - 100g punomasnog sira - biber po ukusu*

Operite krompir i obarite ga. Ocedite i ohladite. Ostavite ga u ljusci. Odsecite vrh krompira kao ep.

Krompir izdubite. Stavite grumen sira, Źumance ( pazite da se ne raspukne), opet grumen sira i ringlicu. Pobiberite, zatvorite epom od krompira. Pore ajte u vatro stalnu posudu. Pecite u pe nici na umerenoj temperaturi 20 minuta.

SluŹite toplo.

## 65. Grašak sa pršutom

*500g mladog graška - 100g suve slanine - 150 g pršute - 1 manja glavica crnog luka - 1 kašičica šećera - 2 dcl bistre supe - 1 dcl ulja - so po ukusu - biber po ukusu*

Propržite na ulju seckan luk i sitno sečenu slaninu. Dodajte grašak, so, biber i šećer. Dinstajte 30 minuta dodajući supe.

U gotov grašak dodajte tanko sečene pršute na rezance. Dinstajte 2 minuta sa pršutom.

Služite toplo.

## 66. Celer pohovan u siru

*1 celer (cca 450 g) - so - biber- sok od 1 limuna - 2 kašike brašna - 2 jajeta - 2 kašike parmezana - 1 kašika vlašca - 1 kašika izrendisanog lešnika - 60 g maslaca*

Operite celer, oljuštite ga i isecite na listove debljine 1 cm. U slanoj vodi sa sokom od limuna kratko ga obarite. Dobro ga ocedite i prosušite ga papirnim salvetom.

Za inite ga i uvaljajte u brašno. Ulupajte jaja, dodajte parmezan, lešnik i isitnjen vlašac. Celer uvaljajte u ovu masu i pecite na naslacu.

Služite toplo.

## 67. Punjen paradajz

*8 vrsta paradajza jednake veličine - 1 glavica crnog luka - 200g praške šunke - 1 žumance - 1 veza peršuna - 1 kašika začina od sušenog povrća - 1 dcl ulja - so po ukusu - biber po ukusu*

Operite i izdubite paradajze.

Na ulju propržite seckan luk, seckan peršun, iseckanu šunku, meso paradajza, začina od sušenog povrća, so i biber. Ohladite. Dodajte žumance i sve dobro izmešajte.

Nadevajte paradajze, poprskajte uljem i pecite u vatrootalnom sudu u pećnici 30 minuta na 220 °C.

Služite toplo.

## 68. Paradajz sa sirom

*8 vrsta paradajza jednake velicine - 300g punomasnog sira -  
2 kašike kapra - 1 veza peršuna - 1 koren hrena - 50 g  
parmezana - 2 kašike kisele pavlake - 50 g maslaca - so po  
ukusu - biber po ukusu*

Operite i izdubite paradajze.

Izgnječite sir i izmešajte sa kaprom, seckanim peršunom, pavlakom, nastruganim hrenom, parmezanom, solju i biberom.

Nadevajte paradajze. Poređajte ih u maslacem namazanu vatrostalnu posudu i pecite u pećnici na umerenoj toploti 30 minuta.

Služite toplo.

## 69. Ratatuj

*200 g crnog luka - 4 paradajza - 3 plava patlidžana - 2 babure - 5 manjih tikvica - 1,5 dcl ulja - 1/2l belog vina - 1 kašika paradajz-pirea - 1 veza peršuna - 1 kašika majine dušice - 3 lista bosiljka - 4 lista lovora - so po ukusu - biber po ukusu*

Propržite na ulju seckan luk, dodajte na etvoro ise en paradajz, paradajz-pire, vino, seckan peršun, maj inu dušicu, bosiljak, lovor, so i biber. Kuvajte dok ne proklju a. Dodajte plave patlidžane, babure i tikvice ise ene na kocke. Kuvajte otkriveno na umerenoj toploti 50 minuta dok povr e ne omekša. Služite toplo.

## 70. Poatu

*300 g kupusa - 300g blitve - 300g praziluka - 300g spana a -  
150 g suve slanine - 2 glavice crnog luka - 50 g maslaca - 4  
jajeta - 250g kisele pavlake - 1 /4 m uška tnog oraš i a - so po  
ukusu - biber po ukusu*

Kupus, blitvu, praziluk i spana kuvajte odvojeno svako za sebe. Ocedite i sve isecite na sitne komade i pomešajte.

Na ulju propržite iseckanu slanunu. Dodajte seckan crni luk. Zatim dodajte povr e i maslac, dinstajte poklopljeno 5 minuta. Promešajte sa ulupanim jajima, kiselom pavlakom, solju, biberom, oraš i em.

Sve sipajte u podmazanu vatrostalnu posudu i pecite u pe nici 30 minuta na 200 °C.

Možete služiti toplo ili hladno.