



Profinjena jela od tjestenine

para la máquina de pasta



Sadržaj

Uvod	2
Tjestenina od krupice od durum pšenice s jajima	2
Tjestenina od krupice od durum pšenice bez jaja	3
Tjestenina od pšeničnog brašna s jajima	3
Tjestenina od pšeničnog brašna bez jaja	3
Špageti carbonara	4
Špageti bolognese	5
Špageti s tikviokoma i lososom	6
Spaghettoni aglio olio	7
Spaghettoni okoprese s pečenim rajčiokoma	8
Fettuccine s umakom od parmezana i limuna	9
Tagliatelle s povrćem i ribanim sirom	10
Flambirana piletina i tagliatelle	11
Pappardelle sa šampinjonima i slaninom	12
Zapečena tjestenina s kiselim kupusom	13
Pappardelle sa škampima i graškom	15
Linguine od špinata s umakom od oraha	16
Ravioli s nadjevom od slanine i kruške	17
Lazanje s umakom od rajčice, mljevenim mesom i mozzarellom	18
Lazanje od špinata sa škampima i lososom	20
Lazanje s brokulom i romanescom	21
Klasične lazanje s mljevenim mesom	22
Ravioli s nadjevom od ricotte i rajčice	23
Makaroni sa sirom	24
Gyros nabujak s makaronima i metaxa umakom	25
Tjestenina sa šećernom kremom	26
Slatke mliječne penne s jabukama	26
Penne s keljom i slaninom	27
Integralne penne s pestom od suncokretovih sjemenki	28
Penne u ljutom umaku od rajčice	29
Popis recepata	30



Uvod

Koristeći stroj za tjesteninu Silvercrest možete brzo i pouzdano izraditi različite oblike tjestenine / rezanaca.

Tjestenina se najčešće radi od pšeničnog brašna, krupice od durum pšenice, sa ili bez jajeta i vode. Tekućinu pak možete zamijeniti i sokovima ili u tijesto dodati začinsko bilje kako bi tjestenina dobila poseban okus.

Za to su, primjerice, prikladni sok od rajčice, sok od špinata, sok od mrkve ili začinsko bilje poput estragona, sjeckanog peršina ili bosiljka. Dodati se mogu i začini poput papra ili soli.



Napomena: Sve recepte možete prilagoditi na više načina i mijenjati ih prema vlastitom ukusu! Pustite svojoj kreativnosti na volju. Ilustracije u ovoj knjižici s receptima samo su primjeri i mogu se razlikovati od vaših rezultata ovisno o prirodi hrane.

SASTOJCI

200 g krupice od durum pšenice
50 g pšeničnog brašna (tip 405)
oko 50 ml vode
1 jaje (vel. M)

Tjestenina od krupice od durum pšenice s jajima

U posudu za tijesto dodajte 200 g krupice od durum pšenice i 50 g pšeničnog brašna.

Stavite jedno jaje u mjericu i dodajte otprilike 50 ml vode. Oboje bi zajedno trebalo činiti oko 100 ml tekućine. Umutite jaje s vodom.

Pokrenite program miješenja za 250 g brašna ☐.

Kroz otvor na poklopcu u posudu za tijesto polako ulijevajte mješavinu vode i jaja.

Nakon završetka programa miješenja pokrenite istiskivanje tjestenine. Tijekom istiskivanja koristite strugalicu za tijesto kako biste tjesteninu odrezali na željenu duljinu.

SASTOJCI

200 g krupice od durum
pšenice
50 g pšeničnog brašna
(tip 405)
oko 100 ml vode

Tjestenina od krupice od durum pšenice bez jaja

U posudu za tijesto dodajte 200 g krupice od durum pšenice i 50 g pšeničnog brašna.

Pokrenite program miješenja za 250 g brašna ☐.

Kroz otvor na poklopcu u posudu za tijesto polako ulijte 100 ml vode.

Nakon završetka programa miješenja pokrenite istiskivanje tjestenine. Tijekom istiskivanja koristite strugalicu za tijesto kako biste tjesteninu odrezali na željenu duljinu.

SASTOJCI

250 g pšeničnog brašna
(tip 405)
oko 50 ml vode
1 jaje (vel. M)

Tjestenina od pšeničnog brašna s jajima

U posudu za tijesto dodajte 250 g pšeničnog brašna.

Stavite jedno jaje u mjericu i dodajte otprilike 50 ml vode.

Oboje bi zajedno trebalo činiti oko 100 ml tekućine.

Umutite jaje s vodom.

Pokrenite program miješenja za 250 g brašna ☐.

Kroz otvor na poklopcu u posudu za tijesto polako ulijevajte mješavinu vode i jaja.

Nakon završetka programa miješenja pokrenite istiskivanje tjestenine. Tijekom istiskivanja koristite strugalicu za tijesto kako biste tjesteninu odrezali na željenu duljinu.

SASTOJCI

250 g pšeničnog brašna
(tip 405)
oko 100 ml vode

Tjestenina od pšeničnog brašna bez jaja

U posudu za tijesto dodajte 250 g pšeničnog brašna.

Pokrenite program miješenja za 250 g brašna ☐.

Kroz otvor na poklopcu u posudu za tijesto polako ulijte 100 ml vode.

Nakon završetka programa miješenja pokrenite istiskivanje tjestenine. Tijekom istiskivanja koristite strugalicu za tijesto kako biste tjesteninu odrezali na željenu duljinu.



Šablona: A



Vrijeme: oko
25 min



Broj porcija: 2–3

SASTOJCI

oko 320 g špageta
sol

4 žumanjka, veličine M

100 g ribanog

parmezana

100 g slanine

1 luk

1 češanj češnjaka

2 jušne žlice

maslinovog ulja

papar iz mlinca

listovi bosiljka, za ukras

Špageti carbonara

Domaće špagete skuhaite al dente u kipućoj slanoj vodi.

U posudi umutiti žumanjke sa 60 g parmezana.

Slaninu narežite na sitne trakice, luk i češnjak ogulite, sitno narežite i sve zapržite 3–4 minute u tavi na maslinovom ulju.

Maknite s vatre, ostavite da se ohladi i umiješajte u smjesu od žumanjaka.

Špagete ocijedite i još vruće i mokre dodajte u smjesu od jaja i sve dobro izmiješajte. Smjesa jaja bi se zbog topline rezanaca trebala zgusnuti do kremaste konzistencije.

Tjesteninu odmah rasporedite u tanjure, posipajte svježim paprom, pospite preostalim parmezanom i poslužite ukrašeno bosiljkom.



Šablona: A



Vrijeme: 40 min



Broj porcija: 2-3

SASTOJCI

oko 320 g špageta

1 mrkva

1 luk

1 češanj češnjaka

1 stabljika celera

400 g miješanog

mljevenog mesa

2 jušne žlice

maslinovog ulja

2 jušne žlice

koncentrata rajčice

oko 200 ml mesnog

temeljca

150 ml pasirane rajčice

sol

1 prstohvat šećera

papar iz mlinca

400 g sjeckane rajčice,

konzerva

1 čajna žličica sušenog

začinskog bilja

bosiljak, za ukraš

40 g ribanog

parmezana,

po želji



Špageti bolognese

Mrkvu, luk i češnjak ogulite i narežite na sitne kockice.

Celer operite i očistite te ga također narežite na sitne kockice.

Zagrijte ulje u tavi, popržite mljeveno meso uz miješanje dok ne postane mrvičasto i lagano porumeni.

Dodajte pripremljeno povrće i pirjajte 2-3 minute.

Umiješajte koncentrat rajčice i kratko prokuhajte pa prelijte temeljcem i pasiranom rajčicom. Sve posolite, pošećerite i popaprite, umiješajte sjeckane rajčice i začinsko bilje.

Umak pustite da kuha 35 do 40 minuta uz povremeno miješanje, po potrebi dolijevajući još malo juhe.

U međuvremenu skuhaite domaće špagete al dente u puno slane vode, zatim ih dobro ocijedite i rasporedite po tanjurima.

Bolognese umak začinite po želji, prelijte preko špageta i poslužite ukrašeno bosiljkom. Po želji dodajte ribani parmezan.



Špageti s tikviokoma i lososom

Domaće špagete skuhaite al dente u kipućoj slanoj vodi i dobro ih ocijedite.

Za to vrijeme operite tikvice i spiralnim rezačem napravite duge, tanke trakice, tzv. „zoodles“.

Savjet: Tikvice možete narezati i na male kockice ako nemate spiralni rezač.

Losos operite, natapkajte kuhinjskim papirom, narežite na kockice i ispecite sa svih strana u tavi na zagrijanom maslinovom ulju.

U međuvremenu operite bosiljak, otresite ga, otrgnite listiće s grančioko i narežite ih na trakice.

Izvadite losos iz tave i držite ga na toplom.

U istoj tavi popržite zoodles (rezance od tikvioko). Deglazirajte vrhnjem i pirjajte oko 3 minute. Začinite solju, paprom i bosiljkom.

Umiješajte crème fraîche i pustite da se tjestenina kratko zagrije u umaku.

Dodajte losos i začinite solju, paprom i limunovim sokom.

Rasporedite u duboke tanjure i odmah poslužite.



Šablona: A



Vrijeme: 20 min



Broj porcija: 2–3

SASTOJCI

oko 320 g špageta
sol
3–4 tikvice
500 g fileta lososa,
bez kože
3 jušne žlice
maslinovog ulja
3 grančice bosiljka
200 ml slatkog vrhnja
papar iz mlinoko
100 g crème fraîche
sok od limuna



Šablona: B



Vrijeme: 15 min



Broj porcija: 2-3

SASTOJCI

oko 320 g špagetona
sol
4 češnja češnjaka
2 - 3 male suhe
čili papričice
6 jušnih žlioko
maslinovog ulja
2 - 3 jušne žlice
sjeckanog peršina



VEGANSKI

Spaghettoni aglio olio

Domaće špagetone skuhaite al dente u slanoj vodi.

U međuvremenu ogulite češnjak i narežite ga na sitne kockice.

Čili papričicu sitno izmrvite.

U tavi zagrijte maslinovo ulje i na njemu kratko popirijajte češnjak s dvije trećine čili mrvioke pa umiješajte peršin.

Špagetone kratko ocijedite, dodajte u ulje s čilijem i češnjakom, i sve dobro promiješajte.

Špagete posolite, složite na tanjure, pospite preostalim mrvioke čilija i poslužite.



Šablona: B



Vrijeme: 40 min



Broj porcija: 2–3

SASTOJCI

oko 320 g špagetona
500 g cherry rajčičio
6 jušnih žlioko
maslinovog ulja
krupna morska sol
2 grančice ružmarina
2 grančice majčine
dušice
4 češnja češnjaka
sol
150 g mini mozzarella
kuglioko
4 jušnih žlioko
Balsamico Bianco
papar iz mlinoko
1 šaka listova bosiljka

Spaghettoni okoprese s pečenim rajčičiokoma

Cherry rajčice operite i stavite u lim za pečenje zajedno s maslinovim uljem, malo krupne morske soli i opranim začinskim biljem.

Ogulite češnjak i dodajte ga.

Zagrijte pećnicu na 160 °C s gornjim i donjim grijačem i pecite rajčice oko 30–35 minuta.

Izvadite, uklonite začinsko bilje i ostavite da se ohladi.

Domaće špagetone skuhaite al dente u kipućoj slanoj vodi i ocijedite.

Stavite rajčice u zdjelu zajedno s ocijeđenom tekućinom i uljem, špagetone, mozzarellu i Balsamico.

Sve posolite, popaprite i dobro promiješajte.

Listiće bosiljka preberite, operite, oteresite i rasporedite po njima.

Po želji dodajte još malo svježe mljevenog papra i poslužite.



VEGETARI-
JANSKI



Šablona: C



Vrijeme: 15 min



Broj porcija: 2-3

SASTOJCI

oko 320 g fettucina
sol

1 ljutika
1 češanj češnjaka
2 jušne žlice
maslinovog ulja
1 veliki limun iz
organskog uzgoja,
korioko i sok
100 g ribanog
parmezana
papar iz mlinoko
bosiljak, za ukas

Fettuccine s umakom od parmezana i limuna

Domaće fettuccine skuhaite al dente u kipućoj slanoj vodi.

Ljutiku i češnjak ogulite i narežite na vrlo sitne kockice. Oboje propirajte u tavi na maslinovom ulju dok ne postakle.

Limun isperite vrućom vodom i naribajte koru. U tavu dodajte koricu i sok limuna te žlicu vode od tjestenine i sve pustite da prokuha 1–2 minute.

Pospite parmezanom i promiješajte. Začinite paprom.

Ocijedite fettuccine.

Rasporedite na tanjure i na vrh rasporedite umak.

Ukрасite bosiljkom i poslužite.

VEGETARI-
JANSKI

Tagliatelle s povrćem i ribanim sirom

Odmrznete grašak i blanširajte ga u kipućoj slanoj vodi 2–3 minute. Zatim ocijedite, isperite ledeno hladnom vodom i ostavite da se ocijedi.

Paprike i tikvice operite i očistite te ih narežite na uske trakice.

Šparoge operite i po potrebi ogulite donju trećinu. Izrežite dijagonalno na fine trakice.

Češnjak ogulite i sitno nasjeckajte.

Operite grančice majčine dušice i otesite ih.

Kuhajte domaće tagliatelle oko 4 minute dok ne budu al dente.

U međuvremenu u tavu dodajte ulje, zagrijte ga i popržite povrće uz miješanje.

Dodajte češnjak, majčinu dušicu i malo vode od tjestenine te sve začinite solju i paprom.

Ocijedite tjesteninu i dodajte je povrću.

Uklonite grančice timijana i umiješajte 2 žlice parmezana.

Sve rasporedite na tanjure, pospite preostalim parmezanom i poslužite.



Šablona: C



Vrijeme: 15 min



Broj porcija: 3–4

SASTOJCI

oko 320 g tagliatella
100 g graška,
smrznutog
sol
1 tikvioko
1 žuta paprika
1 crvena paprika
150 g zelenih šparoga
2 češnja češnjaka
2 grančice majčine
dušice
3 jušne žlice
maslinovog ulja
papar iz mlinoko
80 g ribanog
parmezana



Šablona: C



Vrijeme: 30 min



Broj porcija: 3-4

SASTOJCI

oko 320 g tagliatella
400 g pilećeg filea
2 ljutike
4 stručka peršina
250 ml slatkog vrhnja
4 jušne žlice konjaka
1 jušna žlioko curry
praha
2 jušne žlice
maslinovog ulja
sol, papar



Flambirana piletina i tagliatelle

Pileći file operite, osušite i narežite na komade veličine zalogaја.

Pomiješajte komade piletine s curryjem i žlicom ulja.

Ljutke ogulite i sitno nasjeckajte.

Domaće tagliatelle skuhaјte al dente u slanoј vodi i ocijedite.

U tavi zagriјte 1 žlicu ulja i pržite začinjene komade piletine oko 5 minuta. Dodajte ljutiku.

Ulijte konjak, pustite da se zagriјe oko 30 sekundi, i zatim flambirajte.

Peršin operite, otesite i sitno nasjeckajte.

U tavu dodajte polovicu peršina, dodajte 200 ml vrhnja, promiješajte i pirajte 5 minuta. Posolite i popaprite.

Stavite tagliatelle na tanјur, na njih stavite piletinu u kremastom umaku i ukasite peršinom.



Šablona: D



Vrijeme: 15 min



Broj porcija: 2–3

SASTOJCI

oko 320 g pappardella
sol
200 g dimljene slanine
200 g šampinjona
1 češanj češnjaka
2 jušne žlice
maslinovog ulja
2 jušna žlioko sitno
nasjeckanog peršina
80 g svježeg ribanog
parmezana
papar

Pappardelle sa šampinjonima i slaninom

Svježe pappardelle skuhaite al dente u slanoj vodi.

Slaninu narežite na kockice, a šampinjone očistite i narežite na ploške.

Ogulite i nasjeckajte češnjak.

Na zagrijanom ulju kratko popecite češnjak i dimljenu slaninu.

Dodajte šampinjone i pržite 3–4 minute dok ne porumene.

Ocijedene pappardelle zajedno sa žlicom peršina ubacite u gljive i slaninu.

Posolite i popaprite.

Za posluživanje posipajte preostali peštin preko pappardella.



Šablona: D



Vrijeme: 30 min



Broj porcija: 6

SASTOJCI

oko 630 g trakaste
tjestenine

1 luk

1 češanj češnjaka

1 jušna žlioko

maslinovog ulja

200 g kuhane šunke

100 g šunke (dimljene,
nasjeckane na kockice)

500 g kiselog kupusa

200 g sira za gratinira-
nje (naribanog)

200 ml slatkog vrhnja
sol, papar



Zapečena tjestenina s kiselim kupusom

Domaću trakastu tjesteninu skuhaite al dente u slanoj vodi i ocijedite.

Češnjak i luk ogulite, sitno nasjeckajte i popržite na maslinovom ulju sa šunkom.

Kuhanu šunku narežite na kockice i dodajte je zajedno s kiselim kupusom.

Sve kratko propirajte.

U posudu za pečenje prvo stavite izmiješani kisel kupus, zatim trakastu tjesteninu pa naribani sir. Prelijte vrhnjem i pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 200 °C oko 30 minuta.

Posolite, popaprite i poslužite.



Šablona: D



Vrijeme: 15 min



Broj porcija: 2-3

SASTOJCI

oko 320 g pappardella
sol

150 g graška,
smrznutog

2 stručka kopra

2 stručka peršina

1 netretirani limun

4 češnja češnjaka

20 škampa, spremnih
za kuhanje bez utrobe
i oguljenih osim dijela
repa

2 jušne žlice

maslinovog ulja

80 ml juhe od povrća

2 jušne žlice meda

(ili sirupa agave)

papar iz mlinoko

4 žlice ribanog

pecorino sira





Pappardelle sa škampima i graškom

Svježe pappardelle skuhaite al dente u slanoj vodi.

U zadnje 2 minute dodajte odmrznuti grašak.

Začinsko bilje isperite, protresite, otkinite i sitno nasjeckajte.

Limun operite vrućom vodom, osušite, naribajte koricu i iscijedite sok.

Češnjak ogulite i sitno nasjeckajte.

Škampe operite, osušite i kratko popržite na ulju u zagrijanoj tavi.

Dodajte češnjak i popržite.

Deglazirajte limunovim sokom i juhom, pospite začinskim biljem i limunovom koricom, umiješajte med (ili sirup od agave) i kuhajte 2–3 minute.

Posolite i popaprite.

Tjesteninu s graškom dobro ocijedite i rasporedite na tanjure.

Dodajte škampe s umakom na vrh i poslužite posuto pecorino sirom.



Linguine od špinata s umakom od oraha

Orahe popržite na tavi bez masnoće dok ne zamirišu. Maknite s vatre, pustite da se malo ohladi i nekoliko polovioko oraha stavite na stranu za ukras. Ostatak nasjeckajte na sitne komadiće.

Ljutiku i češnjak ogulite i oboje sitno narežite. Pirjajte zajedno na vrućem ulju u loncu dok ne postakle.

Deglazirajte bijelim vinom.

Postupno umiješajte mozzarellu.

Pomiješajte škrob s hladnom povrtnom juhom i vrhnjem.

Ulijte u umak od sira uz miješanje i pirjajte dok ne postane kremasto, oko 5–10 minuta.

Linguine od soka od špinata skuhaite al dente u slanoj vodi.

Začinsko bilje operite, oteresite i sitno nasjeckajte lišće.

U umak umiješajte začinsko bilje i nasjeckane orahe te začinite solju i paprom.

Ubacite tjesteninu u umak.

Rasporedite i poslužite posuto preostalim orasima i parmezanom.



Šablona: E



Vrijeme: 15 min



Broj porcija: 2–3

SASTOJCI

oko 330 g linguina
od špinata
60 g jezgri oraha
1 ljutika
1 češanj češnjaka
1 jušna žlioko biljnog
ulja
150 ml suhog bijelog
vina
150 g naribane
mozzarella
1 jušna žličiko
kukuruznog škroba
oko 80 ml juhe
od povrća
250 ml slatkog vrhnja
sol
papar, bijeli
1–2 šake začinskog
bilja, npr. peršin,
bosiljak, origano
4 jušnih žlioko
parmezana



Šablona: F



Vrijeme: 45 min



Broj porcija: 2-3

SASTOJCI

oko 320 g tijesta
za raviole

1 kruška

150 g slanine, sitno
narezane

75 g planinskog sira,
sitno naribanog

1 ljutika

50 slanine za doručak
narezane na tanke
listiće

sol, papar, muškatni
oraščić

50 g maslaoko

NAPOMENA:

Od 250 g brašna +
tekućina, može se oblikovati
oko 30 raviola.

Ravioli s nadjevom od slanine i kruške

Kruške ogulite, očistite i narežite na sitne kockice.

Kruške popržite sa slaninom na maslacu i začinite solju, paprom i muškatnim oraščićem.

! **Savjet:** Kruške ne smiju postati premekane jer će se i
• dalje kuhati kada kasnije budete kuhali raviole.

Umiješajte oko 35 g planinskog sira.

Oblikujte listove za lazanje, po potrebi ih malo razvaljajte valjkom za tijesto, izrežite raviole i stavite ih u kalup za raviole prema uputama za uporabu.

Na sredinu raviola stavite otprilike čajnu žličicu smjese od kruški, rubove raviola navlažite s malo vode i zatvorite raviole.

Ponovite sa svim raviolima dok se ne potroši tijesto za tjesteninu.

! **Savjet:** Tijesto preostalo od rezanja raviola ponovno
• stavite u uređaj i njime oblikujte nove listove za lazanje.
Na taj ćete način potrošiti svo tijesto.

Raviole pažljivo stavite u kipuću slanu vodu i kuhajte oko 6-7 minuta. Izvadite šupljikavom žlicom i ostavite da se ocijede.

U tavi zagrijte maslac, popržite sitno nasjeckanu ljutiku dok ne postakli i začinite solju i paprom.

Dodajte raviole u tavu i promiješajte.

Hrskavo popržite listiće slanine.

Raviole složite na tanjure, na njih stavite listiće slanine i pospite naribanim planinskim sirom.



Šablona: F



Vrijeme: 55 min



Broj porcija: 4

SASTOJCI

oko 320 g listova za
lazanje

2 luka

2 češnja češnjaka

1 stabljika celera

1 mrkva

500 g mljevene

svinjetine

5 jušnih žlioko

maslinovog ulja

sol, papar

800 g pasirane rajčice

kajenska papričioko,

mješavina začina „tali-

jansko začinsko bilje“

250 g mozzarelle

1 manja šaka bosiljka

cherry rajčice, za ukra-

Lazanje s umakom od rajčice, mljevenim mesom i mozzarellom

Luk i češnjak ogulite i vrlo sitno nasjeckajte. Celer operite i sitno narežite. Mrkvu ogulite, očistite i sitno narežite.

Mljeveno meso pržite u tavi na 2 žlice maslinovog ulja oko 5–6 minuta dok ne postane mrvičasto. Obilno začinite solju i paprom. Zatim dodajte luk i češnjak i pržite 2–3 minute. Maknite tavu s vatre.

Povrće narezano na kockice pirjajte u tavi jedno po jedno na žlici maslinovog ulja 3–4 minute i ostavite sa strane.

Pasiranu rajčicu začinite solju, paprom, kajenskom papričicom i mješavinom talijanskih začina.

Mozzarellu narežite na tanke ploške.

Zagrijte pećnicu na 180°C s gornjim i donjim grijačem, i posudu za pečenje (oko 20 x 30 cm) namažite preostalim uljem.

Napravite svježe listove za lasanje. Po potrebi listove za lasanje razvaljajte malo tanje valjkom za tijesto.



Dno posude premažite umakom od rajčice i obložite listovima za lasanje. Potom po vrhu rasporedite malo mješavine mesa, celera i mrkve narezane na kockice te umak od rajčice. Na vrh stavite malo mozzarelle i na to stavite sljedeći sloj listova za lasanje. Nastavite tako dok sve ne potrošite. Završite mozzarellom.

Popaprite, pokrijte posudu za pečenje aluminijskom folijom i pecite u pećnici 25–30 minuta.

Bosiljak operite, otresite i nasjeckajte na grubo.

Za posluživanje pospite lasanje bosiljkom i ukasite cherry rajčikoma.

Lazanje od špinata sa škampima i lososom

U loncu rastopite maslac i uz stalno miješanje dodajte brašno i propirajte. Nastavite miješati i postupno dodajte mlijeko. Sve zajedno kuhajte uz miješanje oko 5 minuta te začinite solju, paprom i muškatnim oraščićem. Bešamel je gotov.

Češnjak i luk ogulite, sitno nasjeckajte i pirajte na maslinovom ulju dok ne postakle.

Dodajte odmrznuti špinat i zagrijte.

Filete lososa operite, osušite i narežite na velike kocke (oko 2 x 2 cm).

Škampe isperite i osušite.

Škampe i kockice lososa dodajte u špinat i zagrijte. Začinite solju, paprom i muškatnim oraščićem.

Dodajte oko 250 ml bešamela i pažljivo promiješajte.

Napravite svježe listove za lazanje. Po potrebi listove za lazanje razvaljajte malo tanje valjkom za tijesto.

Namastite posudu za pečenje i u nju stavite sloj listova za lazanje. Na to rasporedite polovinu smjese od špinata, drugi sloj listova za lazanje i preko toga preostalu smjesu od špinata. Završite slojem listova za lazanje i po vrhu premažite preostalim bešamelom.

Mozzarellu narežite na ploške i rasporedite po vrhu. Začinite solju, paprom i muškatnim oraščićem.

Pecite lazanje u prethodno zagrijanoj pećnici na 200 °C oko 25 minuta.



Šablona: F



Vrijeme: 45 min



Broj porcija: 4

SASTOJCI

oko 320 g listova za lazanje

1 pakiranje špinata (smrznutog)

150 g škampa (očišćenih)

400 g fileta lososa

4 češnja češnjaka

2 luka

2 kugle mozzarelle (250 g)

30 g pšeničnog brašna

500 ml mlijeka

30 g maslaoko

muškatni oraščić, sol, papar



VEGETARI-
JANSKI



Šablona: F



Vrijeme: 50 min



Broj porcija: 4

SASTOJCI

oko 320 g listova za
laskanje
30 g pšeničnog brašna
500 ml mlijeka
30 g maslaoko
sol
papar iz mlinoko
muškatni orašćić,
naribani
1–2 jušne žlice soka
od limuna
1 brokula, oko 500 g
1 romanesco, oko
500 g
300 g ricotta sira
80 g naribane gaude
od kozjeg mlijeka

Laskanje s brokulom i romanescom

U loncu rastopite maslac i uz stalno miješanje dodajte brašno i propirajte. Nastavite miješati i postupno dodajte mlijeko. Sve zajedno kuhajte uz miješanje oko 5 minuta i začinite solju, paprom, muškatnim orašćićem i limunovim sokom.

Bešamel je gotov.

Brokulu i romanesco operite i narežite na male cvjetice. Blanširajte u kipućoj slanoj vodi 2–3 minute te odmah zatim isperite ledenom vodom i ocijedite.

Zagrijte pećnicu na 180°C s ventilatorom.

Napravite svježe listove za laskanje. Po potrebi listove za laskanje razvaljajte malo tanje valjkom za tijesto.

Dno posude za pečenje namažite s malo bešamela.

U posudu za pečenje naizmjenično slažite listove laskanja, bešamel i povrće, a preko povrća rasporedite ricotta sir.

Završite slojem listova za laskanje, premažite preostalim bešamelom, pospite gaudom od kozjeg mlijeka i pecite u pećnici oko 35–40 minuta.

Klasične lazanje s mljevenim mesom

U loncu rastopite maslac i uz stalno miješanje dodajte brašno i propirajte. Nastavite miješati i postupno dodajte mlijeko. Sve zajedno kuhajte uz miješanje oko 5 minuta te začinite solju, paprom i muškatnim oraščićem. Bešamel je gotov.

Mljeveno meso popržite u 2 žlice ulja.

Češnjak i luk ogulite, sitno nasjeckajte pa dodajte u meso.

Umiješajte koncentrat rajčice i deglazirajte sjeckanom rajčicom.

Začinite origanom, bosiljkom, solju, paprom i paprikom u prahu i pirajte oko 10 minuta.

Napravite svježe listove za lazanje. Po potrebi listove za lazanje razvaljajte malo tanje valjkom za tijesto.

Namastiti posudu za pečenje i staviti u nju malo smjese od mljevenog mesa, zatim sloj listova za lazanje i na to još smjese od mljevenog mesa. Odozgo premažite malo bešamela i stavite još jedan sloj listova za lazanje i tako dalje. Zadnji sloj neka bude bešamel.

Na bešamel rasporedite sir i pecite lazanje 30–40 minuta na 180°C.



Šablona: F



Vrijeme kuhanja:
55 min



Broj porcija: 7–8

SASTOJCI

oko 640 g listova za
lazanje (od 500 g
brašna)

600 g mljevenog mesa
2 luka

1 jušna žlička koncen-
trata od rajčice
500 ml sjeckanih rajčio-
ko (konzerva)

1 češanj češnjaka
origano, bosiljak, sol,
papar, paprika u prahu

30 g pšeničnog brašna
500 ml mlijeka
30 g maslaoko
muškatni oraščić, sol,
papar

200 g sira za gratinira-
nje (naribanog)



Šablona: F



Vrijeme: 80 min



Broj porcija: 6–7

VEGETARI-
JANSKI

Ravioli s nadjevom od ricotte i rajčice

SASTOJCI

oko 640 g tijesta za
raviole
(od 500 g brašna)
125 g svježeg kozjeg
sira
125 g ricotta sira
40 g pinjola
125 g rajčice (sušene,
u ulju, ocijeđene)
75 g maslaoko
80 g parmezana
(ribanog)
50 g pinjola
sol, papar
malo rukole
po želji nekoliko
rajčioko (sušene, u ulju,
ocijeđene), za ukras

NAPOMENA:

Od 250 g brašna + tekućina, može se oblikovati oko 30 raviola. Količina nadjeva u ovom receptu je dovoljna za dvostruku količinu. Stoga od 500 g brašna + tekućine oblikujte oko 60 raviola.

Sve pinjole popecite u tavi bez ulja.

Pomiješajte svježi kozji sir, ricottu, 40 g pinjola i 125 g sušenih rajčioko i od toga napravite pire. Posolite i popaprite.

Oblikujte listove za lazanje, po potrebi ih malo razvaljajte valjkom za tijesto, izrežite raviole i stavite ih u kalup za raviole prema uputama za uporabu.

Na sredinu raviola stavite otprilike čajnu žličicu nadjeva od ricotte, navlažite rubove tijesta i zatvorite raviole.

Ponovite sa svim raviolima dok se ne potroši tijesto za tjesteninu.

Savjet: Tijesto preostalo od rezanja raviola ponovno stavite u uređaj i njime oblikujte nove listove za lazanje. Na taj ćete način potrošiti svo tijesto.

Raviole pažljivo stavite u kipuću slanu vodu i kuhajte oko 6–7 minuta. Izvadite šupljikavom žlicom i ostavite da se ocijede.

Otopite maslac u tavi.

Stavite rukolu na tanjur i na to rasporedite raviole. Preljite s malo maslaoko, pospite parmezanom i preostalim pinjolima. Po želji stavite nešto sušenih rajčioko i poslužite.

VEGETARI-
JANSKI



Šablona: G



Vrijeme: 35 min



Broj porcija: 4

SASTOJCI

oko 320 g makarona
sol
1 luk
50 g maslaoko
2 jušne žlice brašna
400 ml mlijeka
100 ml slatkog vrhnja
200 g ribanog
cheddar sira
200 g ribanog
parmezana
sol, papar, muškatni
orašić

Makaroni sa sirom

Zagrijte pećnicu na 200 °C s gornjim i donjim grijačem.

Domaće makarone skuhaite al dente u kipućoj slanoj vodi. Ocijedite, isperite hladnom vodom i pustite da se ocijede.

Luk ogulite i sitno narežite. Zagrijte maslac u tavi i pirajte luk dok ne postakli.

Umiješajte brašno, kratko propirajte i ulijte mlijeko i vrhnje.

Pustite da sve lagano kuha oko 5 minuta uz miješanje pa začinite solju, paprom i muškatnim oraščićem.

Pomiješajte obje vrste sira.

Polovicu makarona stavite u posudu za pečenje, pospite polovicom sira i na vrh stavite preostale makarone.

Sve prelijte umakom od vrhnja i po vrhu pospite preostalim sirom.

Pecite u pećnici oko 25–30 minuta dok ne porumeni.

Za posluživanje pospite s malo svježeg mljevenog papra.



Šablona: G



Vrijeme: 55 min



Broj porcija: 4–6

SASTOJCI

oko 320 g makarona
200 g cherry rajčioke
4 mlada luka
2 paprike (crvene)
500 g gyros mesa
(začinjenog)
malo ulja za prženje
150 g edamer sira
sol, papar, mljevena
paprika

150 ml metaxe (grčka
rakija)
300 g pasirane rajčice
1 čajna žličica aceto
balsamico
1 čajna žličica
maslinovog ulja
1 čajna žličica soka
od limuna
200 g slatkog vrhnja
2 češnja češnjaka
Mješavina začina
za gyros
ili
origano, mažuran, bo-
siljak, majčina dušioke,
ružmarin, sol, papar

Gyros nabujak s makaronima i metaxa umakom

Domaće makarone skuhaite al dente u slanoj vodi i ocijedite.

Cherry rajčice operite, očistite i narežite na četvrtine.

Mladi luk operite i narežite na uske kolutove.

Paprike operite i očistite te ih narežite na kockice.

Gyros meso popržite na ulju, izvaditi iz tave i ostaviti sa strane.

Povrće popržite u ostatku od pečenja i dodajte meso natrag. Maknite tavu s vatre dok pripremate metaxa umak.

U lonac stavite pasiranu rajčicu i vrhnje.

Dodajte 3 žličice mješavine začina za gyros ili po pola žličice origana, mažurana, bosiljka, majčine dušice i ružmarina.

Češnjak ogulite, sitno nasjeckajte i također dodajte u lonac. Umiješajte aceto balsamico, maslinovo ulje i limunov sok. Dodajte 1 čajnu žličicu šećera i začinite solju i paprom.

Dodajte metaxu i kuhajte dok ne nestane oštar miris alkohola.

Gotov metaxa umak dodajte u gyro meso i povrće i dobro promiješajte.

Stavite makarone u posudu za pečenje, na njih stavite gyro meso s Metaxa umakom i sve pospite sirom.

Pecite u zagrijanoj pećnici na 180°C oko 25–30 minuta.

SASTOJCI

oko 320 g penna
2 jaja
200 ml slatkog vrhnja
6 jušne žlice šećera
50 g maslaoko
1 prstohvat cimeta

Tjestenina sa šećernom kremom

Domaće penne skuhaite al dente u slanoj vodi i ocijedite.

U tavi otopite maslac i pržite ocijeđene penne dok lagano ne porumene.

Dodajte 3 jušne žlice šećera i promiješajte.

Jaja pjenasto umutite sa slatkim vrhnjem i preostalim šećerom.

Smjesu od jaja i vrhnja dodajte u penne i smanjite vatru da se smjesa jaja lagano stegne i prokuha.

Za posluživanje pospite s malo cimeta.



Šablona: H



Vrijeme: 15 min



Broj porcija:
2-3

SASTOJCI

oko 320 g penna
50 g grožđioko
4 jušne žlice lješnjaka
(narezanih na listiće)
500 ml mlijeka
2-3 prstohvata cimeta
u prahu
3 JŽ šećera
100 ml slatkog vrhnja
1 paketić vanilin šećer
(8 g)
2 jabuke čvrstog mesa
(npr. Jonagold)
sol

Slatke mliječne penne s jabukama

Lješnjake popecite u tavi s visokim stijenkama dok ne porumene, izvadite ih i ostavite sa strane.

U tavu dodajte domaće penne, grožđice, mlijeko, 200 ml hladne vode, prstohvat soli, cimet, vanilin šećer i šećer.

Poklopite i pustite da zavrije na jakoj vatri, pazeći da ne zakipi. Zatim otklopljeno pirjajte na srednjoj vatri oko 5 minuta. Svako malo promiješajte da ne zagori.

Jabuke operite, izvadite jezgru i narežite na kockice veličine oko 1-2 cm.

Kockice jabuka ubacite u tjesteninu i nastavite kuhati oko 5 minuta uz miješanje da tekućina lagano prokuha.

Dodajte vrhnje i sve ponovno prokuhajte.

Prije posluživanja pospite prženim lješnjacima.



Šablona: H



Vrijeme: 20 min



Broj porcija:
2-3



Šablona: H



Vrijeme: 15 min



Broj porcija: 4

SASTOJCI

oko 320 g penna
350 g kelja
sol
2 ljutike
2 češnja češnjaka
4 žlice maslinovog ulja
150 g dimljene slanine,
lagano prošarane
oko 150 ml mesne juhe
1–2 jušne žlice soka
od limuna
papar iz mlinoko
svjež ribani parme-
zan, za posipanje



Penne s keljom i slaninom

Kelj operite i očistite te ga blanširajte u slanoj vodi oko 5 minuta. Zatim prelijte ledenom vodom, ocijedite i sitno narežite.

Ljutiku i češnjak ogulite, oboje sitno nasjeckajte i pirjajte na zagrijanom maslinovom ulju dok ne postakle.

Slaninu narežite na trakice, dodajte i kratko propirjajte.

Dodajte kelj i deglazirajte s malo juhe. Pirjajte oko 10 minuta. Po potrebi dodajte još juhe, ali bi tekućina do kraja kuhanja trebala gotovo potpuno ispariti.

Domaće penne skuhajte al dente u slanoj vodi.

Penne ocijedite i pomiješajte s keljom.

Začinite solju, limunovim sokom i paprom te poslužite posuto parmezanom.



Integralne penne s pestom od suncokretovih sjemenki

Domaću integralnu tjesteninu (od 250 g integralnog brašna tipa 1050 i tekućine) skuhaite al dente u slanoj vodi.

Brokulu operite i očistite, razdijelite na veće cvjetice i kratko propirajte na 1 žlici ulja u zagrijanoj tavi.

Začinite solju i paprom i deglazirajte vinom. Poklopite i pirjajte 2–3 minute.

Rajčice operite, očistite i prepolovite. Dodajte u brokulu i kuhajte još 2 minute.

Suncokretove sjemenke suho popržite u drugoj tavi dok ne porumene. Skinite s vatre i ohladite.

Češnjak ogulite i krupno nasjeckajte. Bosiljak isperite, otrsajte i otkinute listove. Češnjak sitno izdrobite u mužaru.

Dodajte suncokretove sjemenke i ugrubo usitnite.

Umiješajte parmezan i preostalo ulje te začinite solju i paprom.

Ocijedite tjesteninu i pomiješajte s pesto umakom i povrćem. Po potrebi dodajte malo vode od kuhanja.

Začinite po želji i poslužite.



Šablona: H



Vrijeme: 25 min



Broj porcija: 3–4

SASTOJCI

oko 320 g penne od
cijelovitog zrna
sol
300 g cvjetića brokule
5–6 žličko maslinovog
ulja
papar iz mlinoko
1 čašiočko suhog
bijelog vina
200 g cherry rajčiočko
50 g sjemenki
suncokreta
2 svježja češnja
češnjaka
2 šake bosiljka
1–2 jušne žlice
ribanog parmezana



Šablona: H



Vrijeme: 20 min



Broj porcija: 2-3

SASTOJCI

320 g penna
2 crvene čili papričice
1-2 češnja češnjaka
1 mali luk
100 g ljute kobasice
4-5 jušnih žlioko
maslinovog ulja
400 g pasirane rajčice
1 jušna žlioko
koncentrata od rajčice
sol
papar iz mlinoko
60 g pecorino sira,
za posipanje
bosiljak, za ukas



Penne u ljutom umaku od rajčice

Čili papričice operite, prepolovite i očistite od sjemenki. Pulpu sitno nasjeckajte.

Ogulite i nasjeckajte češnjak i luk.

Kobasicu narežite na vrlo sitne kockice.

U loncu zagrijte maslinovo ulje i na njemu popržite kobasicu, luk i češnjak.

Dodajte rajčicu i čili. Umiješajte pasiranu rajčicu, začinite solju i paprom i pirajte oko 10 minuta.

U međuvremenu domaće penne skuhaite al dente u kipućoj slanoj vodi i ocijedite ih u cjedilu.

Pomiješajte penne s umakom.

Rasporedite u duboke tanjure, po vrhu naribajte pecorino sir i ukasite bosiljkom.

Popis recepata

F

Fettuccine s umakom od parmezana i limuna	9
Flambirana pileтина i tagliatelle	11

G

Gyros nabujak s makaronima i metaxa umakom	25
--	----

I

Integralne penne s pestom od suncokretovih sjemenki	28
---	----

K

Klasične lazanje s mljevenim mesom	22
------------------------------------	----

L

Lazanje od špinata sa škampima i lososom	20
Lazanje s brokulom i romanescom	21
Lazanje s umakom od rajčice, mljevenim mesom i mozzarellom	18
Linguine od špinata s umakom od oraha	16

M

Makaroni sa sirom	24
-------------------	----

P

Pappardelle sa šampinjoniima i slaninom	12
Pappardelle sa škampima i graškom	15
Penne s keljom i slaninom	27
Penne u ljuutom umaku od rajčice	29

R

Ravioli s nadjevom od ricotte i rajčice	23
Ravioli s nadjevom od slanine i kruške	17

S

Slatke mliječne penne s jabukama	26
Spaghettoni aglio olio	7
Špageti bolognese	5
Špageti carbonara	4
Špageti s tikvicama i lososom	6
Špagetoni Caprese s pečenim rajčicama	8

T

Tagliatelle s povrćem i ribanim sirom	10
Tjestenina od krupice od durum brašna bez jaja	3
Tjestenina od krupice od durum pšenice s jajima	2
Tjestenina od pšeničnog brašna bez jaja	3
Tjestenina od pšeničnog brašna s jajima	3
Tjestenina sa šećernom kremom	26

U

Uvod	2
------	---

Z

Zapečena tjestenina s kiselim kupusom	13
---------------------------------------	----

Izvori slika

Naslov: kues1-de.freepik.com, © StockFood/Gayer, Stephanie, © StockFood/Strokin, Yelena, © StockFood/Benjamins, Sven, © StockFood/The Picture Pantry, © StockFood/Siuta, Mateusz, Hintergrundbild str. 1–30: kues1-de.freepik.com azerbaijan_stockers-de.freepik.com str. 4: © StockFood/Hendey, Magdalena str. 5: © StockFood/Gayer, Stephanie str. 6: © StockFood/PhotoCuisine/Viel, Pierre Louis str. 7: © StockFood/Food Experts Group str. 8: © StockFood/The Picture Pantry str. 9: © StockFood/Siuta, Mateusz str. 10: © StockFood/Foodcollection str. 11: © @8photo-de.freepik.com str. 12: © StockFood/Adam, Frank str. 13: © freepik-de.freepik.com str. 14: © StockFood/Strokin, Yelena str. 16: © StockFood/Streeter, Clive str. 19: © StockFood/Pizzochero, Franco str. 21: © StockFood/PhotoCuisine/Hall, Jean-Blaise str. 24: © StockFood/Eising Studio str. 27: © StockFood/Benjamins, Sven str. 28: © StockFood/Benjamins, Sven str. 29: © StockFood/Pizzochero, Franco

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com