



Prefinjena jela od rezanaca za mašinu za testenine



Sadržaj

Uvod	2
Rezanci od durum pšeničnog griza sa jajima	2
Rezanci od durum pšeničnog griza bez jaja	3
Pšenični rezanci sa jajima	3
Pšenični rezanci bez jaja	3
Špagete karbonara	4
Špagete bolonjez	5
Špagete sa zudlama i lososom	6
Špagetoni aglio olio	7
Špagetoni kapreze sa pečenim paradajzom	8
Fetučine sa sosom od parmezana i limuna	9
Taljatele sa povrćem i narendanim sirom	10
Flambirana piletina sa taljateljama	11
Papardela sa šampinjonima i slaninom	12
Gratinirane taljatele sa kiselim kupusom	13
Papardela sa kozicama i graškom	15
Lingvin od spanaća sa sosom od oraha	16
Ravioli sa nadevom od slanine i kruške	17
Lazanje sa paradajz sosom, mlevenim mesom i mocarelom	18
Lazanje od spanaća sa kozicama i lososom	20
Lazanje sa brokolijem i romaneskom	21
Klasične lazanje sa mlevenim mesom	22
Ravioli sa nadevom od rikote i paradajza	23
Makaroni i sir	24
Giros tepsija sa makaronama sa metaksa sosom	25
Rezanci sa slatkim pavlakom	26
Slatke pene sa mlekom i jabukama	26
Pene sa keljom i slaninom	27
Pene od celog zrna sa pestom od suncokreta	28
Pene u pikantnom sosu od paradajza	29
Lista recepata	30



Uvod

Silvercrest mašinom za testenine možete brzo i pouzdano da proizvedete različite oblike testenina/rezanaca.

Najzastupljeniji rezanci su od pšeničnog brašna, durum pšeničnog griza, sa jajima ili bez jaja i vode. Međutim, tečnost možete da zamijenite sokovima ili da dodate začinsko bilje u testo da biste testenini dali poseban ukus.

Na primer, za ovo su pogodni sok od paradajza, sok od spanaća, sok od šargarepe ili začinsko bilje kao što su estragon, sitno seckani peršun ili bosiljak. Možete da dodate i začine, kao npr. biber ili so.



Napomena: Možete da menjate sve recepte na mnogo načina i da ih prilagodite svom ukusu! Budite kreativni. Slike u ovoj svesci receptata su primeri i mogu da se razlikuju od vaših rezultata, u zavisnosti od karakteristika namirnica.

SASTOJCI

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

Rezanci od durum pšeničnog griza sa jajima

Stavite 200g durum pšeničnog griza i 50g pšeničnog brašna u posudu za testo.

Stavi jedno jaje u mericu i dodaj oko 50 ml vode. Oboje zajedno bi trebalo da čine oko 100 ml tečnosti. Umutite jaje sa vodom.

Pokrenite program mešenja testa za 250 g brašna ☐.

Polako sipajte mešavinu vode i jaja kroz otvor u poklopcu u posudu za testo.

Nakon završenog programa mešenja testa, aktivirajte istiskivanje testa za rezance. Koristite strugač za testo da biste izrezali rezance na željenu dužinu tokom istiskivanja.

SASTOJCI

200 g durum pšeničnog
griza
50 g pšeničnog brašna
(tip 405)
oko 100 ml vode

Rezanci od durum pšeničnog griza bez jaja

Stavite 200 g durum pšeničnog griza i 50 g pšeničnog brašna u posudu za testo.

Pokrenite program mešenja testa za 250 g brašna .

Polako sipajte oko 100 ml vode kroz otvor u poklopcu u posudu za testo.

Nakon završenog programa mešenja testa, aktivirajte istiskivanje testa za rezance. Koristite strugač za testo da biste izrezali rezance na željenu dužinu tokom istiskivanja.

SASTOJCI

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

Pšenični rezanci sa jajima

Dodajte 250 g pšeničnog brašna u posudu za testo.

Stavi jedno jaje u mericu i dodaj oko 50 ml vode. Oboje zajedno bi trebalo da čine oko 100 ml tečnosti. Umuteite jaje sa vodom.

Pokrenite program mešenja testa za 250 g brašna .

Polako sipajte mešavinu vode i jaja kroz otvor u poklopcu u posudu za testo.

Nakon završenog programa mešenja testa, aktivirajte istiskivanje testa za rezance. Koristite strugač za testo da biste izrezali rezance na željenu dužinu tokom istiskivanja.

SASTOJCI

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

Pšenični rezanci bez jaja

Dodajte 250 g pšeničnog brašna u posudu za testo.

Pokrenite program mešenja testa za 250 g brašna .

Polako sipajte oko 100 ml vode kroz otvor u poklopcu u posudu za testo.

Nakon završenog programa mešenja testa, aktivirajte istiskivanje testa za rezance. Koristite strugač za testo da biste izrezali rezance na željenu dužinu tokom istiskivanja.



Šablon: A



Vreme: ca. 25 min



Porcije: 2-3

SASTOJCI

oko 320 g špageta
so
4 žumanca, veličine M
100 g narendanog
parmezana
100 g trbušne slanine
1 glavica crnog luka
1 čen belog luka
2 supene kašike
maslinovog ulja
sveže mleveni biber
listovi bosiljka, za
ukrašavanje

Špagete karbonara

Skuvajte špagete u slanoj vodi da budu „al dente“.

U činiji umutite žumanca sa 60g parmezana.

Isecite slaninu na sitne trakice, oljuštite crni i beli luk, isecite ih na sitne kockice i sve propržite u tiganju na maslinovom ulju 3-4 minuta.

Sklonite sa ringle, ostavite da se ohladi i umešajte u smesu od žumanca.

Ocedite špagete i dodajte ih još vruće i mokre u smesu od jaja, pa sve dobro izmešajte. Smesa od jaja trebalo bi da se zgusne tako da postane kremasta usled toplote rezanaca.

Odmah poređajte testeninu u tanjire, pospite sveže samlevenim biberom, pospite preostalim parmezanom i poslužite je ukrašenu bosiljkom.



Šablon: A



Vreme: 40 min



Porcije: 2-3

SASTOJCI

oko 320 g špageta
1 šargarepa
1 glavica crnog luka
1 čen belog luka
1 struk celera
400 g mešanog
mlevenog mesa
2 supene kašike
maslinovog ulja
2 supene kašike
paradajz pirea
oko 200 ml mesnog
bujona
150 ml pasiranog
paradajza
so
1 prstohvat šećera
sveže mleveni biber
400 g paradajza u
komadima, iz konzerve
1 kašičica sušenog
začinskog bilja
listovi bosiljka, za
ukrašavanje
40 g narendanog
parmezana, po želji



Špagete bolonjez

Oljuštite šargarepu, crni i beli luk, pa ih isecite na kockice.

Operite i očistite celer, pa i njega isecite na sitne kockice.

Zagrejte ulje u tiganju, propržite mleveno meso uz mešanje, dok ne postane rastresito i lagano porumeni.

Dodajte pripremljeno povrće i propržite ga 2-3 minuta.

Umešajte paradajz pire i kratko prokuvajte, a zatim prelijte bujonom i pasiranim paradajzom. Začinite sve solju, šećerom i biberom, umešajte paradajz u komadima i začinsko bilje.

Pustite da se sos krčka 35-40 minuta, povremeno ga promešajte i po potrebi dolijte još malo bujona.

U međuvremenu skuvajte domaće špagete u dosta slane vode da budu „al dente“, pa prospite vodu, dobro ih ocedite i rasporedite po tanjirima.

Začinite bolonjez po ukusu, prelijte preko špageta i poslužite ukrašene bosiljkom. Dodajte narendani parmezan, po želji.



Špagete sa zudlama i lososom

Skuvajte domaće špagete u ključaloj slanoj vodi da budu „al dente“, prospite vodu i dobro ih ocedite.

Za to vreme operite tikvice i spiralnim rezačem napravite dugačke tanke trake, takozvane „zudle“.

Savet: Tikvice možete da isecetei na male kockice ako nemate spiralni rezač.

Operite lososa, obrišite ga kuhinjskim ubrusom, isecite ga na kockice i propržite ga sa svih strana na zagrejanom maslinovom ulju u tiganju.

U međuvremenu operite bosiljak, osušite ga protresanjem, počupajte listove sa grančica i isecite ih na trakice.

Izvadite lososa iz tiganja i ostavite ga na toplom.

Propržite zudle (rezance od tikvica) u istom tiganju. Prelijte pavlakom za kuvanje i ostavite da se lagano krčka oko 3 minuta. Začinite solju, biberom i bosiljkom.

Umešajte pavlaku i pustite da se rezanci kratko zagreju u sosu.

Dodajte lososa i začinite solju, biberom i limunovim sokom.

Poređajte u duboke tanjire i odmah poslužite.



Šablon: A



Vreme: 20 min



Porcije: 2-3

SASTOJCI

oko 320 g špageta
so

3-4 tikvice

500 g filea lososa,
bez kože

3 supene kašike
maslinovog ulja

3 grančice bosiljka
200 ml pavlake za
kuvanje

sveže mleveni biber

100 g pavlake

Sok od limuna



Šablon: B



Vreme: 15 min



Porcije: 2-3

SASTOJCI

oko 320 g špagetona
so
4 čena belog luka
2-3 male sušene čili
paprike
6 supenih kašika
maslinovog ulja
2-3 supene kašike
seckanog peršuna sa
ravnim listovima



VEGAN

Špagetoni aglio olio

Skuvajte domaće špagete u slanoj vodi da budu „al dente“.

U međuvremenu oljuštite glavicu crnog luka i isecite je na sitne kocke.

Sitno izmrvite čili paprike.

U tiganju zagrejte maslinovo ulje i kratko propržite beli luk sa dve trećine čili mrvica, pa umešajte peršun.

Prospite vodu, ostavite špagetone da se kratko ocede, dodajte ih u tiganj sa čilijem, belim lukom i uljem i sve dobro promešajte.

Posolite, poredajte ih na tanjire, pospite ih preostalim čili mrvicama i servirajte.



Špagetoni kapreze sa pečenim paradajzom

Operite čeri paradajz i stavite ga u kalup za pečenje zajedno sa maslinovim uljem, malo krupne morske soli i opranim začinskim biljem.

Oljuštite beli luk i dodajte ga u posudu.

Zagrejte pećnicu na 160°C gornjeg i donjeg grejača i pecite paradajz oko 30–35 minuta.

Izvadite paradajz, uklonite začinsko bilje i ostavite ga da se ohladi.

Skuvajte domaće špagetone u ključaloj slanoj vodi da budu „al dente“, prospite vodu i ocedite ih.

Stavite paradajz u činiju zajedno sa ocedenom tečnošću i uljem, špagetonima, mocarelom i balzamiko sirćetom.

Začinite solju i biberom, pa dobro promešajte.

Preberite, operite i osušite bosiljak, pa ga rasporedite po tome.

Po želji ponovo prospite malo sveže samlevenog bibera i poslužite.



Šablon: B



Vreme: 40 min



Porcije: 2–3

SASTOJCI

oko 320 g špagetona
500 g čeri paradajza
6 supenih kašika maslinovog ulja
krupna morska so
2 grančice ružmarina
2 grančice majčine dušice
4 čena belog luka
so
150 g mini mocarela kuglica
4 supene kašike belog balzamiko sirćeta
sveže mleveni biber
1 puna šaka listova bosiljka



VEDŽI



Šablon: C



Vreme: 15 min



Porcije: 2-3

SASTOJCI

oko 320 g fetučina
so

1 glavica luka šalot

1 čen belog luka

2 supene kašike

maslinovog ulja

1 veliki organski limun,

izrendana kora i sok

100 g narendanog

parmezana

sveže mleveni biber

listovi bosiljka, za

ukrašavanje

Fetučine sa sosom od parmezana i limuna

Skuvajte domaće fetučine u ključaloj slanoj vodi da budu „al dente“.

Oljušite luk šalot i beli luk, pa ih isecite na veoma sitne kockice. Propržite oba luka u tiganju da postanu staklasti.

Isperite limun toplom vodom i izrendajte koru. U tiganj dodajte izrendanu koru, sok od limuna i kutlaču vode od testenine, pa sve prokuvajte 1–2 minuta.

Pospite parmezanom i promešajte. Začinite biberom.

Zatim prospite vodu i ostavite da se fetučine ocede.

Poređajte na tanjire i prelijte sosom.

Ukrasite bosiljkom i poslužite.



Šablon: C



Vreme: 15 min



Porcije: 3-4

SASTOJCI

oko 320 g taljatele
100 g graška, duboko
smrznut
so
1 tikvica
1 žuta paprika
1 crvena paprika
150 g zelene špagle
2 čena belog luka
2 grančice majčine
dušice
3 supene kašike masli-
novog ulja
sveže mleveni biber
80 g narendanog
parmezana

VEDŽI

Taljatele sa povrćem i narendanim sirom

Pustite da se grašak odmrzne i blanširajte ga u kipućoj slanoj vodi 2-3 minuta. Zatim prospite vodu, isperite ga ledeno hladnom vodom i ostavite ga da se ocedi.

Operite i očistite i isecite paprike i tikvice na uske trakice.

Operite špagle i po potrebi oljuštite donju trećinu. Isecite ih dijagonalno na fine trakice.

Oljuštite beli luk i sitno ga iseckajte.

Operite grančice majčine dušice i osušite ih protresanjem.

Kuvajte domaće taljatele oko 4 minuta da budu „al dente“.

U međuvremenu u tiganj sipajte ulje, zagrejte ga i propržite povrće uz protresanje.

Dodajte beli luk, majčinu dušicu i malo vode u kojoj su se kuvali rezanci, pa sve začinite solju i biberom.

Ocedite rezance i dodajte ih povrću.

Uklonite grančice majčine dušice i umešajte 2 kašike parmezana.

Sve rasporedite u tanjire i pospite preostalim parmezanom za serviranje.



Šablon: C



Vreme: 30 min



Porcije: 3-4

SASTOJCI

oko 320 g taljatelata
400 g pilećeg filea
2 glavice luka šalot
4 struka peršuna
250 ml pavlake za
kuvanje
4 supene kašike
konjaka
1 supena kašika karija
u prahu
2 supene kašike masli-
novog ulja
so, biber



Flambirana piletina sa taljatelama

Operite, posušite i isecite pileći file na komade veličine zalagaja.

Pomešajte komade piletine sa karijem i kašikom ulja.

Oljuštite luk šalot i isecite ga na sitne kockice.

Skuvajte domaće taljatele u ključaloj slanoj vodi da budu „al dente“, prospite vodu i ocedite.

U tiganju zagrejte 1 kašiku ulja i propržite začinjene komade piletine oko 5 minuta. Dodajte luk šalot.

Sipajte konjak, ostavite da se zagreje oko 30 sekundi, pa flambirajte.

Operite peršun, protresite ga da se osuši i sitno ga iseckajte.

U tiganj dodajte polovinu peršuna, 200 ml pavlake za kuvanje, sve promešajte i ostavite da se krčka 5 minuta. Začinite solju i biberom.

Stavite taljatele na tanjir, poslužite uz piletinu sa pavlakom za kuvanje i ukasite peršunom.



Šablon: D



Vreme: 15 min



Porcije: 2-3

SASTOJCI

oko 320 g papardele
so
200 g dimljene slanine
200 g šampinjona
1 čen belog luka
2 supene kašike maslinovog ulja
2 supene kašike sitno iseckanog peršuna
80 g sveže narendanog parmezana
biber

Papardela sa šampinjoni- ma i slaninom

Skuvajte sveže napravljenu papardelu u slanoj vodi da bude „al dente“.

Isecite slaninu na kockice, a šampinjone očistite i isecite na kriške.

Oljuštite beli luk i iseckajte ga.

Kratko propržite beli luk i dimljenu slaninu na vrelom ulju.

Dodajte šampinjone i pržite 3–4 minuta, dok ne porumene.

U šampinjone i slaninu ubacite ocedenu papardelu sa supenom kašikom peršuna.

Začinite solju i biberom.

Za posluživanje dodajte preostali peršun preko papardele.



Šablon: D



Vreme: 30 min



Porcije: 6

SASTOJCI

oko 630 g taljatele
1 glavica crnog luka
1 čen belog luka
1 supena kašika maslinovog ulja
200 g kuvane šunke
100 g pršuta (dimljen, isečen na kockice)
500 g kiselog kupusa
200 g gratiniranog sira (narendan)
200 ml pavlake za kuvanje
so, biber



Gratinirane taljatele sa kiselim kupusom

Skuvajte domaće taljatele u ključaloj slanoj vodi da budu „al dente“, prospite vodu i ocedite ih.

Oljuštite beli i crni luk, sitno ih isekajte i propržite na maslinovom ulju sa pršutom.

Isecite kuvanu šunku na kockice i dodajte je zajedno sa kiselim kupusom.

Sve kratko prodinstajte.

U kalup za pečenje prvo stavite izmešani kiseli kupus, zatim taljatele i na to gratinirani sir. Prelijte pavlakom za kuvanje i pecite u zagrejanj pećnici na 200°C oko 30 minuta.

Prospite sveže samlevenom solju i biberom i poslužite.



Šablon: D



Vreme: 15 min



Porcije: 2-3

SASTOJCI

oko 320 g papardele
so
150 g graška, duboko
smrznut
2 stabljike mirođije
2 stabljike peršuna
1 netretirani limun
4 čena belog luka
20 kozica spremnih za
kuvanje, bez creva i
oljuštenih, osim repnog
dela
2 supene kašike
maslinovog ulja
80 ml bujona od
povrća
2 supene kašike meda
(ili sirupa od agave)
sveže mleveni biber
4 supene kašike naren-
danog pekorina





Papardela sa kozicama i graškom

Skuvajte sveže napravljenu papardelu u slanoj vodi da bude „al dente“.

Dodajte odležani grašak u toku poslednja 2 minuta.

Operite začinsko bilje, osušite ga protresanjem, očupajte ga i sitno ga isekajte.

Operite limun vrelom vodom, osušite ga tapkanjem, izrendajte koru i iscedite sok.

Oljuštite beli luk i sitno ga isekajte.

Operite kozice, osušite ih tapkanjem i kratko ih propržite na ulju u zagrejanom tiganju.

Dodajte beli luk i propržite ga.

Prelijte limunovim sokom i bujonom, pospite začinskim biljem i izrendanom korom limuna, umešajte med (ili sirup od agave) i ostavite da se krčka 2–3 minuta.

Začinite solju i biberom.

Dobro ocedite rezance sa graškom i rasporedite ih na tanjire.

Dodajte preko toga kozice sa sosom i poslužite posute pekorinom.



Šablon: E



Vreme: 15 min



Porcije: 2-3

Lingvin od spanaća sa sosom od oraha

U tiganju pržite orahe bez dodavanja masnoće, dok ne počnu da mirišu. Zatim sklonite tiganj sa ringle, ostavite da se malo ohladi i ostavite nekoliko polovina oraha za ukrašavanje. Isecite ostatak na sitne komadiće.

Oljuštite luk šalot i beli luk, pa isecite oba na sitne kockice. Propržite ih zajedno na vrelom ulju u šerpi, dok ne postanu staklasti.

Prelijte belim vinom.

Postepeno umešajte mocarelu.

Pomešajte skrob sa hladnim bujonom od povrća i pavlakom za kuvanje.

Sipajte u sos od sira uz mešanje i ostavite da se lagano krčka 5-10 minuta dok ne postane kremasto.

Skuvajte lingvine napravljene od soka od spanaća u slanoj vodi da budu „al dente“.

Operite začinsko bilje, osušite ga protresanjem i sitno iseckajte listove.

Pomešajte začinsko bilje i seckane orahe sa sosom i začinite solju i biberom.

Stavite rezance u sos.

Redajte i servirajte jelo posuto preostalim orasima i parmezanom.

SASTOJCI

oko 330 g lingvina od spanaća

60 g jezgra oraha

1 glavica luka šalot

1 čen belog luka

1 supena kašika

biljnog ulja

150 ml suvog belog

vina

150 g narendane

mozzarella

1 kašičica gustina

oko 80 ml bujona od

povrća

250 ml pavlake za

kuvanje

so

biber, beli

1-2 šake začinskog

bilja, npr. peršun,

bosiljak, origano

4 supene kašike

parmezana



Šablon: F



Vreme: 45 min



Porcije: 2-3

SASTOJCI

oko 320 g testa za raviole

1 kruška

150 g slanine, sitno

isečene na kockice

75 g planinskog sira,

fino narendan

1 glavica luka šalot

50 g slanine za

doručak na tanke

kriške

so, biber, muskat

50 g putera

NAPOMENA:

Od količine 250 g brašna + tečnosti može da se oblikuje oko 30 raviola.

Ravioli sa nadevom od slanine i kruške

Oljuštite kruške, očistite ih i isecite ih na sitne kockice.

Propržite kruške sa slaninom na puteru i začinite solju, biberom i muškatnim oraščićem.

! **Savet:** Kruške ne bi trebalo da postanu previše mekane, jer će nastaviti da se kuvaju kada se i ravioli budu kuvali.

Umešajte oko 35 g planinskog sira.

Oblikujte listove za lazanje, po potrebi ih malo razvucite oklagijom, isecite raviole i stavite ih u mašinu za raviole prema uputstvu za upotrebu.

Na sredinu tanjira za raviole stavite otprilike kašičicu mase krušaka, navlažite ivice lista raviola sa malo vode i zatvorite raviole.

Ponovite ovo sa svim raviolima, dok se testo za testeninu ne potroši.

! **Savet:** Stavite preostalo testo od sečenja raviola ponovo u aparat i upotrebite ga za oblikovanje novih listova za lazanje. Na ovaj način će se potrošiti sve testo.

Pažljivo stavite raviole u kipuću posoljenu vodu i kuvajte ih oko 6-7 minuta. Izvadite ih šupljikavom kašikom i ostavite ih da se ocede.

Zagrejte puter u tiganju, propržite sitno iseckani luk šalot dok ne postane staklast i začinite solju i biberom.

Dodajte raviole u tiganj i protresite ga.

Propržite kriške slanine dok ne postanu hrskave.

Poređajte raviole na tanjire, na njih stavite kriške slanine i pospite malo narendanog planinskog sira.



Šablon: F



Vreme: 55 min



Porcije: 4

SASTOJCI

oko 320 g listova za
lazanje
2 glavice crnog luka
2 čena belog luka
1 struk celera
1 šargarepa
500 g mlevenog
svinjskog mesa
5 supenih kašika
maslinovog ulja
so, biber
800 g pasiranog
paradajza
kajenski biber, mešavi-
na začina „Italijansko
začinsko bilje“
250 g mocarele
1 mala šaka bosiljka
čeri paradajz, za
ukrašavanje

Lazanje sa paradajz sosom, mlevenim mesom i mocarelom

Oljušite crni i beli luk i isecite ih na veoma sitne kockice. Operite celer i isecite ga na sitne kockice. Oljušite šargarepu, očistite je i isecite na sitne kockice.

Popržite mleveno meso u tiganju na 2 kašike maslinovog ulja 5–6 minuta, dok ne postane rastresito. Jako začinite solju i biberom. Zatim dodajte crni luk i beli luk i propržite 2–3 minuta. Sklonite tiganj sa ringle.

Propržite povrće isečeno na kockice jedno po jedno u tiganju na kašiki maslinovog ulja 3–4 minuta i ostavite u stranu.

Začinite pasirani paradajz solju, biberom, kajenskim biberom i mešavinom italijanskih začina.

Isecite mocarelu na tanke kolutove.

Zagrejte pećnicu na 180°C gornjeg i donjeg grejača, i podmažite kalup za pečenje (oko 20 x 30 cm) preostalim uljem.

Napravite sveže listove za lasanje. Po potrebi, malo istanjite listove za lasanje oklagijom.



Premažite dno kalupa paradajz sosom i obložite ga listovima za lazanje. Zatim dodajte preko toga malo mesne mešavine, kockice celera i šargarepe i malo paradajz sosa. Na vrh stavite malo mocarele i stavite preko toga sledeći sloj listova za lazanje. Ponovite ovo dok se sve ne potroši. Na kraju stavite mocarelu.

Pospite sveže mlevenim biberom, pokrijte kalup za pečenje aluminijumskom folijom i pecite u pećnici 25–30 minuta.

Operite, osušite bosiljak i iseckajte ga na krupne komade.

Za serviranje pospite lazanje bosiljkom i ukasite čeri paradajzom.



Šablon: F



Vreme: 45 min



Porcije: 4

Lazanje od spanaća sa kozicama i lososom

U šerpi otopite puter, dodajte brašno uz stalno mešanje i propržite. Nastavite da mešate i postepeno dodajte mleko. Prokuvajte sve uz mešanje oko 5 minuta i začinite solju, biberom i muskatom. Bešamel sos je spreman.

Oljuštite beli i crni luk, sitno ih isecajte i propržite ih na maslinovom ulju da postanu staklasti.

Dodajte odmrznuti spanać i zagrejte.

Operite, posušite i isecite filete lososa na krupne kocke (oko 2 x 2 cm).

Operite kozice i posušite ih.

Dodajte kocke lososa i kozice u spanać i zagrejte. Začinite solju, biberom i muskatom.

Dodajte oko 250 ml bešamel sosa i promešajte.

Napravite sveže listove za lazanje. Po potrebi, malo istanjite listove za lazanje oklagijom.

Podmažite kalup za pečenje i stavite sloj listova za lazanje u njega. Preko toga rasporedite polovinu mešavine spanaća, zatim još jedan sloj listova za lazanje i preostalu mešavinu spanaća. Završite slojem listova za lazanje i preko toga premažite preostali bešamel sos.

Isecite mocarelu na kolutove i rasporedite ih preko toga. Začinite solju, biberom i muskatom.

Pecite lazanje oko 25 minuta na cirkulaciji vazduha u prethodno zagrejanoj pećnici na 200°C.

SASTOJCI

oko 320 g listova za lazanje

1 pakovanje lista

spanaća (smrznuto)

150 g kozica (očiččene)

400 g filea lososa

4 čena belog luka

2 glavice crnog luka

2 kugle mocarele (250 g)

30 g pšeničnog brašna

500 ml mleka

30 g putera

muskat, so, biber



Šablon: F



Vreme: 50 min



Porcije: 4

SASTOJCI

oko 320 g listova za
laskanje
30 g pšeničnog brašna
500 ml mleka
30 g putera
so
sveže mleveni biber
muskat, narendani
1-2 supene kašike
soka od limuna
1 brokoli, oko 500 g
1 romanesko, oko
500 g
300 g rikote
80 g narendane kozje
gaude

Laskanje sa brokoliem i romaneskom

U šerpi otopite puter, dodajte brašno uz stalno mešanje i propržite. Nastavite da mešate i postepeno dodajte mleko. Sve prokuvajte uz mešanje oko 5 minuta i začinite solju, biberom, muskatom i sokom od limuna. Bešamel sos je spreman.

Operite brokoli i romanesko i isecite ih na male cvetiće. Blanširajte ih u ključaloj slanoj vodi 2-3 minuta, a zatim ih odmah isperite ledenom vodom i ocedite.

Prethodno zagrejte pećnicu na 180°C, sa cirkulacijom vazduha.

Napravite sveže listove za laskanje. Po potrebi, malo istanjite listove za laskanje oklagijom.

Namažite malo bešamel sosa po dnu kalupa za pečenje.

U kalup za pečenje naizmenično slažite listove za laskanje, bešamel sos i povrće, a preko povrća rasporedite rikotu.

Završite slojem listova za laskanje, premažite preostalim bešamel sosom, pospite kozjom gaudom i pecite u pećnici oko 35-40 minuta.

Klasične lazanje sa mlevenim mesom

U šerpi otopite puter, dodajte brašno uz stalno mešanje i propržite. Nastavite da mešate i postepeno dodajte mleko. Prokuvajte sve uz mešanje oko 5 minuta i začinite solju, biberom i muskatom. Bešamel sos je spreman.

Propržite mleveno meso na 2 supene kašike ulja.

Oljuštite beli i crni luk, sitno ih iseckajte i dodajte ih u mleveno meso.

Umešajte paradajz pire i prelijte paradajzom u komadima.

Začinite origanom, bosiljkom, solju, biberom i paprikom u prahu i ostavite da se krčka oko 10 minuta.

Napravite sveže listove za lazanje. Po potrebi, malo istanjite listove za lazanje oklagijom.

Podmažite kalup za pečenje i u njega stavite malo mase od mlevenog mesa, zatim sloj listova za lazanje i ponovo masu od mlevenog mesa. Odozgo premažite bešamel sosom i stavite još jedan sloj listova za lazanje itd. Poslednji sloj treba da bude bešamel sos.

Rasporedite sir na bešamel sos i pecite lazanje na cirkulaciji vazduha 30–40 minuta na 180°C.



Šablon: F



Vreme kuvanja:
55 min



Porcije: 7–8

SASTOJCI

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

600 g mlevenog mesa

2 glavice crnog luka

1 supena kašika para-
dajz pirea

500 g paradajza u ko-
madima (iz konzerve)

1 čen belog luka

origano, bosiljak, so,

biber, paprika u prahu

30 g pšeničnog brašna

500 ml mleka

30 g putera

muskat, so, biber

200 g gratiniranog sira
(narendan)



Šablon: F



Vreme: 80 min



Porcije: 6-7

VEDŽI

Ravioli sa nadevom od rikote i paradajza

SASTOJCI

oko 640 g testa za
raviole
(od 500 g brašna)
125 g kozjeg krem sira
125 g rikote
40 g pinjola
125 g paradajza
(sušeni, iz ulja, ocedeni)
75 g putera
80 g parmezana
(narendan)
50 g pinjola
so, biber
malo rukole
po želji malo para-
dajza (sušen, iz ulja,
oceden) za ukraša-
vanje

NAPOMENA:

Od količine 250 g brašna +
tečnosti može da se oblikuje
oko 30 raviola. Količina
nadeva u ovom receptu
dovoljna je za duplu količinu.
Zato oblikujte oko 60 raviola
od 500 g brašna + tečnost.

Ispržite sve pinjole u tiganju bez ulja.

Pomešajte kozji krem sir, rikotu, 40 g pinjola i 125 g
sušenog paradajza i fino ispasirajte. Začinite solju i
biberom.

Oblikujte listove za lazanje, po potrebi ih malo razvucite
oklagijom, isecite raviole i stavite ih u mašinu za raviole
prema uputstvu za upotrebu.

Na sredinu lista za raviole stavite otprilike kašičicu nade-
va od rikote, navlažite ivice testa i zatvorite ravioli.

Ponovite ovo sa svim raviolima, dok se testo za testeninu
ne potroši.

Savet: Stavite preostalo testo od sečenja raviola
ponovo u aparat i upotrebite ga za oblikovanje novih
listova za lazanje. Na ovaj način će se potrošiti sve
testo.

Pažljivo stavite raviole u kipuću posoljenu vodu i kuvajte
ih oko 6-7 minuta. Izvadite ih šupljikavom kašikom i
ostavite ih da se ocede.

Rastopite puter u tiganju.

Stavite rukolu na tanjir i preko nje poredajte raviole.
Prelijte raviole sa malo putera, pospite parmezanom
i preostalim pinjolima. Po želji dodajte malo sušenog
paradajza i poslužite.



Šablon: G



Vreme: 35 min



Porcije: 4

SASTOJCI

oko 320 g makarona
so
1 glavica crnog luka
50 g putera
2 supene kašike brašna
400 ml mleka
100 ml pavlake za
kuvanje
200 g narendanog
čedar sira
200 g narendanog
parmezana
so, biber, muskat

VEDŽI

Makaroni i sir

Zagrejte pećnicu na 200 °C gornjeg i donjeg grejača.

Skuvajte domaće makarone u ključaloj slanoj vodi da budu „al dente“. Prospite vodu, isperite ih ledeno hladnom vodom i ostavite ih da se ocede.

Oljušite crni luk i isecite ga na sitne kockice. Zagrejte puter u tiganju i propržite luk dok ne postane staklast.

Umešajte brašno, kratko ga propržite, pa sipajte mleko i pavlaku za kuvanje.

Sve stavite da se krčka uz mešanje oko 5 minuta, pa začinite solju, biberom i muskatom.

Pomešajte obe vrste sira.

Stavite polovinu makarona u kalup za pečenje, pospite polovinom sira i preko toga stavite preostale makarone.

Preljite sve sosom od pavlake za kuvanje i pospite preostalim sirom.

Stavite tepsiju u pećnicu i pecite oko 25–30 minuta dok ne porumeni.

Za serviranje dodajte malo sveže samlevenog bibera.



Šablon: G



Vreme: 55 min



Porcije: 4-6

SASTOJCI

oko 320 g makarona
200 g čeri paradajza
4 glavice crnog luka
2 paprike (crvene)
500 g mesa za giros
(spremno začinjeno)
malo ulja za prženje
150 g edamer sira
so, biber, paprika u
prahu

150 ml metakse (grčki
vinjak)
300 g pasiranog
paradajza
1 kašičica balzamiko
sirćeta
1 kašičica maslinovog
ulja
1 kašičica soka od
limuna
200 g pavlake za
kuvanje
2 čena belog luka
mešavina začina za
giros
ili
origano, mažuran, bo-
siljak, majčina dušica,
ruzmarin, so, biber

Giros tepsija sa makaronama sa metaksa sosom

Skuvajte domaće makarone u ključaloj slanoj vodi da budu „al dente“, prospite vodu i ocedite makarone.

Operite, očistite i isecite čeri paradajz na četvrtine.

Operite mladi luk i isecite ga na uske kolutiće.

Operite, očistite i isecite papriku na kockice.

Popržite meso za giros na ulju, izvadite ga iz tiganja i ostavite ga u stranu.

Propržite povrće u sosu od prženja i ponovo dodajte meso za giros. Skinite tiganj sa ringle dok pravite metaksa sos.

Stavite pasirani paradajz i pavlaku za kuvanje u šerpu.

Dodajte 3 kašičice mešavine začina za giros ili po pola kašičice origana, mažurana, bosiljka, majčine dušice i ruzmarina.

Oljuštite beli luk, sitno ga iseckajte i dodajte u smesu. Umešajte balzamiko sirće, maslinovo ulje i limunov sok. Dodajte 1 kašičicu šećera i začinite solju i biberom.

Dodajte metaksu i ostavite da se krčka dok ne nestane oštar miris alkohola.

Dodajte gotov metaksa sos u gotovo meso za giros i povrće i dobro promešajte.

Stavite makarone u kalup za pečenje, dodajte meso za giros sa metaksa sosom i sve pospite sirom.

Pecite u prethodno zagrejanoj pećnici na 180°C oko 25-30 minuta.

SASTOJCI

oko 320 g pene
testenine
2 jaja
200 ml slatke pavlake
6 supenih kašika šećera
50 g putera
1 prstohvat cimeta

Rezanci sa slatkom pavlakom

Dskuvajte domaće pene u ključaloj slanoj vodi da budu „al dente“, prospite vodu i ocedite pene.

U tiganju istopite puter i propržite ocedene pene dok ne porumene.

Dodajte 3 supene kašike šećera i izmešajte.

Umutite jaja sa slatkom pavlakom i preostalim šećerom.

Dodajte mešavinu jaja i pavlake u pene i smanjite vatru da se mešavina jaja malo stegne i kuva.

Za serviranje dodajte malo cimeta.



Šablon: H



Vreme: 15 min



Porcije: 2-3

SASTOJCI

oko 320 g pene
testenine
50 g groždica
4 supene kašike lešnika
(rendisanih)
500 ml mleka
2-3 prstohvata cimeta
u prahu
3 supene kašike šećera
100 ml slatke pavlake
1 kesica vanilin šećera
(8 g)
2 jabuke sa čvrstom
pulpom (npr. Jonagold)
so

Slatke pene sa mlekom i jabukama

Ispržite rendisane lešnike u dubokom tiganju dok ne porumene, izvadite ih i ostavite ih sa strane.

U tiganj dodajte domaće pene, groždice, mleko, 200 ml hladne vode, prstohvat soli, cimet, vanilin šećer i šećer.

Poklopiti i staviti da provri na jakoj vatri, pazeći da se ne prekuva. Zatim ostavite da se krčka na srednjoj vatri oko 5 minuta bez poklopca. S vremena na vreme malo promešajte, da se ništa ne bi lepilo za dno tiganja.

Operite jabuke, uklonite jezgro i isecite jabuke na kockice veličine oko 1-2 cm.

Pomešajte jabuke sa rezancima i nastavite da kuvate oko 5 minuta, mešajući da tečnost malo provri.

Dodajte slatku pavlaku i ponovo sve prokuvajte.

Pre serviranja pospite pečenim lešnicima.



Šablon: H



Vreme: 20 min



Porcije: 2-3



Šablon: H



Vreme: 15 min



Porcije: 4

SASTOJCI

oko 320 g pene
testenine
350 g kelja
so
2 glavice luka šarlot
2 čena belog luka
4 supene kašike
maslinovog ulja
150 g dimljene slanine,
blago prošarane
oko 150 ml mesnog
bujona
1-2 supene kašike
soka od limuna
sveže mleveni biber
sveže narendani par-
mezan, za posipanje



Pene sa keljom i slaninom

Operite, očistite i blanširajte kelj u slanoj vodi oko 5 minuta. Zatim ga naglo ohladite vodom, ocedite i isecite ga na male komade.

Oljuštite luk šalot i beli luk, oba sitno iseckajte i propržite u vrelom maslinovom ulju da postanu staklasti.

Isecite slaninu na trakice i kratko propržite.

Dodajte kelj i prelijte sa malo bujona. Dinstajte oko 10 minuta. Dodajte još bujona po potrebi, ali tečnost bi trebalo da skoro potpuno ispari do kraja kuvanja.

Skuvajte pene u slanoj vodi, tako da budu „al dente“.

Ocedite pene i pomešajte ih sa keljom.

Začinite solju, limunovim sokom i biberom i servirajte posuto parmezanom.



Šablon: H



Vreme: 25 min



Porcije: 3-4

SASTOJCI

oko 320 g pene od celog zrna
so
300 g cvetova
brokolija
5-6 supenih kašika
maslinovog ulja
sveže mleveni biber
1 čaša suvog belog
vina
200 g čeri paradajza
50 g semenki
suncokreta
2 sveža čena belog
luka
2 šake bosiljka
1-2 supene kašike na-
rendanog parmezana

Pene od celog zrna sa pestom od suncokreta

Skuvajte domaću testeninu od integralnog brašna (od 250 g integralnog brašna tipa 1050 i tečnosti) u slanoj vodi da budu „al dente“.

Operite, očistite, podelite brokoli na veće cvetove i kratko propržite na 1 kašičici ulja u zagrejanom tiganju.

Začinite solju i biberom i prelijte vinom. Pokrijte i dinstajte 2-3 minuta.

Operite, očistite i prepolovite paradajz. Dodajte ga u brokoli i kuvajte još 2 minuta.

Ispržite semenke suncokreta u drugom tiganju do zlatno smeđe boje. Sklonite ih sa ringle i ostavite da se ohlade.

Oljuštite beli luk i iseckajte ga na krupne komade. Operite i osušite bosiljak protresanjem, pa počupajte listove. Sitno izgnječite beli luk u avanu.

Dodajte semenke suncokreta i iseckajte ih na krupne komade.

Umešajte parmezan i preostalo ulje, pa začinite solju i biberom.

Ocedite rezance i po potrebi ih prelijte sa malo kuvane vode i pestom, pa ih umešajte sa povrćem.

Začinite po ukusu i servirajte.



Šablon: H



Vreme: 20 min



Porcije: 2-3

SASTOJCI

320 g pene testenine
2 crvene čili paprike
1-2 čena belog luka
1 manja glavica crnog luka
100 g ljutog kulena
4-5 supenih kašika maslinovog ulja
400 g pasiranog paradajza
1 supena kašika paradajz pirea
so
sveže mleveni biber
60 g pecorino sira, za posipanje
listovi bosiljka, za ukrašavanje



Pene u pikantnom sosu od paradajza

Operite čili paprike, prepolovite ih i uklonite semenke. Sitno iseckajte pulpu.

Oljuštite crni i beli luk i sitno ga isecite.

Isecite kulen na veoma sitne kockice.

Zagejte maslinovo ulje zagrejte u loncu, pa propržite crni luk, beli luk i kulen u njemu.

Dodajte paradajz i čili. Umešajte paradajz pire, začinite solju i biberom i ostavite da se krčka oko 10 minuta.

U međuvremenu skuvajte domaće pene u ključaloj slanoj vodi da budu „al dente“, prospite vodu i ocedite pene.

Pomešajte pene sa sosom.

Poređajte u duboke tanjire, po vrhu narendajte pecorino i ukasite bosiljkom.

Lista recepata

F

Fetučine sa sosom od parmezana i limuna	9
Flambirana pileтина sa taljatelama	11

G

Giros tepsija sa makaronama sa metaksa sosom	25
Gratinirane taljatele sa kiselim kupusom	13

K

Klasične lazanje sa mlevenim mesom	22
------------------------------------	----

L

Lazanje od spanaća sa kozicama i lososom	20
Lazanje sa brokolijem i romaneskom	21
Lazanje sa paradajz sosom, mlevenim mesom i mocarelom	18
Lingvin od spanaća sa sosom od oraha	16

M

Makaroni i sir	24
----------------	----

P

Papardela sa kozicama i graškom	15
Papardela sa šampinjonima i slaninom	12
Pene od celog zrna sa pestom od suncokreta	28

Pene sa keljom i slaninom	27
Pene u pikantnom sosu od paradajza	29
Pšenična rezanca bez jaja	3
Pšenični rezanci sa jajima	3

R

Ravioli sa nadevom od rikote i paradajza	23
Ravioli sa nadevom od slanine i kruške	17
Rezanci od durum pšeničnog griza bez jaja	3
Rezanci od durum pšeničnog griza sa jajima	2
Rezanci sa slatkim pavlakom	26

S

Slatke pene sa mlekom i jabukama	26
Špagete bolonjez	5
Špagete karbonara	4
Špagete sa zudlama i lososom	6
Špagetoni aglio olio	7
Špagetoni kapreze sa pečanim paradajzom	8

T

Taljatele sa povrćem i narendanim sirom	10
---	----

U

Uvod	2
------	---

Reference o slikama

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