

APARAT ZA SPORO KUVANJE

Kreativni recepti



SILVERCREST®

SADRŽAJ

Čorbe. 02

Glavna jela 14

Desert 38

Popis ključnih reči 52

Reference o slikama 54



ČORBA

Vreme pripreme: 30 min

Vreme krčkanja oko: 4,5 h

Stepen težine: srednje

Sastojci za 4 osobe:

1 puterasta bundeva,
oko 1,5 kg

1 velika glavica crnog luka

3 - 4 čena belog luka

3 cm đumbira

200 g krompira za kuvanje sa
visokim sadržajem skroba

2 supene kašike
maslinovog ulja

so

sveže mleveni biber

garam masala
(indijska mešavina začina)

1 l bujona od povrća

2 kriške tost hleba

2 supene kašike semenki
bundeve

2 supene kašike maslaca
60 g kisele pavlake

Vegetarijansko jelo

KREM ČORBA OD BUNDEVE

sa garam masalom

Oljuštite bundevu, izvadite
semenke i isecite bundevu na
krupne kocke.

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

Oljuštite đumbir i isecite ga na
kockice.

Oljuštite krompir, operite ga i
isecite ga na krupne kocke.

Zagrejte ulje u tiganju i pržite
crni luk, beli luk i đumbir dok
ne posvetle i onda odložite na
stranu.

Stavite bundevu, krompir i
mešavinu luka u keramičku
šerpu.

Sipajte bujon, začinite sve
solju, biberom i 1-2 kašičice
garam masalom, pa ostavite
da se poklopljeno krčka 4,5
časa na stepenu „SS“.

Zatim ostavite čorbu da se
hladi oko 10 minuta.

U međuvremenu, isecite tost
hleb na male kocke.

Ispržite semenke bundeve u
tiganju sa prevlakom, bez ulja,
onda odložite na stranu.

Zagrejte maslac u tiganju i
pržite kocke hleba, tako da
sa svih strana dobiju zlat-
no-smeđu boju.

Pasirajte čorbu dok ne
postane kremasta, začinite je
i raspodelite u šolje.

Dodajte po 1,5 supenu
kašiku kisele pavlake u čorbu,
raspodelite krutone na čorbu
i servirajte čorbu sa posutim
suvo isprženim semenkama
bundeve i garam masalom.



ČORBA

Vreme pripreme: 30 min

Vreme krčkanja oko: 6 h

Stepen težine: jednostavno

Sastojci za 6 osoba:

3 supene kašike
pročišćenog maslaca

250 g šargarepe, u kolutovima

250 g krompira,
isečenog na kocke

500 g junetine, kocke mesa ne
treba da budu
prekrupno isečene

250 g crnog luka,
isečenog na kocke

3 supene kašike paradajz pirea

1 supena kašika
slatke paprike u prahu
so, biber, čili

2 paprike, isečene na kocke

1 l mesnog bujona

GULAŠ ČORBA

Pržite šargarepu i krompir sa
jednom supenom kašikom
pročišćenog maslaca u tiganju
i onda sipajte u keramičku
šerpu.

Ispržite kocke mesa i crni luk u
ostatku pročišćenog maslaca i
dodajte paradajz pire nekoliko
minuta pre kraja.

Začinite solju, paprikom,
čilijem i biberom.

Zatim stavite i meso u aparat.

Dodajte mesni bujon i paprike.

Ostavite da se jelo krčka oko
6 časova na stepenu „SS“.



Savet:

Ako volite začineniju čorbu, možete da dodate
i malo ljute crvene paprike.



ČORBA SA SIROM I PRAZILUKOM

Očistite praziluk i isecite ga na kolutove.

Očistite crni luk i isecite ga na kockice.

Dinstajte praziluk i crni luk na ulju u šerpi, dok ne budu providni i onda sipajte u keramičku šerpu.

Podesite aparat na stepen „SS“ i poklopite.

Kratko pržite mleveno meso u tiganju dok se ne stvore mrve, pa i meso dodajte u keramičku šerpu.

Dodajte topli bujon od povrća i ostavite da se krčka 2,5 časa na stepenu „SSS“ ili 5 časova na stepenu „SS“.

Zatim podesite aparat na stepen „SSS“, umešajte topljeni sir i dodajte ocedene pečurke.

Začinite sa malo muskata i ostavite da se lagano krčka 30 minuta.

Pre serviranja, pospite peršun na čorbu.

Vreme pripreme: 20 min

Vreme krčkanja oko: 2,5 h

Stepen težine: jednostavno

Sastojci za 4 osobe:

3 struka praziluka

2 glavice crnog luka

1/2 supene kašike ulja

500 g mlevenog
mešanog mesa

so, biber, so sa belim lukom

1 l bujona od povrća

1 konzerva šampinjona

100 g kremastog topljenog sira

200 g topljenog sira sa začins-
kim biljem

muskat kao začim za kraj

peršun za posipanje





ČORBA OD SOČIVA

sa šunkom

Oljuštite crni luk i beli luk, pa ih isecite na kockice. Skinite niti sa celera i isecite celer na kolutove. Oljuštite šargarepu i isecite je na kolutove.

Zagrejte malo ulja u tiganju i kratko pržite šunku u njemu. Izvadite šunku i odložite je na stranu.

Dodajte još malo ulja u tiganj i zagrejte ga. Kratko pržite crni luk i beli luk.

Dodajte šećer i ostavite ga da se malo karamelizuje.

Dodajte paradajz pire i kratko ga pržite sa ostalim sastojcima. Prelijte crnim vinom i ostavite da se malo ukrčka.

Stavite sve u keramičku šerpu. Dodajte meso, pasirani paradajz, sočivo, povrće, majčine dušice, lovorov list i mesni bujon.

Ostavite sve da se lagano krčka 3 - 4 časa na stepenu „“, pritom uz stalno mešanje.

Začinite solju, biberom i balzamikom sirćetom.

Dodajte majoran i ostavite čorbu od sočiva da se krčka još 20 minuta do kraja.

Operite spanać u listu i osušite ga protresanjem.

Izvadite meso, stavite ga na dasku i čupajte ga ili ga isecite na komade.

Izvadite lovorov list i majčinu dušicu, pa sipajte čorbu u činiju.

Raspodelite spanać u listu po čorbi i lagano ga stisnite u čorbu.

Dodajte očupano meso na čorbu, očupajte preostalo lišće sa grančice majčine dušice, pospite je po čorbi i servirajte.

Vreme pripreme: 30 min

Vreme krčkanja oko: 3 - 4 h

Stepen težine: srednje

Sastojci za 4 osobe:

- 2 velike glavica crnog luka
- 1 čen belog luka
- 3 supene kašike maslinovog ulja
- 500 g salamurene šunke
- 1 supena kašika smeđeg šećera
- 4 grančice majčine dušice
- 2 lovorova lista
- 2 supene kašike paradajz pirea
- 150 ml crnog vina
- 250 g pasiranog paradajza
- 800 ml mesnog bujona
- 250 g smeđeg sočiva
- 2 šargarepe
- 3 struka celera
- so
- sveže mleveni biber
- 1 supena kašika suvog majorana
- 3 supene kašike balzamik sirćeta
- 1 puna šaka mladog spanaća

ČORBA

Vreme pripreme: 30 min

Vreme krčkanja oko: 3 h

Stepen težine: jednostavno

Sastojci za 6 osoba:

6 krompira

6 šargarepa

1 mala keleraba

1 struk praziluka

1/2 čena belog luka (iseckan)

170 g boranije

1100 ml bujona od povrća

100 ml pavlake

3 supene kašike bibera

2 kašičice soli

1 kašičica majčine dušice

2 supene kašike peršuna
(iseckan)

3 kašičice gustina

Vegetarijansko jelo

ČORBA OD POVRĆA

Oljuštite šargarepu, krompir i kelerabu, pa isecite sve na kockice.

Očistite boraniju.

Operite praziluk i isecite ga na kolutove.

Stavite povrće zajedno sa bujonom, iseckanim belim lukom, iseckanim peršunom i začинима u keramičku šerpu.

Ostavite jelo da se krčka oko 3 časa na stepenu „SSS“.

Rastvorite gustin u malo mlake vode i pomešajte ga sa jelom. Dodajte pavlaku.

Ostavite sve da se lagano krčka još oko 15 minuta.

Začinite, po potrebi dodajte začine i servirajte.



ČORBA OD GRAŠKA

Oljuštite krompir i crni luk, pa isecite sve na kocke.

Očistite povrće za čorbu i isecite ga na kocke.

Stavite zelene mahunarke, crni luk, krompir i povrće za supu u keramičku šerpu.

Napomena: *Neočišćeni grašak mora pre upotrebe da omekša preko noći! Morate da uračunate i duže vreme krčkanja!*

Stavite meso i kobasice preko.

Dodajte 1,5 litre vruće vode, dok svi sastojci ne budu ravnomerno prekriveni.

Začinite solju i biberom ili sa malo bujona sa usitnjenim suvim povrćem za supu.

Poklopite i ostavite da se krčka 4 do 4,5 časa na stepenu „SSS“. Pažljivo izvadite meso i po potrebi skinite masnoću i kosti sa mesa. Isecite meso na kocke.

Isecite kobasice od mlevenog mesa i bečke kobasice na kolutove.

U zavisnosti od gustine, pasirajte deo čorbe u zasebnoj posudi.

Vratite meso i kolutove kobasica u keramičku šerpu, pa dobro promešajte jelo u šerpi.

Začinite još jednom solju i biberom, po potrebi.

Operite peršun i iseckajte ga.

Pospite ga po čorbi od graška.

Vreme pripreme: 30 min

Vreme krčkanja oko:

4 h - 4h 30 min

Stepen težine: srednje

Sastojci za 6 osoba:

500 g suvih zelenih mahunarki

2 glavice crnog luka

1/2 vezice povrća za čorbu

400 g svinjskog vrata

2 manje kobasice od mlevenog svinjskog mesa, dimljene

1 lovorov list

1 kašičica suvog majorana

500 g krompira

4 bečke kobasice

so, biber, bujon sa usitnjenim suvim povrćem za supu

1 vezica peršuna

1,5 l vode

ČORBA

Vreme pripreme: 30 min

Vreme krčkanja oko: 4 h 10 min

Stepen težine: jednostavno

Sastojci za 4 osobe:

1 kg brokolija

300 g krompira za kuvanje sa visokim sadržajem skroba

1/2 struka praziluka

1 glavica crnog luka

2 čena belog luka

1 l pilećeg bujona

so

sveže mleveni biber

250 g graška, duboko smrznut

100 g narendanog
pekorino sira

100 g narendanog
fontina sira

75 g narendanog parmezana

2 supene kašike
vlašca u sitnim kolutovima

maslinovo ulje za pokapanje

KREM ČORBA OD BROKOLIJA

sa tri vrste sira

Operite brokoli, podelite ga na cvetove, oljuštite struk, pa i njega isecite na male komade.

Oljuštite krompir i isecite ga na kocke.

Operite praziluk i isecite ga na kockice.

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

Stavite sve zajedno sa pilećim bujonom, malo soli i bibera u keramičku šerpu i poklopite.

Stavite da se krčka oko 4 časa na stepenu „SSS“.

Skinite poklopac, dodajte grašak i ostavite da se još lagano krčka 5-10 minuta u poklopljenoj šerpi.

Zatim pasirajte pekorino sir, fontina sir i polovinu parmezana štapnim mikserom u čorbi, dok se sve ne poveže i ne dobije homogena smesa.

Začinite, raspodelite u činije, raspodelite preostali parmezan i sitne kolutove vlašca u činije, prelijte sa malo maslinovog ulja i servirajte.



ČORBA

Vreme pripreme: 15 min

Vreme krčkanja oko: 5 h

Stepen težine: jednostavno

Sastojci za 6 osoba:

1 malo pile za čorbu, spremno
za kuvanje

1 - 1,5 litre vode

4 šargarepe

1/4 korena celera

2 korena peršuna

1 struk praziluka

1 supena kašika soli

1 kašičica suvog selena

1 kašičica crnog mlevenog
bibera

1 lovorov list

1 kašičica iseckanog korena
đumbira

1 vezica peršuna, zgužvani

PILEĆA ČORBA

Ostavite aparat da se zagreje
10 minuta na stepenu „SSS“.

Isecite praziluk na kolutove, a
ostalo povrće na kockice.

Stavite piletinu za čorbu u
keramičku šerpu.



Savet: Piletina za čorbu
ne bi trebalo da bude

suviše krta. Za dobar bujon je
potrebna masnoća.

Nipošto nemojte odvojiti maso-
noću pre kuvanja!

Raspodelite kockice povrća,
kao i sve začine, osim peršu-
na, preko piletime.

Sipajte vodu. Ostavite da se
krčka 5 časova na stepenu
„SSS“.

Kada vreme krčkanja istekne,
izvadite piletinu iz bujona,
odvojite meso od kostiju,
isecite ili čupajte ga na komade
veličine zalogaja i vratite ga u
keramičku šerpu.

Ostavite meso nekoliko minuta,
da se ponovo zagreje.

Iseckajte i dodajte peršun.



Savet:

Ako volite hrskavo povrće, dodajte još povrća
1 čas pre isteka vremena krčkanja.

LAZANJA ČORBA

Kratko pržite juneće mleveno meso sa crnim lukom na ulju u tiganju. Začinite solju i biberom, pa stavite sve u keramičku šerpu.

Dodajte paradajz, beli luk, bujon i vodu, zatim promašjte sve sa povrćem.

Dodajte bosiljak i origano, zatim začinite solju i biberom prema ukusu.

Ostavite da se krčka 3,5 do 4 časa na stepenu „SSS“.

Ostavite spanać da se odmrzne.

Skuvajte testeninu „al dente“ i odložite je na stranu.

Dodajte testeninu i spanać u keramičku šerpu i ostavite da se zagreje još 30 minuta na stepenu „SSS“, dok ne postane vruće.



Savet:

Pre serviranja, sipajte sir za picu, parmezan ili rikota sir na čorbu i pospite bosiljak po njoj.

Vreme pripreme: 30 min

Vreme krčkanja oko: 4,5 h

Stepen težine: jednostavno

Sastojci za 6 osoba:

- 500 g junećeg mlevenog mesa
- 2 glavice crnog luka, iseckan
- 2 supene kašike maslinovog ulja
- 2 konzerve iseckanog paradajza (800 g)
- 500 ml pasiranog paradajza
- 400 ml junećeg bujona
- 400 ml vode
- 2 crvene paprike, isečene na kocke
- 1 čen belog luka (sitno iseckan)
- 200 g svežih šampinjona u listovima
- po ½ kašičice suvog bosiljka i origana
- so, biber
- 150 g široke taljatele, nekuvane
- 100 g spanaća (duboko smrznuti)

Za serviranje:

- sveži bosiljak
- 200 g narendanog sira za picu (mocarela), opciono parmezan i/ili rikota sir

GLAVNO JELO

Vreme pripreme: 30 min

Min. vreme krčkanja: 7 h

Stepen težine: jednostavno

Sastojci za 6–8 osoba:

1,3 - 1,5 kg svinjetine, bez
kostiju (plečka ili but
(gornja plečka))

2 supene kašike
smeđeg šećera

1 supena kašika slatke
paprike u prahu

2 kašičice krupne soli
sveže mleveni biber

2 velike glavice crnog luka

500 ml đumbirovog
piva ili rut piva

1 flaša sosa za roštilj

PULLED PORK (TRGANA SVINJETINA)

Operite svinjsko meso pod
mlazom vode i osušite ga
tapkanjem.

Pomešajte šećer sa paprikom
u prahu, solju i biberom u
maloj činiji. Ovim začinima
utrljajte meso, sa svih strana.

Oljuštite crni luk i isecite ga na
kolutove.

Poređajte polovinu crnog luka
u keramičku šerpu.

Stavite meso na raspoređeni
luk i prekrijte ga preostalim
kolutovima crnog luka.

Preljite đumbirovim pivom i
ostavite da se poklopljeno
krčka 6-7 časova na stepenu

„ss“.

Ponovo izvadite meko meso i
odložite ga na stranu.

Ako je potrebno, skinite višak
masnoće sa mesa i onda
čupajte meso pomoću dve vi-
ljuške, tako da dobijete tipičan
„Pulled Pork“.

Vratite svinjetinu zajedno sa
crnim lukom u Slow Cooker -
aparatus za krčkanje - i sve pro-
mešajte sa sosom za roštilj.

Ostavite da se sve još 1-2
časa poklopljeno krčka.

Servirajte „Pulled Pork“, po
želji, bez priloga, na pirinču,
u zemički ili sendviču.



GLAVNO JELO

Vreme pripreme: 45 min

Mirovanje oko: 3 h

Vreme krčkanja oko: 1 h

Stepen težine: srednje

Sastojci za 8 osoba:

Za tortilje:

oko 360 g brašna

2 kašičice soli

200 ml vode

brašno, za pripremu testa

Za čili:

1 glavica crnog luka

2 čena belog luka

2 crvene čili paprike

2 supene kašike

maslinovog ulja

800 g mlevene junetine

2 kašičice paradajz pirea

oko 500 ml mesnog bujona

4 paradajza

250 g crvenog pasulja

(iz konzerve)

2 stabljike origana

1/2 kašičice mlevenog kumina

1/2 kašičice smeđeg šećera

so

sveže mleveni biber

Za garniranje:

4 zelene čili paprike

250 g kisele pavlake

oko 200 g narendanog

čedar sira

kajenski biber

TAKOS

sa čilijem „sa mesom“

Da biste napravili tortilju, pomešajte brašno i so u činiji.

Dodajte vodu i mesite sve dok ne dobijete glatko testo.

Ako je potrebno, dodajte još malo vode ili brašna.

Oblikujte testo u kuglu, umotajte kuglu u foliju i ostavite je da miruje oko 3 časa.

Za čili, oljuštite crni luk i beli luk, pa ih isecite na kockice.

Prepolovite čili paprike, očistite ih i takođe ih isecite na sitne komade.

Sipajte ulje u vruć tiganj ili šerpu, dodajte mleveno meso, promešajte i kratko ga pržite dok se ne stvore mrve.

Kada lagano potamni, dodajte kockice crnog luka, belog luka i čili paprike, i sve promešajte.

Pržite 2-3 minuta, pa dodajte paradajz pire da se kratko proprži sa ostalim sastojcima.

Stavite sve u keramičku šerpu. Podesite aparat na „SSS“ i dodajte bujon.

Operite paradajz, isecite peteljke sa korenom i isecite paradajz na krupne komade.

Dodajte ga čiliju i ostavite da se tiho krčka oko 1 čas. Povremeno promešajte jelo.

U međuvremenu, isecite testo za tortilje na 8 jednako velikih komada i izvaljajte ih u tanke tortilje, na površini koja je posuta brašnom.

Nastavak na str. 18



GLAVNO JELO

Otresite brašno sa tortilja i stavite ih zaredom u vruć tiganj bez masnoće da se peku sa obe strane oko 1 minut.

Zatim ih izvadite i isecite ih na male komade.
Ostavite ih da se ohlade.

Operite pasulj pod mlazom vode i ostavite ga da se dobro ocedi.

Dodajte ga čiliju oko 15 minuta pre isteka vremena krčkanja.

Očupajte lišće origana i sitno ga iseckajte.

Na kraju, promešajte sa čilijem i začinite kuminom, šećerom, solju i biberom.

Operite zelene čili paprike pod mlazom vode, izvadite semenke i isecite ih na što sitnije kolutove.

Rasporedite čili na zalagajčiće hleba i stavite na njih mrvicu kisele pavlake, sira i kolutove čilija.

Pospite malo kajenskog bibera i servirajte.



KROMPIR ČORBA SA SENFOM

Isecite krompir, šargarepu i celer u kockice i stavite sve zajedno sa bujonom i lovorovim listom u keramičku šerpu.

Ostavite da se krčka 2,5 časa na stepenu „“.

Isecite crni luk na sitne kockice.

Ispržite trake slanine u tiganju, tako da budu hrskave i onda ih izvadite iz tiganja.

Dinstajte kockice crnog luka na masnoći od slanine, dok luk ne bude providedan.

Nakon 2,5 časa, stavite kiselu pavlaku, senf, trake slanine i crni luk u keramičku šerpu i začinite sve solju i biberom.

Na kraju dodajte sitno iseckani peršun i promešajte.

Vreme pripreme: 30 min

Vreme kuvanja/pečenja oko: 2,5 h

Stepen težine: normalno

Sastojci za 3-4 osobe:

8 krompira srednje veličine

3 šargarepe

1 kolut korena celera

300 ml pilećeg bujona

1 lovorov list

2 supene kašike senfa, srednje
ljuti

150 g kisele pavlake

3 glavice crnog luka

1 pakovanje slanine (isečene
u trake)

2 stabljike peršuna

so i biber



GLAVNO JELO

Vreme pripreme: 30 min

Vreme za mariniranje oko: 30 min

Vreme kuvanja oko: 7 h 40 min

Stepen težine: jednostavno

Sastojci za 4 osobe:

1 kg junećih prsa

so

biber

1 šargarepa

100 g celera

1 lovorov list

750 ml junećeg bujona

150 ml crnog vina

1 kašičica paprike u prahu

6 klemija

1 mala grančica

majčine dušice

650 g krompira za kuvanje sa visokim sadržajem skroba

100 ml mleka

muškatni oraščić

4 glavice crnog luka

100 g maslaca u malim kockama

300 g slatkih mahuna

DINSTANA JUNEĆA PRSA

sa crnim lukom i krompir pireom

Začinite juneća prsa solju i biberom i utrljajte začine u meso. Ostavite meso da miruje 30 minuta i onda ga stavite u keramičku šerpu.

Operite šargarepu i isecite je na kocke.

Operite celer i takođe ga isecite na kocke.

Dodajte sve zajedno sa bujonom, crnim vinom, začinima i majčinom dušicom mesu, poklopite i ostavite da se dinsta oko 7 časova na stepenu „5“.

Operite krompir i kuvajte ga oko 35 minuta u slanoj vodi. Zatim prospite vodu, ostavite da para ispari, oljuštite krompir dok je još topao i istisnite ga kroz presu u šerpu.

Zagrejte mleko, začinite ga solju i muškatnim oraščićem. Sipajte preko krompira, promešajte sa polovinom maslaca i držite na toplom.

Oljuštite crni luk, prepolovite ga i isecite ga na trake.

Dinstajte crni luk sa polovinom preostalog maslaca u tiganju oko 10 minuta, uz povremeno mešanje, dok blago ne potamni.

Pažljivo izvadite malo bujona iz keramičke šerpe i sipajte ga na crni luk.

Ostavite da se ukuva, protresite i odložite na stranu.

Operite slatke mahune, očistite i kuvajte ih na pari u situ iznad ključale vode 2-3 minuta.

Izvadite meso, isecite ga poprečno niz vlakno u kriške i stavite ga na tanjire.

Stavite pire i slatke mahune pored mesa, raspodelite crni luk na meso, po želji prelijte sa malo bujona od kuvanja i servirajte.





SVINJSKO PEČENJE

sa batatom i boranijom

Operite meso i kosti pod mlazom hladne vode, pa ih osušite tapkanjem. Utrljajte so i biber u meso, sa svih strana.

Oljuštite crni luk, beli luk, šargarepu i celer, pa sve isecite na kocke.

Zagrejte ulje u pekaču i kratko pržite meso sa svih strana.

Izvadite meso, zatim u istom ulju propržite kosti oko 10 minuta pri srednjoj temperaturi, uz mešanje.

Dodajte povrće i pržite dok ne potamni.

Stavite sve u keramičku šerpu, pa dodajte mesni bujon i 250 ml piva.

Stavite meso u keramičku šerpu i ostavite da se krčka 2-2,5 časa na stepenu „“.

Stalno kontrolišite pečenje i dolijte mesni bujon i preostalo pivo, po potrebi.

Operite batate i izbodite ih više puta viljuškom.

Utrljajte krupnu morsku so i maslinovo ulje u batate sa svih strana, stavite ih u kalup za pečenje i pecite ih u zagrejanom pećnici oko 70 minuta na 180 °C.

Izvadite meso iz safta i održavajte ga toplim na rešetki u pećnici.

Skinite kosti i propasirajte saft kroz fino sito.

Po potrebi, ostavite još malo da se ukrčka ili dodajte tečnost (po želji, lagano povežite gustinom).

Začinite solju i biberom.

Vreme pripreme: 1 h 15 min

Vreme krčkanja oko: 2 h 50 min

Stepen težine: normalno

Sastojci za 4-6 osoba:

Za pečenje:

1,5 kg svinjetine za pečenje,
npr. od buta (npr. ruža)

500 g sitno iseckanih svinjskih
kostiju

so

sveže mleveni biber

2 glavice crnog luka

1 čen belog luka

2 šargarepe

150 g korena celera

2 supene kašike biljnog ulja

oko 400 ml mesnog bujona

500 ml tamnog piva

Za priloge:

2 batata srednje veličine

krupna morska so

maslinovo ulje

so

sveže mleveni biber

sok od limuna

40 g maslaca

500 g boranije

1 - 2 grančice čubra

Nastavak na str. 24

GLAVNO JELO

Kuvajte (blanišrajte) boraniju zajedno sa čubrom oko 8 minuta na pari, u velikoj količini slane vode. Zatim prospite vodu i ostavite da se ocedi.

Prepolovite batate, rastresite unutrašnji deo batata viljuškom, začinite ih solju i biberom, pokapajte ih sokom od limuna i stavite po komad maslaca na njih.

Isecite svinjsko pečenje na kriške i stavite ga sa malo safta, sa boranijom i batatima na tanjire.

Vreme pripreme: 30 min
Min. vreme krčkanja: 3 h
Stepen težine: jednostavno

Sastojci za 4-6 osoba:

800 g mlevenog mesa,
(pola junetina, pola svinjetina)

2 glavice crnog luka

2 konzerve paradajza
u komadima (oko 800 ml)

2 paprike

1 supena kašika mlevenog čilija

5 čili paprika

1 kašičica mlevenog kima

1 konzerva crvenog pasulja

1 konzerva kukuruza

JELO SA ČILIJEM

Kratko propržite mleveno meso u tiganju, pa ga stavite u keramičku šerpu.

Operite papriku i čili paprike, izvadite semenke i isecite ih na sitne komade.

Isecite crni luk na sitne komade.

Ocedite pasulj i kukuruz i isperite čistom vodom.

Stavite sve sastojke uz mleveno meso u keramičku šerpu i dobro promešajte.

Poklopite i ostavite da se lagano krčka oko 3 časa na stepenu „SSS“.



ČORBA OD KELJA

Operite kelj, odvojite krupna rebra sa listova i isecite ga na sitne komade.

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

Rasecite praziluk uzdužno, temeljno ga operite i isecite ga na kolutove ili sitne komade.

Zagrejte ulje u šerpi, pa u njoj zaredom kratko propržite crni luk, beli luk, šargarepu i praziluk.

Dodajte sitno isečeni kelj, ostavite ga da splasne i prelijte bujonom od povrća.

Prespite sve u keramičku šerpu.

Operite jabuke i isecite ih na kockice, zatim ih dodajte sa pasiranim paradajzom i senfom u keramičku šerpu, promešajte i, po potrebi, začinite solju i biberom.

Ostavite da se krčka 4 - 5 časova na stepenu „5“.

Vreme pripreme oko: 45 min

Vreme kuvanja/pečenja oko:

4 - 5 h

Stepen težine: normalno

Sastojci za 8 osoba:

4 glavice crnog luka

4 čena belog luka

6 šargarepa

2 struka praziluka

1000 g kelja

4 supene kašike ulja

2 litre instant bujona od povrća

600 g pasiranog paradajza

2 jabuke

2 supene kašike senfa

so i biber



GLAVNO JELO

Vreme pripreme: 1 h 15 min

Vreme krćkanja oko: 3,5 - 4 h

Stepen težine: normalno

Sastojci za 6 osoba:

2 glavice crnog luka
2 ćena belog luka
3 supene kašike
maslinovog ulja
2 supene kašike paradajz pirea
45 ml crnog vina
600 g paradajza u komadima, iz
konzerve
300 g pasiranog paradajza
3 fileta sardele
so
1 prstohvat šećera
sveže mleveni biber
1 - 2 kašićice suvog italijanskog
zaćinskog bilja, npr. majćina
dušića, origano, ruzmarin
600 g mešanog mlenenog mesa
oko 3 supene kašike prezle
1 veliko jaje
so
sveže mleveni biber
3 supene kašike sitno isećkanog
zaćinskog bilja, majćine dušiće,
ruzmarina, peršuna
3 - 4 supene kašike pavlake
75 g narendanog parmezana

Uz to:

750 g špageta
so

ŠPAGETE

sa ćufticama u marinara sosu

Oljuštite crni luk i beli luk, pa ih
isećite na kockice.

Zagrejte ulje u šerpi i kratko
proprćžite crni luk i polovinu
belog luka dok ne posvetle.

Dodajte paradajz pirea,
promešajte, zatim ga kratko
ostavite da se zakuva i onda
prelijte crnim vinom.

Dodajte paradajz u komadu i
pasirani paradajz.

Isećkajte filete sardela na
krupne komade, dodajte ih
u šerpu, pa sve promešajte
i zaćinite solju, biberom,
šećerom i zaćinskim biljem.

Dodajte sos u keramićku
šerpu.

Stavite mleveno meso u ćiniju.

Dodajte prezle, jaje, so, biber,
zaćinsko bilje, preostali beli luk
i kiselu pavlaku.

Promešajte sve u mesnu sme-
su, tako da smesa može dobro
da se oblikuje, a po potrebi,
dodajte još malo pavlake ili
prezle.

Oblikujte iz smese ćuftice
velićine oko 3 cm, stavite ih
u sos i pospite ih polovinom
parmezana.

Ostavite sve da se poklopljeno
krćka 3,5 ćasa na stepenu
„S“.

Kuvajte špagete u slanoj vodi,
tako da budu „al dente“.

Zaćinite sos.

Prospite vodu iz šerpe, ostavi-
te špagete da se ocede i onda
ih raspodelite u duboke tanjire.

Stavite ćuftice sa sosom preko
špageta, pospite preostali
parmezan i servirajte.





BOEUF, BOURGUIGNON (JUNEĆI GULAŠ U CRNOM VINU)

Operite meso, osušite ga tapkanjem i isecite ga na veće kocke.

Oljuštite, tj. očistite šargarepu i celer, operite i isecite ih na komade veličine zalogaja.

Oljuštite luk-kozjak i beli luk.

Isecite beli luk na kolutove, a luk-kozjak na četvrtine.

Zagrejte ulje u tiganju i kratko propržite meso u porcijama, sa svih strana.

Zatim dodajte luk-kozjak i beli luk, pa sve zajedno kratko propržite.

Preljite sa malo crnog vina i pustite da se ukuva.

Stavite sve u Slow Cooker - aparat za krčkanje - i podesite aparat na stepen „SSS“.

Sipajte preostalo vino i dodajte lovorov list i bujon.

Stavite šargarepu i celer, pa poklopite. Stavite da se krčka oko 5 - 6 časova.

Po želji, povežite sos gustinom, koji je razmučen u hladnoj vodi.

Začinite solju i biberom i uz to poslužite npr. pekarski krompir.

Vreme pripreme oko: 30 min

Vreme krčkanja oko: 5 - 6 h

Stepen težine: jednostavno

Sastojci za 4 osobe:

800 g krte junetine

2 šargarepe

2 struka celera

4 luka-kozjaka

2 čena belog luka

4 supene kašike biljnog ulja

1/2 l jakog crnog vina, npr. burgundac

2 lovorova lista

oko 500 ml junećeg bujona

1 supena kašika gustina

sveže mleveni biber

so

GLAVNO JELO

Vreme pripreme: 20 min

Vreme krčkanja oko: 45 min

Stepen težine: jednostavno

Sastojci za 6 osoba:

12 paradajza

1 1/2 glavice crnog luka

1 čen belog luka

4 supene kašike
maslinovog ulja

750 g junećeg mlevenog mesa

1 1/2 supene kašike paradajz
pirea

oko 600 ml jakog
mesnog bujona

so

1 prstohvat šećera

sveže mleveni biber

750 g makarona

Za serviranje:

sveže iseckani bosiljak

sveže narendani parmezan

MAKARONI

u bolonjeze sosu

Pro kuvajte paradajz, naglo ga ohladite pod vodom, oljuštite ga, isecite ga na četvrtine, izvadite semenke i isecite ga na kocke.

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

Mešajte mleveno meso u vrućem ulju u šerpi i pržite ga, dok blago ne potamni.

Dodajte crni luk i beli luk, pa ostavite da se prži još 2-3 minuta.

Stavite sve u keramičku šerpu i podesite na stepen „“.

Dodajte paradajz pire, pro-mešajte i sipajte mesni bujon.

Začinite solju, šećerom i biberom i dodajte paradajz, uz mešanje.

Ostavite da se lagano krčka oko 45 minuta, uz povremeno mešanje, i dodajte još malo bujona, po potrebi.

Kuvajte makarone u slanoj vodi, tako da budu „al dente“.

Začinite sos još jednom i promešajte ga sa ocedenom testeninom.

Sipajte u činije i pospite bosiljkom.

Po želji, narendajte parmezan preko.





PILEĆA KRILCA

Operite pileća krilca i osušite ih tapkanjem.

Zagrijte ulje u tiganju, kratko propržite pileća krilca u porcijama i onda ih ponovo izvadite iz tiganja.

Operite i očistite čili papriku, a zatim je isecite na krupne kocke.

Očistite luk-kozjak i đumbir, isecite ih na krupne kocke i fino propasirajte sa čilijem u mikseru.

Dodajte med, sok od naranče, jabukovo sirće, soja sos i terijaki sos, pa sve dobro promešajte.

Stavite pileća krilca u keramičku šerpu i pokrijte ih mešavinom začina.

Dodajte kokosovo mleko i ostavite da se poklopljeno krčka oko 4 časa na stepenu „5“ ili oko 2 časa na stepenu „55“.

Začinite pileća krilca solju i biberom i servirajte ih na velikom tanjiru.

Vreme pripreme oko: 20 min

Vreme krčkanja oko: 4 h

Stepen težine: jednostavno

Sastojci za 8 osoba:

- 2 kg pilećih krilca
- 4 supene kašike susamovog ulja
- 2 crvene čili paprike
- 4 luka-kozjaka
- 4 čena belog luka
- 6 cm đumbira
- 4 supene kašike meda
- 100 ml soka od naranče
- 2 supene kašike jabukovog sirćeta
- 2 - 3 supene kašike soja sosa
- 2 - 3 supene kašike terijaki sosa
- oko 300 ml kokosovog mleka
- so
- sveže mleveni beli biber

GLAVNO JELO

Vreme pripreme: 25 min

Vreme krčkanja oko: 4 h

Stepen težine: jednostavno

Sastojci za 6 osoba:

1,5 kg čvrsto kuvanog krompira

3 mlada luka, samo beli deo

3 čena belog luka

4 grančice majčine dušice

300 ml mleka

200 ml pavlake

so

sveže mleveni biber

250 g narendanog sira, npr.

ementaler, čedar, raklet sir

Vegetarijansko jelo

KROMPIR SA SIROM

Oljuštite krompir, operite ga i isecite ga na kolutove.

Operite i očistite mladi luk, pa ga isecite na kockice.

Oljuštite beli luk, isecite i njega na kockice.

Operite majčinu dušicu pod mlazom vode, osušite je protresanjem i skinite listiće ili vrhove.

Stavite krompir, mladi luk i beli luk u keramičku šerpu, dodajte mleko, pavlaku, so, biber, sir i polovinu tamijana.

Sve dobro promešajte i ostavite da se poklopljeno krčka 3,5–4 časa na stepenu „S“, dok krompir ne omekša.

Začinite krompir, servirajte sa malo sveže mlevenog bibera i preostalom majčinom dušicom.



Savet:

Ukoliko krompir sa sirom bude suviše suv, dodajte još malo mleka, 30 minuta pred istek vremena krčkanja i promešajte.







JAGNJEĆI RAGU

sa maslinovim uljem i taljatelom

Osušite jagnjetinu tapkanjem i isecite je na kocke veličine 3-4 cm.

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

Zagrejte ulje u tiganju, na jakoj vatri kratko propržite kocke mesa u porcijama i onda ih ponovo izvadite iz tiganja.

Kratko propržite crni luk i beli luk, dodajte paradajz pire, promešajte i sve prelijte sa oko 100 ml mesnog bujona.

Stavite kratko propržene kocke jagnjetine u keramičku šerpu i dodajte mešavinu luka.

Dodajte harisa pastu, mešavinu začina Ras el Hanut, komade paradajza, masline, so, biber i sve dobro promešajte.

Dodajte preostali mesni bujon i ostavite da se krčka oko 6 časova na stepenu „ss“.

Operite začinsko bilje pod mlazom vode, pre isteka vremena krčkanja, osušite ga protresanjem i krupno ga iseckajte.

Kuvajte taljatele „al dente“ u slanoj vodi.

Operite i očistite tikvice, pa ih isecite ukoso na tanke kolutove.

Začinite jagnjeći ragu, dodajte začinsko bilje i promešajte.

Prospite vodu iz šerpe, ostavite testeninu da se ocedi i poslužite je sa jagnječim raguom na tanjire.

Dodajte po dva koluta tikvica na tanjire, posolite, pobiberite, prelijte maslinovim uljem i, po želji, sa malo soka od limuna i sve servirajte.

Vreme pripreme oko: 30 min

Vreme krčkanja oko: 6 h 15 min

Stepen težine: jednostavno

Sastojci za 4 osobe:

- 1 kg jagnjetine, npr. od plečke, bez kostiju
- 1 velika glavica crnog luka
- 2 čena belog luka
- 4 supene kašike maslinovog ulja
- 2 supene kašike paradajz pirea
- oko 200 ml mesnog bujona
- 1 - 2 kašičice harisa paste
- 1 - 2 kašičice mešavine začina Ras el Hanut
- 800 g paradajza u komadima (iz konzerve)
- 100 g crnih maslina, bez koštica
- so
- sveže mleveni biber

Za serviranje:

- 1/2 šake začinskog bilja, glatkog peršuna ili nane
- 400 g taljataka
- so
- 1 mlada tikvica
- sveže mleveni biber
- 2 supene kašike maslinovog ulja
- sok od limuna, po želji

DESERT

Vreme pripreme: 15 min

Vreme krčkanja oko: 1,5 h - 2 h

Stepen težine: jednostavno

Sastojci za 8 osoba:

4 supene kašike maslaca

600 g belog hleba,
od prethodnog dana

120 g groždica

600 ml mleka

200 ml pavlake

6 jaja

160 g šećera

1 kašičica mlevenog cimeta

1/2 kašičice ekstrakta vanile
mleveni muškarni cvetovi

1 prstohvat soli

8 kugli sladoleda od vanile

Za karamel sos:

180 g šećera

350 g slatke pavlake

1 prstohvat soli

Vegetarijansko jelo

KOLAČ OD HLEBA

sa sladoledom i karamel sosom

Podmažite keramičku šerpu
maslacem.

Isecite hleb na velike kocke
veličine oko 2,5 cm.

Otopite maslac u tiganju i
kratko pržite kocke hleba u
porcijama, sa svih strana.
Zatim ih izvadite iz tiganja i
stavite ih zajedno sa grožđica-
ma u keramičku šerpu.

Umute mleko sa slatkom pa-
vlakom, jajima, 100 g šećera,
cimetom, ekstratom vanile,
muškarnim cvetovima i solju
mikserom.

Time prelijte kocke hleba.

Promešajte sve još jednom
pažljivo, pospite preostali
šećer i ostavite da se poklo-
pljeno krčka oko 2 časa na
stepenu „SS“.

Uz stalno mešanje.

Da biste napravili karamel
sos, sipajte šećer u lonac da
se rastopi, mešajte ga dok se
ne karamelizuje i ne dobije
zlatno-smeđu boju.

Prokuvajte slatku pavlaku i
dodajte je šećeru.

Ponovo raskuvajte karamel
i ravnomerno ga umešajte
u glatku smesu, dodajte so,
promešajte i ostavite karamel
sos da se ohladi.

Raspodelite kolač od hleba
u činije.

Stavite po 1 kuglu sladoleda
od vanile, prelijte karamel
sosom i servirajte kolač.



DESERT

Vreme pripreme: 30 min

Vreme krćkanja oko: 1,5 h

Stepen težine: srednje

Sastojci za 5 porcija:

250 g brašna

1/2 kocke kvasca (svež)

40 g šećera

100 ml mlakog mleka

1 kesica vanilin šećera

25 g rastopljenog maslaca

1 malo jaje

1 prstohvat soli

Za sos:

600 ml mleka

100 g maslaca

6 kesica vanilin šećera

KNEDLE NA PARI

Stavite sastojke za sos (mleko, maslac i vanilin šećer) u keramičku šerpu i ostavite da se zagreje na stepenu „SSS“, dok se maslac ne rastopi.

Za testo, rastvorite kvasac u mlakom mleku.

Mleko sa kvascem mesite sa brašnom, šećerom, jajetom, maslacem, vanilin šećerom i soli, dok ne dobijete glatko testo.

Prekrijte testo i ostavite ga da miruje 15 minuta.

Oblikujte 5 knedli iz testa, stavite knedle u keramičku šerpu sa toplim mlekom i poklopite.

Ostavite da se krćka 45 minuta na stepenu „SSS“ zatim još 45 minuta na stepenu „SS“.

VAŽNO: Nipošto ne otvarajte poklopac u međuvremenu, jer će, u suprotnom, knedle na pari splasnuti!



Savet:

Sa knedlama na pari se odlično slažu šljive u crnom vinu; recept se nalazi u ovom kuvaru!

KOMPOT OD RABARBARE I JAGODA

Isecite očišćenu rabarbaru na komade debljine oko 5 milimetara i onda stavite komade u keramičku šerpu.

Pospite šećerom i dodajte tečnosti (sirup od cveta bazge, belo vino).

Poklopite i ostavite da se krčka 2 časa na stepenu „SSS“.

Očistite jagode, isecite ih na sitne komade i dodajte ih obarenoj rabarberi.

Promešajte sastojke i ostavite da se krčka još 1 čas na stepenu „SSS“.

Vreme pripreme: 45 min

Vreme krčkanja oko: 3 h

Stepen težine: jednostavno

Sastojci za 8 porcija:

700 g rabarbare (očišćene)

8 supenih kašika šećera
(ili više, u zavisnosti od ukusa)

6 supenih kašika sirupa
od cveta bazge

6 supenih kašika belog vina

500 g jagoda



DESERT

Vreme pripreme: 25 min

Vreme krčkanja oko: 1,5 - 2 h

Stepen težine: jednostavno

Sastojci za 8 osoba:

za testo:

100 g keksa sa maslacem

1 supena kašika smeđeg
šećera

50 g veoma mekog maslaca

za fil:

400 svežeg sira (punomasni
ili polumasni)

2 jaja

150 g zaslađenog
kondenzovanog mleka

1 kesica vanilin šećera

1 kašičica soka od limuna

za preliv:

Kompot od jabuka, kompot od
šumskog voća ili drugi voćni
sos

MINI ČIZKEJK

u čaši

Usitnite keks sa maslacem.

Pomešajte usitnjeni keks
sa maslacem sa šećerom i
maslacem, tako da se stvore
mrvice.

Raspodelite mrvice testa u
8 čaša (npr. čaše za vodu) i
stisnite ih kašikom. Odložite na
stranu.

Mešajte sve sastojke za krem
za čizkejk, tako da dobijete
glatku smesu.

Rasporedite krem za čizkejk
ravnomerno u čaše.

Stavite čaše u keramičku šerpu
i pažljivo sipajte toplu vodu, dok
čaše ne budu oko 2/3 potopljene
u vodi.

Ostavite da se zgusne 1,5 do
2 časa na stepenu „55“, dok
krem za čizkejk ne bude čvrst.

Izvadite čaše iz vodene kupke
i ostavite ih nekoliko časova u
frižideru.

MRVICE SA VOĆEM

Operite i očistite voće (u zavisnosti od vrste voća, izvadite jezgro sa košticama, oljuštite voće itd.)

Isecite voće na komade veličine zalagaja i stavite ga u činiju.

Dodajte sok od limuna, sok od jabuke i gustin.

U zavisnosti od stepena zrelosti voća i ličnog ukusa, dodajte 3 - 4 supene kašike šećera i sve dobro promešajte.

Da biste napravili mrvice, mesite brašno, ovsene pahuljice, smeđi šećer, meki maslac, prstohvat cimeta i prstohvat soli ručnim mikserom, tako da dobijete izmrvljeno testo.

Stavite mešavinu voća u keramičku šerpu. Raspodelite mrvice preko mešavine voća.

Poklopite i ostavite da se krčka 3 časa na stepenu „SSS“.

Servirajte sa sosom od vanile ili mlako, sa sladoledom od vanile.

Vreme pripreme: 30 min

Vreme krčkanja oko: 3 h

Stepen težine: jednostavno

Sastojci za 8 porcija:

1,5 kg mešanog voća (npr. jabuke, kruške, šljive, jagode, borovnice itd.)

1 supena kašika soka od limuna

3 - 4 supene kašike belog šećera

100 ml soka od jabuke (ili belog vina)

15 g gustina

150 g brašna

65 g ovsenih pahuljica (krupne)

135 g smeđeg šećera

135 g mekog maslaca

1 prstohvat soli

1 prstohvat cimeta



Savet:

Secite tvrđe voće uvek na sitnije komade, jer mu je potrebno više vremena da omekša.

DESERT

Vreme pripreme: 20 min

Vreme kuvanja oko: 1 h

Stepen težine: jednostavno

Sastojci za 4 osobe:

250 g ovsenih pahuljica
(krupne)

800 ml mleka

350 ml vode

80 g šećera (po želji)

2 crvene jabuke

1 kesica vanilin šećera

1 štapić cimeta

4 supene kašike jogurta, 10 %

2 supene kašike prženih
semenki, npr. badem, semenke
bundeve itd.

javorov sirup

nekoliko svežih malina

Vegetarijansko jelo

OVSENA KAŠA

sa jogurtom i voćem

Sipajte ovsene pahuljice sa mlekom, štapićem cimeta, šećerom, vanilin šećerom i 350 ml vode u keramičku šerpu.

Podesite aparat na stepen „III“ i sve dobro promešajte.

Stalno mešajte ovsenu kašu. Operite jabuku, osušite je tankanjem i dodajte je izrendanu nakon 45 minuta. Ukoliko je smesa suviše suva, po želji, dodajte još malo mleka. Ostavite da se lagano krčka još 15 minuta.

Operite drugu jabuku, izvadite jezgro sa košticama i isecite je na tanke trake.

Stavite ovsenu kašu u činije, stavite mrvicu jogurta na kašu i preko poredajte trake od jabuke.

Pospite lešnike po kaši, i po želji, prelijte sa malo javorovog sirupa.

Garnirajte sa nekoliko svežih malina i servirajte.





KLASIČNI SUTLIJAŠ

sa cimetom i šećerom

Stavite pirinač za sutlijaš, šećer, vanilin šećer i so u keramičku šerpu i promešajte.

Zatvorite keramičku šerpu i podesite je na stepen „“.

Ostavite da se lagano krčka 2 časa, uz stalno mešanje. Ukoliko sutlijaš bude suviše čvrst, dodajte još mleka.

Kada prođe 2 sata, promešajte još jednom i, po potrebi, razblažite smesu mlekom na željenu gustinu.

Da biste servirali sutlijaš, sipajte ga u činije, pospite šećer i cimet. Ukrasite sutlijaš sa nekoliko badema, listom od nane i štapićem cimeta, i servirajte.

Vreme pripreme: 10 min

Vreme kuvanja oko: 2 h

Stepen težine: jednostavno

Sastojci za 5 osoba:

500 g pirinča za sutlijaš

2 l mleka

1 prstohvat soli

4-5 supenih kašika šećera

1 kesica vanilin šećera

Za serviranje:

šećer

cimet

bademi

listovi nane

štapići cimeta



DESERT

Vreme pripreme: 30 min

Vreme kuvanja oko: 3 h

Stepen težine: jednostavno

Sastojci za 4 osobe:

1,5 kg šljiva

oko 150 g šećera, prema ukusu

2 supene kašike meda

2 štapića cimeta

200 ml crnog vina
(ili porto, ako volite jači ukus)

ŠLJIVE U CRNOM VINU

Operite šljive, izvadite koštice i isecite ih na četvrtine. Zatim ih stavite u keramičku šerpu.

Dodajte šećer, med, štapiće cimeta i vino, pa sve dobro promešajte.

Ostavite šljive u crnom vinu da se krčkaju oko 3 časa na stepenu „SSS“.



Savet:

Šljive u crnom vinu su posebno ukusne sa sladoledom od vanile ili pudingom od griza.



PEČENE JABUKE

Stavite sastojke za sos (mleko i vanilin šećer) u keramičku šerpu.

Odsesite jednu krišku sa jabuka.

Izdubite jabuke spravom za izdubljivanje.

Napunite svaku jabuku sa 3 supene kašike granolom / hrskavim muslijem i 1 supenom kašikom javorovog sirupa, zatim prelijte rastopljeni maslac preko jabuka.

Napomena: Vreme krckanja može da varira u zavisnosti od veličine i vrste jabuka, kao i od ličnog ukusa!

Stavite jabuke u keramičku šerpu i ostavite ih da se krčkaju 2-3 časa na stepenu „5“.

Servirajte svaku jabuku zasebno, prelijte ih sosom od vanile. Konzumirati toplo.

Vreme pripreme: 15 min.

Vreme kuvanja oko: 2 - 3 h

Stepen težine: jednostavno

Sastojci za 5 osoba:

5 jabuka srednje veličine

15 supenih kašika granole ili drugog hrskavog muslija

5 supenih kašika javorovog sirupa

2 supene kašike rastopljenog maslaca

Za sos:

300 ml mleka

4 kesice vanilin šećera



DESERT

Vreme pripreme: 30 min

Vreme krčkanja oko: 4 h

Stepen težine: jednostavno

Sastojci za 8 osoba:

2 kg jabuka

200 ml belog vina

200 ml soka od jabuke

1 štapić vanile, jezgro

2 prstohvata cimeta u prahu

2 kašičice javorovog sirupa

PIRE OD JABUKA

Operite jabuke, oljuštite ih i izvadite jezgro sa košticama.

Isecite jabuke na krupne komade i stavite ih zajedno sa vinom, sokom, jezgrom štapića vanile i javorovim sirupom u keramičku šerpu.

Poklopite i ostavite da se krčka oko 4 časa na stepenu „SS“.

Zatim otvorite poklopac i sve dobro promešajte metlicom za belanca ili drugom spravom.



Savet:

Sipajte pire u čaše ili ga servirajte direktno sa sosom od vanile.





POPIS KLJUČNIH REČI

B

Boeuf Bourguignon
(juneći gulaš u crnom vinu) . 29

C

Čorba od graška 9
Čorba od kelja 25
Čorba od povrća 8
Čorba od sočiva. 7
Čorba sa sirom i prazilukom . 5

D

Dinstana juneća prsa. 20

G

Gulaš čorba. 4

J

Jagneći ragu 37
Jelo sa čilijem 24

K

Klasični sutlijaš 47
Knedle na pari 40
Kolač od hleba. 38
Kompot od rabarbare
i jagoda 41
Krem čorba od brokolija. . . . 10
Krem čorba od bundeve 2
Krompir čorba sa senfom . . 19
Krompir sa sirom 34

L

Lazanja čorba 13

M

Makaroni	30
Mini čizkejk	42
Mrvice sa voćem	43

O

Ovsena kaša	44
-----------------------	----

P

Pečene jabuke.	49
Pileća čorba.	12
Pileća krilca	33
Pire od jabuka	50
Pulled Pork (trgana svinjetina)	14

S

Šljive u crnom vinu	48
Špagete	26
Svinjsko pečenje	23

T

Takos	16
-----------------	----

Napomena:

Recepti bez garancije. Svi podaci o sastojcima i pripremi su približne vrednosti. Dopunite ove predloge recepata svojim ličnim iskustvenim vrednostima.

REFERENCE O SLIKAMA

Naslovna strana:

Freepik.com / StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video /
News Life Media

Str. 01: Freepik / topntp26

Str. 03: StockFood / News Life Media

Str. 04–05: Freepik / bearfotos

Str. 06: StockFood / News Life Media

Str. 08: Fotolia / soyka

Str. 11: StockFood / News Life Media

Str. 12–13: Fotolia / Nomad_soul

Str. 15: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video

Str. 17: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video

Str. 18–19: Designed by Freepik

Str. 21: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video

Str. 22: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video

Str. 24–25: Fotolia / egorxfi

Str. 27: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video

Str. 28: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video

Str. 31: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video

Str. 32: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video

Str. 34: Freepik / whatwolf

Str. 35: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video

Str. 36: StockFood / Cato-Symonds, Shaun

Str. 39: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video

Str. 41: Designed by Freepik

Str. 45: StockFood / News Life Media

Str. 46: shutterstock / NoirChocolate

Str. 47: Freepik / topntp26

Str. 48–49: Freepik / foodiesfeed

Str. 50: Freepik / lifeforstock

Str. 51: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video



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