

Knjiga Recepta

A decorative flourish consisting of two symmetrical, flowing scroll-like elements that meet in the center, rendered in white against a dark purple background.

Gurmanlook

Makovnjača

Fil:

Najpre prokuvati 1/2 l mleka sa 750 gr šećera. Dodati 750 gr mlevenog maka i kuvati dok se mak dobro ne natopi (oko 5 minuta) Ostaviti da se prohladi.

Kore

1/2 kg masti umutiti sa 6 kašika šećera. Dodati 3 žumanca i jedno celo jaje. Dodati 1/2 l mleka (u jedan deo mleka razmutiti kvasac). Dodavati brašno sve dok se ne dobije testo meko kao za pogaču. Podeliti ga na 5 delova.



Razvijati kore (veličina pleha od šporeta) jednu po jednu. Prvu koru staviti u pleh (nepodmazan) premazati četvrtinom fila, potom razviti drugu koru, staviti preko fila i tako redom. Završava se korom koja se premazuje preostalim belancima. Testo mora brzo da se razvija da ne bi narastalo a možete i izbockati svaku koru čačkalicom. Peći u zagrejanjoj rerni, na nižoj temperaturi, oko 180 stepeni dok ne postane zlatno žut. Pre pečenja kolač izbockajte čačkalicom, do dna, da ne bi narastao. Pre služenja posuti šećerom u prahu.

Savet +

Da biste ravnomerno posuli kolač šećerom u prahu koristite cediljku ili vrećicu koju ćete napraviti od tila.

Rolat od pohovanih paprika



Potrebno vam je:

- 6 mesnatih pečenih paprika
- 100 gr brašna
- 100 gr prezli
- 2 jajeta i ulje za pohovanje
- 3 dl kisele pavlake
- 200 gr majoneza
- 9 listova šunke
- 100 gr seckanih oraha
- Beli luk
- 1 list oblände.

Paprike očistiti od semenki i kožice i posoliti. Otvoriti po sredini. Tako otvorene uvaljati u brašno, jaje pa u prezlu. Pohovati u vrelom ulju. Pomešati majonez i pavlaku i u to dodati beli luk po ukusu. Oblandu staviti na suhu krpu ili papir za pečenje. Polovinom smese premazati list oblände. Poređati na oblandu paprike i ostaviti da tako odstoji 15-ak minuta, dok ne omekša oblanda. Paprike premazati polovinom preostale smese, posuti seckanim orasima, poređati listove šunke i premazati preostalom smesom od pavlake i majoneza. Čvrsto umotati i ostaviti da odstoji minimum 2 sata pre služenja.

Savet +

Kada pohujete meso, papriku ili neko povrće koristite list folije. Na foliju prospite brašno i prezlu i direktno tu uvaljajte ono što pohujete. Tako ćete izbeći da vam se po tanjiru lepi poh masa a i potrošićete manje sastojaka.

Starinska štrudla za 10 min.

Potrebno vam je:

Šolja od čaja mleka
2/3 kockice kvasca
3 kašike šećera
Pola kašičice soli
1 margarin
2 jajeta + žumance za
premazivanje
Malo manje od 1 kg brašna.

*Fil za slatku štrudlu:

1/2 kg maka
1/2 l mleka
400 gr šećera
100 gr blanširanog badema



U mlako mleko dodati kvasac i šećer, odmah dodati margarin, jaja i brašno, posoliti. U to dodati brašno i mesiti dok ne počne da se odvaja od posude. Testo podeliti na 6 delova i odmah razvući. Filovati po želji. Premazati žumancem i staviti u hladnu rernu. Peći oko 1/2 sata na 200 C ili dok ne dobije zlatno žutu boju.

*Slatki fil: Prokuvati mleko i šećer, sipati mleveni mak, mešati par minuta i dodati badem. Prohladiti i filovati štrudlu.

Kontakt:

www.gurmanlook.com

Radnja: 060 35 90 717

Marija: 064 15 90 717

Ulica Strahinjića Bana 4

info@gurmanlook.com

marija@gurmanlook.com

