

Марјана Карић



*Косовско-мейохијска
шумеџа*





Марјана Карић

Косовско-међохујска штитеља

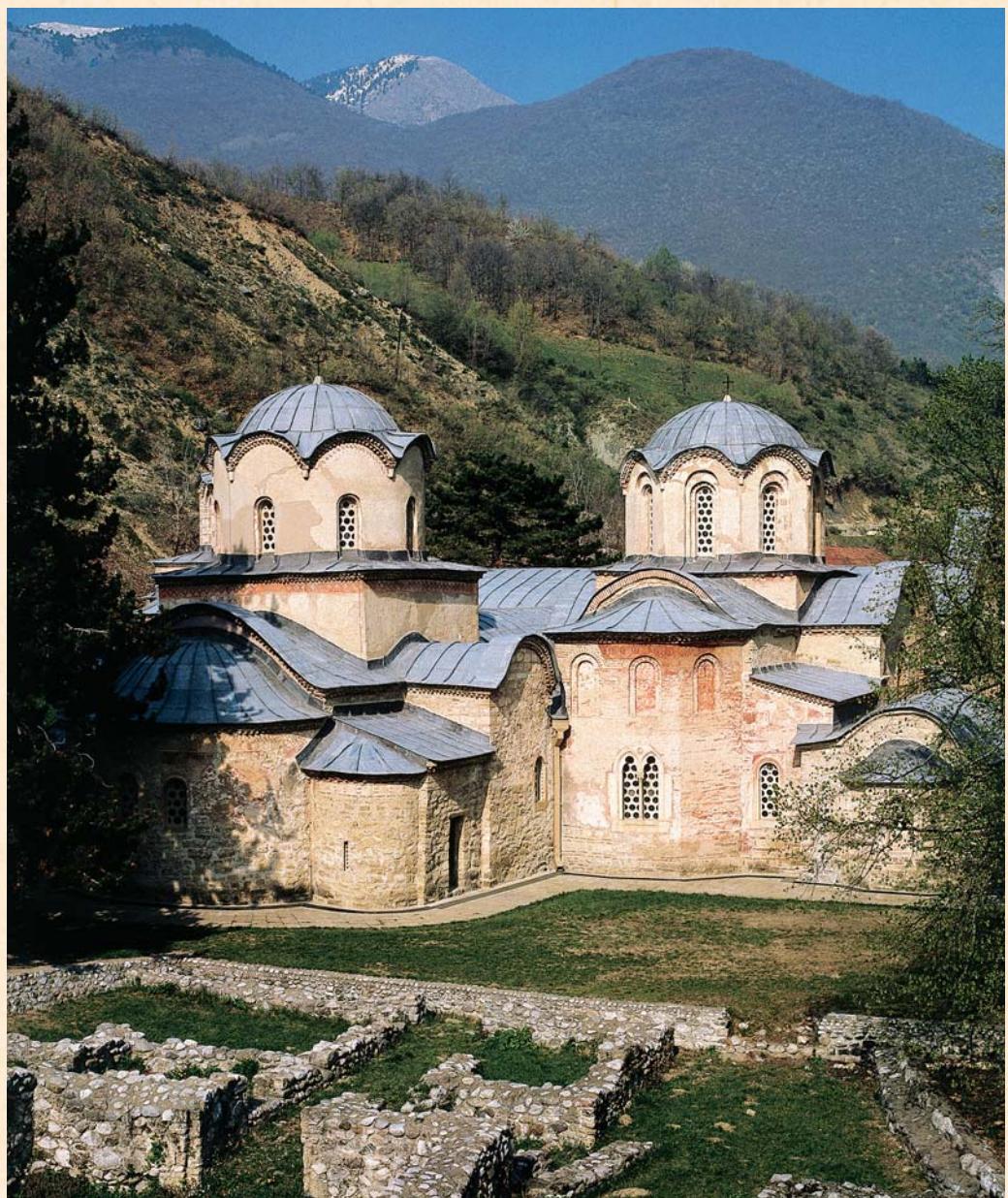
Припремање јела, традиција и обичаји







Сенима моје мајке Милке и моћа оца Милорада



Пећка Ђајчијарија је вековима духовно средиште српског народа, скупина вредних уметничких споменика. Чине је четири цркве подизане у XIII и XIV веку у пределу изузетне природне лепоте, смештена испред стjenovите Рујовске клисуре на левој обали Пећке Бисићице.



Своју крсну славу, Св. Јована Крститеља, њородица Карић прославља 20. јануара. Св. Јован Претеча је симбол духовног сродства оличеног у кумштву и љубитељству. Тиме што је крстио Исуса Христа у води Јордана он је, у ствари, ћосио кум Божији. Отуд у нашем народу изрека: "Кумим тије Богом и свећим Јованом".



Посебно волим да ћријремам јела која воле наша деца
Јефимија, Ана, Владан и Душан, суѓрућ Зоран,
свекрва Даница и свекар Јанићије.

„Породица је увек „најсигуруније месето“

Кување и сервирање су ми одувек причињавали задовољство. Још као девојчица у основној школи често бих, чим би мајка изашла из куће, отрчала у кухињу коју сам доживљавала као неко посвећено место. Уживала сам у том царству мириза. Волела сам да и ја понешто припремим и тако обрадујем родитеље по повратку са посла.

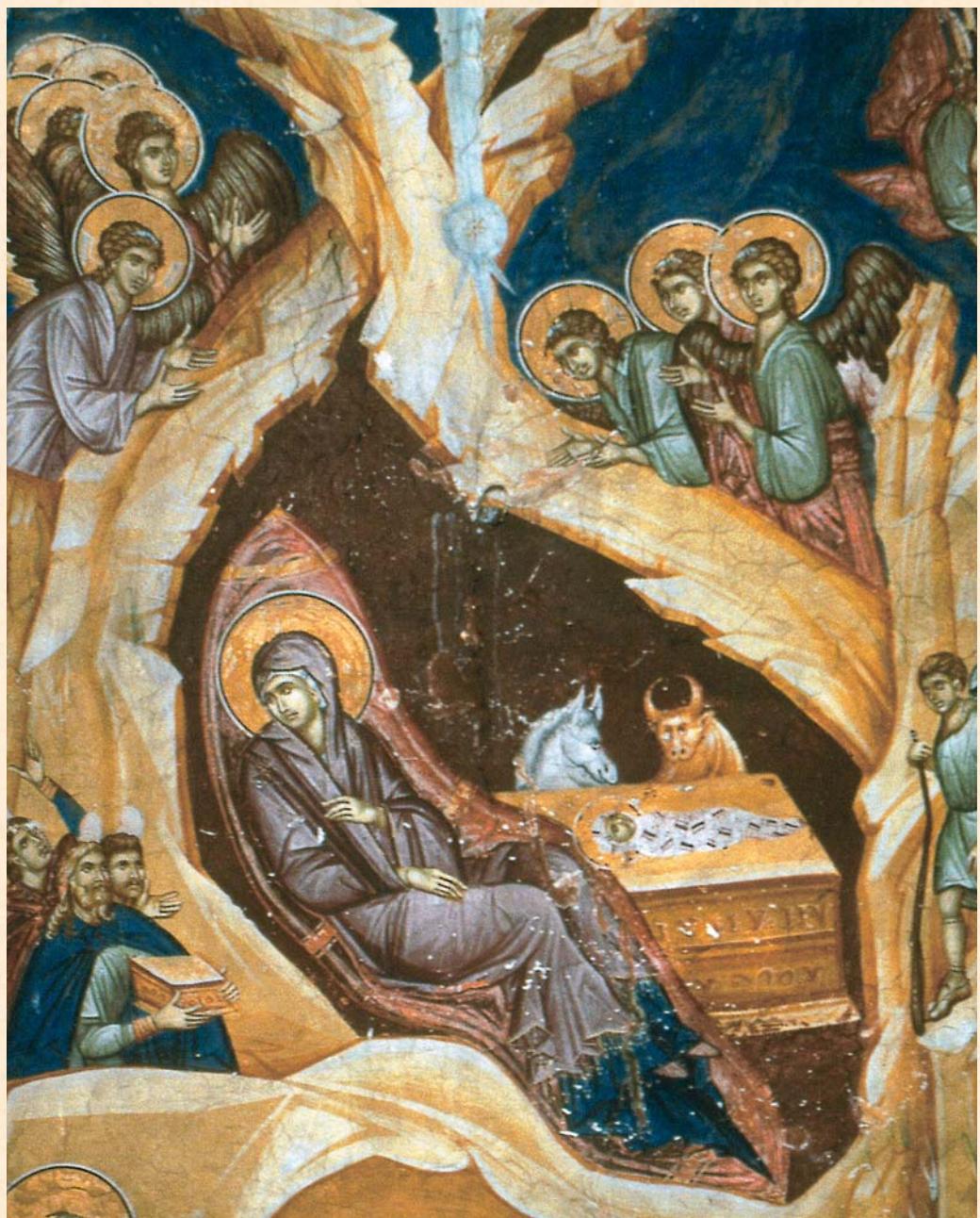
То уживање у припремању хране и сазнање да чиним задовољство онима које волим, подстакли су моје интересовање за кулинарство. Из родитељског дома понела сам традиционално кулинарско умеће, које се временом надградило обиљем разноврсности, уз савете моје свекрве Данице.

Међутим, потврду старе изреке да „јело и пиће спајају душу и тело“ доживљавам када припремам специјалитете из свог завичаја, из Пећи са Косова.

Мој свекар Јанићије Карић, као познавалац стarih времена и чувар традиције своје породице и Срба на Косову, прибележио је обичаје везане за православне празнике и разне народне светковине које је неговала многобројна породица Карић. То ми је омогућило да откријем добра, стара јела. Зато сам одлучила да ово знање поделим са другима и вредне рецепте објавим.



„Важно је куваћи
за своју породицу.
То је љорука љубави.“



Фреска Рођење Христово, око 1335. године,
црква Богородице Одигирије, Пећка митрополија

Празници и обичаји

БОЖИЋНИ ОБИЧАЈИ

Божић је најпознатији празник у хришћанском свету. Слави се као спомен на Христово рођење, када се почињу бројати године и од када се сви догађаји у историји деле на оне из периода пре и после Христа.

Припрема прославе Божића почиње четрдесет дана пре самог празника, када је Црква прописала почетак Божићног поста, који траје од 28. новембра до 7. јануара.

Пред Божић три недеље заредом прослављају се *Дејинци, Материце и Очеви*.

За Детинце, падају у трећу недељу пред Божић, деца се данима припремају. Затим нестрпљиво испекују следећу недељу, Материце, када ће везивати мајку и баку које ће се поклонима "откупити", па за Очеве, када везују оца и деду. За све те празнике очекују поклоне, али знају да и они за Детинце морају нешто припремити за своје родитеље.

Пред сам Божић су Гуциндан и Бадњи дан.

Бадњи дан

На Бадњи дан, пре изласка сунца, група младића из краја одлази у оближњу шуму и одабира здраво, младо, церово дрво од кога ће сећи бадњаке. Са нарамком бадњака младићи иду до својих рођака, пријатеља и комшија, и пред вратима им остављају по два бадњака. Домаћин их дочека и части неком парицом, а домаћица марамицом или зимским чарапама. Затим бадњаке ките тробојком и остављају их испред врата, где стоје до вечери. Један бадњак се увек уноси у кућу, а други бадњак остаје све до православне Нове године.

Посебно свечано на Бадњи дан је у Пећкој патријаршији. После завршене литургије литија излази из цркве и раздраган народ јој се прије дружује. Бадњаци се носе три круга око цркве. Црквена звона све време звоне. Пева се Божићни тропар. Бадњаци се запале, а њихов пламен се уздиже до врхова звоника. Пушке пуцају, прангије треште. Слама се посипа по подовима у цркви и конакима. По народу се посипа жито, леблебије и бомбоне, које деца, па и одрасли, у лету хватају.

Некада је на Бадње вече отаџ са децом три пута обилазио огњиште и по кући сејао пшеницу. Бадњак и божићна слама истовремено се уносе у кућу. По веровању они доносе здравље, плодност и духовну радост. Слама се рас простре по поду, како би се створио амбијент пећине у Ви-

тлејему у којој се родио Христос. Бадњак се запали. Ватра на огњишту се одржава целу ноћ.

Пред почетак вечере домаћин прекрсти трпезу орасима и баца их на све четири стране собе. Сви певају Рождество твоје, Христе Боже наш - Божићни тропар. За то време у дворишту се окреће прасе на ражњу - сутрашња божићна печеница. Домаћин повремено излази из куће и уз пущњаву оглашава почетак божићних свечаности.

Божић

На Божић цела породица устаје у зору, па се у народу каже: "Поранио к'о на Божић". Свачано се обуку, а домаћин одлази у Пећку патријаршију на богослужење. По повратку из цркве домаћин поздравља своје укућане са "Христос се роди", они одговарају "Ваистину се роди". Када се сви окупе, домаћин се прекрсти и отпева Божићни тропар. Затим подели нафору, прво супузи, а најмлађи члан породице последњи добије овај освештан хлеб. Потом домаћин поново честита празник речима: "Мир Божији, Христос се роди". Ко је био завађен на Божић се мора "миробожити", измирити. Обичај је да се окупљени укућани послуже рацијом, пихтијама и шунком.

Изјутра долази полазник, то је прва особа која на Божића улази у кућу. Он, по веровању, доноси срећу у дом, па зато домаћин за полазника одабре или лепог здравог дечачића, или бистрог момчића или угледног человека. Чим полазник уђе у кућу, узима гранчицу од бадњака, њоме цара ватру и говори: "Колико варница, толико здравља, колико варница, толико среће и весеља, колико варница, толико парица".

Домаћин се прекрсти, упали божићну свећу, окади трпезу, прочита Оче наш и пререже божићни колач. Затим узима чесницу, подигне је увис у славу рођења Иисуса Христа и у здравље свих укућана, три пута је окрене у круг, преломи је и свакоме за столом дâ да одломи по једно парче. Веријује се да ће онога ко у свом комаду чесницу нађе новчић срећа пратити.



УСКРС

Ускрс - празник Васкрсења Господа Исуса Христа - увек пада у недељу. Иако је ово покретни празник, најраније може да падне 4-ог априла, а најкасније 8-ог маја. Ускрс слави цео хришћански свет и сматра се празником над празницима.

Петнаестак дана пред Ускрс почиње се са шарањем јаја. Шарају се свежа јаја, посебном оловком - шаралјком, која на једном крају има мало, перо, налик на кљун. Перо се умаче у размекшану масу од зажрејаног домаћег жутог воска, који се, када се охлади и почне да стеже, подгрева на пламену свеће. Јаја се боје на **Велики чејтвртак**. Стари су веровали да се јаје обојено на Велики четвртак не може покварити. Некада су се за бојење користили коприва, варзило и љуске од црног лука, а данас постоје готове боје. Највише јаја се боји у црвену боју, која симболизује проливену кров Христову. Црвено јаје које се прво извади из боје зове се "чуваркућа" и чува се до следећег Ускрса.

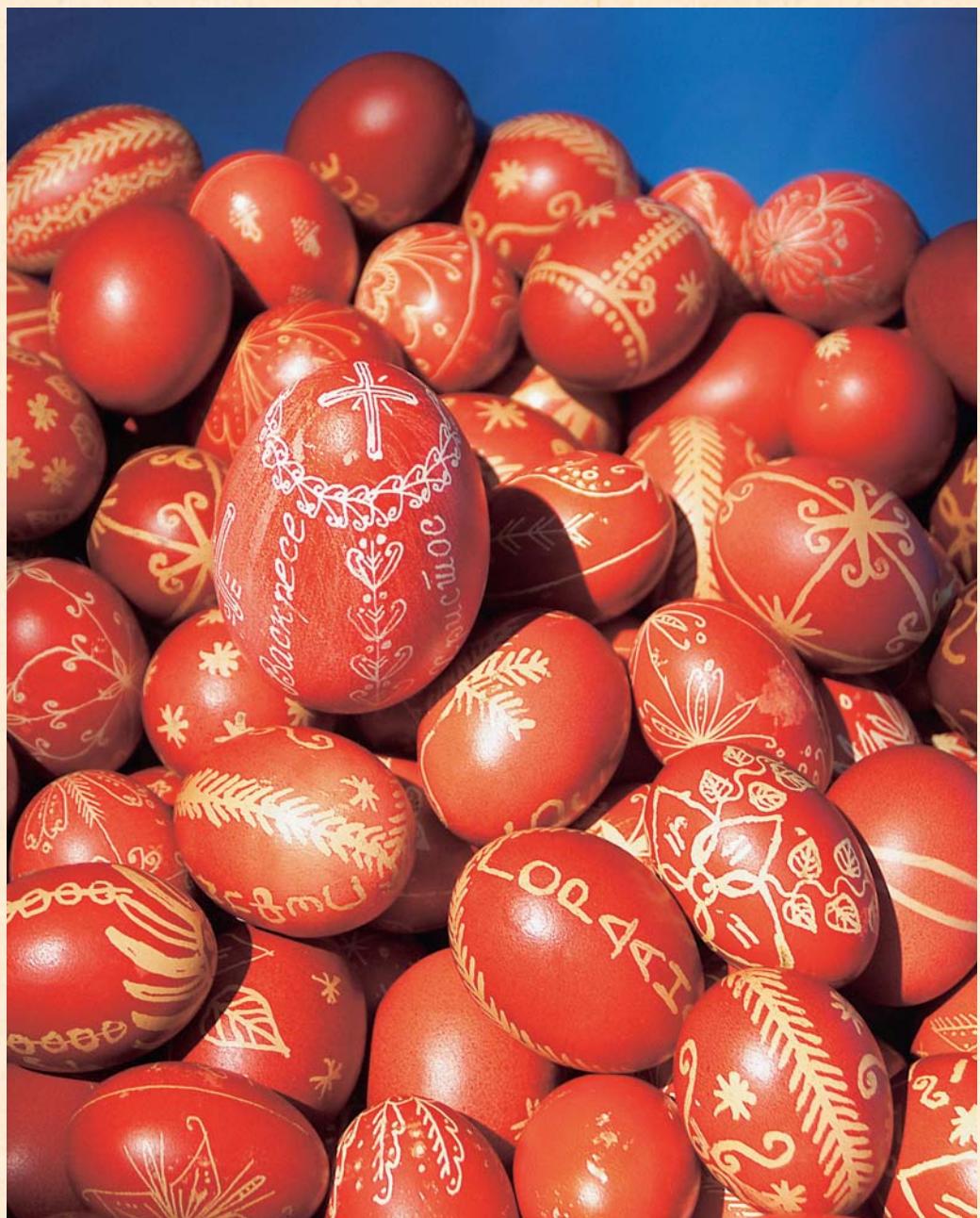
Некада је обичај налагао да се у рано јутро обоји само једно јаје, које мајка, док је боја још свежа, трља о образе своје деце да би била румена, напредна и отпорна. То јаје су називали "страшник". Тек после овог могла су се бојити остала јаја.

На Велики четвртак у 18 сати у Пећкој патријаршији служи се литургија. Господ је тог дана установио свету тајну причешћа. О страдању Христовом чита се дванаест јеванђеља. У народу постоји веровање да се на Велики четвртак отварају рајска врата и свако ко умре на тај дан одлази у рај. Велики четвртак је, иначе, 46-ти дан ускршњег Великог постта.

Велики јејтак је једини дан у години када у православним храмовима - у знак жалости и туге због распећа Исуса Христа - црквена звона не звоне и литургија се не служи. После подне се у Патријаршији држи опело разапетом Христу и тада се износи плаштаница - платно у које је Јосиф умотао тело свога сина по скидању с крста.

У недељу, на дан Ускрса, јутрење се обавља у 4 сата, тако да су сви укућани од ране зоре на ногама. Домаћини понесу шарена јаја и ракију, део јаја поделе у цркви, а остала после јутрења дају рођацима и позналицима. У дворишту Патријаршије попије се по који гутљај ракије, куџа се јајима којима се сви омрсе, јер је Велики пост завршен.

По повратку из Патријаршије родитељи честитaju празник са: "Христос васкресе", а укућани одговарају: "Ваистину васкресе". Ово је највеселији дан у години.



На дан Ускрса, на службу Божију долази се,
ћрвама вековној традицији, са обојеним јајетом
које је њрви мрсни залоћај ћосле Великог ћосића.

СЛАВА

Свака српска православна породица има своју кросну славу, дан који припада свецу њених предака. Тада велики породични празник за остали хришћански свет је непознат. За тај најсвечанији дан породице се дуго припремају, јер желе да у срећеном дому и за што свечанијом трпезом угосте своје ближње.

На неколико дана пред Славу долази свештеник да освети водицу и окади дом. Православни обичај налаже да се за Славу припреми: икона, свећа, славски колач, жито и црно вино.

Славски колач и славско жито спремају се уочи Славе. Ако Слава пада у посне дане, колач се прави без јаја и млека, али се увек замеси освештеним водицом.

ПОСТ

После крштења у реци Јордан Исус Христос је у палестинској пустињи провео четрдесет дана строгог постења. Челичио је своју вољу одлучан да не подлегне искушењу пред храном коју су му нудили ѡаволи. Саветовао је своје ученике и следбенике у вери да и они челиче своју вољу и посте ради спасења душе.

Пост подразумева одређен начин исхране. Не једе се мрсна храна, тј. храна животињског порекла: месо, јаја, млеко и млечни производи.

Пост се не састоји само у одрицању од јела. Он се огледа и у телесном уздржавању. Поред ових одрицања, у време поста тражи се и духовна димензија: снага да човек спроведе своју вољу и веру. Пост је, дакле, време за обогаћивање човечијег унутрашњег света.

Код православаца постоје једнодневни и вишедневни постови. Једнодневни су среда и петак, мада и ту има одступања. Вишедневних постова има четири: Велики или Ускршњи пост, Петровдански пост, Великогоспојински пост и Божићни пост. У току једне календарске године пост траје око четири ипо месеца.

ЗАДУШНИЦЕ

Задушница, по правилу, падају у суботу. По православном календару има их четири у години: Зимске (пред Месне покладе), Духовске (пред Духове), Михољске (пред Михољдан) и Митровске (пред Митровдан).

Обичај је да се у време задушница излази на гробље с понудама за подушје покојницима.

Ова традиција у нашој породици се посебно негује. На гробље одлазимо пре подне. Носимо цвеће и понуде. Цвеће распоредимо у вазне, затим упалимо свеће, а гроб прекадимо тамјаном и прелијемо црним вином. Белу платнену салвету простремо на гроб и принесемо по-

гачу, жито, посна јела, а понекад и свињско пећење. Ту се нађу и јабуке, крушке и чинијица са медом. Од пића има ракије, вина и кафе.

У време Задушница и парастоса око гробова се, поред родбине и пријатеља, окупљају и непознати сиромашни људи, којима дајемо помало од свега што смо донели. Задржимо се око сат времена, присећајући се лепих тренутака и успомена везаних за покојника.

БЕЛА НЕДЕЉА

Бела недеља је последња седмица уочи Великог или Ускршњег поста. Свих седам дана у току Беле недеље једе се сир, кајмак, млеко, масло, павлака, кисело млеко и јаја.

Ова седмица је обележена забавом и песмом. Поворке маскираних људи, огрнутих животињским крznима, уз галаму и звоњаву крећу се улицама. Учесницима поворке, који по народном предању представљају демоне, мештани дају дарове, верујући да ће тиме заштитити своје усеве и стоку од демонских сила. По двориштима се праве љуљашке у којима се људи љуљају верујући да ће им се тело ослободити злих зимских духова, и да ће им, колико се од земље отисну, толико високо родити кукуруз. Бела недеља завршава се у недељу **Белим покладама**, које се код нас зову и Прочека. На овај дан по улицама и раскрошћима пале се ватре. Игра се и пева с убеђењем да ће овакво расположење омогућити плодну годину.

Увече, на Беле покладе, породица се у дому окупи, о греду или лuster веже се црвени конац, а на доњем крају направи се замка са куваним јајетом. Деца клекну на колена укруг, а мајка залелуја конац са јајетом које почне да се врти. Уз повике "хам, хам" деца покушавају устима да ухвате јаје. Ово се понавља док свако дете успе да ухвати по јаје. Затим мајка запали конац и изговара лепе жеље за здравље, пород и благостање породице. Овај обичај назива се хамкање (ламкање) јаја.





Посна шифреza



Почасни гост - Његова светосава иатријарх српски
господин Павле - на нашој крсној слави

Славско жито



Поштребно је: 1 кг пшенице, 500 г шећера, 500 г млевених ораха,
2 кесице ванилин шећера и 1 шака ораха за украсавање.

Са припремањем жита почињемо два дана уочи Славе. За припремање се бира пшеница најбољег квалитета. Код нас је то пшеница белица.

Пшеницу добро отребити и опрати, ставити у лонац, прелити хладном водом и оставити да преноћи. Сутрадан променити воду и ставити на штедњак да се на тихом кува. Да се пшеница не би залепила за дно посуђе, воду током кувања неколико пута променити. Вода се мења све док не постане бистра. Жито кувати док се не раскува. Затим жито једанпут самлети на машини за месо. У добијену смесу додавати наизменично шећер, млевене орахе, ванилин шећер и све време месити рукама. Умешено жито положити на стаклену таџну или леп послужавник и формирати га у жељеном облику. Повошину жита равномерно посuti млевеним орасима.

Ујутро на дан Св. Јована жито поново равномерно посuti млевеним орасима и украсити полуткама ораха.

Тојићни колач



Пошребно је: 20 - 30 г квасца, 1 кг брашна, 1 кашичица соли и 1 шолица уља.

Потопити квасац у млаку воду, па када надође, замесити га са брашном. Додати со, уље и мало Богојављенске - свете водице која се унакрст сипа на тесто.

Тесто месити, додајући млаке воде, све док не почне да се одваја од руку. Тесто треба да буде средње тврдо. У добро подмазану окружну тепсију спустити тесто и оставити га око пола сата на топлом месту да надође. По средини колача притиснути печат, или слово, затим ставити у добро загрејану рерну и пећи око 45 минута. Када је хлеб - колач печен, а кора румена, извадити га из рерне и увити у салвету да одстоји неко време.

На горњи, украшени део колача задевају се струкови пшенице или босилька.

Чесница



Потребно је: 1 кг белог брашна, 1 шољица уља, со, 200 г млевених ораха и 200 г шећера.

У брашно додати шољицу уља, посолити и млаком водом замесити тесто. Тесто не сме да буде ни сувише тврдо ни сувише мекано. Чим почну да избијају мехурчићи, оставити га да одстоји. Када је добро умешено, поделити га на 10 - 12 јуфки. Једну по једну јуфку развијати у коре величине округле тепсије. Тепсију подмазати и ређати коре. Сваку кору премазати уљем, па посuti млевеним орасима и шећером. Између кора убацити добро опран новчић. Пећи на умереној температури.

Чесница се једе топла и, по старинском обичају, не сече се ножем, већ се ломи рукама.

Чесница се меси на сâм дан Божића.

Пећанска ћосна славска погача



Појребно је: 1 кг брашна, 1 шолица воде, 1 кашичица соде бикарбоне и ћрсћохваљ соли.

У суд ставити брашно, па сипати воду у којој је већ растворена со-да бикарбона. Додати соли и на дасци добро и дуго месити тесто. Што се дуже тесто меси, погача ће бити укуснија. Тесто обликовати у виду тање погаче и са обе стране запећи је на врелој плотни, на дну рерне, или под сачем. Када је испечена, погачу умотати у влажну сал-вету и тако је оставити да одстоји пет минута. Након тога узети нож или ренде и истругати изгорелу кору са обе стране погаче. Служити је топлу, мада је и хладна веома укусна.

Ова погача обично се спрема за вечеру уочи крсне славе или у по-сне дане.

Мали савет

Без обзира који тији брашна се користи за мешење, оно не сме бити влажно. Пре употребе треба га добро просејати јер је тада расипресијије.

Косовска поѓача



Поѓребно је: 1 кг мекој брашна, 10 г квасца, 3 кашике уља, 1/2 кашицице йрашка за пециво и со.

Замесити брашно са мало соли, квасца, уља, мало прашка за пециво и воде колико треба. Умесити тврдо тесто и оставити да одстоји 10 минута. Тесто затим опет месити све време док не постане глатко и оставити га да одстоји још неколико минута. Три до четири пута поновити овај поступак. Тесто на крају растањити, положити у подмазану тепсију и оставити да одстоји још 10 минута. Површину теста избости виљушком.

Пећи на температури од 200°C око 30 минута. Када је погача печена, узети нож или ренде и саструктурати дебље загореле делове. Погачу умотати у већу салвету и оставити да одстоји неко време како би омекшала.

Погача се на овом простору одвајкада припремала. С обзиром да се може месити од брашна разних житарица, представљала је најважнију храну широких слојева. Данас се погача сматра деликатесом и многа домаћинства ће је назвати „специјалитетом свога завичаја“. Увек се пеће у округлој тепсији. Разликује се у дебљини - два, три или четири прста, али је увек равна и са рупицама начињеним виљушком пре печења.

Одигна юресна појага



Појребно је: 1 кг брашна, 1/2 шољице млаке воде, 1 кесица сувог квасца, 1/2 кашичице соде бикарбоне, 1/2 шољице уља и со.

Брашно замесити водом у којој је претходно размућен квасац и сода бикарбона. Додати уље и со. Тесто месити док не почну да се стварају мехурићи. Што се више израђује, тесто ће бити боље, а погача шупљикавија. Када је добро умешено, тесто развући по подмазаној тепсији и оставити половина сата на топлом да надође. Јзности тесто виљушком и ставити га у добро загрејану рерну да се пеке.

Пића од јаја и шеширинча



Поиштребно је: 750 г танких кора, 1/2 шоле уља за јарскање кора;
за надев: 1,5 кг јаја, 1 шола уља, 250 г шеширинча, со и бивер.

Празилук очистити од зеленог лишћа и оправти, па бели део исечи на колутове. У шерпи загрејати уље, спустити празилук и пржити га док не омекша. Затим очистити пиринач, оправти га и обарити у сланој води. Обарени пиринач оцедити у ћевђиру, а затим га помешати са празилуком. Све заједно још мало пропржити. Склонити са штедњака, посолити и побиберити по укусу.

У подмазан плех положити три танке коре претходно попрскане уљем. Преко њих ставити део припремљеног надева, затим опет поређати три коре попрскане уљем и тако поступати све док се не утроше и коре и надев. Питу одозго попрскати уљем и у загрејаној рерни на 200°Ц пећи око 40 минута.

Када се прохлади, сечи је на қрупније коцке.

Мали савет

Иако рецепти често налажу да се коре јарскају врелим уљем, боље је јаремазивати их мешиавином вруће воде и уља. Овако јаремљене коре се неће слепити, а пите ће бити укуснија и лакше ће нарассти.

Пића од спанаћа



Потребно је: 1 кг брашна, 1 кашичица соли, 1 шолица уља;
за надев: 500 г спанаћа, 1/2 шоле уља и со.

Замесити тесто од брашна, соли, уља и млаке воде. Тесто на дасци местити док не постане средње тврдо. Покрити га салветом и оставити да одстоји 20 минута. Тесто поделити на 5 - 6 јуфки, сваку мало развући и премазати топлим уљем. Једну по једну кору развити што тање преко застртих столова и оставити их да се просуше.

Очишћен и добро опран спанаћ иситнити, посолити и додати уље. Сваку кору премазати врелим уљем и нанети надев. Коре затим уролати помоћу столњака и сложити у тепсију. Питу попрскати уљем и ставити у рерну да се пеке на умереној температури.

Служити топло.

Пита од киселог кујуса



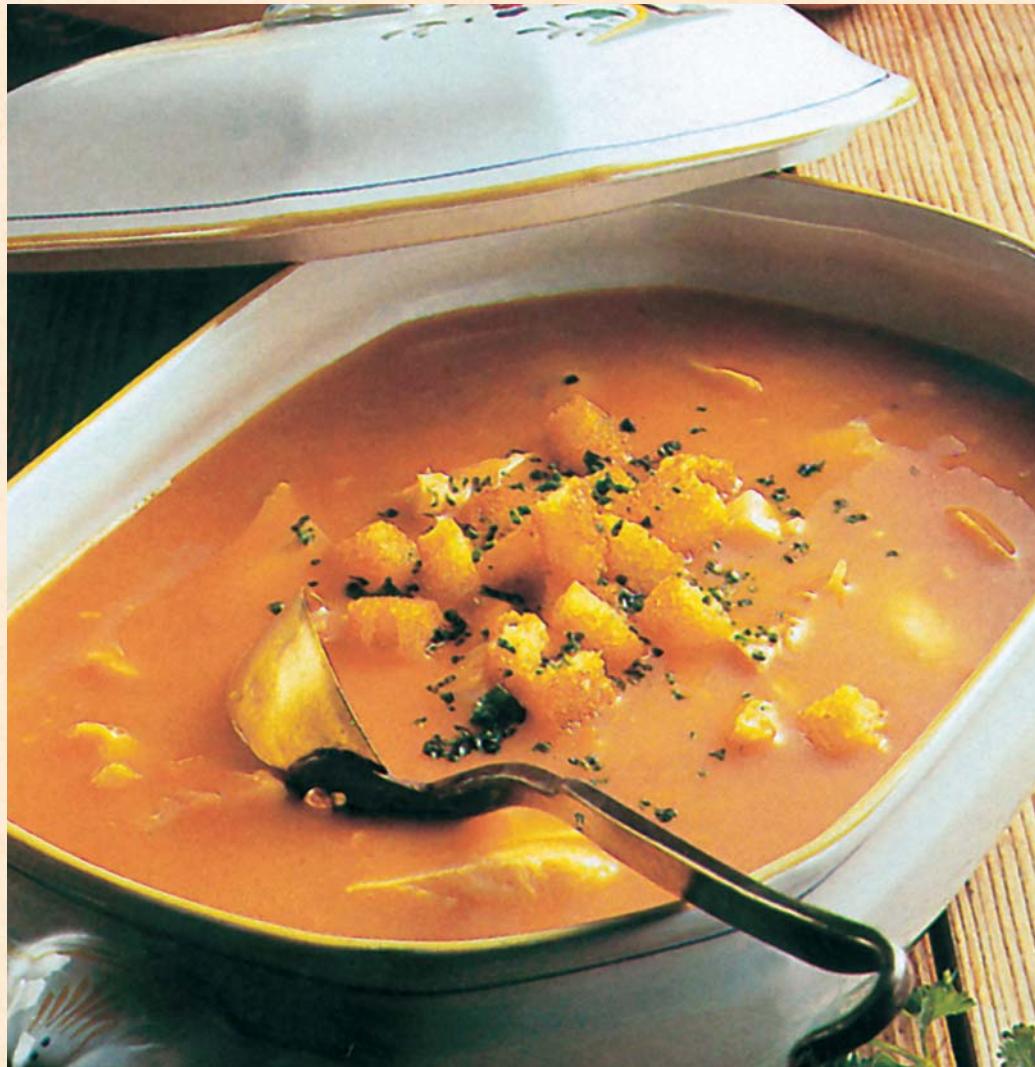
Поштребно је: 1 кг брашна, 1 кашица соли, 1 шолница уља;
за надев: 2 главице црног лука, 2 кг киселог кујуса, 1 - 2 шолице уља,
1 кесица млевеног бибера и со.

Замесити тесто од брашна, соли, уља и млаке воде. Тесто на дасци месити док не постане средње тврдо. Покрити га салветом и оставити да одстоји 20 минута. Тесто поделити на 5 - 6 јуфки, сваку мало развући и премазати топлим уљем. Једну по једну кору развити што тање преко застругих столова и оставити их да се просуше.

У међувремену припремити надев: лук ситно исецквати и издинстати на уљу, па додати на резанце исечен кисели купус. Пржити дуже уз повремено мешање. Када се купус упржи, охладити га и додати бибер, а ако је потребно, и мало соли. Коре попрскати врелим уљем. Савити им сва четири краја па надев уздуж сипати с једне стране. Увити кору у ваљак помоћу столњака, сложити у подмазану тепсију и прелити уљем или машћу.

Питу пећи у рерни загрејаној на 200°Ц док кора не порумени.

Пећанска клин-чорба



Потребно је: 1 кашика брашна, 2 - 3 кашике уља, 2 већа кромпира, 3 јаја, 1 веза першуновог листа, со, бибер и зачин.

Брашно пропржити на врелом уљу, пажљиво мешајући да не загори. Смањити температуру и полако додавати литај млаке воде. Додати кромпир исецкан на ситне коцке и ољуштен пропасиран парадајз. Додати и везу сецканог першуновог листа, зачин, мало посолити и побиберити по укусу. Оставити да ври на тихом док се кромпир не скуча.

Чорбу посугти исецканим першуном. Служити топло.

Рибља чорба



Поштребно је: 500 г црног лука, 2 мање шаргараје, 1/2 шолицице уља, бибер у зрну, 1/2 кашичице алеве паприке, 1 кг речне рибе, 1 љута папричица, 1 чаша белог вина, со и бибер.

Насећи црни лук и шаргарепу и на загрејано уље ставити да се пропржи. Додати бибер у зрну и алеву паприку па налити водом. Кад проври, додати комаде рибе. Чорба се обично припрема од глава, репова и пераја који се одвоје од рибе за пржење. У чорбу се стављају и икра, јетра и слично. Када је чорба скоро готова, посолити, додати вино и још мало прокувати. По вољи, може се направити танка запрошка на уљу; може се и процедити и закувати са тестенином, а добре куване делове посебно сервирати.

Рибља чорба служи се врућа уз свеж хлеб.

Чорба од койрића и празилука



Потребно је: 300 г койрића, 3 - 4 празилука, 3 кашике брашна, 3 кашике уља, со, зачин, алеве паприка и лимун.

Коприве добро опрати и скувати у води, а потом их процедити. Затим их исецквати на ситно, а празилук исечи на колутове. Ставити у лонац, сипати хладну воду и кувати. Када празилук омекша, направити зашшуку од брашна и алеве паприке, сипати је у чорбу и кувати још десетак минута. По жељи, закиселити лимуном.

На исти начин се може припремити и чорба од спанаћа, зеља или блитве.

Чорба са јиричком



Поштребно је: 1 главица црног лука, 2 кашике уља, 1 кашика алеве јајарике, 1 шоља јиричка, со, зачин, 2 кашике уља, 1 кашика алеве јајарике и 1 веза њершуна.

На уљу добро издинстати главицу ситно исецканог и посоленог црног лука и посугти равном кашиком алеве паприке. Додати шољу пиринча, затим сипати литар млаке воде. Када је пиринач куван, чорба се запржи црвеном запрошком. Загрејати уље, додати алеву паприку и мало пропржити па зачинити чорбу. Додати зачина и, по потреби, мало соли и оставити на штедњаку да се још мало кува.

Пре служења посугти исецканим першуном.

Ова лагана и хранљива чорба посебно прија у летњим месецима.

Пређанац - славски њасуљ



Поштребно је: 1 кг белог њасуља шефовца, 1 кг црног лука, 1 шолја уља, алева ћайрика, тучена љутша ћайрика, со и бибер.

Пасуљ опрати и ставити да прокува само два-три кључа. Оцедити ову воду, налити другу и наставити са кувањем док пасуљ не омекша, али треба пазити да се не раскува. Испржити на уљу лук исечен на ребарџа и додати алеву паприку, а може и мало тучене црвене љуте паприке. Ређати у земљани суд или ватросталну чинију ред прженог лука, ред пасуља и све тако док се сав материјал не утроши. Налити мало воде у којој се пасуљ кувао, посолити, побиберити, сипати зачин, и ставити у рерну да се запече. За време печења никако се не сме мешати кашиком, већ се посуда мало протресе. Лепо је, по жељи, ставити и неку паприку по врху.

За вечеру уочи посне славе припремамо ово једно од главних; служимо га топло, али је веома укусно и као хладно.

Мали савет

Стари њасуљ ће се брже скувати ако се увече йоштои у млаку воду. Сутрадан се вода ће се веома укусно и као хладно.

Печени пасуљ (тавче)



Поштребно је: 500 г пасуља шећовца, 1 шолица уља, 500 г црног лука, тушани бибер, тушана љута ћајрика, зачин, со; за йрелив: 1 шоља уља.

Очистити пасуљ и ставити да се кува. Чим пасуљ проври, просути прву воду. Сипати другу воду, посолити и наставити са кувањем. Пасуљ треба да је добро скуван, али никако раскуван. На уљу издинстати црни лук изрезан на ребарџа, затим додати скуван и процеђен пасуљ, туцани бибер и још соли и зачина по укусу. Све заједно још мало продинстати, добро промешати и додати туцану љуту паприку. Сипати у земљани суд (тавче), залити врелим уљем и додати понеку љуту папричицу. Ставити у рерну да се запече. Печени пасуљ се припрема исто као пребранац или са мање црног лука.

Ово је једно од изврсних и у нашој кући омиљених посних јела.

Паћула

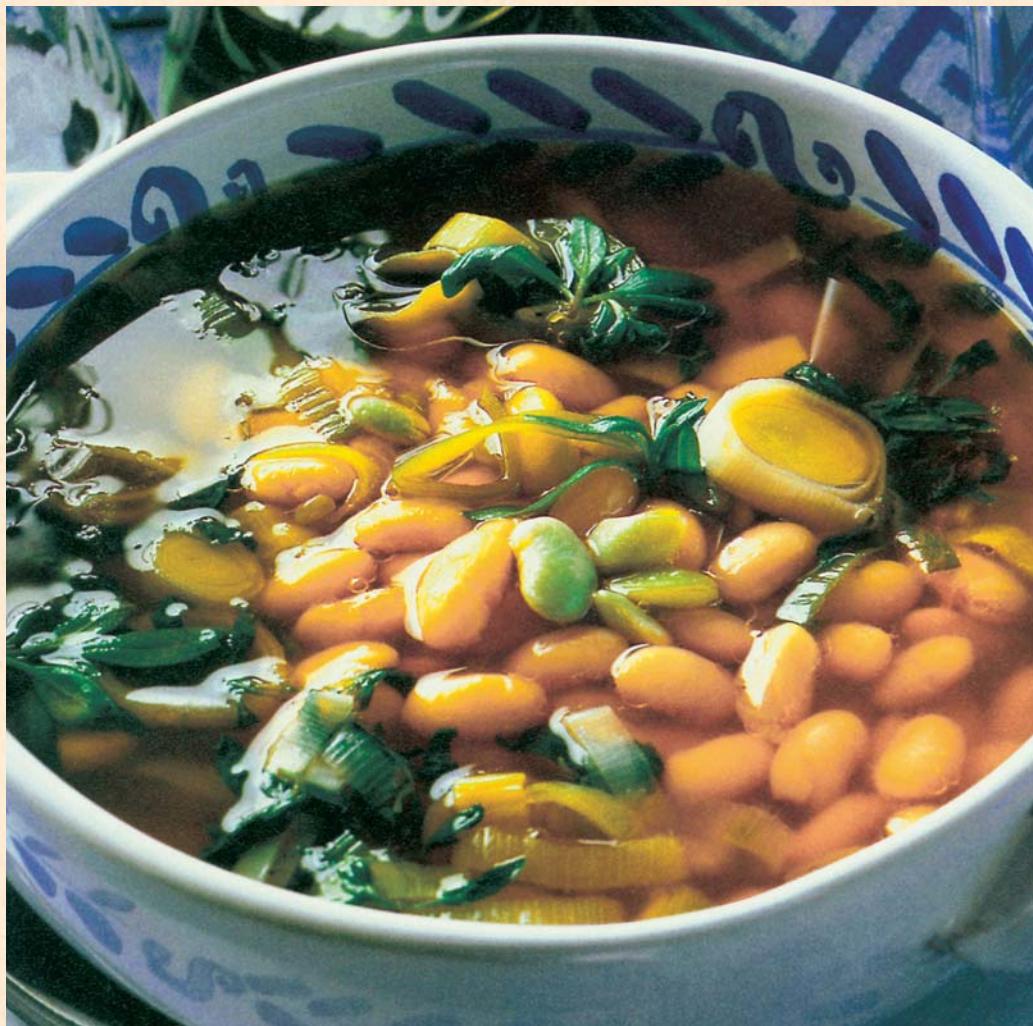


Поћребно је: 500 г белог пасуља, 1 главица црног лука, 1 чен белог лука, 1 кашика сирћета, со, бибер, зачин;
за прелив: 2 - 3 кашике уља и 1 веза першуне.

Ставити у лонац очишћен и опран бели пасуљ. Налити га хладном водом да огрезне, поклопити лонац, ставити на штедњак и сачекати да проври. Када проври два-три кључа, променити воду. Додати главицу ситно исеченог црног лука и оставити да се кува све док зрна пасуља не омекшају и добро се раскувају а вода скоро сва увори. Потом пасуљ процејдити и преручити у дровени суд, па га тучком добро истући, заједно са ситно исецканим ченом белог лука. Додати сирће, со, бибер и зачин.

Прелити врелим уљем па изручити у плићи тањир и посугти исецканим першуном.

Тели пасуљ (постан)

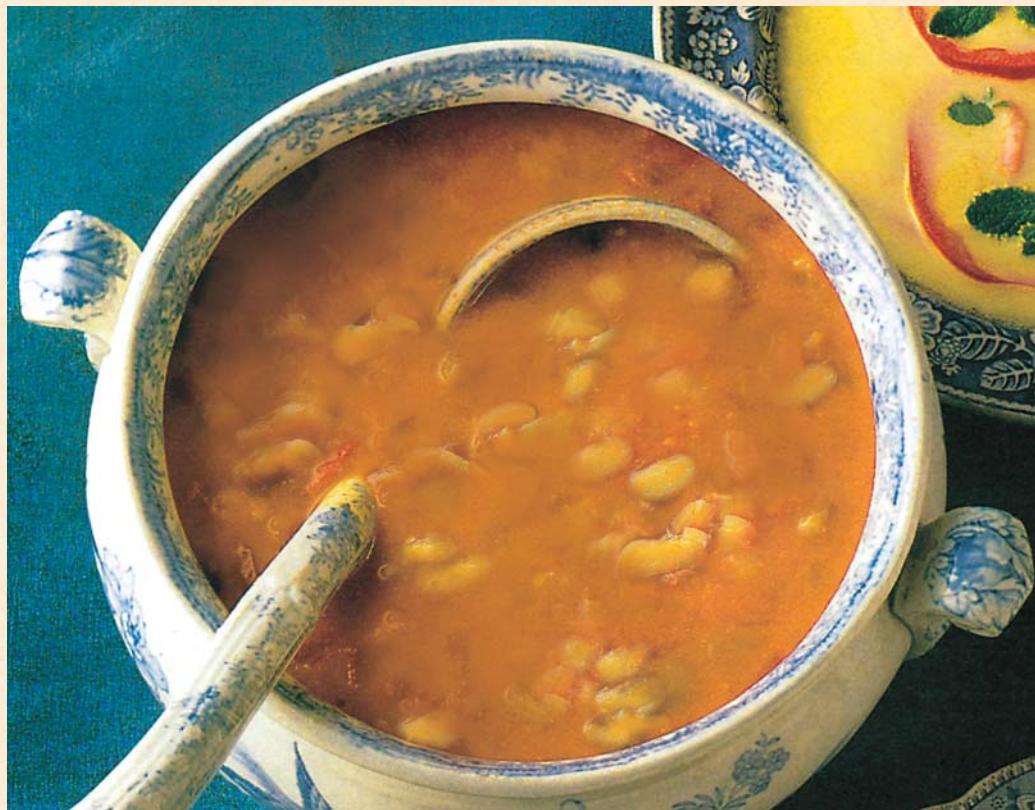


Потребно је: 500 г белог пасуља, 3 везе младог лука или
празилука, 1 веза љершуна, со, бибер у зрну и зачин.

Бели пасуљ очистити и опрати, налити га водом и кувати. Када проври, воду оцедити и поново налити пасуљ млаком водом. Вратити лонац на штедњак и оставити да непрестано тихо ври, док се упола не раскува. Затим додати исечен млади лук или празилук и бибер у зрну. Када је пасуљ скуван, посолити га и додати зачин и сецкан першун.

Овако припремљен пасуљ, само на води, служи се у време Великог поста.

Поспаш чорбаста пасуљ



Потребно је: 300 г пасуља, 2 - 3 главице црног лука, 5 - 6 чена белог лука, 2 - 3 суве црвене паприке, 5 - 6 зрна биберса, 1 шолница уља, со, бибер и зачин.

Опран пасуљ налити хладном водом и приставити да се кува. Када проприји, пасуљ оцедити, налити поново водом и вратити на штедњак. У међувремену црни лук исецквати на ситније, а бели лук на веће комаде, очистити суве паприке од семенки, па заједно са бибером у зрну и уљем додати пасуљу. Пасуљ кувати на умереној темпертури док не омекша. При крају кувања посолити и додати зачина по укусу.

Чорбаст пасуљ се увек може заљутити љутим папричицама. Међутим, посебну „љуту“ арому му даје сушена тучена паприка.

Најомена

Под зачином подразумевамо већегу, зачин „Ц“, био-зачин и друге додајке са сушеним Јоврћем.

Сушене ћајрике ћуњене пасуљем



Поштребно је: 500 г пасуља, 20 сушених ћајрика, 1 шољица уља, 3 главице црног лука, со, бибер, зачин и алеву ћајрику.

Опрати пасуљ и допола га скувати. Сушене паприке очистити од семенки, опрати, потопити у топлој води и оставити их пола сата да омекшају. Јситнити црни лук и пропржити га на загрејаном уљу, посолити, додати бибер, зачин и алеву паприку. У ту масу сипати прокуван пасуљ и све добро измешати. Тако припремљеном масом пунити омекшале суве паприке. Затим их поређати у намашћену тепсију и пећи на температури око 200°C пола сата. Доливати по мало воде водећи рачуна да се не пресуше .

Служе се топле или хладне.

Задечени шафран



Пошребно је: 1 - 2 кг речне рибе (шафран, штукка, сом), 1 кашика брашна, 1 шолја уља, 5 главица црног лука, 3 чена белог лука, 2 кашике парадајз йиреа, 1/2 везе јершуна, 10 зрнаца бибера и со.

Очистити, опрати и посолити шафрана, исећи га на комаде ширине 2 цм, уваљати у брашно и пржити на врелом уљу. Рибу сложити у ђувеч или ватростални суд. На истом уљу пропржити сецкан црни лук, додати изгњенчен бели лук и першун. Сипати парадајз пире, зрнаца бибера и полако доловати воду. Готовим умаком прелити рибу. У сезони када има свежег парадајза, могу се преко рибе поређати колутови парадајза. Рерну загрејати на 200° Ц и пећи око пола сата.

Мали савет

Рибу треба ојрајти пре сечења, юд правилу под младом шекуће воде. Исечена риба не сме се држати у води јер рибље месо тако ћуби власништу течност и део хранљивих сасислојака. Након јрања рибу треба добро оцедити или љосушићи салвейтом.

Печени шаран у рерни



Поћребно је: шаран од 3 - 4 кг, со, 1 шоља уља, 1 главица белог лука, 2 везе ћершуна, 4 чаше вина и лимун.

Шарана очистити, опрати и посушити. Натрљати га сољу и уљем, споља и изнутра.

Припремити неколико дашчица ширине тенције и обложити их алуминијумском фолијом. Дашчице поређати у тенцију на извесном растојању и пре ко њих положити припремљену рибу. Непосредно пре пећења рибу прелити половином уља и ставити у загрејану рерну.

У међувремену бели лук и першун ситно исецкati и измешати у остатку уља. Овим уљем и вином наизменично преливати рибу али почети тек када риба у рерни порумени. Све док не буде готова, рибу више пута заливати соком у коме се пеће.

Печеног шарана сервирати на овалном тањиру и украсити կришкама лимуна.

Служити уз кувани կромпир.

Шаран на јиришту



Пошребно је: шаран од 1 кг, 1 шолја брашна, 1 шолја уља, 2 главице црног лука, 200 г јирична, 1 веза њершуна, со, бибер, зачин и 1/2 шолица уља за прелив.

Шарана добро опрати, исечи на комаде и посолити. Сваки комад рибе уваљати у брашно и на загрејаном уљу испржити са обе стране. Рибу извадити решеткастом кашиком и оставити на страну. На истом уљу испржити ситно исецкани лук, додати пиринач и оставити још неколико минута да се тихо пржи. Долити воду, (или воду у којој се кувала глава, реп, пераја) колико да огрезне, додати ситно исецкан першун, со, бибер и зачин. Када прокува, пребацити у ђувеч и поређати комаде рибе. Све још мало прокројкати, прелити уљем и пећи у рерни око 20 минута.

Служити топло у истом суду.

Мали савет

Скидање крљушти са рибе је лакше ако се она йолије сирћетом и остави 15 минута. Приликом чишћења крљушти риба неће клизићи из руку ако се ѡрсти замоче у кухињску со. Солење рибе се обавља непосредно пре припреме јела. На тај начин се онемогућава губитак течности, а тиме и важних састојака.

Пржене пастрмке



Потребно је: 6 пастрмки, 1 шола уља, 2 шоле кукурузног брашна, со и зачин.

Очистити и опрати пастрмке, добро осушити салветом и оставити у фрижидеру да одстоје око три сата. Пастрмке посолити, затим уваљати у кукурузно брашно и зачин. У међувремену улити у већи тигањ уље и добро га загрејати. Затим мало снизити температуру и пржити рибу.

Пржене пастрмке сервирати са лимуном, уз прелив од ситно сецканог белог лука и уља.

Пастрмка се једе у време поста уз кромпир салату или пребранац.

Мали савет

Преосстало пржена риба може се сачувати тако што се йоређа у чинију, њосиће колутовима исецканог црног лука, прелије разблаженим винским сирћетом и остави у фрижидеру. Овако маринирана риба биће веома укусна још неколико дана.

Рибљи тулаш



Поштребно је: 1 кг речне рибе, 1 главица лука, 3 - 4 кашике уља, 1 кашичица алеве њайрике, 2 кашике брашна, 1 шаргараја, 1 њашканай, со, зачин и 1 лимун.

Рибу исечи на комаде и пропржити са ситно исецканим црним луком и алевом паприком. Када је риба пржене, извадити је пажљиво на тањир, а на истом уљу пропржити брашно и потом у то сипати чашу воде. Додати ситно исечену шаргарепу и пашканат и промешати. Када је поврће кувано, посолити, додати мало зачина и сок од лимуна. Вратити рибу у поврће и оставити да лагано ври.

Служити топло.

Ћуфте од рибе



Поштребно је: 1,5 кг речне рибе, 2 веће џлавице лука, 2 веће шаргараје, бибер у зрну, 1 шола брашна, 1 веза йершуна, 1 кашика превлици, со, бибер, зачин, лимун и уље за ћуржење.

Рибу опрати, одстранити кости колико је могуће и ставити у лонац да се кува. Затим додати исецкан лук, шаргарепу и бибер у зрну. Кувати око 15 минута, охладити, процедити, очистити остатке костију и пропасирати. Пропасираној маси додати брашно, исецкан першун, презле, со, бибер, зачин и све то добро замесити. Правити ћуфте, уваљати их у брашно и пржити на врелом уљу. Служити топле (може и хладне) са кришкама лимуна.

Ћуфте од рибе се, било као предјело или као главно јело, најчешће служе за посне славе.

Учи са јибом



Поштребно је: 2 кг речне рибе, 50 г брашна, 2 дл уља, 1/2 кг црног лука, 250 г јаринча, 2 - 3 јараџајза, со, бибер и зачин.

Исечене комаде рибе посолити, потом уваљати у брашно и са обе стране кратко пропржити на уљу. Посебно пропржити ситно исецкани црни лук, додати опрани јаринач, ситно сечени јараџајз, мало соли, бибера и зачина. После краћег пржења залити топлом водом да јаринач огрезне и повремено мешати. Целу масу изручити у ђувеч или ватросталну чинију, а по површини разливене масе сложити пржене комаде рибе. Пећи у умерено загрејаној рерни око 20 минута.

Уколико се ич са јибом не сервира у посуди у којој је печен, најлепше је сервирати га у овалном тањиру.

Мали савет

После чишћења и преремања рибе и сецкања лука нейријајан мирис са руку најлакше је оштаклонијти ако се руке истирлоју влажном солу и йогуртом оштеру водом.

Пилав од јаракилука



Поштребно је: 1 кг јаракилука, 1 шолја уља, 200 г јиринач, со, бибер и зачин.

Празилук исечи на колутове и пржити на уљу, уз повремено доливање воде. Када празилук омекша, додати добро опран пиринач, посолити, побиберити и додати зачин. Добро промешати и налити водом да огрезне. Кувати поклопљено на благој ватри око пола сата. Уколико течност испари, долити још мало воде, и ставити у загрејану рерну да се запече.

Готов пилав посугти сецканим першуновим листом.

Сармиџе од винове лозе



Потребно је: 40 листова младе винове лозе;
за надев: 4 ћлавиџе црног лука или ћрезилука, 3 - 4 кашике уља,
500 г њиринча, со, бибер, зачин;
за ћелијаду: 1 шолница уља.

Листове винове лозе добро опрати у топлој води, скинути им дршке и спустити их на тренутак у кључалу воду, а затим их одмах оцедити.

Очистити и иситнити црни лук или празилук и пропржити га на уљу. Потом додати пиринач, да се све пропржи, затим со, бибер и зачин. Кашичицом сипати врло мало надева на храпаву страну листа и, увлачећи бочне стране, увијати сармиџе у ролне. Дно посуде у којој ће се кувати обложити листовима винове лозе. Поређати сармиџе и прелити водом да огрезну. Крчкати на нижој температури око 30 минута.

Уље загрејати, прелити сармиџе и шерпту одмах склонити са штедњака.

Посна сарма од киселој кујуса



Поштребно је: 1 - 2 главице киселој кујуса;
за надев: 3 главице црног лука, 2 шолицице уља, 350 г њиринча,
100 г млевених ораха, со, бибер, зачин;
за засипку: 1/2 шолицице уља, 1 кашика брашна, 1 кашичица
парадајз-њиреа и 1 кашичица алеве паприке.

Исецкати и пропржити црни лук. Када лук порумени, додати опрани пиринач и пржити на тихом још пет минута. Налити мало топле воде и кувати док пиринач не омекша а вода не уври. Скинути са плотне, додати млевене орахе, со, бибер и зачин. Све добро промешати. Купус очистити и одбацити тврди део листа. На сваки лист стављати припремљени надев и савијати сармице.

Сарме поређати у шерпу, налити млаком водом и крчкати их док купус не омекша. Направити „танку“ запрошку: на загрејаном уљу пропржити брашно, додати алеву паприку и парадајз-пире размушћен у води. Прелити преко сармица и мало их запећи у рерни.

Ако се сарма прави од слатког купуса, треба га претходно попарити врућом водом да би се листови могли одвајати и после увијати сарме.

Лажна сарма - сахандолма



Потребно је: 2 кг црног лука (мале главице), 1 - 2 главице белог лука, 1/2 шоље уља, 1 чаша воде, 1/2 чаше сирћета, со, бибер, зачин; **за запршку:** 1 кашика уља, 1 равна кашика брашна и 1 кашика алеве паприке.

Црни лук очистити и оставити целе главице. Бели лук исећи на листиће. Уље добро загрејати па ређати наизменично црни и бели лук, солити и биберити по укусу. Залити водом и сирћетом и ставити на штедњак да се крчка на низкој температури. При крају додати зачин. У међувремену направити танку запршку од уља, брашна и алеве паприке. Лагано долити запршку и протрести посуду. Оставити да крчка још петнаестак минута.

Служити топло, али и као хладно јело је веома укусно.

Леїњи ђувеч



Поштребно је: 1 кг кромпира, 1 шолица уља, 1 главица белог лука, 4 њайрике бабуре, љута њайричица, со, бибер и зачин.

Опрати и ољуштити кромпире и исећи их на танке колутове. Посолити кромпир и посугти га бибером и са мало зачина. Лук исецквати на режњеве, а паприку на крупније комаде. Све састојке добро измешати, додати туцдану љуту папричицу, па изручити у подмазану тепсију или ђувеч и налити водом да огрезне. Пећи у загрејаној рерни на 200°Ц четрдесетак минута док не порумени.

Служити у истом суду у коме је ђувеч припремљен.

Сатараши



Појребно је: 500 г црног лука, 1 шољица уља, 1 кг паприка, 500 г зрелог парадајза, (која љута папричица), со и зачин.

Црни лук исечи на танке режњеве и пропржити га на уљу. Паприке опрати, извадити семе и петељке и исечи на веће комаде. У пропржени лук додати најпре паприку па када се упала пропржи додати парадајз и, по жељи, љуту папричицу. Парадајз огулити, исечи на кришке и спустити у шерпу када је паприка већ пржене. Када се маса добро упржи, додати со и зачин по укусу.

Сатараш се једе и топао и хладан.

Када није време поста, у још топао сатараш могу се умешати 2 - 3 цела јажа.

Пуњени патлиџан



Поштребно је: 5 већих патлиџана, 1 главица белог лука, 1 кг црног лука, 1 шоља уља, 1 кг парадајза, першиун, со и бибер.

Ољуштити патлиџане и целе обарити у сланој води. Када омекшају, извадити их из воде и ставити на ћевђир да се оцеде. На сваком патлиџану ножем направити резове дуж ољуштеног дела. Напунити их иситњеним белим луком. У посебну шерпу ставити ситно исецкан црни лук, добро га издinstati и посолити. Прокувати парадајз у љусци и пропасирати га. У посуду са луком наређати патлиџане и прелити их парадајзом. На нижој температури крчкати док течност коју поврће пушта, потпуно не испари.

Пред служење посuti исецканим першуном и бибером.

Пријесени кромпир са јречивом од белог лука



Потребно је: 1 кг кромпира, 1 шола уља, 4 - 5 чена белог лука, со, 2 - 3 кашике сирћета и 1/2 везе њершуна.

Кромпир ољуштити и исећи на колутове. Испржити га на уљу и, када је готов, изручити га у чинију и прелити мијаном.

Овако једноставно припремљен а укусан кромпир доста користимо у дане поста.

Кромпир налазимо у многим јелима - од чорбе, преко пита, главних јела и прилога, па до послостица. Тешко је у било које годишње доба замислити трпезу без кромпира.

Уз пасуљ и қупус, кромпир се сматра „народном“ храном.

Најомена

Мијана се пријрема на следећи начин: очишћену главицу белог лука исмиштати у авану и додати соли, сирћета, уља и сецканог њершуна. Мијана се често пријрема у време њосића.

Кромпир-салата



Поштребно је: 1 кг кромпира, 2 џлавице црног лука, сирће, уље, со, бибер и йершун.

Опрати кромпир и обарити га у љусци. Када се прохлади само толико да се њиме може радити, ољуштити га, исечи на тање колутове и ставити у одговарајућу посуду. Док је кромпир још врућ, прелити уљем и разблаженим сирћетом. Затим очистити лук, исечи га на ребарџа, посолити и ставити у посуду са кромпиром. Промешати, додати још мало соли, бибера и першуна.

Кромпир салату служити уз пржену рибу.

Мали савет

Са врућег кромпира се одмах скида љуска, сече се на колутове или коцкице, да би се, док је још штокао прелио. Тако припремљен је сочнији и укуснији.

Печене паприке са парадајзом



Поштребно је: 10 зелених паприка, 1 шолица уља, 3 - 4 мекша парадајза, 2 - 3 чена белог лука, 1/2 везе першуне и со.

Паприке кратко испржити на уљу, оставити да се охладе па их очистити. На истом уљу пржити парадајз сечен на кришке, додати ситно сечен бели лук и першун. На крају посолити. Паприке поређати на тањир и прелити им расхлађеним парадајзом.

По жељи може се додати и по која љута печена папричица.

Печена јајчица са белим луком



Поштребно је: 10 танких љуштића јајчица, 2 - 3 чена белог лука, мало њершуна, со, уље и сирће.

На плотни или роштиљу испећи на тихој ватри папричице и пажљиво их очисти. Када се охладе, посолити их и зачинити уљем и сирћетом. Додати ситно исецкан бели лук и першун.

Ова „салатица“ се налази често на летњој трпези. Подстиче апетит, прија у време поста, а једе се уз разна јела.

Сушина тушена паприка



Потребно је: 10 сувих црвених паприка, 5 чена белог лука,
1/2 шолјице уља, 3 - 4 љуте папричице, со и алеви паприка.

Прелити суве паприке врелом водом и оставити их 10 минута да омекшају. У дровену чинију или аван ставити очишћен бели лук и истуцати га дрвеним тучком. Паприке извадити из воде, осушити и спустити их у аван. Додати проврело уље, алеву паприку и со. Све то заједно истуцати и додати ситно исецкане љуте папричице по укусу.

Ова љута „салатица“ најчешће се користи у време поста. Међутим, љубитељи заљућених јела је користе током целе године.

Пуџена паприка



Потребно је: 10 црвених паприка, 4 - 5 љутих папричица,
2 - 3 чена белог лука, со, уље и сирће.

На плотни или роштиљу испећи црвене дугачке паприке и љуте папричице. Ољуштити их, очистити од семена и спустити у аван. Додати бели лук, па све то добро истући тучком. Уље и сирће додавати по укусу.

И ова салата се обично припрема у време поста.

Шафрана салата од јечених шаршика и патлиџана



Потребно је: 500 г замрзнути млевеној јеченој шаршици, 10 замрзнутих црвених јечених шаршика, 1 шолја уља, 1/2 веће главице белог лука, 1/2 везе першуне и со.

У данашње време, када је дубоко замрзавање хране у много чему заменило класичну „зимницу“, ова салата је добродошла на трпези за зимске свечаности.

Одледити печен, млевен патлиџан који смо оставили у јесен. Пропржити га мало на врелом уљу, посолити и посугти ситно сецканим белим луком. Одлеђене печене паприке исечи на резанце, па такође пропржити на врелом уљу и посолити, а када се мало прохладе, додати сецкан бели лук и першун и све добро промешати. У стаклену чинију ређати прво патлиџан, па паприке и тако редом док се маса не утроши. Завршити паприкама, а одозго посугти остатком белог сецканог лука и першуне.

Ова салата се служи хладна уз предјело или главно јело, а добра је и као намаз.

Рен са куваним јабукама



Потребно је: 2 - 3 киселе јабуке, 1 кашичица шећера, 300 г рена и со.

Јабуке ољуштити и исечи на веће қришке. Налити их са пола литре воде, додати шећер и кувати као за компот.

У међувремену очистити и истругати рен. Скуване јабуке оцедити, изгњечити виљушком и охлађене сјединити са реном. Ову масу залити соком у коме су се кувале јабуке и посолити по укусу. Куване јабуке ублажују лутину рена.

Служити уз кромпир и друга варива, али се најчешће служи уз кувано месо и печену прасетину.

Печене јабуке



Пошребно је: 10 већих киселих јабука, 5 - 6 кашика шећера у њраху и 1 кесица ванилин шећера.

Јабуке добро опрати, осушити и са кором и петељкама их поређати у плех. Ставити у загрејану рерну да се пеку око 20 минута. Печене јабуке извадити из рерне и топле посугти шећером у праху и ванилин шећером.

Печене јабуке служити хладне.

Крушке и дуње могу се, такође, припремити на исти начин.

Томбите од јабука



Поштребно је: 600 г шећера, 1 чаша воде, 1 кг киселих јабука, 150 г сецканых ораха и 1 шака кристал шећера.

Ушпиновати шећер са водом да би се добио густ сируп. Додати ољуштене, крупно нарендане јабуке, а мало касније и сецкане орахе. Кувати док маса постане стакласта и згуснута, и док се при мешању варјачом не види дно посуде. Згуснуту масу охладити, па правити куглице и уваљати их у кристал шећер. Када се бомбице осуше, ставити их у корпице од хартије за послужење.

Ова посластица се брзо припрема и може дugo да стоји.

На исти начин могу се припремити бомбице од свеже стругане шаргарепе.

Баклава - слатка тијста



Потребно је: 750 г танких кора, 1 шоља уља;
за надев: 500 г млевених ораха, 1 шоља шећера;
за сируп: 1 кг шећера, 1 л воде, 1 лимун и 1 кесица ванилин шећера.

Коре за питу пресећи по вертикални на два једнака дела. Сваки део попрскати врелим уљем. На ивицу коре нанети надев од ораха и шећера. Затим надев замотати у облику троугла и пресавијати га до краја коре и ставити у подмазану тепсију. Сложену баклаву залити остатком врелог уља. Оставити да одстоји око сат времена на собној температури, затим ставити у загрејану рерну и пећи на тихом док не порумени.

За то време скувати сируп од шећера и воде. Пред крај укувавања умешати у сируп сок од лимуна и ванилин шећер. Охлађену баклаву пажљиво прелити врелим сирупом, тако да сваки комад буде добро напољен. Прекрити мокром салветом и оставити да се охлади да што боље упије сируп.

Баклава се служи хладна.

Песчишија



Поћребно је: 5 дл уља, 250 г шећера, 2,5 дл воде, 1,5 кг брашна, 250 г сецканих ораха;

за шербет: 5 дл воде и 350 г шећера.

У загрејано уље сипати шећер и пажљиво га пржити док не почне да румени. Затим доливати воду, добро измешати и скинути са штедњака. У ову смесу сипати брашно и сецкане орахе. Опет све добро промешати и сипати у подмазану тепсију. Масу изравнati и пре печенja исечи на ромбове или у облику правоугаоника, а сваки комад избости виљушком. Рерну загрејати на 200°C па снизити температуру и пећи око два сата.

Размутити воду и шећер и кувати док се не направи сируп густине као тесто за палачинке. Печен колач, још док је врућ, прелити овим шербетом. Служити пошто се охлади.

Старинска алва



Потребно је: 4 - 5 кашика уља, 4 - 5 кашика брашна, шећер у праху за йосићање;
за шербет: 6 кашика шећера, 2,5 дл воде и 100 г сецканых ораха.

У већи тигањ усuti уље, загрејати га и додати брашно. Пржити мало на нижој температури, све време мешајући да брашно не би прегорело. Пржити толико дуго док брашно не добије лепу браонкасту боју и не почне да се одваја од варјаче.

Посебно кувати шећер и воду десетак минута, па врелим шербетом прелити пржену брашно и стално мешати све док се алва не згусне. Потом додати сецкане орахе, добро измешати и одмах склонити са штедњака.

Готову алву вадити кашиком па слагати на тањир и посuti шећером у праху.

„Ништа лепше, јефтиније ни једноставније. А иде к'о алва!“ - каже мој свекар Јанићије.

Кадаиф



Потребно је: 150 г кадаифа, 750 г шећера, 150 г крућно сецканых ораха;

за сируј: 450 г шећера, 5 дл воде и 1 ванилин шећер.

У подмазану тепсију ставити пола кадаифа. На то сипати помешане орахе и шећер, па преко тога другу половину кадаифа. Одозго попрскати уљем и ставити у рерну. Кадаиф пећи (сушити) око 2 - 3 сата на нижој температури. У међувремену у шерпу ставити шећер и ванилин шећер, прелити водом и кувати док се не добије сируп мало ређи него за слатко.

Готов кадаиф прелити врелим сирупом.

Кадаиф се служи хладан. Најбоље је оставити га да одстоји један дан јер је укуснији.

Найомена

Резанци за кадаиф се могу кућишти као готов производ. Међутим, најбољи су када се њиширемају код куће. За око ћола килограма резанаца употребиши 1 цело јаје, 2 жуманџа и 700 грама брашна. Умесишти чврсту пасету, разваљашти у танку јуфку, осластавиши да се њросуши и насећи на веома танке резанце.

Посна ћул-пита



Поштребно је: 8 танких кора;
за најев: 2 шолище уља, 250 г млевених ораха, 50 г сувог ћрожђа;
за сируј: 500 г шећера у праху, 3 дл воде, 1 шайка ваниле
и 1/2 лимуна.

Четири коре, једну по једну, попрскати врелим уљем и сложити једну преко друге, а затим посuti млевеним орасима и сувим грожђем. Поступак поновити и са преостале четири коре. Увiti их чврсто у две тубе, пазећи да се постигне потпуно ваљкаст облик. Исећи их на комаде величине 5 - 6 цм. Мању тесцију намазати уљем, па рећати парчиће тако да је једна сечена страна положена на тесцију, а друга да је окречнута нагоре. Када се сви комади сложе у тесцију, свако парче залити врелим уљем. Пећи у рерни на умереној температури док не порумени.

У шерпу ставити шећер и налити га водом толико да огрезне. Додати расечену шипку ваниле и сок од лимуна. Скувати сируп као за слатко.

Прохлађену ћул-питу залити врелим сирупом. Пре послужења оставити да тако одстоји најмање један сат.

Ћул на турском значи ружа, па је и ова пита, која подсећа на расцветале руже, добила име ћул-пита.



Мрсна шифеџа

Симит



Потребно је: 1 кг меког брашна, 1 кашичица соли, 1 кашичица шећера, 1 кашичица наута (шучена леблебија) и жуманце.

У шољицу вруће воде сипати наут, размутити, мало посолити и оставити да ускисне (дуже треба да одстоји). У посуду сипати брашно, додати со, шећер и ускисли наут. Замесити тесто додајући по мало вруће воде. Тесто треба да буде умешено тврђе него за хлеб. Од нараслог теста правити веће лопте. Мало их спљоштити и одговарајућим калупом или тањиром притиснути сваку по средини. Оставити их од 15 до 20 минута да нарасту, а затим их премазати жуманцем. Ређати у подмазан плех и пећи на умереној температури док не порумене. Пред крај печања симите поново премазати жуманцем.

Симит је укуснији топао и једе се обично за доручак.

Пихтије



Поштребно је: 2 јара телених ногу са њайцима, 5 л воде, 1 главица белог лука, 3 кашике алеве њайrike и со.

Очистити телеће ноге са папцима (док сасвим не побеле), добро их оправти и ставити их да се кувају на умереној температури. Кувати све док течност не постане лепљива, а месо почне да се одваја од костију. Оцедити воду, а куване ноге добро очистити од жилица и само одабрано бело месо сецквати на коцке. Процеђену супу у којој су се кувале ноге вратити на штедњак да прокључка. Додати соли по жељи. У међувремену, у авану добро истуцати бели лук, додати алеве паприке и сипати у кључалу супу. Промешати и оставити још 5 - 10 минута да ври на нижој температури. Очишћено месо распоредити у дубоке тањире, по три кашике у сваки тањир, и налити врелом супом. Оставити на хладном месту да се пихтије стегну. Сувишну масноћу на површини пажљиво одстранити кашиком.

Служе се сечене на омање коцке.

Славски колач



Поћребно је: 1 кг мекој брашна, 2 кашичице квасца, млако
млеко, 1 кашичица соли, 2 кашичице шећера;
за шербет: 1 шолја шећера и 1 шолја воде.

У лончић ставити квасац, издробити га, налити млаким млеком и размутити. Затим додати мало брашна, шећера и соли и направити ретко тесто. Лонче прекрити и оставити на топлом месту док квасац не ускисне.

У одговарајући дубљи суд сипати брашно и додати ускисли квасац. Тесто дуже месити, односно добро израдити, ставити у подмазану дубљу шерпу, прекрити салветом и оставити десетак минута на топлом месту.

У међувремену направити од шећера и воде шербет средње густине.

За украшавање славског колача направити посебно тесто само од воде и брашна. Ово тесто треба да буде тврдо. Од њега правити разне фигуре: голуба - који симболизује здравље и расположење, буренце - да би у кући било вина и уопште благостања, књигу - да би чланови породице били умни и учени људи. Пре него што се ове фигуре ставе на колач, треба га премазати шербетом како би фигуре добро пријањале. Затим напрстком вадити мале ружиџе и ређати их ивицијама колача једну поред друге.

Колач избости иглом на десетак места, ставити га у загрејану рерну и пећи на нижој температури четрдесет минута до један сат. Када је колач печен, извадити га из рерне и тако врућ поново премазати шербетом да би му се површина сијала.

Старинске крофне



Пошребно је: 2 дл млека, 1 коцка шећера, 20 г свежег квасца, њросичнохваћ соли, 50 г њуштера, 3 жуманца, 50 г шећера, 1/2 кг њросејаног брашна, 1 лимун, 500 г маслини или уља за њржење и ћрах шећер за њосијање.

У млаком млеку размутити шећер и квасац и додати соли и мало брашна. Оставити да нарасте.

Добро умутити путер, жуманца и шећер. Додати брашно, стругану кору од лимуна, ускисао квасац и са остатком млаког млека замесити ређе тесто. Непрекидно мутити варјачом све док не почне да се одваја од посуде и док не почну да се стварају мехури. Овако замешено тесто прекрити салветом и оставити на топлом да нарасте. Ускисло тесто ставити на даску претходно посугу брашном. Тесто по површини посугти брашном, па оклажијом развући у јуфку дебљине једног прста. Калупом или чашом вадити крофне и ређати их на столњак. Покрити крофне салветом и оставити их да одстоје пола сата.

У мањој шерпи добро загрејати масноћу и спуштати крофне на ону страну на којој нису лежале на столњаку. Испржити крофне са обе стране док порумене, а затим вадити рупичастом кашиком, стављати их на тањир и посипати шећером.

Мали савет

Крофне ће бити укусније, а и мање ће угијати масноћу њриликом њржења, ако се ћесију у току њријреме дода кашичица рума.

Уштици (локуми) без квасца



Потребно је: 500 г брашна, 1 шолја кисело млеко, 4 јаја, 1 кашичица соде бикарбоне, 1/2 кесиџе прашака за пециво, 1 чаша млаке воде, со и 1 шолја уља за пржење.

У одговарајућу посуду сипати брашно, кисело млеко, јаја, соду бикарбону, прашак за пециво, млаку воду и мало соли. Све то добро замесити и оставити да одстоји један сат. Тесто треба да буде мекано и нешто гушће него тесто за палачинке.

Уље добро загрејати. Кашиком умоченом у загрејано уље захватати тесто и спуштати га у врело уље. Како би уштици могли лепо да нарасту и равномерно да се испрже, не треба пржити више уштипака одједном. Испржене уштипке оцедити од уља и сложити на тањир за служење.

Локуми се служе топли уз сир, кајмак или пекmez.

Поћије



Поћребно је: 1 кг меког брашна, 20 г квасца, јрситохвај
шећера и соли, 2 јаја, 2 шолиџе уља, 3 млаке воде,
1 прашак за пециво и сусам за почијање.

Помешати квасац са мало брашна, соли и шећера, додати млаке воде колико треба па оставити да надође. У међувремену, умутити беланџа и лагано додавати уље. Сјединити са млаком водом и брашном, па додати прашак за пециво и ускисли квасац. Све то оставити на страну 30 минута.

Од ускислог теста направити 18 лоптица. Развити сваку лоптицу и премазати је млаким уљем. Спајати по две развијене коре и унакрсно састављати крајеве тако да тесто добије облик коцке. Сваку топлију премазати жуманџетом и посuti сусамом. Тепсију ставити у загрејану рерну и пећи на 200°C .

Служити топло.

Питарке



Потребно је: 1,5 шолја млека, 20 г квасца, 1 кашилица шећера, 1 кашилица соли, 1 цело јаје, 1 жуманце, 800 - 900 г брашна и 1/2 л уља за ћржење.

Целу количину млека загрејати па у млаком млеку размутити квасац и шећер и додати со. Оставити да нарасте. У међувремену добро умутити јаја, додати ускисао квасац и брашно. Све то добро замесити, водећи рачуна да тесто не буде тврдо, па га оставити да одстоји пола сата. Од теста правити мало веће лопте, затим руком или оклажијом развући тесто што тање, у пречнику око 20 цм.

Уље добро загрејати. Тесто спуштати у врело уље и пржити са обе стране. Решеткастом кашиком вадити питарке.

Служити уз сир или цем.

Погачице са чварцима



Поштребно је: 1 кг брашна, 20 г квасца, 2 - 3 кашике млека, 1 кашица шећера, 2 јаја, 2,5 дл млека, 500 г чварака, со, бибер и 1 жуманце.

Квасац растопити у мало млаког млека, додати қашику брашна и шећера и оставити да надође. Добро замесити брашно, јаја, млеко, посолити и побиберити, а онда додати надошли квасац. Када се тесто изради, оставити да надође. У међувремену исецквати или самлети чварке у машини за месо. Надошло тесто изручити на даску и развити у јуфку. Чварке ставити на једну половину јуфке, а другу половину пресавити преко њих. После 15 минута тесто премесити. Опет ставити тесто да се одмори; на исти начин поновити поступак са тестом четири пута. Четврти пут развити тесто на два прста дебљине, вадити чашом погачице, ређати их у плех и оставити да одстоје 10 минута. Премазати их жуманцем и поређати у подмазану тепсију. Пећи у врелој рерни док не порумене.

Погачице са чварцима су најукусније топле.

Такла-сађма



Поштребно је: 1 кг брашна, 1 шолица млаке воде, јрсичнохвани соли, 1/2 шоље уља;

за йрелив: 2 - 3 чена белог лука и 5 дл киселог млека.

Замесити од брашна, мало соли и млаке воде чврсто, глатко тесто. Разделити га на 60 комада, од којих се обликују лоптице. Лоптице развити, премазати уљем и по седам комада спојити и развити у једну кору величине тепсије. Сваку кору премазати уљем, увити у ролну и ставити у тепсију. Тако радити док се не утроши сав материјал. Тесто у тепсији изрезати на парчиће дуге 3 цм. Пећи на 200°C око 40 минута. Потом извадити из рерне.

Свако парче уваљати у кисело млеко зачињено тученим белим луком и сложити у тепсију па вратити у искључену или још увек топлу рерну да одстоји још 10 минута.

Служити топло.

Жанине кифлице



Поштребно је: 150 г крављег сира, 1 шолица уља, 170 г брашна, со, 1 жуманце и 100 г сусама.

Сир добро изгњечити, додати уље и брашно. Све добро замесити, посолити и оставити на хладном месту да одстоји око два сата. Затим тесто ставити на даску за мешење, растањити га оклагијом на 1 цм дебљине. Тесто исећи на квадрате и сваки комад савијати и давати му облик кифлице. Жуманце размутити и сваку кифлицу њиме премазати и посугти сусамом.

Кифлице ређати у подмазану тенцију и пећи на умереној температури.

Зељаник



Поштребно је: 750 г белог кукурузног брашна, 3 кашике маслини или уља, 1/2 кесиџе прашка за пециво, со;

за надев: 500 г спанаћа, 3 јаја, 1 шолја ствароћи сир, 1 шолјица уља, 1 кашика ствароћи кајмака;

за прелив: 3 јаја и 3 чаше киселоћи млека.

У одговарајућој чинији замесити хладном водом тесто од белог кукурузног брашна, масти, прашка за пециво и соли. Тесто поделити на два дела и једну половину растањити и положити у подмазану тенцију.

Добро опрати спанаћ, очистити га, исечи на резанца и посолити. У међувремену умутити јаја и мало соли, додати стари сир, уље и кајмак. Све ово сјединити са спанаћем претходно добро оцеђеним од течности. Овај надев сипати преко теста у тенцији. Затим ставити други део теста и премазати га уљем резређеним са мало воде. Пећи на 200°Ц.

Када тесто порумени, извадити тенцију из рерне и прелити га размученим јајима и киселим млеком. Поново вратити у врелу, али искључену рерну и оставити још 10 минута.

Јајлија



Поћребно је: 1 кг брашна, 1 шолја млека, 1 шолја млаке воде, 10 г квасца, 3 јаја, 1 шолја уља, 250 г старог сира, 1 жуманце и со.

Брашно замесити са млеком, млаком водом, квасцем, јајима, уљем и мало соли. Оставити тесто да одстоји неко време. Затим га изручити на даску за мешење, додати измрвљени сир и све добро измешати. Ставити у подмазан плех и оставити да одстоји још пола сата. Премазати га размукеним жуманцетом и у загрејаној рерни пећи око 30 минута.

Када је јаглија печена, извадити је из рерне и одмах покрити влажном салветом.

Служити топло, уз кајмак или кисело млеко.

Флија, пита од кајмака- каџарма



Поштребно је: 2 јаја, 300 г мекоћ брашна, 1 шолја млека, 1/2 чаше воде, со;

за надев: 250 г кајмака (старог), 1 павлака, 2 јаја, 1/2 шолиције уља и со.

Ова пита се у традиционалној албанској кухињи припрема под сачем, али је изврсна и када је печена у рерни. Када се стави у рерну, тепсију треба поставити што ближе горњем грејачу како би се тесто боље испекло и добило кору. Тепсија у којој ће се пећи флија треба да је мања и дубља.

Прво треба припремити тесто за флију: јаја добро умутити, наизменично додавати брашно, млеко и воду, а на крају со. Тесто треба да је глатко и нешто гушће од теста за палачинке.

У другој чинији припремити надев: измешати стари кајмак, павлаку, јаја, уље и со.

Тепсију добро загрејати у рерни или на плотни, па у њој разлити једну кашику теста и ставити у рерну загрејану на 250°C. Пећи неколико минута док тесто не порумени. Затим извадити из рерне, кору премазати једном до две кашике надева и поново вратити у рерну. После неколико минута извадити тепсију из рерне, прелити опет тестом и вратити у рерну. Тако радити док се не утроши тесто и надев. Када је сва маса у тепсији, спустити је на дно рерне, смањити температуру и пећи још 15 минута.

Готову флију покрити влажном салветом и оставити да се мало охлади.

Резати у коцке и служити са киселим млеком.

Кајмакчина



Потребно је: 10 јаја, 10 кашика шећера, 1 л млека, 2 кашике брашна;

за шербет: 10 кашика шећера и 5 дл воде.

Сјединити јаја и шећер, али не мутити, и одмах додати млеко и брашно. Масу сипати у подмазан плех и пећи у рерни загрејаној на 200°C око 30 минута.

У међувремену прокувати воду и шећер, тако да течност остане ретка. Охлађеним шербетом залити испечену кајмакчину.

Сећи на крупније комаде и служити.

Пића са месом - мантије



Поштребно је: 1,2 кг брашна, 1 шолња уља, 1 шолњица млаке воде, со, 1 кашика маргарина;

за надев: 1 џлавица црног лука, 1/2 шолњице уља, 700 г млевеног меса (шелећег или јунећег), со, бибер и 1/2 кашичице алеве йайрике.

Од брашна, уља, воде и соли замесити тесто средње тврдо, затим га поделити на тридесетак парчића. Направити лоптице и уваљати их у брашно. У међувремену истопити маргарин и загрејати га заједно са преосталим уљем. Лоптице од теста развити оклагијом у коре величине 8 x 8 цм, па их премазати растопљеном масноћом.

На загрејаном уљу динстати ситно исецкан црни лук док не омекша. Додати месо, пропржити док сок не испари, посолити, побиберити, посугти алевом паприком. Све добро измешати. Пуну кашику надева стављати на средину сваког комада теста, а затим преко надева саставити крајеве квадрата или тесто пресавити и умотати надев и ређати у тепсију. Поступак понављати док се не утроши цела маса. Поређане мантије одозго премазати уљем и ставити у претходно загрејану рерну да се пеку. Испечене мантије извадити из рерне, попрскати водом, покрити салветом и оставити да мало одстоје и омекшају.

Служе се топле.

Пита од зеља



Потребно је: 500 г танких кора, 1 шолица киселе воде, 1/2 шолје уља;

за надев: 500 г зеља, 1/2 кг сира, 3 - 4 јајета и со.

Зеље добро опрати, ситно га насећи, посолити и оставити да мало одстоји. После извесног времена добро га изгњечити да се исцеди вода коју је испустило. Затим додати издробљен сир и добро умућена јаја. Сваку кору попрскати уљем и киселом водом, а на трећу наносити надев и ређати у подмазану тешпутију. Пећи на умереној температури.

Питу исећи на коцке и служити је топлу.

Пића са сиром



Поштребно је: 1 кг брашна, 1 кашица соли, 1 шољица уља;
за надев: 5 јаја, 500 г белог сира, 1 кашика кајмака, 1 кисело
млеко, 1 шољица киселе воде и 1/2 шоље уља.

Замесити тесто од брашна, соли, уља и млаке воде. Тесто на дасци месити док не постане средње тврдо. Покрити га салветом и оставити да одстоји 20 минута. Тесто поделити на 5 - 6 јуфки, сваку мало развући и премазати топлим уљем. Једну по једну кору развити што тање преко застругих столова и оставити их да се просуше.

Умутити беланца, па додавати једно по једно жуманце и полако мутити неколико минута. Сир ситно измрвiti, помешати га са јајима, додати кајмак, кисело млеко, киселу воду, уље и све добро промешати. Коре попрскати врелим уљем. Надевом филовати коре. Увити кору у ваљак помоћу столњака. Питу сложити у подмазану тепсију и прелити уљем. Пећи на умереној температури око један сат.

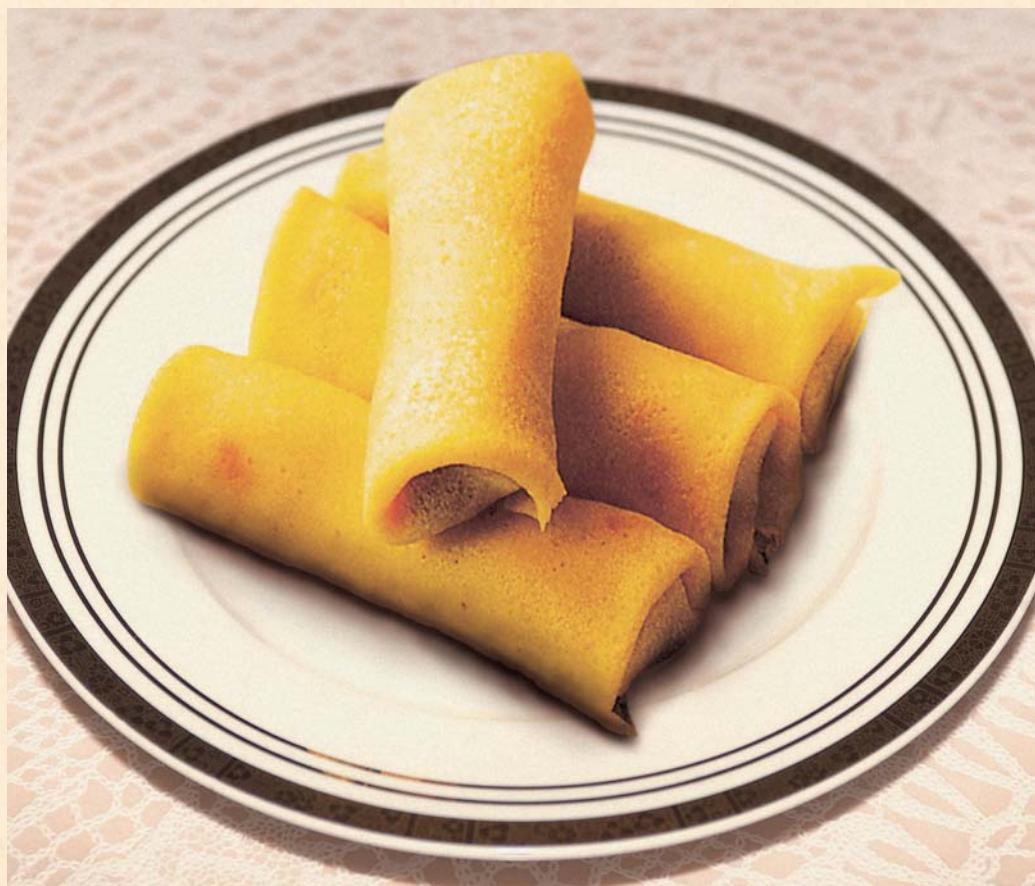
Тибаница



Потребно је: 800 г дебљих кора;
за надев: 500 г стварог белог сира, 2 - 3 кашике кајмака, 6 - 7 јаја,
1 шолја киселог млека, 1 шолја уља, 1 шолја киселе воде, со;
за йрелив: 1/2 шолјице врело гоно уља, 1/2 шолјице киселе воде и
1/2 шолјице вреле воде.

Сир добро изгњечити, додати кајмак и пенасто умућена јаја. Све добро измешати и додавати кисело млеко док се не добије житка маса. Стари сир је обично довољно слан, па није потребно додавати со. Ређати по три коре у добро подмазану тенцију. Сваку кору претходно попрскати врућим уљем и киселом водом, па залити надевом. Помешати уље, киселу воду и вреле воду па прелити по површини задње коре и пећи у загрејаној рерни на један сат пре ручка.

Палачинке од кромпира



Пошребно је: 1 кг кромпира, 1 јаје, 1 жуманце, 1 кашицица масћи, 1 кашика йућера, брашно и со;
за надев: 100 г шунке, 1/2 везе њершуна, 1 њавлака и 3 кашике мајонеза.

Добро опрати, ољуштити и обарити кромпир. Затим га пропасирати и ставити у већу чинију, па додати јаје и жуманце, масти и путер, брашна по потреби и со. Добро израдити масу и поделити је на дванаест делова. Сваки део развити у округлу палачинку. Спустити једну по једну палачинку у тигањ и пржити на добро загрејаној масти док не порумени са обе стране. При окретању палачинки увек додати мало масти.

Када су све палачинке пржене, филовати их надевом по жељи. Веома је укусан надев од сецкане шунке, першуна, павлаке и мајонеза.

Служити топло уз разне салате.

Крофнице од кромпира



Поштребно је: 1 кг кромпира, 1 кашика йућера, 1 јаје, со, бибер, зачин, 3 кашике брашна и 1 шола уља за њржење.

У сланој води скувати добро опран и неољуштен кромпир. Кад је скуван, ољуштити га и пропасирати. У пропасиран кромпир додати путер, јаје, со, бибер, зачин и брашно. Може се додати и исецкана шунка. Правити мале крофне и прожити их на добро загрејаном уљу.

Ове крофнице могу се припремити и од преосталог кромпир-пиреа.

Служити топло уз печење или рибу.

Мали савет

Кромпир куван у љусци лакше ће се очистити ако се њосле кувања њрелије хладном водом. Куван кромпир на овај начин имаће бољи укус ако се у воду додају два - три листа лорбера.

Груаница - џрујаница



Пошребно је: 4 џрећришћа меког љашеничног брашна, џрсћохваћ соли, 1/2 шољице воде, 1 шоља уља за џремазивање;
за џрелив: 1 шољица кајмака и 1 шољица уља.

Брашно ставити у одговарајућу посуду, посолити и попарити врелом водом. Добро мешати све док се не добије глатка маса. Тесто поделити на три дела, обликовати лопте и оставити их да одстоје пола сата покривене салветом како се не би осушиле. Потом на дасци за мешење развити оклагијом сваку лопту до величине тепсије.

Сваку кору премазати богато уљем, па ређати једну преко друге у претходно подмазану тепсију. Потом убацити добро опран новчић и ставити у загрејану рерну. Пећи на 250°C док не порумени.

Када је груаница печена, оставити је мало да се охлади, па је затим руком изломити на комаде. Прелити истопљеним кајмаком и уљем и поново вратити тепсију у рерну.

Груаница се обично служи 14. јануара, на дан Српске - православне Нове године.

Најомена

Прегриш је количина која се може захватити са састављеним шакама обе руке.

Јуфка



Поштребно је: 2 л воде, 2 шаке јуфки, со, 3 кашике стварог кајмака, ствари или млади сир ио жељи, качкавањ и уље или йутиер.

У два литра прокључале воде ставити, отприлике, две пуне шаке јуфки, додати со и кувати десетак минута на тихој ватри уз пажљиво повремено мешање. Ако има вишак воде, оцедити је, додати коју кашику старог кајмака, старог или младог сира, може и качкавања, уља или путера и добро промешати.

Служити топлу јуфку одмах.

Найомена

Јуфке јријемамо у шоку лејта а обично их користимо зими.

Качамак са кромпиром



Поштребено је: 1 кг кромира, 2 јређишта белог кукурузног брашна, 1 кашика маслини или уља, 2 - 3 кашике стварог кајмака и 250 г стварог сира.

Ољуштити кромпир, исећи га на веће комаде, спустити у лонац и налити водом да огрезне. Приставити на штедњак и напола обарити. Потом додати бело кукурузно брашно. Дровеном варјачом на четири места направити удубљења како би вода у којој се кувао кромпир могла да прођре. Посолити, али не мешати и оставити да лагано крчка око пола сата на ниској температури. Тек када се лонац скине са штедњака, треба качамак добро умутити мешалицом за пире-кромпир или миксером.

У међувремену, у дубљем тигању растопити на масти/уљу стари кајмак и додати млади бели сир. Мешати док се не добије растегљива маса. У ову врелу масу сипати део качамака са кромпиром и добро промешати.

Остатак качамака може се јести уз кисело млеко или бели сир. Обе комбинације су врло укусне.

Поћара



Поћребно је: 1 шољица уља, 2 чаше млека, со, 5 - 6 кришки
старог хлеба, 1 йарче старијег сира, 1 йарче младог сира, 1 кашика
йутера или кајмака и 2 јаја.

У шерпу сипати уље и додати млеко и со. Када прокључа, додати издробљен хлеб, измрвљен стари и млади сир и мало путера или кајмака. Када се само мало прокува, склонити са штедњака, прохладити и додати јаја, уз стално мешање.

Служити са киселим млеком или јогуртом.

Кајгана са младим луком



Пошребно је: 1 веза младог лука, 3 јажа, 3 - 4 кашике уља и со.

Лук добро опрати, исушити га и исечи на режњеве средње дужине. Јажа умутити. Просушен лук пропржити на загрејаном уљу и додати умућена јажа. Лагано промешати и пржити на умереној ватри. Посолити по укусу.

Добра кајгана увек је пријатна. „За вечеру изврсно!“ - каже мој девер Сретен.

Кајгана може да буде засебно јело, а често и појачање слабијег ручка.

Жоганска кајгана



Поштребно је: 5 јаја, 1 шоља кукурузног брашна, 1 шака њосног тврдоћ белог сира, со, 1 кашика маслини и 3 - 4 чена белог лука.

Јаја добро умутити и додати кукурузно брашно и иситњен посни тврди бели сир. Посолити, промешати и масу сипати на врељу масти. Пржити ко-лико је потребно са једне стране, а онда преврнути и испржити са друге. Када је кајгана пржена, посугти је ситно сецканим белим луком.

Као и све кајгане, служити топло, са младим луком или неком другом салатом.

Говеђа супа



Пошребно је: 1 кг говеђег меса, 1 веза зелени, 1 главица црног лука, со, неколико зрна бибера, зачин и 1 веза ћершуна.

Ставити комад меса, најбоље од груди, у суд, налити хладном водом и кувати на тихој ватри. Чим проври, покупити пену да би супа остала бистра. Када је месо упала кувано, додати зелен и запечену главицу лука, посолити и побиберити.

Говеђа супа се кува око три сата, а готова је када је месо мекано. Склонити је са плотне и оставити да се добро сталожи. Потом је процедити, али не све, јер ће онај наталожени, гушћи део послужити говеђем месу које остаје у суду да се не осуши до употребе. Додати зачин. У говеђу супу закувати, по жељи, резанце или другу тестенину.

Насељкан першун, свакако, не треба заборавити.

Мали савет

Да би се месо брже скувало, добро је додаћи у воду мало соде бикарбоне или кашичицу шећера.

Суја од петла са кнедлама од гриза



Поштребно је: 1 јејшао, 1 веза зелени за сују, 1 главица црног лука, 1 корен целера, 2 - 3 листа целера, со, бибер у зрну, зачин, 1 веза першуна;

за кнедле: 1 јаје, 50 г гриза, 2 кашике уља или 1 кашика маслини, јрсичнохваћи ћрашка за пециво, со, бибер, зачин и 1 кашичица сецканог першуна.

Опрати и очистити петла, ставити га у лонац, додати зелен за супу, главицу црног лука препеченог на плотни, целер и бибер у зрну, па налити хладном водом и кувати на умереној температури. Када је месо кувано, процедити супу и додати со и зачин. Шаргарепу иситнити и вратити у супу. Осталу кувану зелен и целер испасирати, па и ово вратити у супу и оставити да се кува. Када суја поново проври, закувати кнедле од гриза.

За кнедле посебно умутити једно јаје, додати гриз, уље и мало прашка за пециво. Водити рачуна да маса не буде много тврда, па додати соли, бибера, зачина и ситно исецканог першуна и све добро промешати. Кашичицом спуштати кнедле у прокључалу супу и кувати петнаестак минута, односно док кнедле не испливају на површину. Кувано месо исечено на мање комаде вратити у супу.

Пре служења додати ситно сецкан першун.

Зелена чорба



Пошребно је: 2 везе њершуна, 1/2 везе зелени, 1/2 шољице уља, 1 кашика брашна, 50 г бораније, 50 г спанаћа, 2 - 3 шаргареје, 5 - 6 шампиньона, 2 жуманца, 100 г йавлаке и со.

Поврђе добро опрати и ситно исецквати. Першун и зелен пропржити на загрејаном уљу. Додати брашно и кратко све пропржити па налити литром топле воде. Када прокључча додати боранију, спанаћ, шаргарепу и печурке. Посолити, промешати и оставити да лагано ври. Кувано поврђе пропасирати или измиксати. Скинути са штедњака, и када се мало расхлади, зачинити умућеним жуманцима и павлаком.

Ова чорба треба да буде нешто гушћа него друге чорбе.

Косовска кисела џорба



Поћребно је: 500 г џеленог меса од вратија без костију, 1 веза зелени, 1 главица црног лука, 1/2 шолицице уља, 2 кашике брашна, 1 јаје, 1 шола киселој млека, 1 кашика киселе йавлаке, 1 веза љершуна, винско сирће или лимун, со, бибер и зачин.

Телетину исечи на комаде, ставити у суд и налити са 3 литре воде. Додати исечену везу зелени и један црни лук препечен на плотни. Када месо омекша, посолити и побиберити. Загрејати кашику масти или уља, додати брашно, па мало пропржити на тихој ватри. Запрошку усuti у кључалу чорбу и оставити да лагано ври још неко време. Додати зачин. Када се склони са штедњака, чорбу зачинити умућеним јајетом са киселим млеком и павлаком. Добро промешати, усuti сецкани першун и, по укусу, закиселити сирћетом или лимуном.

Мали савет

Чорба мора мало да се ђрохлади ђре нећо што се зачини измућеним јајетом и йавлаком или киселим млеком.

Пача



Поћребно је: 1 јагњећа глава, 1 главица црног лука, 1 кашика брашна, 1 - 2 кашике уља, 1 главица белог лука, 1 жуманце, 1 лимун, со, бiber у зрну и зачин.

Јагњећу главу добро опрати, ставити у хладну воду, посолити и кувати. Када је готова, месо одвојити од костију, а мозак оставити са страће. На масти или мало уља издинстати главицу ситно исецканог црног лука, па додати брашна и пропржити док не почне да румени. Затим спустити месо исечено на ситне комаде и налити водом у којој се куvala глава. Додати једну туцану главицу белог лука. Мозак изгњечити виљушком, затим додати једно умућено жуманце, добро измешати и полако сипати у пачу. Може се, по жељи, додати и сок од лимуна.

Ово је заправо чорба од јагњеће главе. Једе се увек врућа.

Найомена

Пача се може припремити на исти начин и од телеће главе.

Јајњећа чорба



Поштребно је: 750 г јајњећине, 2 главице црног лука, 1/2 шолиџе уља, 2 - 3 шаргараје, бибер у зрну, 500 г спанаћа, 50 г пиринча, со, зачин, 2 кашике уља, 1 кашика брашна, 2 јаја, 200 г овчијег киселог млека и винско сирће или лимун.

Исећи лук на коцкице и пропржити на уљу, па додати добро опрано јагњеће месо исечено на крупније комаде, које треба са свих страна пропржити да мало порумени. Промешати и још мало пропржити, па налити воду. Чим чорба проври додати сецкану шарагарепу и бибер у зрну.

Када је месо кувано, чорбу процедити и вратити на штедњак. Добро опран спанаћ исецквати на резанџа, па када процеђена чорба поново проври, додати спанаћ, пиринач, со и зачин. У међувремену месо исећи на мање комаде и очистити га од костију. Када је пиринач куван, месо вратити у чорбу и долити запрошку од уља и брашна. Оставити да се кува још неко време.

Тек када се чорба склони са штедњака, зачинити је умућеним јајима са овчијим киселим млеком. Може се, по вољи, још закиселити винским сирћетом или лимуном.

Чорба од кромпира



Потребно је: 500 г кромпира, 1 кашика маслини, 1 кашика брашна, 1 равна кашика алеве јайрике, со, зачин, 1 жуманце и 100 г кајмака.

Кромпир ољуштити и исечи на коцкице. Загрејати масти и пропржити брашно. У ову запршку спустити исецкан кромпир, мало га пропржити, додати алеву паприку и налити водом. Када је кромпир куван, посолити, додати зачин, а када се чорба мало прохлади, зачинити жуманцем умућеним са свежим кајмаком.

Ова једноставна и економична чорба има пријатан и благ укус.

Мали савет

Барен млад кромпир ће бити укуснији ако се сипави у њосољену кићућу воду.

Кокошија чорба



Поћребно је: 1 мања кокошка или ћиле, 1 ћлавица црног лука, 1 веза зелени, 1 шољица њиринча, со, бибер, зачин, 1 јаје, 1 чаша киселој млека и 1 веза ћершуна.

Пиле опрати, исечи на комаде и ставити да се кува. Кад чорба почне да ври, црни лук мало испечи на плотни и заједно са ситно исецканом зелени ставити у чорбу. Када су месо и зелен скоро кувани, чорби додати очишћен и оправан пиринач. Посолити, додати бибер и зачин по укусу.

Кувану чорбу склонити са штедњака и, пошто се мало прохлади, зачинити је умућеним јајетом са киселим млеком. Додати исецкан першун.

Уз чорбу служити лимун или павлаку.

Мали савет

Чорба се често мора дуже кувати да би зелен омекшао. Стога се може ставити изрендана зелен.

Печено пиле



Поштребно је: 1 веће пиле, 1 кашика маслини, 1 кг кромпира, 1 шолја сунце, 300 г шаргараје, 300 г црног лука (мале главице), со, бибер и зачин.

Пиле опрати и посушити салветом, натрљати сољу и намазати масноћом са свију страна. Пиле ставити на страну. У међувремену очистити кромпир и шаргарепу и исечи их на ћрупне комаде. Црни лук очистити и пресечи на половину, а мање главице оставити целе. Све заједно сложити у подмазану тештију, посолити, побиберити и додати зачин. У загрејану рерну спустити тештију и повремено доливати супу, а по потреби и воду. Када је све румено и мекано извадити из рерне, па тештију поклопити.

После десетак минута служити уз разне салате.

Пилећи пилав - биљан



Поштребно је: 1 јиле или кокошка, 1 кашика уља или маслини, 2 ћлавице црног лука, 1 - 2 шаргараје, 2 - 3 шолје йиринча, со, бибер и зачин.

Добро очишћено пиле исечи на комаде, ставити у лонац, налити хладном водом и ставити да се кува. У шерпни на загрејаном уљу или масти само мало пропржити исецкани црни лук и сецкану шаргарепу, а затим одмах додати очишћен и оправан пиринач. Све заједно мало продинстати, наливајући полако супом у којој се кувало пиле. Посолити и побиберити. Додати зачин, кувано месо и преосталу супу. Све добро промешати, јер касније пилав не сме да се меша и преручити у земљани или ватростални суд. Затим ставити у рерну загрејану на 180 - 200°C и пећи док не упије сву течност.

При припремању овог јела треба пазити да се пиринач не раскува.

Мали савет

Да би се љиринач леђо скрувао, треба на шолјицу љиринча додати три шолјице воде, а да се не би зрна залејила, у воду је добро нацедити мало лимуна.

Пилетина са белим сосом



Потребно је: 200 - 300 г пилетине, 100 г јогурта, 100 г мајонеза, 1 кисела јабука, 1 кашичица наренданог рена, 1 веза ћершуна и со.

Употребити остатке печене или куване пилетине. Очистити је од кожице и исецкати. Добро измешати јогурт са мајонезом, додати ситно насецкану јабуку, рен и першун. Према укусу ставити мање или више рена и посолити. У овај сос додати пилетину и добро измешати.

На тањир поређати листове зелене салате, па преко њих сипати пилетину са сосом.

Служити хладно.

Пире од спанаћа



Поштребно је: 1 кг спанаћа, 1 шолница уља, 1 - 2 кашике брашна, 2 - 3 чешња белог лука, 2 шоље млека и со.

Очистити спанаћ и опрати га у неколико вода. Ставити га у узварелу воду и кувати неколико минута. Затим га процедити и ситно исецквати. У тигањ или шерпу сипати уље, додати брашно и мало пропржити, али пазити да брашно остане бело. Затим додати ситно исецкан бели лук. Све то добро промешати, сипати спанаћ и још мало пропржити. Затим у спанаћ налити млеко и поклопљено још мало կրчкати. Посолити по потреби.

Пире од спанаћа служи се уз ћуфте од меса, разне шницле и пржене јаја.

Ћурка на подварку



Поштребно је: ћурка од 3 - 4 кг, 3 кг киселог кујуса, 2 главице црног лука, 1 чен белог лука, 1 љута њайричица (ио йоштреби), 250 г масноће, 1 кесица млевеног бибера, со и зачин.

Целу ћурку ставити у дубљу посуду и прелити хладном водом. Барити је око тридесетак минута. У међувремену исецквати кисели купус на резанце и мало га оцедити стискањем између шака. Црни лук исечи на коцкице, пропржити га на уљу или масти, затим додати изгњечен бели лук, сецкану љуту папричицу и кисели купус. Побиберити и додати мало зачина. Повремено додавати мало воде. Динстati док је напола готово. Пробарену ћурку оцедити и напунити издинстаним купусом. Преостали купус распоредити у земљани суд или ватросталну посуду, а преко њега положити напуњену ћурку. Ставити у рерну загрејану на 200°C и пећи сат и по. Кад мало порумени, обложити ћурку алуминијумском фолијом, вратити је у рерну и допећи. Овако печена ћурка, са лепо испеченом кожурицом, је врло сочна и укусна.

Печену ћурку прохладити, исечи на комаде и сервирати. На тањир за послуживање сипати подварак, а преко њега положити комаде печене ћурке. Остатак подварка сервирати у посебној чинији.

Кисели кујус са сувим месом



Поштребно је: 1 кг сувоћи меса, сува ребра и сланина, 2 кг киселој кујуса, 1 кашика маслини, алеви паприка, со и зачин.

Суво месо, сува ребра и сланину спустити у хладну воду и кувати. Када прокључча, кувати још десетак минута. Месо процедити и исечи на комаде. Кисели купус исечи на веће делове и мало га оцедити стискањем између шака. У лонац ређати наизменично месо и купус. Додати масти (или уље), алеву паприку, со и зачин и залити млаком водом само да огрезне. На тијехој ватри крчкати неколико сати.

Кисели купус је „народна храна“. Спрема се у већој количини јер је, као и сарма, још укуснији када се подгрева.

Сарма од киселој кујуса



Потребно је: 2 - 3 главице киселој кујуса, 300 - 500 г сувих ребара;
за надев: 1/2 шоле уља, 4 главице црног лука, 2 шолиције
ширинча, 1/2 кашике алеве јайрике, 1 кг млевеног меса, со, бибер,
зачин, 150 г сланине;
за зајришку: 1 шолица уља, 2 кашике брашна и 1 кашичица
алеве јайрике.

Са сваког листа купуса одстранити тврди део. На загрејаној масти или уљу пропржити ситно исецкан црни лук, спустити очишћен и опран пиринач, мало га пропржити и додати алеву паприку. Затим додати млевено месо (најбоље мешано - свињско и јунђе), посолити, побиберити, додати зачин, све добро промешати и пропржити три - четири минута. Склонити са плотне и у тај надев, по жељи, додати ситно исецкану сланину. Затим увијати сарме. На сваки лист ставити по кашику припремљеног надева, савити обе стране листа према средини и онда их увiti.

Дно шерпе обложити целим листовима, па преко њих ређати сарме. Између редова сарми ставити сува ребра. Одозго поређати неколико листова киселог купуса, па притиснути тањиром како се током кувања сарме не би подизале. Налити их топлом водом. Кувати поклопљено на тихој ватри два до три сата. Затим сарму запржити и оставити да қрчка још неко време. Повремено протрести шерпу да сарма не би загорела.

Сладак кујус са јагњетином



Поћребно је: 1 кг јагњетине, 2 кг кујуса, 2 бабуре, 2 њараџајза, со, алева њайрика, зачин, 2 чена белог лука, бибер, 1 љута њайричица (ио жељи), 1 кашика масћи;

за запршку: 2 кашике уља и 1 кашика алеве њайрике.

Купус се најбоље կрчка у земљаном суду. Замастити суд па у њега ређати исечено на комаде јагњеће месо од предњег дела, главицу купуса исецкани на крупне делове, паприке и парадајз пресечен на половине. Посолити, посугти алевом паприком и зачином. Додати бели лук, љуту папричицу и масти. Налити млаком водом да огрезне и ставити на штедњак да կрчка на тихој ватри 2 - 3 сата.

Јело је укусније ако се запржи црвеном запршком. Загрејати уље, додати кашику алеве паприке и кратко пропржити. Промешати и сипати у лонац преко купуса и оставити да лагано ври још 10 - 15 минута.

Сладак купус може на исти начин да се припрема са свињским месом, јунетином или сушеном рибом.

Найомена

Црвена запршка се ђрави од уља и алеве њайрике. Уље загрејајти, додаћи алеву њайрику. Само мало ћройржийи и налићи у јело.

Јаћњећа кашама

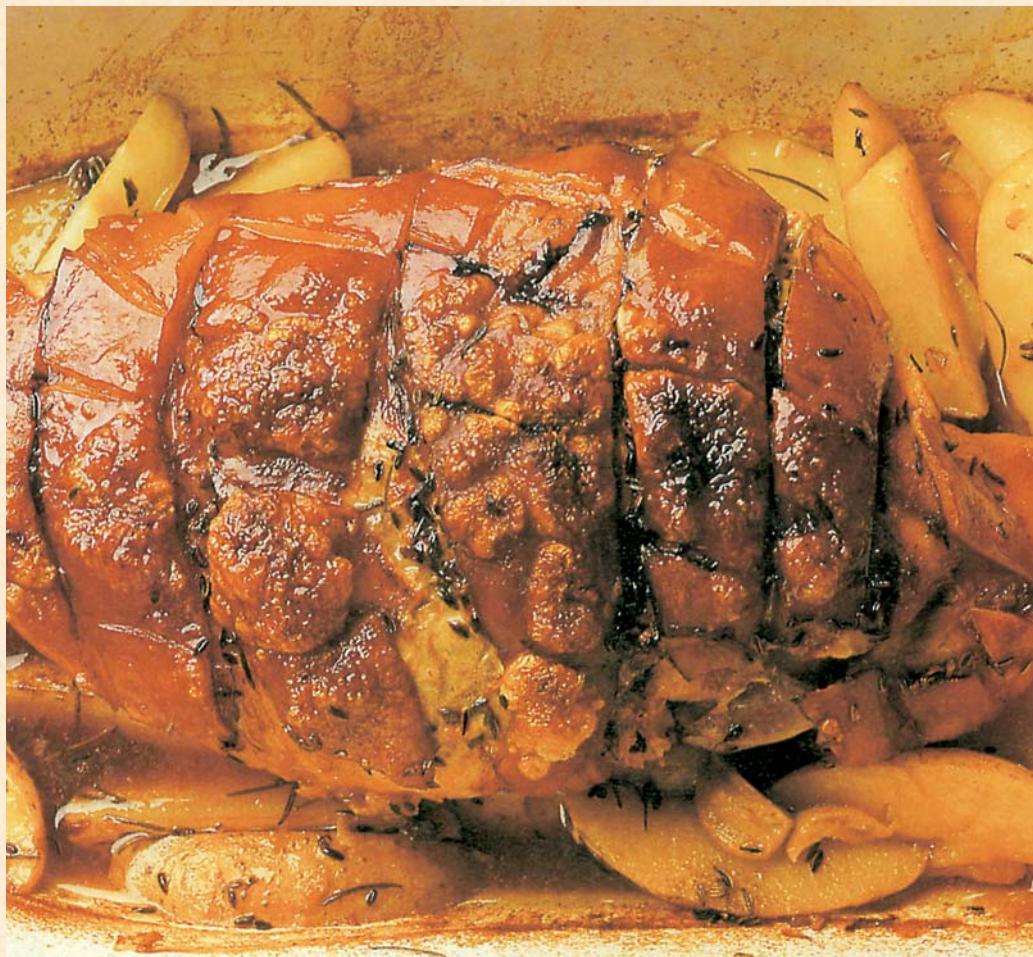


Потребно је: 1 кг јаћњећег меса, 1 шолица уља, 1 кашика брашна, 300 г црног лука, 2 везе младог лука, 1 кашика алеве паприке, 1 кг спанаћа, со, бибер и зачин.

Месо исечи на комаде и мало их уваљати у брашно. На јако загрејаном уљу пропржити месо са свих страна. Извадити месо и пребацити у други суд, а у уљу у коме је оно пржене, пропржити ситно исецкан црни лук. Када је лук напола пржен, додати исецкан млади лук. Вратити месо, промешати, додати алеву паприку, налити мало топле воде, поклопити суд и динстати док месо не омекша. Додати очишћен и опран спанаћ. Посолити, побиберити, додати зачин и наставити са динстањем још 20 минута. Уколико се жели гушће јело, може се направити танка запршка.

Служити са киселим млеком.

Јагњетина испод сача



Поштребно је: јагњетина, кромпир, црни лук, зачин и со.

Јагњетину посолити и ставити у округлу тенцију или плех за печенje испод сача. Месо залити топлом водом. Очишћен кромпир исечи на четвртине, посолити га и додати зачин, црни лук исецкан на ребарџа. Кромпир ма-ло науљити и добро промешати, а затим га ставити у тенцију са месом. Ис-под тенције - подигнуте на цигле или обруч издигнут на три ножице око 30 цм - стављати жар. Угрејаним сачем поклопити тенцију и на сач стављати жар. Температура се током печенja од неколико сати регулише посипањем пепела по жару.

Јагњетина испод сача се припрема за веће друштво, па од броја особа зависи количина меса и кромпира.

Јагњећа срџа и бубреџи



Потребно је: 1 кг јагњећих срџа и бубреџа, 2 - 3 црна лука, 1/2 шолје уља, 1/2 кашичице алеве љарике, 1 кашичица брашна, со, бибер и зачин.

Јагњећа срџа и бубреџе оправти и исечи на мање комаде. Пропржити их на уљу, па додати црни лук ситно исецкан и алеву паприку. Посути брашном, промешати и долити мало воде. Поклопити да се динста. Доливати воду по потреби и на крају додати со, бибер и зачин.

Служити топло са куваним пиринчем или рестованим кромпиром.

Јагњећа цревица



Поштребно је: 1 јелепеница јагњећих црева, 1 кг јагњећих шкембића, 1 кашика алеве паприке, 1 кесица бибера у зрну, со, 3 кашике уља, 1/2 кашика брашна и 1 кашика алеве паприке.

Очистити неколико јагњећих црева и посебно пажљиво и добро их опрати. Потом их помоћу штапића изврнути на унутрашњу страну и поново опрати у неколико вода. Јагњеће шкембе такође добро опрати, прокувати и изрезати на комаде облика правоугаоника. Свако парче шкембета обмотати цревима а крајеве увући један у други. Поређати их у суд, налити хладном водом, па додати алеву паприку, бибер у зрну и со и приставити на штедњак.

Када су црева скувана, додати запрошку од уља, брашна и алеве паприке, преручити у тенцију и у рерни на нижој темперетури запећи око пола сата.

Овај пикантни специјалитет, чије спремање изискује труда и времена, ретко се спрема, па је због тога још траженији.

Ћијан од спанаћа

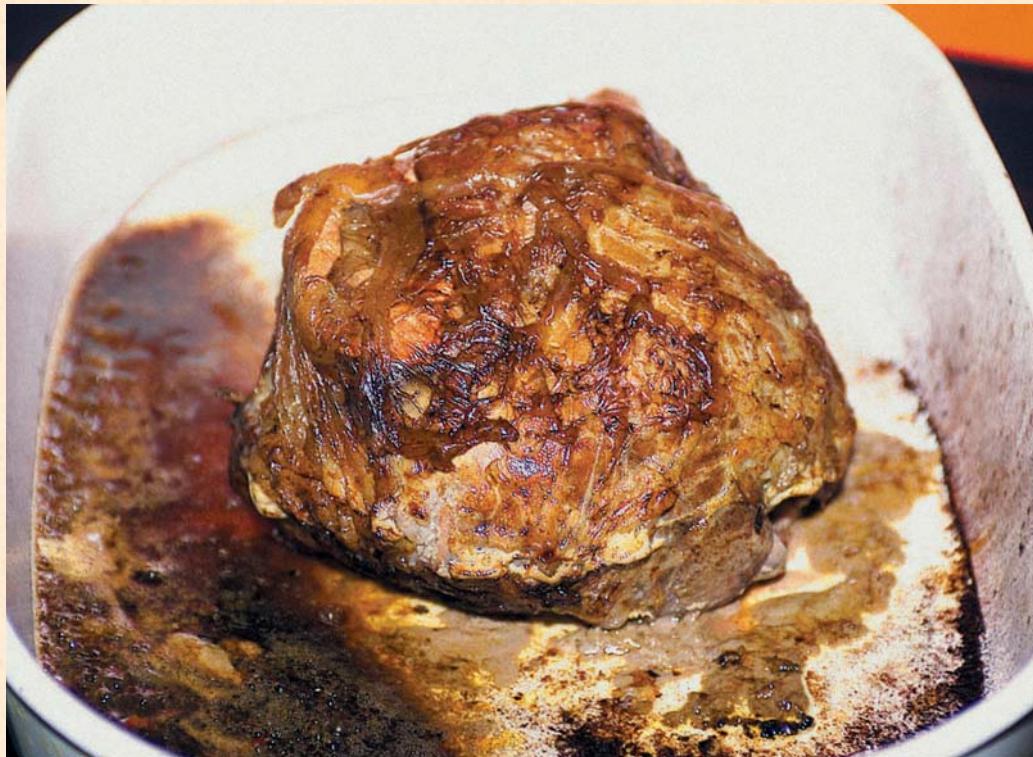


Поштребно је: 1 кг јагњећине, 500 г њиринча, 1 шолица уља, 1 кг спанаћа, со и зачин.

Јагњетину исечи на комаде, сложити у лонац, налити хладном водом и ставити да се кува. На загрејаном уљу пропржити пиринач да постане стакласт, растресит и целог зрна. У међувремену, спанаћ опрати, ситно исечи па га додати пиринчу. Кувано јагњеће месо такође додати пиринчу, лагано промешати и све заједно на тихој ватри կрчкати. Посолити, додати зачин и наливати супом у којој се кувало месо тако да сви састојци добро огрезну. У загрејаној рерни запећи бирјан.

Служити топло уз кисело млеко.

Јагњећа сармица



Поштребно је: јагњећа изнутрица - бела и црна цићерица, срце, слезина, 6 главица црног лука, 1 шолница уља, 1/2 везе зелени, перун, 1 шолница тиринча, со, бибер, зачин, 1 јагњећа марамица;

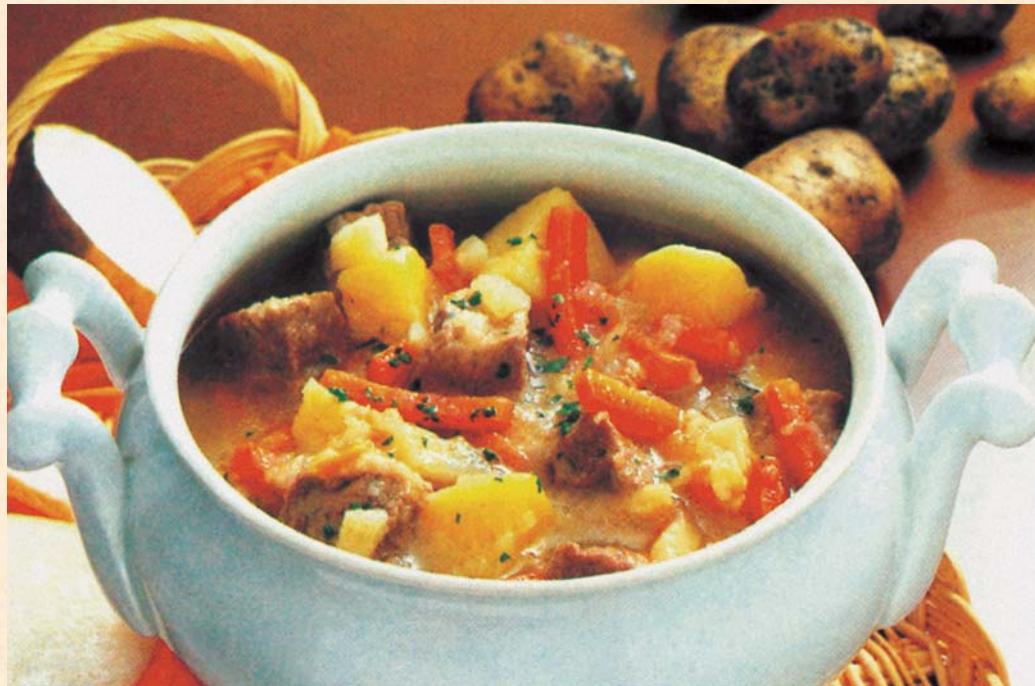
за йрелив: 2 јаја и 2 дл млека.

Јагњећу изнутрицу скувати, процедити, очистити од тврдих делова и исечи на коцкице. Црни лук ситно исецквати, пропржити на уљу и додати ситно сецкану зелен, а потом изнутрице. На крају додати пиринач, перун, со, бибер и зачин.

Јагњећу марамицу опрати и оставити који минут у вреој води. Пажљиво је оцедити па један део марамице положити на дно ђувеца или дубље шерпе, а други део сачувати како би се прекрила смеса од изнутрице која се преручи на постављену марамицу. Ова смеса личи на једну велику сарму. У међувремену, рерну загрејати на 200°Ц. Марамицу налити водом да огрезне па одмах ставити да се пеке око 30 минута. Потом извадити и зализти размушћеним јајима и млеком и вратити у рерну да се још мало допече.

Уз топлу јагњећу сармицу служи се зелена салата и млади лук.

Папаџанија



Поштребно је: 1 кг јунећег меса од врати, 2 кашике маслини, 1 већа веза зелени, 4 - 5 њайрика, 500 г црног лука, 3 - 4 кромпира, 2 веће главице белог лука, 1 љута њайричица, со, бибер у зрну, аleva њайрика (јо укусу) и 2 кашике сирћета.

Месо опрати, исечи на комаде, посолити и побиберити. Шаргарепу, пашканат и корен першуна исечи на қрупне колутове, нарезати паприку и лук на қрупније режњеве, а кромпир преполовити. Бели лук очистити и оставити целе чешњеве.

Месо пропржити на масноћи са свих страна. У већи лонац (најбоље земљани) преручити месо, убацити исечено поврће, бибер у зрну, умешати алеву паприку, посолити, додати, по жељи, љуту папричицу и налити водом да огрезне. Лонац не треба да буде пун до врха. У све ово додати сирће. Папаџанија мора да буде умерено кисела и зато је треба пробати пре кувања. Лонац прекрити навлаженом тврдом хартијом, најбоље пергамент-папиром, и ставити га на штедњак да полако крчка неколико сати.

Папаџанија се припрема и посна, без меса и масти, и тада се као ма-сноћа користи уље.

Паприкаш



Поштребно је: 500 г шеелећећ или ћовећећ меса, 1 шољица уља, 5 главица црног лука, 2 шаргараје, 1 зелена паприка, 1 кг кромпира, 1 парадајз, 3 лорберова листа, со, бибер, зачин, 1 кашика уља, 1 кашика брашна и 1 кашика алеве паприке.

Месо опрати, посушити и исечи на мање комаде. Уље или масти загрејати и додати исецкан лук, шаргарепу, зелену паприку и мало пропржити на уљу. Затим додати месо, заједно прожити десетак минута уз доливање воде. Оставити да се кува око сат и по док месо не буде мекано. У међувремену, кромпир ољуштити, изрезати на колутове, спустити у шерпу и додати воду. Оставити да се кува, и после двадесетак минута додати парадајз, (може сок од парадајза или парадајз из тубе), лорберов лист, со, бибер и зачин. Направити запрошку од уља, брашна и алеве паприке и сипати је у паприкаш. Оставити да се истиха кува још неко време.

Паприкаш треба да буде чорбаст и служи се топло.

Пећанска јанија



Поштребно је: 1 кг шелећег или јаћњећег меса, 1 кг младог црног лука, 250 г кујуса, 250 г бораније, 3 јайрике, 2 јарадајза или 2 кашике јарадајз-ширеа, 1 кромпир, 3 шаргараје, со, бибер, зачин; **за запршку:** 1 кашика уља, 1 ћлавица лука, 1 кашика брашна и 1 кашика алеве јайрике.

Месо исечи на комаде средње величине, прелити га са 2 л воде и кувати. Кад је месо полукувано (прверити убодом виљушке), оцедити воду. Направити запршку на следећи начин: на уљу пржити ситно исецкан лук док не пожути, додати брашно и запржити да мало порумени, а затим посугти алевом паприком. Све измешати и налити супом у којој се кувало месо. Потом додати исецкано поврће и месо. Оставити да се крчка на умереној температури док месо не омекша. Посолити и побибери-ти по укусу. Додати зачин. За време кувања суд протести, а по потреби доливати супу или воду.

Готова јанија не сме да буде сувише чорбаста.

Пећански гулаш



Поштребно је: 1 кг јунећег или жовећег меса, 1 кг црног лука, 250 г ћечурки, 1 шолица уља, со, зачин, 1 кашика уља, 1 кашика брашна и 1 кашицица алеве паприке.

Месо исећи на комадиће, па га пропржити на загрејаном уљу. Додати ситно исечен црни лук и печурке сечене на танке режњеве. Динстати на умереној температури, поклопљено. Повремено мешати и доливати воду по потреби. Динстати све док месо не омекша. Посолити и додати зачин. Направити запрошку од брашна пропрженог на уљу, додати алеву паприку и сипати у гулаш. Оставити да лагано ври још око 15 минута, јер гулаш мора бити добро укрчкан.

Гулаш се служи са куваним макаронима, бареним кромпиром или кромпир-пиреом.

Ћедај од шелећег шкембета

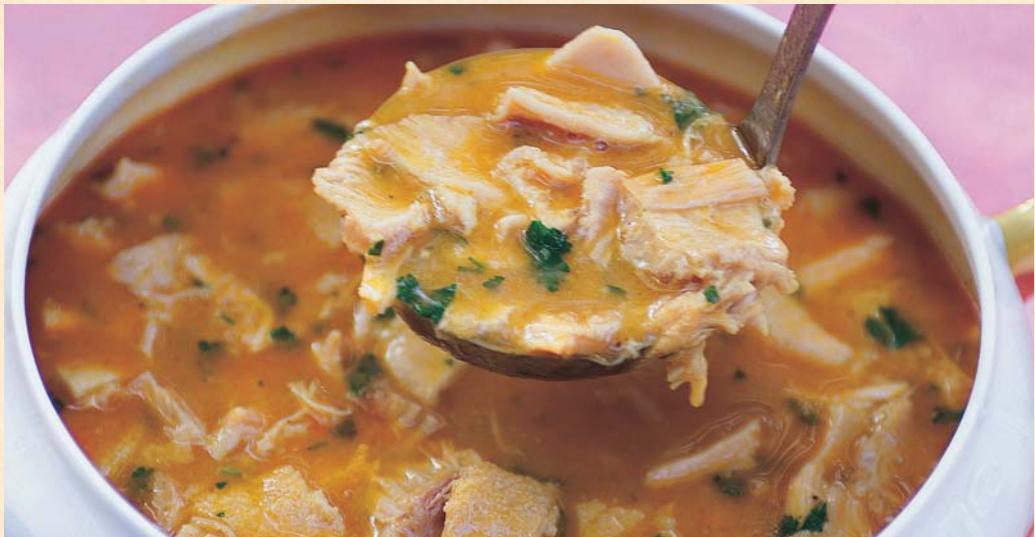


Поштребно је: 1 кг шелећег шкембета, 1 црни лук, бибер у зруну, 2 чена белог лука, 1 лист лорбера, 3 - 4 главице црног лука, 1 шољица уља, 1 шољица њиринча, љута алеватија, со, бибер и зачин.

Добро опрано телеће шкембе ставити да се кува у води којој се дода бибер у зруну, црни и бели лук и лист лорбера. Када омекша, оцедити га и исечи на комадиће.

Исецкан црни лук пропржити на уљу, додати пиринач, љуту алеву паприку, со, бибер и зачин. Све то помешати са шкембићима, још мало пропржити, изручити у тенцију или ватросталну чинију, залити супом у којој се шкембе кувало и пећи у рерни. Готов ћебап треба да је сочан.

Жанини шкембићи



Поштребно је: 2 кг телескица шкембића, 3 главице црног лука, 1 кесица (5 г) бибера у зрну, 4 листа лорбера, со, зачин, 1 кесица млевеног бибера, 1 веза ћершуна;

за зажару: 1 шолја уља, 4 кашике брашна, 2 кашике алеве паприке;

за црвену зажару: 1/2 шолјице уља и 1 кашика алеве паприке.

Телескице шкембе очистити и добро опрати. Ставити у лонац, налити хладном водом и ставити на штедњак да се кува. Додати целе главице црног лука, бибер у зрну и лорберов лист. Шкембићи су се некада кували дуго, 7 - 8 сати, а данас се користи експрес-лонац који убрзава комплетно припремање многих јела у домаћинству. Када шкембе проври, воду обавезно просути па налити другу. Када је скувано, шкембе извадити из чорбе и изрезати на мање парчиће. Чорбу процедити па у њу вратити шкембиће да се даље кувају.

У тигањ сипати уље, загрејати, па додати брашно. Добро испржити и додати алеву паприку, па ову запршку сипати у чорбу где се кувају шкембићи. Оставити на тихо да ври, па додати мало зачина, соли по укусу, млевени бибер. После извесног времена направити још једну запршку, тзв. црвену запршку, од уља и алеве паприке, усугут и њу у шкембиће, и оставити да крчка још неко време. Пре служења додати ситно сецкани першун.

Шкембићи су веома укусни ако се прелију мијаном.

Телеће јечење



Потребно је: 2 - 3 кг телеће јлећке, со, 2 мање шаргараје, 1 шолја уља, 4 - 5 чена белог лука и 1/2 шолје воде.

Телетину опрати, добро посолити и шпиковати шаргарепом па ставити у тесију са загрејаним уљем. Додати бели лук, сипати воду и месо покрити фолијом. Пећи у рерни на температури од 200°C око сат и по. Затим фолију уклонити и пећи још петнаестак минута. Потом месо преокренути и пећи још петнаест минута да би печене и са друге стране добро поруменело.

Иначе, телеће месо је веома укусно када се лагано динста на крају шпорета на дрова, на тихој ватри.

Служити топло са разним врстама салата.

Мали савет

Хладно јечење не треба загревати у његовом сафтиу. Печење треба ставити у ћедиљку, јоклотији и мейнџи изнад посуде са кийу-ћом водом. После двадесетак минута месо ће бити топло и сочно.

Печено јрасе



Поштребно је: јрасе од 8 - 10 кг, уље, 1 флаша йива и со.

Јрасе добро опрати и сувом крпом просушити, а затим га добро изнутра и споља натрљати сољу. У тепсију поређати танке дровене дашчице, па на њих ставити јрасе у положај као да клечи. Јрасе намазати уљем и пећи првих сат и по на умереној температури, затим појачати температуру и пећи га још један сат. Треба га неколико пута премазати уљем у које се дода пиво. Јрасеће пекчење се сече када се мало прохлади.

При пекчењу јрасета температуру треба подешавати тако да кожица постане румена и хрскава.

Божићна, свадбена или нека друга свечана трпеза скоро је незамислива без печеног јрасета.

Печена свињска ребра



Потребно је: 1 кг свињских ребара, 500 г кромпира, 500 г шаршареје, 500 г црног лука, со;

за маринаду: 1 шола уља, 1 чен белог лука, 1 кашичица соли, 1/2 кашичице зачина, 1/2 кашичице алеве йайrike и бибер ћо жељи.

Припремити маринаду од наведених састојака. Ребра исечи и прелити их овом маринадом, поклопити и оставити у фрижидеру 24 сата.

Ребра ставити у подмазану тештију, а око њих нарећати кромпир, шаршарепу и қрупније исечен лук. Посолити, побиберити и прелити маринадом. Ставити у загрејану рерну и пећи један сат. По потреби се може повремено доливати супе или вреле воде.

Служити топло, уз кечап и кувани кукуруз.

Најомена

Свињска ребра одлежана у маринади могу се јећи на роштиљу.

У том случају љиликом јечења премазују се маринадом.

Свињске шницле у сафиту



Поштребно је: 6 свињских шницли, 1 кашика брашна, 3 - 4 чена белог лука, со и зчин.

Тучком истући шницле и посолити. Уваљати у брашно са обе стране и пржити док не порумене. Вадити их на тањир. У међувремену исецквати бели лук. Када су све шницле испржене, вратити их у тигањ, посугти сеџканим белим луком и налити топлом водом да огрезну. Посолити и додати зчин. Динстati поклопљене на умереној температури док не омекшају. Ако течност уври док још нису довољно мекане, додати мало топле воде.

Служити топло уз пире кромпир.

Мали савет

Свињске и јунеће шницле добро је премазати мешавином сенфа, бибера и уља, па их оставити сађ до два да одстоје, и тек онда пржити. Тако припремљене шницле ће бити укусније, мекије и сочније.

Ајмокац (чрвши)



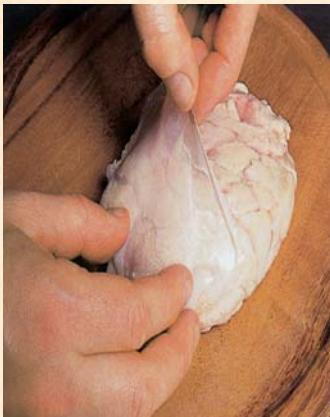
Потребно је: 1 кг свињског језика, 1 веза зелени, бибер у зрну,
1 шолја уља;
за сос: 1/2 шолиџе уља, 6 кашика брашна, 2 чена белог лука,
1 кашика алеве паприке, со, бибер и зачин.

Свињске језике добро опрати, ставити их у лонац, додати зелен и бибер у зрну. Барити их док не омекшају. Када су кувани, извадити их, пажљиво им скинути кожицу и исечи на режњеве.

У другој посуди загрејати уље, па додати брашно. Када брашно мало пожути, додати изгњечен бели лук, кашику алеве паприке и наливати охлађеном супом од куваних језика. Додати со, бибер и зачин, и све то мешати док се не добије сос уобичајене густине.

Ајмокац је омиљени специјалитет на нашој трпези.

Пржени мозак



Потребно је: 1 кг свињског или телечег мозга, 1 лимун, со, бибер, брашно за боховање и уље за пржење.

Свињски или телечки мозак пажљиво очистити од жилица и затим потопити у кипућу воду, или оставити да одстоји 20 минута у води у коју се дођа со и нацећен лимун. Затим га извадити, исечи на кришке, посолити и побиберити. Уваљати парчад мозга у брашно и пржити на добро загрејаној мости или уљу, тако да одмах кришке добију запечену кору, испод које мозак остане сочан. После тога још мало пржити на смањеној температури.

Уз овако припремљен мозак служити тартар-сос.

Изнутрице се користе за припремање веома различитих јела која су, по правилу, изванредног укуса. Није препоручљиво често износити овај специјалитет на трпезу због његове изузетне калоричности.

Ћебаћ у земљаној тави



Поћребно је: 1 кг мешаног меса (говеђег, јањићег од рена, свињског), 3 кг црног лука, 1 шолица уља или 1 кашика маслини, 2 - 3 љуте папричице, 1 кашика алеве паприке, 2 - 3 парадајза, со, бибер и зачин.

Месо исечи на комаде, а лук на крупне режњеве и заједно их пржити. Потом додати љуте папричице и алеву паприку. Насечи свеж односно замрзнут парадајз. Посолити, побиберити, додати зачин и сипати у земљани суд. Ставити у рерну загрејану на 200°C , потом снизити температуру и оставити да կрчка три-четири сата, све док месо не упије течност. Међутим, ћебап треба да је сочан а јело да добије златкасту боју.

Најомена

Што више врсна меса се користи за овај специјалиштак, укус ће му бити бољи.

Шини ћедај



Поћребно је: 1 кг беле свињске џиљерице, 500 г црне свињске џиљерице, 1 шола уља, 3 главице црног лука, 1 кашика алеве јајрике, 1 шољица њиринча, 1 свињска марамица, со, бибер и зачин.

Обарити белу и црну џигерицу. У међувремену пропржити на уљу ситно исецкан лук и додати алеву паприку. Кувану џигерицу процедити, исећи на коцкице и сипати у пропржен лук и то све још заједно пржити. Додати пиринач, со, бибер и зачин.

Обложити тепсију свињском марамицом, изручити у њу пропржену масу и прекрити марамицом. Крајеве марамице добро закачити чачкалицама, јер марамица штити изнутрице да не изгоре и чини их сочнијима. Налити врелом водом док маса не огрезне и ставити у врућу рерну да се пеке. Пећи док марамица не порумени.

Изнутрице се користе за припремање веома различитих јела која су, по правилу, изванредног укуса.

Марјанине ћуфтије



Поштребно је: 1 кг мешаног млевеног меса (шелеће и свињско),
2 - 3 главице црног лука, 2 чешња белог лука, 1 кришка стварог
леба, 1 јаје, со, бибер, зачин, 1/2 кесице йрашка за пециво и
уље за ђржење.

Црни лук очистити и изрендати. Бели лук ситно исецквати. Кришку старог хлеба потопити у млако млеко или воду, па оцедити. Умутити једно јаје. Све ово помешати, додати у мешано млевено месо, посолити, побиберити, додати зачин, мало воде и прашак за пециво, а затим поново добро измешати. Од ове смесе правити ћуфтице и пржити их на претходно загрејаном уљу, на умереној температури.

Уз ћуфте служити кромпир-пире, барени кромпир, барени пиринач, тирит, парадајз-сос, пире од спанаћа...

Мали савет

Да би ћуфтије биле сочне, добро је сијати у ђриђремљену смесу шолицу воде, па све добро замесити и осипавати да одстоји.

Ћели шифрић са малим ћуфтама



Пошребно је: 125 г маргарина, йућера или 2 кашике маслини, 4 - 5 кашика брашна, 1 күтлача кокошије сүье, 2 күтлаче кисело млека или киселе йавлаке, 1 күтлача слатког млека, со;

за ћуфте: 500 г млевеној свињској меса, 500 г млевеној телешећег меса, 1 јаје, со, бибер, зачин, 1/2 кашичице ћрашка за пециво, 1 шола брашна и 2 - 3 дл уља за ђржење.

На умерено загрејаној масноћи препржити брашно. Стално мешати, водећи рачуна да не потамни. Пропрженом брашну додати супу, кисело млеко или павлаку и слатко млеко. Све ово додавати полако, уз стално мешање варјачом. Посолити и сос кувати кратко на нижој температури да не би испливала масноћа. Добро је да кисело млеко буде нешто киселије, јер је тада тирит укуснији. Може се додати и мало наџеђеног лимуна.

У млевено месо додати једно јаје, мало соли, бибера, зачина и прашак за пециво. Масу добро измешати и правити ћуфтице величине ораха. Ђуфте уваљати у брашно и пржити на врућем уљу. Пржене ћуфте по-ређати у чинију и прелити тиритом.

Служити топло.

Мали савет

Масли и уље неће ђрскати ако се ђре ђржења сија мало соли.

Ћуфте у сосу од парадајза



Поштребно је: 1 кг млевеног меса, 1/2 везе љершуна, 1 главица црног лука, со, бибер, 2 јаја, 1 шолица љиринча, 1 шола уља за ћржење;

за сос: 1 кашика уља, 1 кашика брашна, 2 - 3 кашике куваног парадајза и 5 дл воде.

У млевено месо додати ситно сецкани першун, изрендану главицу црног лука, со, бибер, јаја и претходно обарен пиринач. Све то замесити и оставити да мало одстоји. Обликовати ћуфте величине ораха и пржити на загрејаном уљу док не порумене.

Уље загрејати па додати брашно и пржити га док не порумени. Потом сипати парадајз и долити воду. Када сос прокува два-три кључка, додати ћуфте и кувати двадесетак минута на умереној температури.

Уз ћуфте служити пире од кромпира, кувани пиринач или тестенине.

Ролат од млевеној меса



Потребно је: 1 кг млевеној меса, 1 јаје, 1 чен белог лука, 1 кришка стварој хлеба, 1 главица црног лука, со, бибер, зачин, 1 кашичица прашак за пециво, 5 тврдо куваних јаја и 50 г ренданог качкаваља.

Млевеном месу додати јаје, изгњечен бели лук, стари хлеб потопљен у млеку па оцеђен и главицу изренданог црног лука. Посолити, побиберити, додати зачин и прашак за пециво. Све добро измешати и растањити на целофану или масној хартији у правоугаони облик. На средини порећати ољуштена тврдо кувана јаја, а окола рендани качкаваљ. Завити у ролат. При увијању не стезати превише да ролат у току печенja не би пукао. Ставити у подмазану тепсију и пећи на температури од 200°Ц. Повремено преливати соком који месо испушта. Ролат сећи на лепе колутове.

Служити топло уз барени қромпир и разне салате.

Домаћи ћевапчићи



Потребно је: 1 кг говеђег меса, 500 г овчијег меса, 1 шолја воде, 1 кашика соде бикарбоне и со.

Месо треба два пута самлети, долити чашу воде, додати соду бикарбону, посолити и све ово добро измесити. Ћевапчићи ће бити бољи ако месна маса дуже време одстоји на хладном месту. Обликовати ћевапчиће и пећи их на добро загрејаном роштиљу, али водити рачуна да се не препеку. Ватру доцније мало смањити. За време печенja ћевапчиће окретати и премазивати их уљем.

За дobre ћевапчиће, као и за сваки добар роштиљ, уз мајсторство у избору меса, важан је жар од дровеног ћумура на коме ће се пећи.

Ћевапчиће одмах служити. Уз њих обавезно иде сецкан црни лук, али и млади лук, свежи парадајз, печене паприке и друге салате.

Пљескавице на спанаћу



Поштребно је: 500 г млевеног меса, 1 кг спанаћа, 2 - 3 џлавице црног лука, 1 шољица уља, алеве ћайрика, со;

за ћелив: 2 јаја и 1/2 шољица млека.

Млевено месо посолити и направити пљескавице. Спанаћ очистити, добро опрати и пробарити. Затим га процедити и исецквати. Црни лук исечи на коцкице и испржити на уљу. Исецкани спанаћ полако измешати са пре-прженим црним луком, додати мало алеве паприке и соли. Све то мало динстити, па налити четврт литре топле воде и промешати. Преко спанаћа по-ређати припремљене пљескавице и ставити их у рерну да се запеку.

У међувремену умутити јаја са млеком, прелити преко спанаћа и вратити у рерну да се допече.

Уз ово јело служи се кисело млеко.

Паприке јуњене месом



Поштребно је: 2 кг паприка, 1 кашика брашна, 2 кашике уља, алева паприка;

за надев: 1 кг мешаног млевеној меса, 2 главице лука, 1 шолица љиринач, 1 шаргараја, 1 јаје, 1/2 везе ћершуна, 3 џарадајза, со, бибер и зачин.

Паприке опрати и извадити петељке и семенке. На уљу пропржити ситно исецкан лук, додати млевено месо и још мало пропржити. Затим додати пиринач, изрендану шаргарају, пржити још који минут па додати со, бибер, алеву паприку, зачин, јаје и першунов лист. Пунити паприке припремљеном смесом и затварати ћришкама парадајза. Паприке усправно поређати у шерпу и сипати воду да огрезну. Када су паприке куване, додати запршку од брашна, уља и мало алеве паприке. Кувати још неколико минута и склонити са штедњака.

Служити са парадајз-салатом.

Мусака од печеных пајрика



Поштребно је: 15 пајрика, 500 г млевеној меса, 1 главица црног лука, 1 шоља уља, со, бибер, зачин;

за тесто: 1 јаје, 1 шоља млека, 250 грама брашна, 1/2 кашичице шећера, со;

за прелив: 1/2 шоље млека и 3 јаја.

Испећи паприке на плотни, ољуштити их и отклонити дошке и семенке. Сјединити јаје, млеко, брашно и шећер, посолити и припремити тесто као за палачинке. Сваку паприку умочити у ово тесто и испржити на врелом уљу са обе стране. Црни лук исечи на ситно и заједно са месом пропржити на уљу. Посолити, додати бибер и зачин. У тепсију или ватросталну чинију наређати паприке, па преко њих пропржено млевено месо, па опет паприке.

Прелити умућеним јајима и млеком и ставити у загрејану рерну да се пече. Исти је поступак и када се мусака прави од плавих патлиџана.

Мама-Милкина мусака



Поштребно је: 1 главица црног лука, 1 шоља уља, 500 г мешаног млевеног меса, зачин, 1 кг кромпира, со, бибер;

за прелив: 1 шоља млека и 3 јаја.

Ситно исецквати лук, пропржити га и додати млевено месо и зачин. Ољуштити кромпир, изрезати га на колутове и пропржити на уљу. У подмазану теспију ставити један ред кромпира, па посолити и побиберити. Затим распоредити месо и тако редом док се не потроши сав материјал. Последњи ред треба да буде кромпир, посољен и побиберен. Сложену мусаку ставити у загрејану рерну на 175 - 200°C и пећи двадесетак минута. Затим је извадити из рерне, налити млеком у коме су размучена јаја и вратити у рерну да се пече док лепо не порумени. По жељи посугти ренданим качкављем. Уз мусаку, као уз ретко које друго јело, иду разне салате од готово свих врста поврћа - свежег или оног из туршије.

Ова изврсна мусака има неколико варијанти.

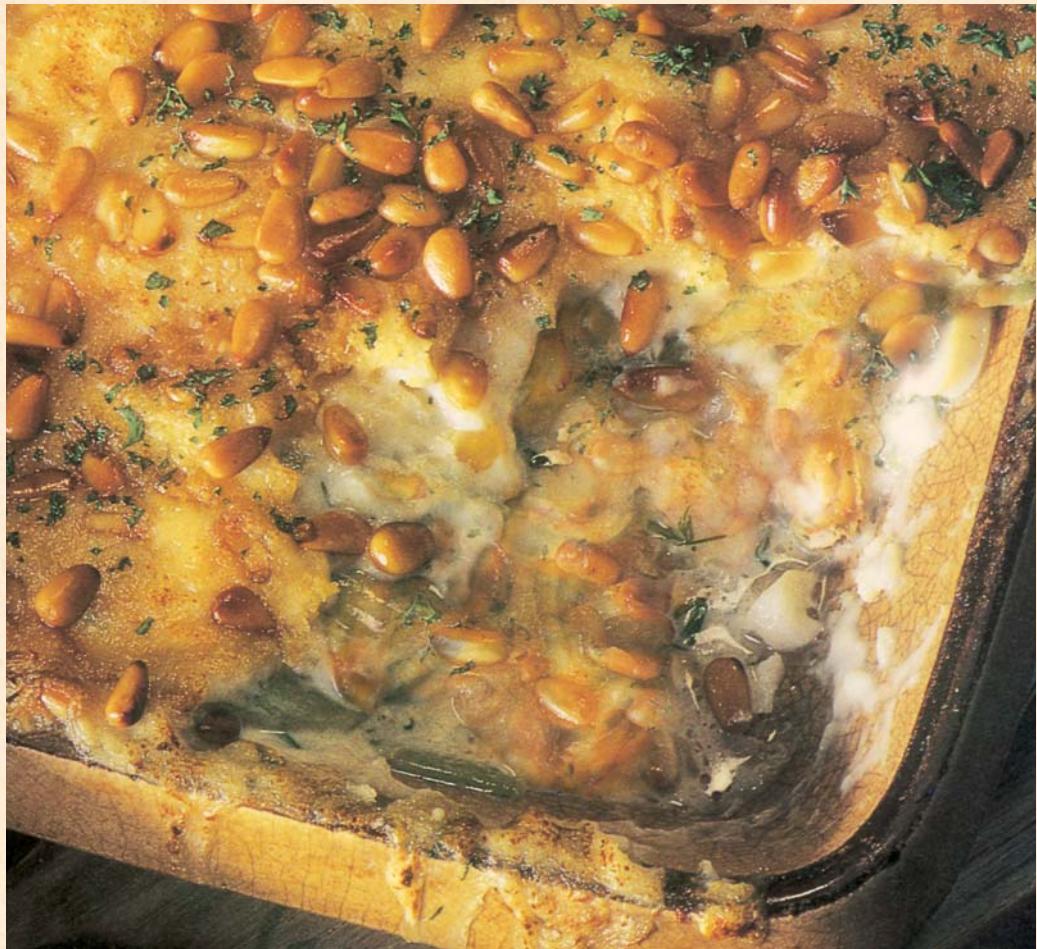
- Месо се може заменити печуркама, насецканим и пропрженим са луком. Ова мусака може да буде и посна. Тада се, наравно, не прелива млеком и јајима.

- Уместо кромпира могу се ређати поховане тиквице и залити млеком и јајима.

- Уместо кромпира, односно тиквица, ређа се исецкан и врелом водом преливен празилук.

Остали поступак је исти.

Мусака од пасуља



Поштребно је: 500 г пасуља, со, бибер, 4 јаја, 100 г ренданог качкаваља;

за прелив: 2 јаја, 200 г њавлаке и 1/2 шолицице млека.

Пасуљ опрати и ставити да се кува. Чим проври, променити воду и наставити са кувањем док не омекша. Затим га пропасирати. Тврдо скувана јаја ољуштити и исечи на колутове, посолити и побиберити. У ватростални суд подмазан уљем ређати ред посољеног и побибреног пасираног пасуља, ред јаја и тако док се не утроши сав материјал. На крају посугти изренданим качкаваљем и завршити слојем пасуља. Прелити умућеним јајима са павлаком и млеком. Сложену мусаку пећи у рерни на умереној температури.

Служити обавезно топло уз купус салату.

Чорбастӣ пасуљ са ѡећима



Пошребно је: 300 г пасуља, 2 главице црног лука, 2 - 3 кашике уља, сува ребра, со, бибер, зчин, 1/2 кашике масии, 1/2 кашике брашна и 1 кашика алеве паприке.

Пасуљ ставити у суд и налити хладном водом. Кад проври 2 - 3 кључа, воду просути и пасуљ налити другом водом. У међувремену исецквати две главице црног лука па га додати пасуљу када поново проври, сипати мало уља, и ставити сувих ребара. Кувати све док пасуљ не буде мек. Пред сам крај припремити запршку од масти, брашна и алеве паприке. Посолити и још мало кувати.

Чорбаст пасуљ припремају многа домаћинства, свако на свој начин, али то је увек укусно јело.

Уз пасуљ се најчешће служи салата од свежег купуса, али и свака друга у зависности од годишњег доба.

Гулаш од дивље свиње



Потребно је: 1 кг меса од бујба дивље свиње, 3 чаше белог вина, 1 шолјица уља, 3 кг црног лука, алеву паприка или кечай, бибер, зачин и со.

Најукуснији део дивље свиње је бут и он се најчешће користи за спремање разних специјалитета. Гулаш је још бољи уколико се користи бифтек.

У земљани или порцулански суд положити месо. Прелити га хладном водом и додати бело вино. Оставити да преноћи. Затим месо оцедити, осушити и исечи на комаде. На загрејаном посољеном уљу пропржити месо, па затим динстати уз често доливање воде. У међувремену црни лук исечи на кришке и додати га када месо омекша. Поклопити и даље динстати. Додати млевени бибер, зачин, алеву паприку или кечап и посолити.

Служити уз пире-кромпир, куване макароне или неке друге тестенине.

Печени фазан



Потребно је: 1 фазан, 1 црни лук, бибер у зрну, лорберов лист, со, 200 г сланине и 1 шолица уља.

Фазан има најукусније месо међу пернатом дивљачи. Фазана је најбоље припремити печеног.

Очишћеног фазана прокувати у води у коју се дода печени црни лук, бибер у зрну, лорберов лист и со. Када фазан омекша, оцедити га и обложити режњевима сланине. Положити га у тешкој преливену уљем и пећи у рерни на 200°Ц . Све време печене месо повремено преливати соком.

На исти начин се припрема и јаребица.

Печење од зеца



Потребно је: 1 зец, 2 шоле сирћета, 200 г сланине, 2 - 3 чена белог лука, 2 шаршаре, 2 веће киселе јабуке, 1 шола уља, бибер у зрну и со.

У земљани или портулански суд положити очишћеног и ораног зеца. Налити хладну воду и сирће да зец огрезне. Оставити да одстоји на хладном у току ноћи. Сутрадан га добро оцедити и добро избрисати салветом. Одвојити печеницу и два задња бута и положити у тепсију.

У међувремену исецквати ситно сланину и очистити бели лук. Шаршаре-пу и јабуке очистити и исечи на крупне комаде. Све то поређати у тепсију. Месо премазати уљем, побиберити, посолити и ставити у загрејану рерну. Приликом печене повремено преливати месо масноћом и соком из тепсије.

Печење служити топло уз разне прилоге.

Печурке са јогуртом



Потребно је: 500 г њечурака (врћањи, лисичарке, шампињони), 1 - 2 кашике сирћета, со, 2 ћлавице црног лука, 1 веза младог лука, 1 веза њершуна, 5 - 6 мањих шаргараја, бибер, 1/2 лимуна и 2 чаше павлаке.

Добро опрати печурке под млазом воде. У међувремену загрејати воду, додати сирће и со па спустити печурке у прокључалу воду да се кувају. Када омекшају, одедити их, просушити, прохладити и исећи их на половине.

Насељкати ћони и млади лук и везу свежег першуна и сјединити са печуркама. Изрендати очишћене и опране шаргарепе, па додати овој маси. Посолити и зачинити бибером и соком од лимуна. На крају додати павлаку. Све добро измешати. Држати у фрижидеру 2 - 3 сата пре сервирања. Служити као предјело или као додатак неком јелу од меса.

Овако припремљене печурке посебно воле млади. Нове генерације - нова јела!

Урнебес-салата



Потребно је: 300 г крављег сира, 1 кашика тучене љуте алеве паприке, 1 љута паприка, 3 - 4 кашике уља и со.

Изгњечити крављи сир па додати тучену алеву паприку и уље, и посолити по укусу. Једну љуту паприку истући у авану, додати овој смеси па добро измешати.

Овај пикантни намаз служи се уз топлу погачу, као предјело или уз мезе.

Летња салата



Потребно је: 1 кг парадајза, 3 - 4 ћайрике, 1 ћлавица црног лука, 200 г овчијег сира, 1 кашицица сирћећа, 3 - 4 кашике уља, со и 1 веза њершуна.

Парадајз и паприке исечи на колутове. Црни лук очистити и такође исечи на колутове или веће режњеве. Режјати парадајз, паприку и црни лук и наизменично солити и сипати уље и сирће по укусу. Посути уситњеним или рендисаним белим сиром и сецканим першуном.

Летња салата служи се уз све оброке.

Параћинор-салата



Поштребно је: 2 - 3 краставца, 1 шолја овчјег киселој млека, 2 - 3 чена белој лука, 1/2 кашичице уља, со и бибер.

Краставац ољуштити и исецквати га на коцкице. Додати овчје кисело млеко, ситно исецкан бели лук, уље, со и бибер. Све добро промешати.

Ово је пријатна освежавајућа салата. Служи се уз печенја и пржена меса, изнутрице, печени или пржени кромпир и друго.

Уз топлу погачу или свеж хлеб представља укусну ужину.

Сутлијаш



Потребно је: 500 г Јиринча, со, 2 л млека, 200 - 300 г шећера, 1 кесица ванилин шећера и 1 кесица цимета.

Пиринач очистити и ставити у ћедиљку па га опрати под млазом хладне воде. Џаручити у шерпу, сипати вреле воде толико да пиринач огрезне, додати врло мало соли и ставити да се кува. Када пиринач почне да бубри, доливати постепено млеко. Сутлијаш кувати на низкој температури уз чешће, пажљиво мешање. Пред крај кувања додати шећер (по жељи) и ванилин шећер. Кувати док пиринач не омекша, али се мора пазити да зрна остану цела. Сипати у дубље чинијице и посугти циметом. Служити хладно.

Сутлијаш је посластица нашег детињства.

Најомена

У време йосића се од исићих намирница као сутлијаш Јријрема зерда. Наравно, умесићо на млеку, Јиринач се кува на води.

Кох од гриза



Пошребно је: 8 јаја, 8 кашика шећера, 4 кашике брашна, 4 кашике гриза, 1 л млека, 1 кесица ванилин шећера и шећер у јраху за љосићање.

У дубљој посуди миксером умутити јаја са шећером, па постепено додавати брашно и гриз. Сипати у подмазану тенцију и пећи на умереној температури док се тесто не одвоји од зидова тенције. За то време скувати млечко у које се дода ванилин-шећер, а по жељи, може се још засладити којом кашиком шећера. Кох извадити из рерне и оставити да се охлади. Охлађен кох преливати заслађеним топлим млеком. Када се прохлади, посугти прах-шећером и исечи на коцке.

Ову једноставну и укусну послостицу радо једу деца и старије особе.

Тикваник



Поћребно је: 1 кг бундеве (мисирке), 500 г белог кукурузног брашна, 3 јаја, 200 г шећера, 1 кашика маслини, 1 шолја млека, 1/2 кашичице прашка за пециво, прстостохваљ соли и шећер у праху за посипање.

Ољуштити и изрендати бундеву. Додати брашно, јаја, шећер, масти, млеко, прашак за пециво и врло мало соли. Све то добро измесити па разлити у подмазану тепсију. Ставити у загрејану рерну и пећи на умереној температури.

Охлађен тикваник сећи на коцке, посугти шећером у праху замирисаним ванилом и сложити на тањир.

Палачинке са кајсијама



Поштребно је: 500 г брашна, 2 јаја, 1/2 кашицице шећера, со, 2 шолје млека, 1 шолјица киселе воде, 1 шолја уља за тиржење;

за надев: 1 кг кајсија, 1 шолја воде и 200 г шећера.

Брашно и јаја умутити, додати шећер и на врх ножа соли, па наливати млеком и киселом водом да се замеси глатка, житка маса без грудвица. У тигањ сипати пола кашицице уља, загрејати га а затим мањом кутлачом сипати припремљено тесто да се танко разлије по тигању. Испећи сваку палачинку са једне и друге стране. Тако радити док се не утроши сав материјал.

У међувремену кајсије опрати и извадити им коштице. Ставити воду и шећер да проври, па додати кајсије и кувати као за компот. Скувано воће добро оцедити и пропасирати. Топле палачинке филовати овим густим надевом и одмах служити.

Свако сезонско воће може се припремити за филовање палачинки на овај начин.

Мали савет

Понекад се догађа да се тесић за палачинке леји за дно тигања и при окрећтању изломи. У том случају најбоље је да се тигањ придржи круйном солу, а затим премаже уљем. Тесић ће се мање лејићи ако му се дода кашика уља.

Гурабије



Поштребно је: 1 кг брашна, 1 шола млека, 1 шола шећера, 1 шола воде, 1 шола уља, 1 кашичица соде бикарбоне и со.

У погодан суд усугти брашно, па додати млеко, шећер, воду, уље, со-ду бикарбону и со. Све то добро умешати и замесити као за погачу. Од готовог теста правити лоптице и мало их спљоштити између дланова, па засећи ножем по површини у облику квадратића или само утиснути палац у горњу површину. Поређати их у подмазан плех. Рерну загрејати на 200°Ц и пећи око пола сата.

Гурабије треба спремати бар неколико дана пре послужења јер су мекше и сочније када одстоје.

Хаџимакле



Појребно је: 250 г маргарина (или масти), 1 жуманце, 4 кашике кисело^г млека, 350 г брашна;
за шербет: 200 г шећера, 1 шолја воде и 1 лимун.

Маргарин (или масти) умутити, додати жуманце и кисело млеко. Ову смесу добро умутити, па додати брашно. Тесто израдити руком. Правити лоптице величине већег ораха, па их спљоштити и избоцкati. Поређати у подмазан плех и пећи на 200°Ц док колачићи не порумене.

У међувремену сипати шолју воде и шећер у мањи суд и ставити на штедњак. Када прокључча, додати лимунов сок. Шербет треба да буде редак и тек пошто се охлади, њиме прелити хадимакле.

Хадимакле служити хладне.

Салчићи



Поштребно је: 500 г сала, 1/2 кесице квасца, 1 кашика брашна, 3 кашике млека, 350 г брашна, со, 2 жуманџа, 2 шолје цема и шећер у праху.

Сало добро очистити од жилица и самлети на машини за месо. Квасац помешати са кашиком брашна и млеком и оставити да надође. У брашно додати жуманџа, мало соли, нарастао квасац и млека колико је потребно да се замеси мекше тесто. Месити док не почне да се одваја од даске за мешење. Када је тесто готово, развити га у јуфку дебљине прста, половину премазати салом, па пресавити као књигу. Ово поновити три пута. Када се тесто последњи пут развије, сећи га на квадрате. На средини сваког квадрата ставити по кашицицу цема и пресавити по половини. Поређати салчиће у неподмазану тепсију и пећи на јачој температури. Кад су печени, вруће салчиће посугти шећером у праху. Најукуснији су топли.

Салчићи су „зимска“ послостица. Најлепше салчиће правила је моја стрина Радосава.

Слатки ђевреји



Потребно је: 2 шоле брашна, 4 жуманца, 3 шолиџе уља, 3 кашике шећера, 3 чаше млека, 1/2 кесиџе йрашка за пециво, 1 лимун, 3 шолиџе уља за пржење, шећер у праху и 1 кесиџа ванилин шећера за посипање.

Брашно ставити у одговарајућу посуду, додати жуманца, уље, шећер, млеко, прашак за пециво и изрендану кору од лимуна. Замесити наведене састојке и месити док тесто не постане мекано. Умешено тесто оставити да одстоји пола сата. Затим га на дасци оклажијом растањити на 1 цм дебљине. Правити кругове прво великом чашом, а у средини сваког круга вадити кругове мањом чашом. Тесто које преостане поново умесити и поновити поступак док се сав материјал не утроши. Ђевреке пржити на уљу, вадити их решеткастом кашиком и топле их уваљати у прах шећер, помешан са ванилин шећером.

Служе се топли и хладни и добородошли су у свакој прилици да се утоли глад и да се човек заслади.

Ружице



Потребно је: 1 шоља млека, 2 кашичице квасца, со, мало шећера, 300 - 350 г брашна, 250 г масћи, 2 жуманџа, 1 јаје;
за фил: 2 беланџа, 10 кашика шећера, 250 г млевених ораха и 1 лимун.

У шољи млаког млека растопити квасац, додати со, шећер и брашно по потреби и оставити да ускисне. У међувремену добро умутити масти, жуманџа и јаје, па додати ускисли квасац и брашно. Тесто замесити и оставити да одстоји неко време. Одлежано тесто поделити на комаде величине јајета. Од сваког комада правити лоптице, па развити малу јуфку.

У међувремену у дубљој посуди мутити миксером беланџа и полако додавати шећер. Мутити док се не направи чврста пена. Додати млевене орахе и сок од лимуна, па пажљиво промешати. Овим филом пунити ружице. Фил нанети на средину теста па ивице саставити. Поређати ружице у подмазан плех, и пећи у загрејаној рерни на 200°Ц. Када су печене, посугти их прах-шећером помешаним са ванилин шећером.

Најлепше ружице прави моја стрина Радосава.

Галете



Поштребно је: 250 г уштера, 1 кашика маслини, 3 јаја, 1 шолја шећера, 1 шолја млека, 200 - 250 г брашна и 1 прашак за пециво.

Путер и масти пенасто умутити. Јаја и шећер мутити и лагано доливати млеко. Обе смесе сјединити. Додати брашно и прашак за пециво и замесити тесто да не буде тврдо, а да се не леги за прсте. Тесто добро израдити па правити лоптице. Поређати их у калупе за галете, поклопити, притиснути калупе и пећи на умереној температури.

Младенчићи



Потребно је: 25 г квасца, 2,5 дл млека, 250 г йућера,
500 г брашна, 3 жуманца, 3 кашике киселе Јавлаке, 1 лимун, мало
соли, 3 кашике шећера и мало меда.

Квасац размутити у мало млека. Путер помешати са половином припремљеног брашна, додати млеко, па варјачом добро умутити. У посуду ставити жуманца, киселу павлаку, стругану кору од лимуна, со и шећер и све то миксером добро умутити. У ову смесу додати остатак брашна и квасац, па мешати варјачом док тесто не почне да се одваја од посуде.

Даску за мешење посuti брашном, изручити тесто и оклагијом га развији у облику четвороугла, а затим га оставити пола сата да се одмори. Путером премазати тесто и пресавити га. То поновити три пута. После сваког савијања оставити тесто да се одмори пола сата. Последњи пут тесто развити на дебљину једног прста, па калупом или чашом за воду вадити кругове. Покрити сувом крпом и поново оставити да се одмори пола сата. Младенчиће намазати жуманџетом, избости виљушком по горњој површини, поређати у плех и пећи. Када су испечени, сачекати да се мало охладе и премазати их медом.

Младенчићи су најчешће кружног облика, али се праве и у облику неке домаће животиње, пилета или овце, затим у облику маказа, ножа или сабље.

Ванилице



Поштребно је: 250 г маслини, 4 кашике шећера, 1 цело јаје, 2 жуманца, 500 г брашна, 1 лимун, 2 - 3 кашике џема од кајсија, шећер у ћираху и 1 кесица ванилин шећера.

Умутити масти, шећер и јаја. Додати брашно и оцеђен сок и изрендану кору од лимуна. Тесто добро израдити и развити у једну већу кору дебљине прста. Чашцијом за ракију вадити ванилице. Ређати их у подмазану тештију и пећи у рерни умерено загрејаној, пазећи да остану светле. По две печене ванилице спајати џемом од кајсија и уваљати их топле у прах шећер помешан са ванилин шећером.

Такође, као премаз могу се употребити пекmez или мармелада од разног воћа. Ванилице су сочније ако одстоје два до три дана.

Ванилице су, као и обланде, колачи за „сва времена“.

Мали савет

Лимун може да буде веома дуго свеж ако се чува у дубокој шећери јоклойљеној штањирићем најуњеним водом. Теглу ваља држати на хладном месецу а у штањирић свака ћели до чећири дана доливати свежу воду.

Из лимуна ће се добити већа количина сока ако се ђреће ходно, на јарену ћак, још по једну воду и затим мало ћије испискајући рукама ваља њо сјолу.

Тулумбе



Потребно је: 250 дл млека, 250 дл воде, 1 шољица уља,
400 г брашна, 1 прашак за пециво, 5 јаја, 1 л уља за ћржење;
за сируп: 1 кг шећера, 5 дл воде, 1 лимун и 1 кесица ванилин
шећера.

Усuti у шерпу млеко, воду и уље и приставити на штедњак. Када проври додати брашно и прашак за пециво. Не скидати шерпу са штедњака него мешати све док се тесто не уједначи. Када се тесто охлади, постепено додавати једно по једно јаје и мутити миксером. Тесто ставити у шприц за тулумбе и формирати комаде од 5 - 6 цм. Пржити тулумбе на загрејаном уљу док са свих страна не порумене. Вадити их из уља и ређати у велику тепсију.

Узварети шећер, лимунов сок и воду и кувати док сируп не постане мало ређи него за слатко. Додати ванилин шећер.

Топле тулумбе прелити охлађеним сирупом.

Чафине урмашице



Потребно је: 20 г квасца, 1 шолица млека, 1 кашика брашна, 1 кашица шећера, 2 јаја, 2 шолице уља, 2,5 дл млека, 200 г гриза, 700 г брашна, 100 г ораха;

за шербет: 1 кг шећера и 1 л воде.

Квасац растопити у млаком млеку, додати брашно и шећер. Промешати и оставити да надође. Када квасац ускисне, додати јаја, уље, млеко и све добро измешати. Додати гриз и брашно и израдити тесто да буде глатко, али да не буде много тврдо. Узимати комаде теста величине ораха и формирати тесто овалног облика - облика урме, по чему је ова посластица и добила име. У средину сваке урмашице утиснути јеզгро од ораха. Мало спљоштити и притиснути на треницу (ренде). У подмазану тенцију посугту брашном поређати урмашице и оставити их да одстоје. Пећи у загрејаној рерни на 200°Ц око пола сата.

У међувремену шербет од шећера и воде укувати до жељене густине. Печене урмашице извадити из рерне, прохладити, прелити врућим шербетом и оставити у тенцији док не упију сву течност.

Урмашице се служе хладне.

Пуслице



Потребно је: 1 беланџе, 7 кашика шећера и 1 кашика сирћета.

Жељену количину беланаца мутити до пола, а затим полако додавати сирће. Када су беланџа добро умућена додавати шећер. Кашичицом вадити исту количину пене и стављати у подмазан плех. Пуслице сушити у рерни на температури од 150°Ц.

Мали савет

- Беланџа се боље улупају ако су хладна.
- Када беланџа не могу да се улупају, сијати у њих мало соли.
- Од беланаца која су дуже време сталајала у фрижидеру „снег“ ће се лакше умутити ако им се преходно додају 3 - 4 кади сока од лимуна.

Обланде



Поћребно је: 1 Јаковање обланди;
за фил: 1 л млека, 500 г шећера, 100 г йућера и 250 г млевених ораха.

У шерпу сипати млеко и шећер и ставити на штедњак да се кува дуже време на нижој температури. Када маса почне да тамни и увире, додати путер и све то још мало прокувати. Затим додати млевене орахе и промешати. Овим филом премазати обланде и ређати једну преко друге. Премазати и последњу кору и посугти је млевеним орасима.

Овако припремљене обланде треба да одстоје преко ноћи како би биле сочније.

Обланде су посластице за „сва времена“. Научила сам да их правим од моје свекрве Данице.

Еклери



Поштребно је: 1 чаша воде, 1/2 шолје уља, 130 г брашна, 1 кашица соли, 5 јаја;

за крем: 1 л млека, 10 кашика шећера, 5 јаја, 2 кашике брашна, 1 кашика маргарина;

за прелив: 100 г чоколаде за кување, 1 шолица млека и 3 кашице уља.

Прокувати воду и уље, а затим додавати, уз стално мешање, брашно (водити рачуна да се не направе грумуљице). На крају додати мало соли. Када тесто постане довољно густо, скинути га са штедњака, али га и даље непрестано мешати све док се не охлади. Кад се маса охлади, додати једно по једно јаје и тесто добро израдити. Готово тесто ставити у шприц, њиме обликовати еклере и ређати их у добро подмазану тепсију. Пећи на вишој температури. Извадити из рерне и сваки еклер пресећи хоризонтално. Еклере пунити кремом.

Прокувати млеко заслађено са пет кашика шећера. У међувремену добро умутити јаја са преосталих пет кашика шећера, додати брашно и мало маргарина. Умућену масу сипати у прокувано млеко са шећером и кувати на нижој температури док се крем не згусне, непрестано мешајући. Скинути крем са плотне, охладити га и њиме пунити еклере.

У плитку шерпицу сипати уље, додати иситњену чоколаду и отопити је на нижој температури све време лагано мешајући. Када чоколада почне да се топи, додавати млеко и даље мешати. Прелив је готов када чоколада почне да се лепи за ивицу шерпе. Овом отопљеном чоколадом прелити пуњене еклере.

Шарени колач



Поћребно је: 250 г маргарина, 250 г шећера, 6 жуманаца,
200 г брашна, 1 беланџе;

за крем: 24 кашике шећера, 8 кашика воде, 6 штангли чоколаде,
300 г сецканих ораха, 4 кашике рума и 250 г маргарина.

Добро умутити маргарин са шећером и жуманцима, па у то додати брашно и улупано беланџе. Пећи у подмазаном плеху на 200°Ц.

Посебно укувати шећер и воду, затим полако додавати чоколаду и сецкане орахе. Када се крем склони са штедњака, додати рум и маргарин. Све добро промешати, па овим топлим кремом одмах залити испечено тесто.

Охлађен колач сећи у штанглице.

Мали савет

Жуманца за колаче имаће лејшу, интензивнију жуту боју ако се мало йосоле и оставе неколико минута пре употребе.

Чућаве каше



Потребно је: 250 г маргарина или маслини, 4 кашике шећера, 4 жуманца, 400 г оштарог брашна, 1/2 ћирашка за пециво, шећер у праху за њосићање;

за фил: 4 беланца, 250 г шећера, 120 г сецканых ораха и 3 кашике цема од кајсија.

Добро умутити маргарин, шећер и жуманца, затим додати брашно помешано са прашком за пециво и замесити тесто. Поделити га на два дела. Први део положити у подмазану тенцију, а други ставити у фрижидер да одстоји један сат.

Умутити беланца са шећером, додати орахе и цем од кајсија (или неког другог воћа) па добро промешати. Овим филом премазати тесто у тенцији. Преко фила нарендати на крупније решетке тесто из фрижидера. Пећи у загрејаној рерни на 250°Ц.

Када се колач охлади, посугти га шећером у праху и исечи на коцке.

Славишин колач од јабука



Поштребно је: 3 јаја, 1 шоља шећера, 1 шоља уља, 3 шоље брашна, 1 ћирашак за пециво, 1 јогурт, 1 кг јабука и шећер у праху за посипање.

Умутити јаја и шећер, додати уље, брашно, прашак за пециво и јогурт. Све добро измешати и сипати у подмазану тенцију па ставити да се пеке на умереној температури. У међувремену ољуштити и изрендати јабуке. Када се на тесту одозго створи танка корица, тенцију извадити из рерне, па тесто прекрити изренданим и пошећереним јабукама. Вратити у рерну и пећи још око пола сата.

Колач сећи на коцке средње величине и посугти прах-шећером.

Мали савет

Чесито се дешава да се колачи залеје за тенцију. Најлакше ће се извадити ако се тенција неколико минута сстави изнад суда у коме ври вода.

Марин колач



Поштребно је: 2 јаја, 1 шоља шећера, 1 шоља гриза, 1 шоља ренданих јабука, 1 шоља млевених ораха, 1 кесица йрашка за пециво, 1 шоља брашна, 1 шоља уља, 1 шоља млека;

за прелив: 1 маргарин, 2 јаја, 4 кашике шећера, 2 шаке сецканих ораха и 1/2 шољице млека.

Јаја и шећер умутити пенасто, додати гриз, рендане јабуке, орахе, прашак за пециво, брашно, уље и млеко. Масу умутити тако да постане глатка. Тесто сипати у подмазану тепсију и пећи на умереној температури.

У међувремену умутити маргарин, додати јаја, шећер, сецкане орахе и топло млеко.

Охлађен колач прелити овим преливом. Посластицу држати у фрижидеру до служења.

Данина торта



Поћребно је: 1 кесица квасца, 1 шолја млека, 1 кашика маслини,
3 кашике шећера, 500 г брашна;

за фил: 400 г млевених ораха, 400 г шећера, 1 шолјица млека,
3 кашике ћема од кајсија и 2 кесице ванилин шећера.

У лончић ставити квасац, мало млаког млека, шећера и соли. Ка-да квасац надође, усuti га у одговарајућу посуду, додати брашно, оста-так млека, шећера и масти. Добро израдити тесто и оставити 20 минута да одстоји. Затим тесто поделити на три дела. Сваки део развити у ко-ру. Подмазати плех и ставити једну кору. Орахе, шећер и ванилин шећер сјединити и добро промешати и посути по кори, па попрскати са мало млека. Преко тога ставити другу кору и поновити поступак. Завршити трећом кором. Ставити у рерну да се пеће на 200°Ц. Кад је торта испе-чена, преокренути је на даску или послужавник. Још топлу торту добро премазати ћемом од кајсија и посути орасима и ванилин шећером.

Породична торта



Пошребно је: 21 беланце, 21 кашика шећера, 9 кашика млевених ораха, 3 кашике брашна, 3 кашике уља;

за I фил: 14 жуманаца, 10 кашика шећера, 10 кашика брашна, 5 дл млека, 400 г млевених ораха, 150 г чоколаде за кување;

за II фил: 7 жуманаца, 250 г шећера, 375 г йућера, 1 кашика прах шећера;

за шлаг: 5 кесица шлага, 1 шоља млека и 6 кашика шећера.

Умутити три пута по седам беланаца са седам кашика шећера, додати три кашике млевених ораха, кашику брашна и кашику уља. Испећи на умереној температури једну за другом три коре.

За први фил умутити жуманџа са шећером, додати брашно, млеко и орахе. Фил прокувати, а пред крај кувања додати чоколаду.

За други фил умутити жуманџа са шећером и додати путер умућен са прах шећером. На крају сјединити ова дваfila.

Умутити шлаг у праху са млеком и шећером.

Сваку кору намазати прво филом, па затим премазати шлагом и поређати једну на другу. Намазати торту и са стране тако да је цела прекривена шлагом.

Тела торта



Поштребно је: 10 беланаца, 12 кашика шећера, 200 г ораха, 200 г рендане чоколаде, 2 кашичице кафе, 2 кашике брашна, 1/2 кесице љирашка за пециво;

за фил: 1 људинг од ваниле, 1/2 л млека, 250 г љутера, 200 г шећера у праху;

за шлаг: 2 кесице шлаг, 1/2 шолје млека и 3 кашике шећера.

Улупати беланџа, додати шећер и заједно добро умутити. Додати затим млевене орахе, рендану чоколаду, кафу, брашно и прашак за пециво. Пећи у подмазаном округлом калупу за торту.

Скувати пудинг од ваниле без додавања шећера. Посебно мутити путер са прах шећером све док не постане бео. Када се пудинг добро охлади, уз стално мућење додавати путер, кашику по кашику, и мешати док смеса не постане компактна. Торту пресећи на два дела и премазати их филом.

Умутити шлаг у праху с млеком и шећером. Са свију страна премазати торту шлагом или заслађеном пеном од беланаца.

Мали савет

Пена од беланаца увек се додаје тисићу на крају. Маса се само благо промеша и одмах се стави у рерну да се торта йече.

Чуна торта



Поћребно је: 10 јаја, 10 кашика шећера, 18 кашика млевених ораха, 1 штангела чоколаде за кување, 4 кашике млевеног плавма кекса; **за фил:** 5 јаја, 250 г шећера, 4 штангле чоколаде и 200 г йућера.

Умутити беланца са шећером, а затим додавати једно по једно жуманце, стално пажљиво мешајући. Додати млевене орахе, једну по једну кашику, и даље лагано мешати. Додати и истругану штангу чоколаде за кување, као и самлевени плавма кекс. Смесу поделити на три дела. У подмазаном окружном калупу за торту пећи на умереној температури једну по једну кору.

Јаја умућена са шећером кувати на пари пола сата. Када се маса згусне, додати чоколаду. У прохлађен фил додати умућен путер. Филовати коре и слагати једну на другу. Последњу кору такође премазати филом и посuti млевеним орасима.

Мали савет

Да бисмо знали када је торта њечена, танком ислом за лейтење ћрободемо тесто на средини. Ако на ислу нема трајова теста, торта је ќечена. Када је торта ќечена, њене ивице се одвоје од леха.



Зимница

Кујус у главицама



Пошребно је: 60 кг кујуса, 2,5 кг соли, 1 шола јечма или кукуруза, 1 цвекла и 2 - 3 рена.

Скинути са главица купуса спољне оштећене листове, а затим им издубити корен. Свако удубљење испунити сољу. Очистити рен и цвеклу. У чисто буре, које има славину за претакање, ређати главице купуса кореном окренуте нагоре, при чему треба пазити да со остане у удубљењу. Џупљине између главица попуњавати пресеченим, мањим комадима купуса, цвеклом и комадима рена. Ј рен и цвекла се додају због бољег укуса, али цвекла и - због боје, а рен - да би купус остао чврст. У чисту платнену торбицу ставити јечам или кукуруз и положити на купус. У међувремену, прокувати 2 л воде са 2 кг соли, охладити и када је ређање купуса завршено, прелити тиме купус. Затим га налити хладном водом да огрезне. Ставити даску преко купуса, прекроти је чистом салветом и притиснути тежим предметом.

Ако је купус стављен у првој митровданској недељи, дакле између 8. и 15. новембра, треба га три пута преточити и покупити „цвет“ који се нахвата по површини расола. Наиме, треба га претакати све док се со добро не раствори.

Од овог купуса први подварак или сарма могу се правити већ за Светог Николу.

Кујус љибанац



Поштребно је: 30 кг кујуса и 1 кг соли.

Главице купуса добро очистити од спољних оштећених листова, а затим их изрендати или ножем танко насећи као за салату. Купус стављати у чисто буре (пластично или дрвено) добро га сабијајући. Пошто купус у себи има много воде, при сабијању ће је пуштати, али ту воду не треба одстрањивати.

Купус љибанац тако ређати у редове 2 - 3 цм, а затим солити. Ово наизменично треба радити све док се буре не напуни. Да би купус добио лепшу боју, може се додати неко зирно кукуруза. Буре не треба пунити до врха, већ оставити празно 15 цм. Преко купуса ставити чисту округлу даску нешто мањег пречника од дна бурета.

Љибанац је кисео када се на његовој површини појави пена.

Паприке пунјене купусом



Поштребно је: 4 кг купуса, со, 10 г бибера у зрну, 2 дл есенције, 20 г винобрана, 10 кг јайрика бабура или сомборки и 2 - 3 корена рена.

Купус очистити и исецквати као за салату. Посолити га, додати бибер у зрну, есенцију, винобран и добро измешати.

Свеже, здраве паприке опрати и очистити од семена. Сваку изнутра посолити а затим надевати припремљеним купусом. Паприке ређати у веће тегле, сабијати једну до друге и притискати их што снажније како би пустиле течност. Јизмеђу напуњених паприка ставити по комад очишћеног рена, а на врху укрустити два дрвца или притиснути специјално за то направљеном пластичном мрежицом.

Тегле затворити целофаном и одложити на хладно место.

Кисели краставци



Поштребно је: 10 кг краставца, 1 веза мирођије, 10 г белог бибера у зрну;

за пресолац: 2 л воде + 8 л воде, 2,5 дл есенције, 300 г соли, 10 г конзерванса, 10 г винобрана и 150 г шећера.

Краставце добро опрати, избоцкати их виљушком и поређати у мање тегле. Додати мирођију и бибер у зрну. Припремити пресолац од 2 л воде, додати есенцију, со, конзерванс, винобран и шећер, па ставити да проври. Када прокува два-три кључка, додати 8 л хладне воде. Расхладити и прелити краставце млаким пресолцем. Одмах затворити тегле.

Тегле одложити на хладно место.

Туршија



Поштребно је: 5 кг љайрика сомборки, 5 кг зеленоћ парадајза, 5 кг красставца, 5 кг карфиола, 5 кг шартареће и 2 - 3 главице кујуса; **за прелив:** 100 г соли, 1 ракијска чашница есенције, 10 г винобрана и 10 г конзерванса.

Поврће добро опрати. Паприку, зелени парадајз и краставац избости виљушком. Купус исећи на мање комаде. Све наређати у пластично буре или у велике стаклене тегле.

Шерпу од 5 л напунити хладном водом и додати со, есенцију, винобран и конзерванс. Измешати и прелити туршију.

Ово понављати док поврће у туршији не огрезне у преливу. Туршију притиснути, ставити пластичну мрежицу и затворити буре.

Тарена јајрика



Потребно је: 20 кг јајрика сомборки, 2 - 3 корена рена, 2 главице белог лука, 1 - 2 везе першуне;

за пресолац: 4 л воде, 1 шака соли, 1 шака шећера, 1 чаша уља и 1 шолица есенције.

Папrike добро оправти и осушити, и скинути им петељке.

У већи лонац сипати воду, додати со, шећер, уље и есенцију и ставити на штедњак. Када пресолац проври, папrike мало обарити, оцедити и тако вреле одмах ређати у тегле. Приликом ређања папrike треба добро али пажљиво сабијати дрвеним тучком или кашиком. Јзмеђу њих стављати по који чен белог лука, рен и стручове першуне. Овако радији док се све папrike не утроше. Сваку теглу поклопити тањирићем да папrike још мало омекшају. Затим тањириће склонити и на врх сваке тегле сипати по мало соли и по пола кашичице есенције. Папrike притиснути гранчицама од лозе, а добро је одозго укрустити штапићима ољу-штеног рена који доприноси њиховом укусу. Тегле одмах повезати и оставити их у дунст да преноће.

Сутрадан тегле одложити на хладно место, где се зимница чува.

Поћарена йајрика



Поћребно је: 30 кг љајрика сомборки, 2 везе њершуна, 1 главица белог лука;

за пресолац: 15 л воде, 1 шољица уља, 125 г есенције, 10 г винобрана, 10 г конзерванса, 1 кг соли, 1 шоља шећера и 10 г бибера у зрну.

Паприке опрати, очистити од петељки и семенки и поређати их у већи суд или у више мањих.

Скувати пресолац са наведеним састојцима и одмах прелити паприке. Судове поклопити, увити у ћебе и све оставити у дунсту да преноћи. Сутрадан паприке ређати у тегле и наливати пресолцем. По жељи додавати першун и бели лук.

Тегле повезати и оставити на хладном и тамном месту.

Најомена

Спављање зимнице у дунсама љодразумева љекирање - ушишкавање најуњених шећли са укуваним воћем или йоврћем како би се оно штито сиорије хладило.

Паприке са реном



Поштребно је: 100 црвених паприка;
за пресолац: 2 чаше винског сирћета, 1 ракијска чашница есенције,
3 шолице уља, 5 г конзерванса и 500 г изренданог рена и 1 шака соли.

За ову врсту зимнице најбоље су црвене, дугачке меснате паприке. Благо испећи паприке на плотни, ољуштити их и скинути им петељке.

У винско сирће додати есенцију разблажену водом по укусу, затим уље, конзерванс и рен. На крају посолити и промешати, па у овај пресолац умочити сваку паприку а затим ређати у тегле од 3 - 4 кг.

Остатак пресолца налити у сваку теглу, повезати их целофаном и одложити на хладно место.

Печене паприке



Поштребно је: 15 кг паприка - бабура или сомборки, 10 г бибера у зрну, 1 главица белог лука;

за пресолац: 4 л воде, 1 кашичица соли, 1 кашичица есенције, 5 г конзерванса и уље за доливање.

Паприке опрати, осушити и испећи. Затим их ољуштити, очистити од петељки и семенки и ређати у мање тегле (до 2 литра). Током ређања додавати по које зрно бибера и исечен бели лук.

У међувремену воду загрејати до кључања и додати со. Склонити са плотне и додати есенцију и конзерванс. Охлађеним пресолцем прелити сложене паприке, али оставити простор да се на врх сипа „два прста“ уља. Тегле повезати целофаном.

Ајвар од јечканих пајрика



Пошребно је: 20 кг пајрика, 1 л уља, со, 1 - 2 кашике шећера и 3 кашике есенције.

Испећи паприке, ољуштити их, одстранити им дршке и семе и ставити у ћевђир да се цеде целу ноћ. Сутрадан сваку паприку исцепкати на резанце. Сипати уље у шерпу само да покрије дно и ставити да се угреје. На загрејано уље стављати цепкане паприке да се прже само за једну теглу. Додати мало шећера. Пржити око 20 минута. Када се склони са ватре, додати мало есенције и посолити. Врућ ајвар сипати у топле тегле и на врх сипати две-три капи есенције. Затим тегле повезати и ставити их у дунст да преноће, а сутрадан их одложити на хладно место.

Ajvar



Поштребно је: 50 кг њајрика, 1,5 л уља, 3 - 4 кашике шећера, со и 2 - 3 кашичице есенције.

Папrike опрати, одстранити дошке, извадити семе и пећи. Печене папrike стављати у поклопљен суд да одстоје два - три сата, а затим их ољуштити. Ољуштене папrike стављати у ђевђир да се цеде целу ноћ. Сутрадан их самлети у машини за месо, а при том користити крупнију решетку.

У велику шерпу сипати уље, само да покрије дно, добро га загрејати, стављати млевене папrike и пржити на јачој температури. Обично се ајвар пржи дуго, 4 - 5 сати на штедњаку на дрова, често на отвореном простору. Ајвар треба стално мешати дрвеном варјачом. Пустити да крчка све док течност не испари. Пред крај додавати мало по мало уља и даље пржити. Посолити по укусу и додати шећер, и тек када се склони са ватре, и есенцију. Ајвар је готов када се при покрету варјачом види дно шерпе. Сипати га у добро опране, осушене и угрејане тегле. Тегле повезати целофаном и оставити у дунст до сутрадан.

Тегле сутрадан одложити на хладно место, где ће стајати све до употребе.

Венац од сувих паприка



Поштребно је: црвене шиљаће паприке.

Поврће као и воће може се спремати и сачувати за зиму на разне начине. Један од начина је и сушење.

Припремити црвене, зреле, шиљаће паприке у жељеној количини. Сваку паприку пажљиво обрисати сувом салветом, јер паприке не смеју да се пепру. Петељке не скидати. Један крај канапа уденути у иглу за вуну, па иглу пажљиво провлачiti кроз петељку. Чим игла и канап прођу кроз петељку, везати чвор, па наставити са низањем паприка на растојању од два до три сантиметра, како се паприке не би додирали. Када се наниже тридесетак паприка, везати оба краја канапа и направити венац. Венац са паприкама окачiti на суво, промајно место - испод настрешнице, на тавану... Водити рачуна да паприке не додирују зид или греду. За сушење паприка потребно је преко месец дана.

Пре употребе паприке потопити у топлу воду да омекшају како би могле да се надевају. Надевене паприке (пиринчем, пасуљем, месом) избоцати чачкалицом на неколико места како би се боље скувале.

Пекmez од шљива



Потребно је: 5 кг шљива, 2,5 кг шећера и 1 шолница рума.

Зреле шљиве опрати, извадити им коштице и самлети на машини за месо. Самлевене шљиве сипати у шерпу и кувати. Шећер, као и рум, додати при крају. Пекmez кувати на јакој ватри све док се не згусне уз непрестано мешање. Када при повлачењу варјачом на дну шерпе остане бразда, односно покаже се чисто дно, пекmez је довољно укуван. Топао пекmez сипати у чисте, загрејане тегле и ставити их у мало загрејану рерну до сутрадан.

Охлађени пекmez повезати целофаном и одложити на хладно и суво место до употребе.

Слатко од шљива



Поћребно је: 70 шљива, 1 шака ораха, 1,2 кг шећера, 1 чаша воде, 1 шипка ваниле, 1 лимун и 2 - 3 гранчице розетле.

Опрати, осушити и ољуштити шљиве и ставити их у кречну воду да одстоје пола сата. Затим извадити коштице и опрати их добро у неколико вода. Ставити у ћевђир да се оцеде. Када су добро оцеђене, у сваку шљиву ставити четвртину ораха.

Ушпиновати шећер са чашом воде, спустити шљиве и кувати их. Када су упала куване, додати шипку ваниле и лимун са кором исечен на колутове. У току кувања повремено пажљиво скидати пену. Када је слатко готово, додати гранчице розетле, склонити са плотне, покрити влажном салветом и оставити тако до сутрадан.

Хладно слатко сипати у тегле и повезати.

Најбоље слатко од шљива је припремала моја мајка.

Мали савет

Приликом кувања слатка увек треба скидаћи љену. Слатко ће се сигурно одржати у току године уколико ћа, када ћа скинемо са љош љене, оставимо да одстоји око један саји и поштом вратимо да још једном йровери. Затим ћа оставимо й прекривено влажном салветом да се хлади. Сутрадан се сија у шећле.

Слатко од кајсија



Пошребно је: 1 кг кајсија и 1,2 кг шећера.

Лепе, зреле а здраве кајсије опрати, осушити, ољуштити и ставити у кречну воду да одстоје један сат. Јзвадити их из креча, очистити од коштица и добро их опрати у неколико вода. Ставити у ђевђир да се оцеде. Шећер уштиновати са чашом воде, па спустити кајсије да се кувају на умереној температури. Све време скидати пену. Када је слатко готово, скинути га са плотне и прекрити поквашеном салветом. После пола сата вратити шерпу да још једном проври. Прекрити шерпу влажном салветом и тако оставити до сутрадан.

Охлађено слатко сипати у тегле, повезати их и одложити.

Слатко од кујина



Поштребно је: 1 кг кујина, 1,3 кг шећера и 2 гранчице розетле.

Купине опрати и оцедити. Стављати у шерпу: ред кујина, ред шећера и тако ређати све док се купине не утроше. Последњи ред треба да буде шећер. Шерпу прекрити салветом и оставити до сутрадан.

Слатко кувати на јакој температури. Током кувања све време скидати пено. Ово укусно слатко је још укусније ако се додају две гранчице розетле, али тек када се слатко склони са плотне.

Када је слатко готово, прекрити шерпу поквашеном салветом и оставити да преноћи.

Сутрадан слатко сипати у тегле.

Сок од малина

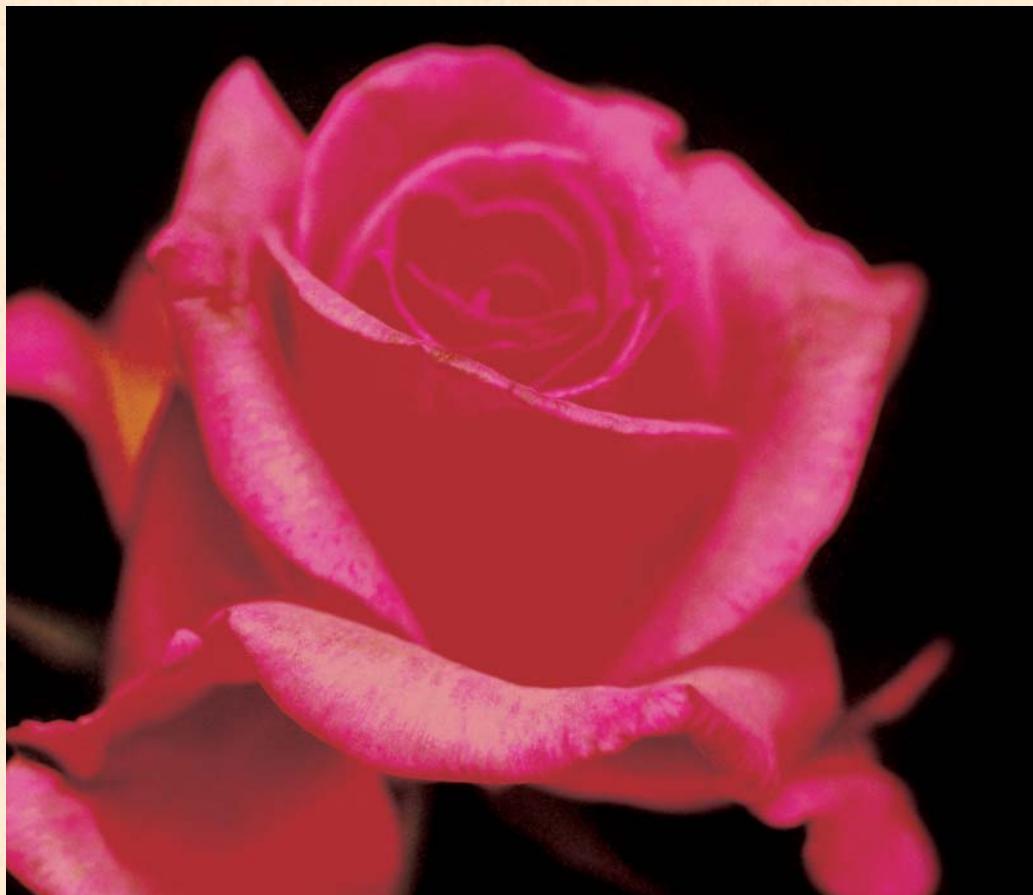


Потребно је: 3 кг малина и 1,7 кг шећера на 1 л сока.

Зреле малине изгњечити и оставити преко ноћи на хладном месту. Сутрадан их пропасирати и исцедити кроз газу. На литар добијеног сока додати одмерен шећер и ставити на штедњак да проври. Често мешати, а чим сок проври, склонити га са штедњака.

Шећру прекрити сувом салветом и оставити тако да преноћи. Сутрадан налити сок у чисте и суве флаше. Треба пазити да и затварачи буду чисти, јер је све то услов да се сок одржи.

Сируп од ружа - шуруп



Поштребно је: 5 - 6 цвећова руже, 3 л воде и 5 кесица лимунтоса.

Сакупити велике, неоштећене, лепо расцветале цветове миришљавих мајских ружа. Латице искидати, опрати и послагати у већу теглу. Налити водом, сипати лимунтос, промешати и теглу затворити целофаном. Теглу одложити на сунчано место, где треба да одстоји најмање десет дана. Течност, која добије рубинску боју, процедити кроз чисту газу и налити у флаше.

Припремљен сируп има пријатну арому. Служити помешан са водом и шећером по жељи.

Найомена

Овај сок се припрема само од некалемљених мајских миришљавих ружа.

Домаћа косовска кобасица



Потребно је: 20 кг свињског меса, 10 кг јунетине, 10 кг млевеног црног лука, со, арева ћајрика, түчене љута ћајрика и 2 главице белог лука.

У току новембра и децембра у нашој кући, као и у осталим кућама у Пећи, клале су се и прерадивале свиње. Прави мајстор за прераду меса, односно за прављење кобасица је мој свекар Јанићије. Прави неколико врста кобасица. Он то са уживањем ради.

Свињско месо од ребара или плећке и јунетину самлети и помешати са млевеним црним луком. У то додати, по жељи, со, ареву паприку, тучену љуту паприку и бели лук. Све добро измешати и овом масом пунити свињска или телећа црева.

Кобасице окачити у сушницу где треба да се суше и диме само седам дана, да се не би пресушиле. Кад се кобасице изнесу из сушнице, одмах их користити. Пржити их на уљу или масти или их припремити на роштиљу. Осталу количину најбоље је оставити у замрзивач јер не могу дugo да стоје. Ако се кобасице припремају да се једу пресне, треба их дуже оставити у сушници.

Мали савет

Да кобасица не би на расеченом месишту ђоцрнела, та ћовршина се ћремаже машћу, а кобасица увије у целофан и одложи на хладно месиште.

Домаћа шунка



Пошребно је: свињски бут и со.

Док неке делове свињског меса одвајамо за припремање кобасица, свињски бут остављамо цео за сушење. Припремање и сушење свињског бута обављају се, свакако, у хладним зимским данима.

Свињски бут добро усолити, ставити у дровени суд и притиснути га тегом. Овако посолјени бут треба да одстоји 4 - 5 недеља. Повремено оцедити течност коју месо испусти. Затим га окачiti у сушницу и при лаганој ватри постепено га у диму сушити. Ватра се ложи два пута дневно. Сушењеично траје око три недеље. Овако осушен бут треба оставити на пројајном месту и користити га пошто ту одстоји још две-три недеље.

Јуфка



Потребно је: 8 кг брашна, 2,5 дл воде, 30 јаја, 2 л млека, 1 шака соли, 1 прашак за пециво и 1 шолја кисело млеко.

У велику посуду сипати брашно, додати воду, јаја, млеко, со, прашак за пециво и кисело млеко. Умесити средње тврдо тесто, па од њега правити лопте пречника око 15 цм. Покрити их добро салветом да се не би сушиле и да се не ухвати кора. Тесто треба да одстоји извесно време. Коре је најбоље развијати на великому столу у хладовини па их ређати на стонјаке рас прострете по дворишту или тераси. Коре се суше цео дан, до заласка сунца. Треба их повремено окретати да би се што боље осушиле.

Суве јуфке изломити, сложити у картонске кутије обложене белим папиром и оставити на суво и хладно место. Користе се током зиме. Могу се чувати и у платненим кесама.

Практично мерење намирница

Када припремамо неко јело или посластицу а потребно је премеравање намирница, дешава се да нам вага није при руци. Тада нам је решење да посегнемо за кашиком, шољом, кутлачом или чашом, које користимо као мерицу да бисмо што тачније одмерили жељену количину.

Премеравање намирница олакшаће следећа табела:

1 пунна (кафена) кашичица
(садржи приближно 5 цм³)

алева паприка - 2 г
брашно - 3 г
гриз - 3 г
шећер у праху - 3 г
шећер - 4 г
пиринач - 5 г
со - 5 г
вода, уље, млеко, павлака - 5 г

1 пунна (супена) кашика
(садржи 15 цм³ или 3 кашичице)

алева паприка - 6 г
брашно - 10 г
гриз - 10 г
шећер у праху - 10 г
шећер - 15 г
пиринач - 16 г
со - 15 г
вода, уље, млеко, павлака - 15 г

1 шољица = 8 кашика = 1/8 л
1 кутлача = 10 кашика
1 чаша = 15 кашика = 2 дл
1 шоља = 20 кашика = 1/4 л



У овој публикацији дати су само рецепти из јединствене књиге "Косовско-метохијска трпеза", аутора Марјане Карић, штампане у тврдом повезу, формата 28x33 цм, обима 378 страна, илустроване са више од 300 фотографија.

Госпођа Марјана Карић драгоценом књигом "Косовско-метохијска трпеза" отвара прозор готово заборављеног света српског кулинарства и упознаје нас са његовом племенитом једноставношћу, као и са његовим раскошним богатством.

У књизи, поред обиља старинских, готово заборављених јела, описаны су и традиционални обичаји наших предака. Посебна драгоценост књиге су правила наизменичног смењивања мрса и поста.

Косово и Метохија је колевка српске државе, а традиционална косовско-метохијска трпеза изворник српског кулинарства.

Сагржай

Празници и обичаји	9
--------------------	---

ПОСНА ТРПЕЗА

Славско жито	17
Божићни колач	18
Чесница	19
Пећанска посна славска погача	20
Косовска погача	21
Обична пресна погача	22
Пита од празилука и пиринча	23
Пита од спанаћа	24
Пита од киселог купуса	25
Пећанска клин-чорба	26
Рибља чорба	27
Чорба од коприва и празилука	28
Чорба са пиринчем	29
Пребранац - славски пасуљ	30
Печени пасуљ (тавче)	31
Папула	32
Бели пасуљ (постан)	33
Постан чорбаст пасуљ	34
Сушене паприке пуњене пасуљем	35
Запечени шаран	36
Печени шаран у рерни	37
Шаран на пиринчу	38
Пржене пастрмке	39
Рибљи гулаш	40
Ћуфте од рибе	41
Ич са рибом	42
Пилав од празилука	43
Сармиџе од винове лозе	44
Посна сарма од киселог купуса	45
Лажна сарма - сахандолма	46
Летњи ђувеч	47

Сатарап	48
Пуњени патлиџан	49
Пржени кромпир са белим луком	50
Кромпир-салата	51
Печене паприке са парадајзом	52
Печена папричица са белим луком	53
Сушена тучена паприка	54
Тучена паприка	55
Шарена салата од паприка и патлиџана	56
Рен са куваним јабукама	57
Печене јабуке	58
Бомбице од јабука	59
Баклава - слатка пита	60
Теспиштија	61
Старинска алва	62
Кадаиф	63
Посна ѡул-пита	64

МРСНА ТРПЕЗА

Симит	66
Пихтије	67
Славски колач	68
Старинске крофне	69
Уштипци (локуми) без квасца	70
Топлије	71
Питарке	72
Погачице са чварцима	73
Бакла-сарма	74
Жанине кифлице	75
Зељаник	76
Јаглија	77
Флија, пита од кајмака - кабарма	78
Кајмакчина	79
Пита са месом - мантије	80
Пита од зеља	81
Пита са сиром	82
Гибаница	83

Палачинке од кромпира	84
Крофнице од кромпира	85
Груаница - груваница	86
Јуфка	87
Качамак са кромпиром	88
Попара	89
Кајгана са младим луком	90
Хочанска кајгана	91
Говеђа супа	92
Супа од петла са кнедлама од гриза	93
Зелена чорба	94
Косовска кисела телећа чорба	95
Пача	96
Јагњећа чорба	97
Чорба од кромпира	98
Кокошија чорба	99
Печено пиле	100
Пилећи пилав - бирјан	101
Пилетина са белим сосом	102
Пире од спанаћа	103
Ђурка на подварку	104
Кисели купус са сувим месом	105
Сарма од киселог купуса	106
Сладак купус са јагњетином	107
Јагњећа капама	108
Јагњетина испод сача	109
Јагњећа срџа и бубрези	110
Јагњећа цревџа	111
Бирјан од спанаћа	112
Јагњећа сармиџа	113
Папазјанија	114
Паприкаш	115
Пећанска јанија	116
Пећански гулаш	117
Ћебап од телећег шкембета	118
Жанини шкембићи	119
Телеће печење	120

Печено прасе	121
Печена свињска ребра	122
Свињске шнициле у сафту	123
Ајмокаџ (чеврвиш)	124
Пржени мозак	125
Ћебап у земљаној тави	126
Шиш ћебап	127
Марјанине ћуфте	128
Бели тирит са малим ћуфтама	129
Ћуфте у сосу од парадајза	130
Ролат од млевеног меса	131
Домаћи ћевапчићи	132
Пљескавице на спанаћу	133
Паприке пуњене месом	134
Мусака од печених паприка	135
Мама-Милкина мусака	136
Мусака од пасуља	137
Чорбаст пасуљ са ребрима	138
Гулаш од дивље свиње	139
Печени фазан	140
Печење од зеца	141
Печурке са јогуртом	142
Урнебес салата	143
Летња салата	144
Таратор-салата	145
Сутлијаш	146
Кох од гриза	147
Тикваник	148
Палачинке са кајсијама	149
Гурабије	150
Хаџимакле	151
Салчићи	152
Слатки ћевреци	153
Ружице	154
Галете	155
Младенчићи	156
Ванилице	157

Тулумбе	158
Хафине урмације	159
Пуслице	160
Обланде	161
Еклери	162
Шарени колач	163
Чупаве кате	164
Славицин колач од јабука	165
Марин колач	166
Данина торта	167
Породична торта	168
Бела торта	169
Црна торта	170

ЗИМНИЦА

Купус у главицама	172
Купус рибанац	173
Паприке пуњене купусом	174
Кисели краставци	175
Туршија	176
Барена паприка	177
Попарена паприка	178
Паприке са реном	179
Печене паприке	180
Ајвар од цепканих паприка	181
Ајвар	182
Венац од сувих паприка	183
Пекmez од шљива	184
Слатко од шљива	185
Слатко од кајсија	186
Слатко од купина	187
Сок од малина	188
Сируп од ружа - шуруп	189
Домаћа косовска кобасица	190
Домаћа шунка	191
Јуфка - припрема	192
Практично мерење намирница	193

© Марјана Карић, 2003.

Издавач

Радио-телевизија „БК ТЕЛЕКОМ“
„ЈЕФИМИЈА ПРЕС“
Риге од Фере 13, Београд

Генерални директиор „БК Телеком“

Александар Зеремски
Директиор „Јефимија Прес“
Лубица Вукотић

Уредник издања
Марјана Карић

Аутор фотографија и насловне странице
Зоран Ј. Карић

Стручни сарадник
Мерима Ранковић

Техничка реализација
Зоран Савиљ

Језичка редакција
Селма Чоловић

Основале фотографије
Драган Боснић 183, Зоран Ивановић 4,
Бранко Стругар 2, Марија Чавић 5,
Фото-архив „Јефимија Прес“

Штампа: „Биро Граф“, Земун

Тираж: 3000



Спојити наизглед неспојиво - бити традиционалан на модеран начин, или модеран а прожет традицијом - осећати се грађанином света и свог несрећног завичаја истовремено, доказати властитим примером да љубав према „свом“ искључује мржњу према „другом“, ићи средњим путем између локалног и универзалног и не подлећи ни једној крајности - у оваквим друштвеним условима представља лични подвиг. Марјана и Зоран су овим искушеничким путем много пута прошли. У оба смера. И изашли оплемењени поштовањем различитости и разумевањем за све што је универзално људско.

Књига која је пред нама нуди нам једно такво путовање. Кроз време, културу, традицију. Хоћемо ли поћи за њом?



„Кулинарство је сијој практичноћ и естетискоћ, чулноћ и душевноћ. За мене је и више од тоћа: припремање завичајних јела је начин да изразим љубав према вољенима.“
МАРЈАНА КАРИЋ

