

Са бакине трпезе

мали кувар

Доручак или вечера

Ж љевача

састојци :

- 2 јаја
- млеко
- 400 грама брашна
- вода
- кајмак

Умутити тесто као за палачинке али да буде мало гушке. Сипати тесто у плех и развити га да буде танко. Ставити тесто да се пече. Када се тесто испече претазати га кајмаком и ставити га поново у рерну на неколико минута.

Преснац

4 јаја
400g сира „Шкриповца“ (младог сира)
200g кајмака
8 кашика брашна
1 dl млека
2 кашике масти
мало сода бикарбоне

Све умесити, ислетати у
плеху на умереној
температури.

КОРА

500ml или пола литра воде

1dl уља

300/400 g брашна

1 кашичица соли

Надев

Пола kg несланог овчијег сира

3 јаја

150 g шећера

2 ванил шећера

изрендана кора лимуна

једно жуманце

од воде, уља, брашна и соли умесити тесто и
РАЗВАЈТИ: ТЕСТО ОКЛАГИЈОМ ДА БУДЕ ДЕБЉИНЕ 2
mm. Кору убацили у науљен плех. Сипати надев. ПРЕ-
БАЦИТИ тесто које је остало са стране преко наде-
ва и премазати умућеним жуманцетом. Ставити у
РЕРНУ ДА СЕ ПЕЧЕ НА 190 СТЕПЕНИ 11 25 МИНУТА.

ПРЕСНАЦ

Парана са млеком
састојци:

1 јаје
око 100 g оштрог брашна
400 ml млека
2 кашике меда или шећера

припрема:

Замеси се тврдо тесто од јајета
и брашна па се наренд. Прокува се
млеко са шећером па се дода
парана и кува се још 10 минута.
Може се јести топло или
хладно.



Цицвара

Потребно је:

1.5 л. воде
400 г. старог кајмака
кукурузно брашно

Ставити кајмак (стари) у воду, када се растопи почети додавати постепено брашно уз стално мешање на благој ватри. Потребно је мешати све док се не створи густа маса (не претеривати са додавањем брашна, јер Цицвара чим се скине са шпорета и прохлади, постане знатно гушћа).

Масу мешати док се мањоћа потпуно одвоји и тесто почне врло лако да се окреће у шерпи.



Ручак

РЕЗАНЦИ

ЗАМЕСИТИ 1 ЈАЈЕ,
2 ЛУСКЕ ВОДЕ
БРАШНО

ТЕСТА МЕРА ДА БУДЕ
ТВРДО.

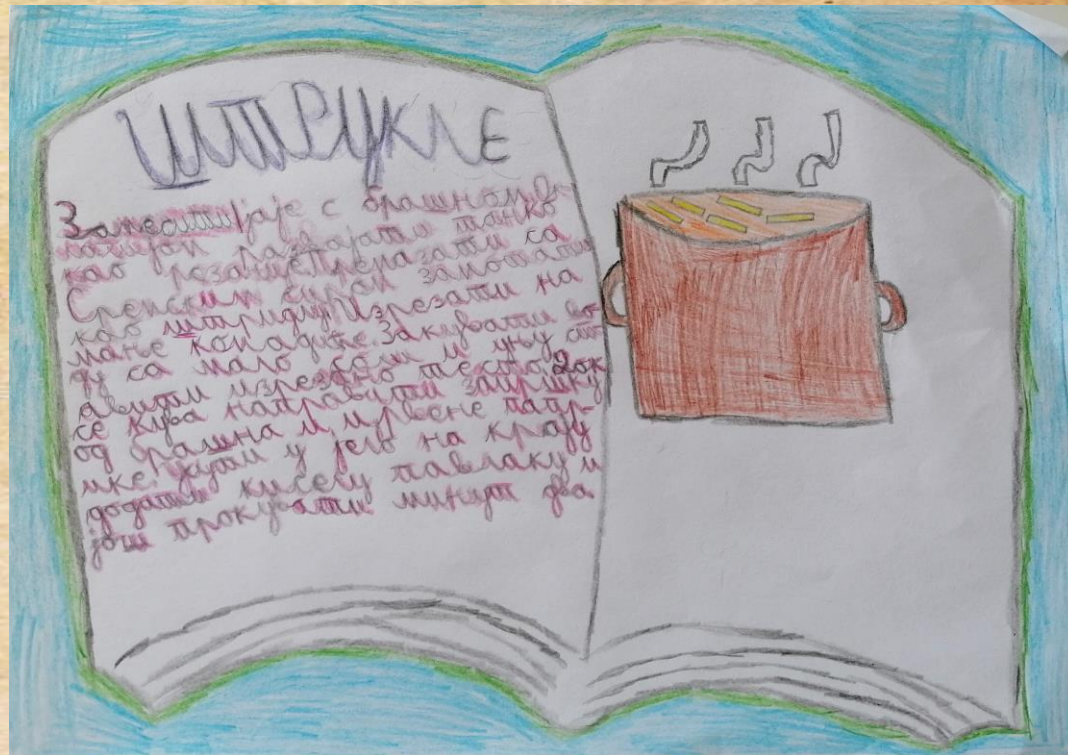
РАЗВУЋИ ОКЛАГИЈОМ, УВИТИ
НА ОКЛАГИЈУ, ПА ИСЕЋИ
УЗДУЖ НА 4 ДЕЛА.

СВАКИ ДЕО СИТНО СЕЦКАТИ
У РЕЗАНЦЕ И ОСТАВИТИ
ДА СЕ ОСУШЕ.

СУПА ОД ШКЕМБИЋА

Припрема:

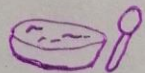
Скувајте у осоленој води добро оцрпано осолено шкембе са крућим бибером, лорберовим листом, глацицом црнот и белој луку и са једном чайником (по укусу љућу или благу). Мекано шкембе исцедице у шире резанце, ломецајте мес са чайником, коју ћете налити водом у којој је кувало шкембе. Прокувајте сућу добро. Кад сите се осведомили да је укусна, служице је. Можете сућу завршити, са додатком црнот скорупа, младој кримаке и са нарибаном масном качкавалет.



Супа од перцуновог и
целеровог листа

100g зрба
80g брашна
скоп целеровог листа
млевена паприка
бистра сунпа
мускати орашци

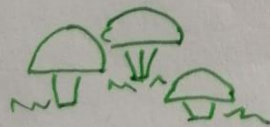
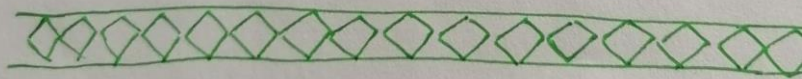
На зрба пропржити брашно и
додати исецкани перци и
целеров лист. Додати затим
мало млевене црвене паприке,
па брзо налити заприку
хладном водом или бистром
супом и оставити да прокува.
Прокувану супу посолити и
додати мало млевеног мускатног
орашца.



Пирјане пецурке са
скорупом

$\frac{1}{2}$ kg пецурки
1 главица лука
30g белог брашна
со
1dl густог скорупа

Пропржити црни лук и додати
опране пецурке. Диктати уз
додаванье мало воде. Упола мекане
пецурке посути белом обтрим
брашном и даве пирјати готово
јело посолити и додати густу
скорупу.



Боранија са маслацем
Очистиш боранију и исецкаш
је на комадиће, скуваши је у
сланој води и прахуедиш.
Ошатиш маслац, додатиш
побиберчиш, додатиш ситно
исецкан свеж першун. Миме
прелиш исцедјену боранију и
прамешаши.
Послужиши топло.

♥♥♥♥♥ Potrebni sastojci ZA PAPRIKAŠ ♥♥♥♥♥

- 1 kg pilećeg filea ili 1 kg sunećeg mesa od buta.
- 2 srednje glavice crnog luka.
- 1 kg krompira
- ulje
- začini

RECEPT
PAPRIKAŠ

Yum

Yum
Dorana Andrejić 5/3

Десерти

ШАПИЦЕ

УМЕСИТИ:

- шољу од БЕЛЕ КАФЕ МАСТИ
- " " ШЕЋЕРА
- " " ОРАХА
- 1/4 ШОЉЕ ОД БЕЛЕ КАФЕ МЛЕКА
- 4 ШОЉЕ " " БРАШНА
- 1 јаје
- 1/2 ПРАШКА ЗА ПЕЦИВО
- 1 ВАНИЛ ШЕЋЕР

Пунити модлице и пећи.

Вруће узимати у прах
шећер.

Што дуже стоје све су
мекше.

Пријатно.

REMINDEP

Штрудла са маком

Састојци:

за тесто

600g брашна

1 жештица сувог квасца

80g маршлана

3-4 ск шећера

мало рума

кора лимуна

мало соли

200 мл млека

200 мл воде

за фил (за 1 ролат)

око 200g мако

50g шећера

1 жештица ванил шећера

100-150 мл млека

У брашно ставити квасца, шећер,
со, маршорик, рум и кору лимуна
То се добро промешати и додати воду и
млеко. Замесити тесто и оставити да стоји
2 сата. Поделити тесто на 3 лопте, и
оставити их 15 мин, да сине.
Развити шест, фриловати, сивовити
у млек. Уклучити перну на 180°C.

Док се перна греје, ролати још
мало маколазе. Печи 35-40 минута.



RAVANIJA

* 8 JAJA ♡

* 8 KAŠIKA ŠEĆERA ♡

* 8 KAŠIKA GRIZA ♡

* 4 KAŠIKE BRASNA ♡

ZA ŠERBET: ☆

15 l vode, 650g šećera ☆

Izmutite belance posebno. A zatim izmutite žumance sa šećerom pa dosipate griz, brašno i na kraju izmutite belance. Dobro se meša i stavite u vrelu posudu i pecite deset minuta na 200°C. Kada se bude ispeklo ostavite ravaniju da se ohladi. Od šećera i vode skuvajte šerbet i hladnu ravaniju poparite sa vrelim šerbetom. Zatim vratite ravaniju u isključenoj rerni da se ohladi. 😊



Ленџа тунџа са жабуџама

5 јаја
5 мџиџа мџера
2 ванџина мџера
2 мџиџе уџа
1 мџиџа хлаџног мџеџа
4 до 5 мџиџа браџина
1/2 џраџина за џеџуџа (66R)
Фил:
4-5 ренџане жабуџе
малџ џиџеџа
2 равне џаџиџе мџера
1 малџ џаџиџиџа џриџа

SALČIĆI

SASTOJCI:

4kg brašna
1 kašika masti
2 žumanca
1 celo jaj
200 ml belog vina
200 ml vode
1 limun
500g svinskog sala
(mlakog)

PEČENJE:

Peći NA 200°-30 min

Ispečene salčiće posuti
prah šećerom.

Priprema: Sve dobro
umesiti i razvući u
pravougaonik. Premazati salo.
Testo presaviti na 3 dela.
Postupak ponoviti 3 puta:
razvući + premazati + presaviti

Na kraju razvući veći
pravougaonik, seći manje delove,
staviti džem od kajsije i
preklopiti



Макака

Потребно је 6 кашика кукурузног брашна, 1 млека
и 5,6 јаја.

Припрема:

Кукурузно брашно протржити на уву да поручки
склонити на вајре и полако додати млеко, потребно
је све време мешати, да се направи уједнажена маса
без грудвица... Са широме се упути јаја и додује се
у вет припремљену смесу, полако мешајући на исклучивој
ринги, јер је веома брзо тачиво, брзо се згуње, само се
на крају посати по укусу и широме је за первирање.

Брз и укусан колач с макама

2 јајурца, 2 каше брашна, 2 каше шећера,
1 каша уља, 1 прамак за пецење, 5 кашика
млевеног мака.

Припрема:

Све састојке сјединити и
мешати у мешини, ставити
да се колач пече. Када се колач охлади
посути га прах шећером или прелисти са
глазуром.

Пријатно!



Recept za Rolat

21.9.2022.

6 komada jaja, 6 kašika šećera, 6 kašika brašna i 1 pecivo. Matimo zicom, ubacimo smesu u podmazan pleh. Namazemo koru sa džemom od šljiva, ulijemo koru, i to stoji u kрпи. Kada se ohladi sećemo na komade.



Maša Milošević

KOLAČ OD ŠLJIVA

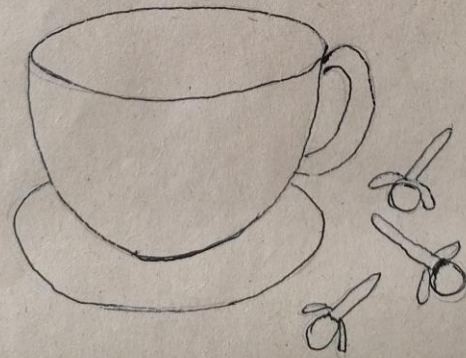
- Umutiti 1 margarin i dodati 200g šećera, 300g brašna sa jednim praškom za pecivo. Testo rastanjiti u plehu i prekriti sa polutkom šljiva. To preliti sa smesom od 4 umućena jaja, 6 kašika šećera, i dve kisele pavlake. Preko toga posuti smesom od 8 kašika prezle, 2 kašika šećera i 1 vanilin šećer. Testo malo pritisnuti rukom, peći u rerni zagrejanj na 200 stepeni, dok ne porumeni.

recept bake Goge

Напици

Чај од клинчиќа за
Бактерије и вирусе

На 2 dl вода, стави ги 3
клинчиќа и стави ги да
проври вода. Поклопти ги
и остави ги да стојат 15
минути. Пийте млако
питувај по ритуалот.



Ракнија

Састојци:

- Шљива мацарка
натурн припрема:

Зреле шљиве стављају се у тигле каце. Та шљива треба у каци да одстоји 2 недеље. Онда се врши време. Након тога кад шљива пребри сила се у лемлек за летече ракније испод лемлека подложи се ватра. Тада шљиве у казанију проври и почне да испарава алкохол, који из казана кроз лулу иде кроз табарку гас се лара због хлађења кондензује, лара се претвара у ракнију која калље у калалцију док се не излупи. Кад се излупи процес се прекида.

БОЗА



За припрему боје потребно је: 5 л воде, 1 кг шећера, 600 г непросејаног кукурузног брашна, 30 г квасца.

Припрема:

Кукурузно брашно прелијте топлоом водом и оставите један дан да одстоји. Сутирадан га кувајте око 2 сата уз повремено мешање. Када се олади додајте квасцу и то мало мало кесе га предосудно размешајте у мало воде и оставите да не расипе. Узмешајте и оставите да одстоји преко ноћи. Следетеи дане процедиште и додајте шећер. Добро мешајте, док се шећер не истопи. Чувајте у фриџидеру.

ДНЕВНИ МЕНИ

ПОРУЧАК :

- ПРЕСНАЦ
- ЧАЗ ОД НАНЕ

УЖИНА :

- САЛЧИЋИ

РУЧАК :

- СУПА ОД ПЕРЦУНОВОГ И ЦЕЛЕРОВОГ ЛИСТИЋА
- БОРАНИЈА СА МАСЛАЦЕМ
- РАКИЈА ОД ШЉИВЕ (ШЉИВОВИЦЕ)

ДЕСЕРТ :

- ШТРУДЛА СА МАКОМ

ВЕЧЕРА :

- ЦИЦВАРА
- ЛЕЊА ПИТА

РЕЧНИК

Преснац - врста хлеба са брашном и кајмаком

Цицвара - јело са кајмаком и качачоком

Боза - хлеб са квасцем, брашном и шећером

Боранија - колач са брашном и шербетом

Шербет - шећер са водом, пржен

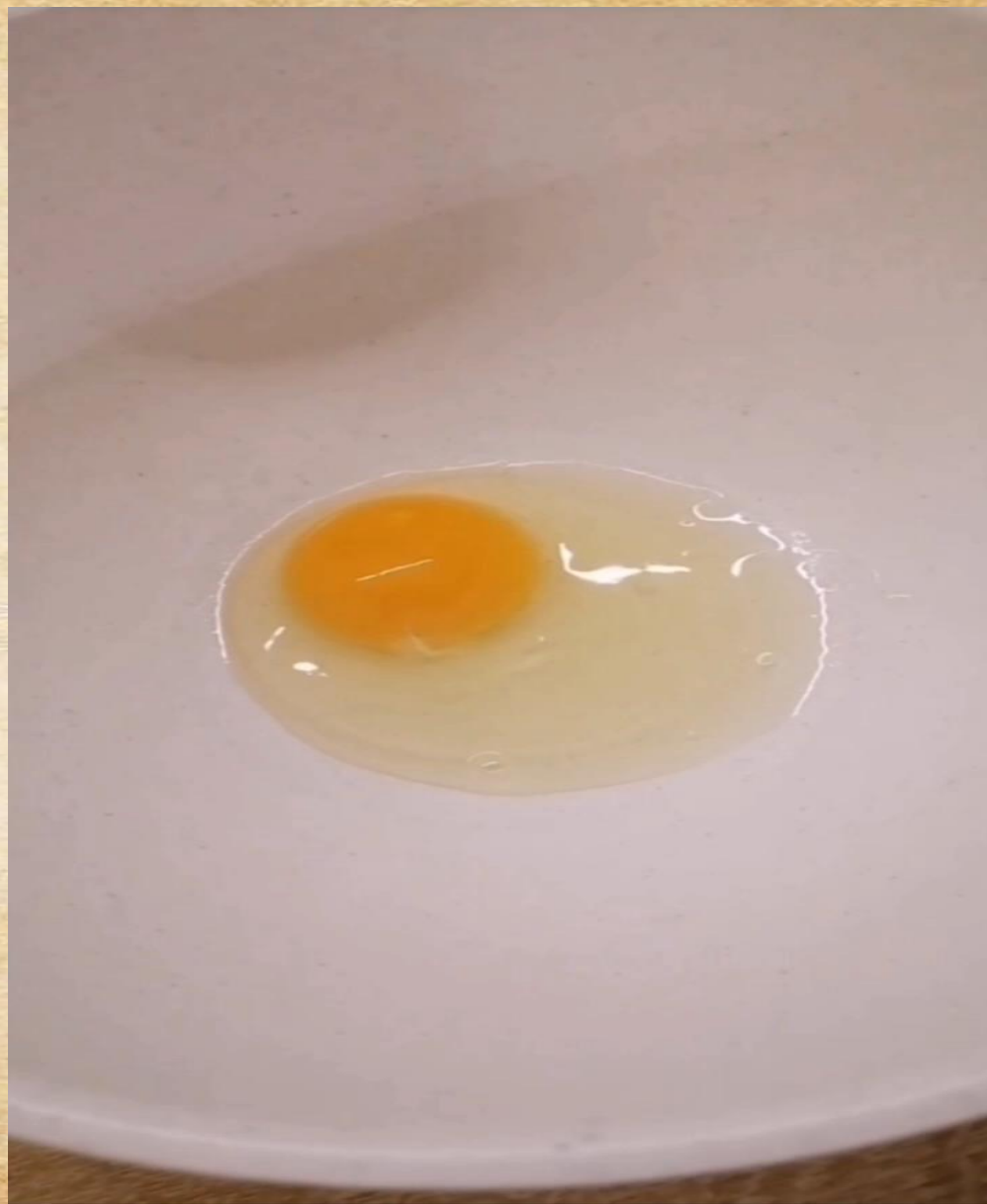
Парана - јело од хлеба и млека

Шкелбети - говеђи желудац

Скоруп - баблака

Шуфнудле - врста хлеба као за кнедле са шљивама (слане кнедле)

Салчићи - колачи са сламом



Невена
Танасковић 8/1



ЈЕЛОВНИК » ПАНОРАМЕ «
РЕЦЕПТИ И САВЕТИ
 УРЕЂУЈЕ: **АЛЕКСАНДАР ПЕТРОВИЋ**
 наш познати стручњак за куварство и послastiчарство

12 јуни 1937

БЕСПЛАТАН ПРИЛОГ ИЛУСТРОВАНОМ ЛИСТУ „ПАНОРАМА“ Бр. 36

ИЗЛАЗИ СВАКЕ СУБОТЕ

ОБИЛНИЈИ ЈЕЛОВНИК	СКРОМНИЈИ ЈЕЛОВНИК	ЈЕЛОВНИК СА ЈЕЛИМА БЕЗ МЕСА
<p>НЕДЕЉА: Предјело: Паризер са јајетом у астику. — Хладна супа са гризом. Пиле у дунсту, сервирана хладно са салатом од краставаца. Менџе са млечним и воћним сладоледом. Вечера: Хладна салата од јаја са сардинама.</p> <p>ПОНЕДЕЉАК: Предјело: Говећи мозак у желеу. Хладна јогурт-чорба. Обарене, хладне, димљене карменадле са пиреом од кромпира и салатом. Пунчрум торта. Вечера: Исецкано месо са салатом.</p> <p>УТОРАК: Предјело: Хладне слане палачинке надовене фажом од шунке. — Хладна чорба од јаја. Јагњеге главе у дунсту са салатом од младог кромпира, преливеном тартар сосом. Упола слеђен џем од јагода у чашама, са павлаком. Вечера: Салата од кромпира са обареним димљеним свињским језиком.</p> <p>СРЕДА: Предјело: Хладна пржена јаја у сосу од шнитлинга. — Хладна чорба од јабука. Телећи, шол шпикован шунком са младим грашком у зрну и киселим краставцима из воде (васергуркен). Чоколад коцке са сорбетом. Вечера: Шунка са слачицом. Јагоде са шећером.</p> <p>ЧЕТВРТАК: Предјело: Пихтије од свињских филеа. — Хладна чорба од зеленог грашка. Пудинг од спанаћа, обложен печеном пилетином и салатом. Упола слеђен крокант-сладолед.</p>	<p>НЕДЕЉА: Чорба од беле телеће дигерице. Вариво од младе бораније са свињским бутом. Кнедле од вишања. Вечера: Пире од кромпира са прженим кренвишлама.</p> <p>ПОНЕДЕЉАК: Супа од говеђе розбратне са тараном. Вариво од младог кромпира са куваном розбратном. Вечера: Пржена јагњеге дигерица са белим луком и салатом.</p> <p>УТОРАК: Чорба са младим грашком и кромпиром. Вариво од младих келераба са бечком шницлом од свињског буту. Вечера: Розбратна са прженим луком.</p> <p>СРЕДА: Супа од говеђег панка са флексицама. Вариво од младих шаргарепа са куваном телетином. Вечера: Пирјањена телећа дигерица са киселим краставцима.</p> <p>ЧЕТВРТАК: Чорба од говеђег гулаша са кромпиром. Млади кељ са свињским котлетом. Пита са трешњама.</p>	<p>НЕДЕЉА: Предјело: Мастан овчији сир са салатом. — Надовен црвен патлиџан са пиринчем. Кох од кифли са вишањама. Вечера: „Шниле“ од јабука.</p> <p>ПОНЕДЕЉАК: Предјело: Густ скоруп са свежим ђевретицама. — Вариво од рибаних бундева, преливених киселим млеком. Вечера: Пекарски кромпир са салатом од црвеног патлиџана.</p> <p>УТОРАК: Предјело: Масло помешано са пасираним сарделама. — Надовене младе келерабе са прженим мрвицама. Вечера: Хладан сутијаш посут какаоом у праху.</p> <p>СРЕДА: Предјело: Ледено, густо, овчије кисело млеко. Ђувеч са салатом од младог кромпира. Вечера: „Ризи-бизи“ са салатом.</p> <p>ЧЕТВРТАК: Предјело: Хладан сос од шнитлинга. — Вариво од младог кромпира. Палачинке надовене пекмезом од вишања.</p>