

WWW.KNJIZARAODISEJ.RS

Svatava Poncova
Vladimir Horecki

Veliki ilustrovani

PRAKTIČNI KUVAR



• **So poboljšava ukus hrane.**

Uvek je dodajemo postepeno da jelo ne bi presolili. Presoljeno jelo nije ni ukusno ni zdravo.

• **Dobro je znati kada treba soliti jelo:**

- a) supu od mesa čim provri,
- b) meso za pečenje pre stavljanja u tepsiju,
- c) gusku i patku iznutra i spolja uveče pre pečenja,
- d) ribu neposredno pre pečenja,
- e) bubrege i džigericu tek nakon termalne obrade,
- f) smrznute namirnice neposredno pre termalne obrade,
- g) krompir i povrće barimo u posoljenoj vodi,
- h) testo za rezance u principu ne soliti, so dodavati u vodu u kojoj se rezanci kuvaju,
- i) druge vrste testa odmah,
- j) mleko za kašu soliti tek kada počinje da vri.

• **So je odličan konzervans**

od zimnice možemo usoliti pečurke isečene na listiće, povrće, papriku i peršunovo i slično lišće.

• **Skuvanju supu od mesa treba procediti,** jer ako bi u njoj ostali ostaci povrća mogla bi da se pokvari ili bi potamnela.

• **U vrelu gustu zapršku dodavati** hladnu vodu ili mleko, da se ne bi zgrudvala. Retku vrelu zapršku možemo sipati direktno u vrelo jelo.

• **Supe, čorbe ili umake možemo takođe zagustiti** i izmiksiranim povrćem ili krompirom. Jelo će biti ukusnije i zdravije.

• **Ako nam se dogodi da presolimo supu,** Možemo u nju staviti ceo oguljen krompir ili šargarepu i nastaviti sa kuvanjem. Ukus supe će se ublažiti i vrelom vodom. Krem supe ili umake, međutim, treba posle opet zagustiti.

• **Umesto pavlakom jelo možemo zagustiti** i jednom kockom (trouglom) topljenog sira izmiksiranog u 0, 25 l mleka i 1 – 2 kašike brašna ili gustina.

• **Da se pavlaka u jelu ne bi zgrušala** treba je izmutiti sa mekim brašnom.

• **Knedlice od mesa ili džigerice će biti ukusnije** ako ih umesto uobičajenom prezlom zagustimo ovsenim pahuljicama.

• **Peršunovo lišće ili vlašac dodavati tek gotovom jelu.** Koristiti uvek sveže i ne uvenuto, iseckati ga neposredno pre upotrebe. Sušeno lišće nije pogodno za ukrašavanje jela.

• **Mast u kojoj pržimo** treba malo posoliti da ne bi prskala.

• **Ako ne želimo da nam masnoća u toku pečenja zagori** treba u nju staviti 2-3 parčeta očišćene šargarepe.

• **Meso u toku pečenje ne bockati.** Okretati ga lopaticom ili sa dve kašike. Bockanjem bi iz njega ispustili sok i meso bi ostalo suvo.

• **Meso za pripremu šnicli ili roštilja na krajevima zasečemo,** da se prilikom obrade ne bi uvijalo.

• **Ako imamo malo prezli za pohovanje,** možemo u prezle dodati izrendisanog tvrdog sira.

• **Meso u toku dinstanja ili pečenja prelivati** samo vrelim odvarom (vodom). Pečeno meso prelivati samo masnoćom od pečenja.

• **Kada spremamo meso u saftu** nakon što zagustimo saft nastavimo sa dinstanjem, sve dok se masnoća ne odvoji od soka, drugim rečima, dok ne izađe na površinu.

• **Meso koje pečemo u komadu neće ispucati** ako ga pre pečenja premažemo belancetom.

• **Pile bi prvo trebalo da se peče leđima okrenuto nagore** zato što je meso na grudnoj strani vlaknastije i potrebno mu je više vremena za pečenje.

• **Kada kokošku pre pečenja prelijemo sokom od limuna** meso će biti mnogo mekše.

• **Svežu ribu obradimo što pre.** Ribu očišćenu od krjušti i iznutrica možemo staviti u frižider, ali samo do sledećeg dana. Zapakovaćemo je u karton da bi se spečio dodir sa vazduhom, stavimo je u posudu i zatim u frižider.

• **Meso šarana je dobro pre pripreme natopiti** na pola sata u mleko, u koje možemo dodati 2 istucana čena belog luka, da bi se odstranio eventualni miris mulja.

• **Miris smrznute ribe ćemo značajno poboljšati** ili ga sasvim odstraniti ako ribu pre odmrzavanja otpakujemo, stavimo u posudu i poprskamo sokom od limuna. Pre upotrebe odmrznutu ribu osušiti čistom krpom.

• **Brokolu pre upotrebe treba na 10 minuta potopiti** u slanu vodu, da bi se očistila od insekata, koji se eventualno nalazi u mesnatom cvetu.

• **Zelena salata se ne seče nožem,** nego se kida prstima.

• **Očišćeni crni luk isprati hladnom vodom,** kao i nož u toku sečenja. Time ćemo sprečiti suženje očiju.

• **Krompir u ljusci u toku barenja neće ispucati** ako ga kuvamo u posoljenoj vodi.

- **Krompir za salate uvek čistiti i seći ohlađen** da se ne bi raspao prilikom sečenja.
- **Sastojke salata mešati lagano** da salata ne bi bila kašasta.
- **Majonez za salatu** možemo razrediti jogurtom (kefirom), koji sadrži manje masnoće od pavlake.
- **Brašno pre upotrebe uvek prosejati** ne samo zato da bi bilo čisto, nego i zato da bi bilo vazdušasto.
- **Pri pečenju maslac možemo zameniti** margarinom koji inače upotrebljavamo.
- **Krhko testo će biti elastičnije** ako jaja izmutimo sa malo limunovog soka.
- **Ako se testo lepi za ruke** pomoći će ako ih namažemo uljem.
- **Grožđice pre upotrebe istrebiti**, odstraniti peteljke, preliti ih vrelom vodom i ostaviti da se ocede. Biće ukusnije ako ih pre stavljanja u kolač na kratko potopimo u rum, zatim osušimo i uvaljamo u brašno.
- **Grožđice ili voće pre nego što stavimo u testo** uvaljamo u oštro brašno ili u šećer u prahu, da ne bi pale na dno.
- **Ako želimo da pravimo kolač sa filom od mladog sira** a imamo malo mladog sira, možemo u sir dodati malo obarenog sitno izrendanog krompira. Fila će biti više, bolje će se sjediniti i imaće blaži ukus.
- **Limunove** od kojih želimo da upotrebimo natrenisanu koru, prvo dobro operemo četkicom i vrelom vodom, osušimo i tek onda trenišemo.
- **Slatku pavlaku mutimo ohlađenu**, da bi se dobro izmutila.
- **Šećer u šlag** ne sme da se dodaje prerano da šlag ne bi bio redak.
- **Za spremanje voćnih kolača** koristimo zrelo voće, zato što nezrelo ni posle obrade nije ukusno.
- **Sveže voće uvek dobro očistiti**, oprati pod mlazom vode, ostaviti da se ocedi, neposredno pre upotrebe obrisati i seći nožem od nerđajućeg čelika.
- **Neke voćne kolače** ne bi trebali da čuvamo. Kao što su, na primer, kolači sa šlagom ili seckano sveže voće u šlagu ili filu. Takve kolače pravimo samo u količinama koje će se odmah potrošiti.

- **Ako nam je za spremanje kolača** potreban mleveni keks ili izdrobljene piškote, možemo cele piškote staviti u najlon kesicu i oklagijom ih izdrobiti. Na ovaj način možemo da izdrobimo orahe, ako su nam potrebni seckani.
- **Ako nemamo potrebnu količinu oraha** možemo ih zameniti finom prelom, ovsenim pahuljicama ili preprženim grizom.
- **Pre pečenja badem** sipati u vrelu vodu, kuvati 20 sekundi, izvaditi ga, oljuštiti i na kraju staviti u tiganj sa malo ulja i uz stalno mešanje propržiti.
- **Badem će se lako prepoloviti** ako ga na nekoliko sati potopimo u hladnu vodu, tek tada ga stavimo u vrelu vodu, oljuštimo i uz pomoć noža prepolovimo.
- **Meku čokoladu ćemo najlakše nastrugati** nožićem za krompir.
- **Pečeni kolač izručimo na žičanu podlogu** da se ne bi ovlažio. Ne hladiti ga na promaji.
- **Ostatke testa od biskvita** možemo iskoristiti na sledeći način: Iseći ih, poprskati rumom, dodati mlevene orahe, mleveni šećer, voćni sirup, pekmez, parče maslaca, eventualno mleveni keks, dobro promešati i napraviti kuglice, štanglice ili druge oblike.
- **Kolači punjeni filom od maslaca ili šlagom** ili ukrašeni glazurom od čokolade, kakaa i žumenceta dobro se seku nožem, koji umačemo u vrelu vodu i svaki put brzo prebrišemo.

KAKO MERIMO U NAŠEM KUVARU BEZ MERENJA

1 lonče = 0.25 l (1/4 l)

1 kašika = 1 supena kašika

1 kašikica = 1 kafena kašičica

1 maslac ili margarin	250 gr
1 kašika maslaca ili margarina	30 gr
1 čokolada	100 gr
1 pakovanje mladog sira	250 gr
1 pakovanje kakaa	100 gr
1 pakovanje piškota	140 gr
1 pakovanje kokosa	250 gr
1 pakovanje lešnika	100 gr
1 pakovanje badema	100 gr
1 pakovanje grožđica	100 gr
1 pakovanje kandiranog voća, smokvi, urmi..	100 gr
1 pakovanje praška za puding	40 gr
1 kockica kvasca	50 gr
1 čaša kisele pavlake	0,2 l
1 slatka pavlaka	0,25 l
1 čaša jogurta	0,15 l
1 pakovanje testenine	400 gr

Svatava Poncova – Vladimir Horecki

Veliki ilustrovani

PRAKTIČNI KUVAR

WWW.KNJIZARAODISEJ.RS



SAVPO

 **KANADEM**



LONČE, KUCAJ!

Postoji jedna lepa slovačka bajka o lončetu koje samo kuva kašu. Ponekad poželim, a možda i vi, da posedujem to čarobno lonče koje bi kuvalo i peklo umesto mene. Ali, kako čarobnih lončića nema, sav posao oko pripreme, kuvanja, mešenja i pečenja sama obavljam.

Ipak, iako volim posao u kuhinji, trudim se da ga, koliko god je to moguće, olakšam i sebi a, nadam se, i vama. U svemu mi veoma pomaže obično metalno lonče od četvrt litra, uz čiju se pomoć i dobru procenu, brže i lakše može obaviti posao. Ukratko, na narednim stranicama ću vam predstaviti svog omiljenog i pouzdanog pomoćnika.

Pitate se kako? Jednostavno, uz pomoć lončeta, kašike ili kašičice merim težinu pojedinih sastojaka, što mi u mnogome olakšava rad i skraćuje vreme potrebno za pripremanje raznih đakonija a posebno torti, kolača i drugih slatkiša.

Verujem, da će slična iskustva steći i druge domaćice, kada uz pomoć ovog kuvara pripreme svoja omiljena jela i slatkiše. Ovakav način merenje će, sigurna sam, ceniti i muškarci kojima je priprema raznih jela i poslastica, jednostavno rečeno, hobi. Jednostavne recepte, posle kraće obuke, mogu savladati i deca, koja rado učestvuju u pripremi poslastica za svoje rođendane ili druge porodične svečanosti.

Kuvar je namenjen svima, koji uživaju u kuvanju i pečenju jela. U njemu se nalaze brojni recepti za predjela, supe i čorbe, jela od mesa i povrća, jela bez mesa kao i mnoštvo recepata za torte, kolače i slatkiše.

Puno uspeha i uživanja u kuvanju i pečenju sa lončetom želi Vam

Svatava Poncova





PREDJELA SUPE, ČORBE NAMAZI SALATE

PREDJELA

Brokola sa jajima

1 veća brokola, 1/3 kocke putera, 1 crni luk, 1/2 kašičice tucanog kima, mleveni crni biber, timijan, 6 jaja, so, rendani tvrdi sir, paradajz.

Brokolu skuvati u slanoj vodi, izvaditi, ostaviti da se ocedi i sitno naseckati. Na puteru propržiti sitno seckani crni luk, naseckanu brokolu malo prodinstati, dodati kim, mleveni crni biber, timijan i so, preliti izmućenim jajetom i ostaviti da se stegne. Dobijenu masu raspodeliti u nekoliko porcija i svaku posuti rendanim sirom i garnirati paradajzom. Služiti

sa hlebom.

Ako se priprema kao glavno jelo poslužiti ga sa barenim krompirom i salatam od paradajza.

Jaja u gnezdu

4 kriške tost hleba, 1/3 kocke putera, 4 jajeta, mleveni crni biber, so, vlašac

Svaku krišku tosta premazati puterom. Od belanaca i prstohvata soli umeliti čvrstu penu, premazati njome kriške tosta i na sredni napraviti rupu. U svaku rupu uliti žumance, posoliti, posuti mlevenim crnim biberom, poređati u podmazanu vatrostalnu posudu i peći u toploj rerni, dok se žumance ne stegne. Ukrasiti seckanim vlašcem i služiti sa zelenom salatam. Pred sam kraj pečenja može se posuti narendanim tvrdim sirom i vratiti u rernu da se zapeče.

Pečena jaja sa renom

Jaja, svinjska mast, so, izrendani ren, sveže povrće
Zagrejalni tiganj sa otvorima

za pečenje jaja. Premazati otvore i u svaki razbiti jaje. Peći na tihoj vatri, dok se belance ne stegne. Gotova jaja pažljivo izvaditi na tanjire, posuti sa malo narendanog rena i oko njih staviti sveže povrće. Služiti uz tost.

Zapečena punjena jaja

5 tvrdo kuvanih jaja, 1 kifla, 1 kašičica senfa, mleveni crni biber, 1 kašičica vegete, 1/2 manjeg crnog luka, peršunov list, vlašac, so.

Preliv: 3/4 lončeta mleka, 8 kašika pavlake, 2 jajeta.

Skuvana i ohlađena jaja oljuštiti i iseći po dužini na pola. Izvaditi žumanca i pomešati ih sa natopljenom i ocedenom kiflom, senfom, mlevenim crnim biberom, vegetom, sitno seckanim crnim lukom, seckanim listom peršuna, seckanim vlašcem. Sve zajedno dobro promešati. Na kraju, posoliti po ukusu i nadevom puniti uz vrh polutke belanaca pa ih složiti u podmazanu vatrostalnu posudu. Od preosta-

log nadeva napraviti kuglice i staviti ih između punjenih jaja. Umiliti mleko, pavlaku i jaja i preliti masu. Nakon toga, staviti u zagrejanu rernu i naglo zapeći. Pre služenja posuti sitno seckanim vlašcem. Ako se služi kao predjelo garnirati ga svežim povrćem i hlebom. Kao glavno jelo služiti sa krompir salatam ili krompir pireom i zelenom salatam.

✦ Zapečeni praziluk sa šunkom i sirom

4 praziluka, 4 reznja šunke, 4 reznja tvrdog sira, so.

Sa očišćenih praziluka odseći bele delove i probariti ih u slanoj vodi, izvaditi i svako parče umotati u reznjeve šunke. Poslagati ih u podmazanu vatrostalnu posudu a preko njih staviti reznjeve sira. Zapeći u zagrejanj rerni. Kada se sir otopi i počne da dobija zlatnu boju, izvaditi praziluk i služiti kao predjelo sa pecivom, garnirano zelenom salatam i svežim povrćem.

Ako je zapečeni praziluk glavno jelo služiti ga sa krompirom ili krompir salatam.

Karfiol sa dimljenim ovčjim sirom

1 manji karfiol, 1/2 male "cigle" izrendanog dimljenog ovčijeg sira, 8 reznjeva dimljene slanine, 2 paradajza, so.

Karfiol oprati, razdvojiti na cvetove i bariti u slanoj vodi dok ne omekša. Vruć karfiol razdeliti u tanjire, posuti narendanim tvrdim ovčjim sirom i preliti proprženom dimljenom slaninom, iseckanom na kockice. Ukrasiti četvrtinama paradajza.

Pržena igla

8 manjih šampinjona, 150 gr edamera, šunkarica (oko 150 gr), mleveni crni biber, so, 2 jajeta, mleko, meko brašno, prezle, ulje za prženje.

Šampinjone očistiti, odseći drške i posoliti. Sir i šunkaricu iseći na kockice veličine šampinjona. Na štapiće nabadati salamu.

glavice šampinjona i sir a zatim ih uvaljati u brašno pa u jaje (umućena sa mlekom, solju i prstohvatom mlevenog crnog bibera) a zatim u prezle, sa svih strana. Pržiti na tihoj vatri u dosta ulja. Služiti kao predjelo sa salatom od povrća.

Ako se priprema kao glavno jelo služiti sa barenim krompirom.

Tost na engleski način

8 kriški hleba, ¼ putera, 8 tankih režnjeva prodimljene mesnate slanine, 8 jaja, so, mleveni crni biber, list peršuna, ulje.

Kriške hleba propržiti bez masnoće, premazati ih maslacem i preko njih staviti po vruć ređanj propržene slanine a po režnjevima nakapati topao kečap. Na sve staviti po jaje pečeno «na oko», posoliti, pobiberiti i posuti sitno seckanim peršunovim listom.

Punjeni paradajz sa

Balatona

8 većih paradajza, 1 ½ lončeta kuvane (pečene) i sitno seckane ribe, 1 ½ lončeta francuske salate, ¼ lončeta tartar sosa, list peršuna, mleveni crni biber.

Paradajz staviti u cediljku i potopiti na nekoliko sekundi u vrelu vodu, ohladiti, oguliti, odseći vrh i kašičicom izvaditi jezgro. Iznutra paradajz premazati smesom soli i mlevenog crnog bibera a na dno staviti malo francuske salate. Kuvano (ili pečeno), očišćeno od kostiju i sitno seckano riblje meso pomešati sa nekoliko kašika tartar sosa i dobijenom smesom puniti paradajz do vrha. Punjeni paradajz poređati na sloj francuske salate, prelići preostalim tartar sosom i ukra- siti listom peršuna.

Rolat od šunke

15 režnjeva šunke, 3/5 pakovanja putera, 2 kutije topljenog sira, 3 jajeta, malo senfa, mleveni crni biber, vegeta, so,



vlašac (ili malo narendanog crnog luka).

Tvrdo kuvana jaja ohladiti u hladnoj vodi, oljuštiti, preseći i izvaditi žumanca. Umutili puter, sir, senf i žumanca. Dodati sitno seckana belanca, po ukusu malo mlevenog crnog bibera, vegetu, so i sitno seckan vlašac ili malo narendanog crnog luka. Sve dobro promešati. Na veće parče masnog celofana naslagati režnjeve šunke tako, da u svakom redu budu 3 režnja šunke, čiji se krajevi međusobno prekrivaju. Preko šunke ravnomerno premazati nadev i uz pomoć celofana tvrdo urolati. Rolat, umotan u papir staviti u frižider. Kada se rolat stegne seći ga na kose režnjeve oštrom nožem prethodno umočenim u vrelu vodu. Služiti sa salatom od povrća kao glavno jelo.

Poslastica od majoneza

Majonez (0.25 l), dijetalna salama (oko 250 gr), 5 jaja,

1 čaša sterilisanog pikantnog mešanog povrća (0, 3 l), 2 kašike želatina, 1 kašikica supe u kocki, mleveni crni biber, 1 ¼ lončeta vode

Salamu, tvrdo kuvana jaja i ocedeno sterilisano povrće sitno iseckati. U lonče, do pola napunjeno vodom, staviti želatin 20 minuta da nabubri. U preostaloj vodi skuvati kocku supe, sipati u želatin i mešati dok se sasvim ne otopi. Na smesu izručiti majonez, želatin, pobiberiti i promešati. Kalup za srneća leđa obložiti celofanom ili aluminijskom folijom, sipati pripremljenu smesu od majoneza i ostaviti u frižideru do sledećeg dana da se stegne. Služiti sečeno na kriške. Ovo jelo obogaćuje asortiman hladnog bifea.

Punjena vekna

1 manja vekna hleba (400 gr), 2 jajeta, meka salama (oko 250 gr), 1/3 putera, 4 - 5 kašika

tartar sosa, 1 kašika senfa, mleveni crni biber, ½ kašičice vegete, 1 - 2 kisela krastavca, 1 sterilisana slatka crvena paprika, 2 kašike sterilisanog graška, 1 kašika sterilisane šargarepe, 1 crni luk, so

Priprema smese: Tvrdo skuvati jaja i ohladiti ih. Puter izmešati sa vegetom, senfom, mlevenim crnim biberom i žuman- cima. Dodati sitno iseckana belanca, slatku crvenu papriku, krastavac, crni luk i na rezance isečenu salamu. Dodati sterilisani grašak, šargarepu, po potrebi dodati izdrobljenu sredinu vekne i tartar sos. Po ukusu dosoliti i sve dobro promešati.

Okrajke hleba odseći, dugačkim nožem izvaditi sredinu do oko 1 cm od korice i veknu napuniti smesom. Uviti u aluminijsku foliju ili celofan, odložiti u frižider i sledećeg dana seći oštrom nožem na kriške.



Rolnice sa sirom i penom od šunke

8 tankih režnjeva sira, 15 - 16 režnjeva šunke (oko 200 gr), 2/5 putera, so, malo aleva paprike, malo mlevenog crnog bibera i kečapa, 1/2 lončeta slatke tečne pavlake, 8 listova zelene salate.

Šunku dva puta fino samleti. Penasto umutiti maslac sa solju, alevom paprikom, mlevenim crnim biberom i kečapom. Uz neprestano mešanje dodati mlevenu šunku i sve dobro sjediniti. Na kraju dodati izmučenu pavlaku. Režnjeve puniti penom od šunke i urolati. Rolnice od sira servirati na opranim i ocedenim listovima zelene salate sa pecivom.

Jaja punjena paštetom

4 tvrdo kuvana jaja, 2 kašike putera, manja konzerva jetrene pašete, so, vlašac, kiseli krastavac, sterilisana slatka crvena paprika, nekoliko mladih listića zelene salate.

Skuvana i ohlađena jaja oljuštiti, raseći po dužini i izvaditi žumanca. Penasto umutiti puter, dodati ispasirana žumanca i promešati. Na kraju postepeno dodavati pašetu, sitno seckani vlašac i posoliti po ukusu. Uz pomoć viljuške pripremljenim nadevom puniti polovine belanaca, poslagati ih na listove zelene salate, ukrašiti parčićima slatke crvene paprike i krastavca. Servirati sa hlebom.

Koktel od štapića krabe

16 štapića od krabe, 1/2 lončeta tartar sosa, 1 slatka tečna pavlaka, 1 neprskani limun, so, zelena salata.

Štapiće od krabe izvaditi iz kutije i narendati na krupno. Dodati tartar sos, posoliti, dodati sok od limuna i sjediniti sa izmučenom pavlakom. Na dno posude ili širokih čaša staviti list zelene salate, preko lista staviti koktel i ukrašiti režnjem

limuna. Servirati sa pečenim tostom.

SUPE I ČORBE

Šči od kiselog kupusa

1/2 svinjske glave, vode po potrebi, 2 1/2 lončeta kiselog kupusa sa rasolom, 1 šargarepa, 1 manji peršun, 1 crni luk, 1 1/2 kašika mekog brašna, 3 kašike soka od paradajza, prstohvat šećera, 3 kašike putera, mlevni crni biber, 1 lovorov list, 2 kašike kisele pavlake, so, list crnog luka (vlašac)

Od svinjske glave skuvati supu. Na zagrejanu mast staviti isečeni kupus i vodu, 2 kašike soka od paradajza, šećer i malo supe od mesa. Doliti još malo vode i dinstati. Povrće isečeno na kockice izdinstati na puteru, dodati preostali sok od paradajza i sve dodati kupusu. Preliti su-

pom od mesa i kuvati dok sve ne omekša. Na kraju začiniti lovorovim listom, mlevenim crnim biberom i solju, zgusnuti zaprškom i dobro prokuvati. Služiti sa isečenom svinjskom glavom.

U svaki tanjir dodati kiselu pavlaku i iseckani list crnog luka ili vlašca.

✦ Ruska kokošja supa

1 kokoška, vode po potrebi, crni biber u zrnu, 1/2 šargarepe, 1/2 korena peršuna, parče celera, 1 srednja glavica crnog luka, 1 manji krastavac, 1 neprskani limun

Očišćenu i opranu kokošku iseći na četvrtine i staviti da se kuva u hladnu vodu sa nekoliko zrna crnog bibera, posoliti i kuvati dok meso napola ne omekša. Dodati očišćenu zeleni i crni luk. Krastavac očistiti, iseći, izdinstati na puteru i izručiti u supu. Prokuvati, začiniti i podeliti u duboke tanjire. U svaki tanjir staviti kašiku kisele pavlake i rezanj limuna.

Mađarska supa od šarana

1 manji šaran, 6 lončića vode, 2 kašike svinjske masti, 2 kašike mekog brašna, aleva paprika, 1 manji crni luk, sirće (sok od limuna), 1 lovorov list, crni biber u zrnu, 1/2 lončeta kisele pavlake, so

Šarana očistiti od iznutrica, oprati, iseći na manje delove, dodati ikru i malo posoliti. Od masti i brašna napraviti belu zapršku, dodati alevu papriku, sitno izrendan crni luk i malo popržiti. Preliti vodom, dodati malo sirćeta ili soka limuna, lovorov list, nekoliko zrna bibera i ostaviti da prokluča. U vrelu supu izručiti isečenu ribu i ikru i kuvati dok ne omekša. Supu procediti, dodati izmučenu pavlaku i malo prokuvati. Na kraju dodati riblje meso očišćeno od kostiju. Služiti sa proprženom zemičkom.

Čorba od brokole

1 manja glavica brokole, 4

Svatava Poncova
Vladimir Horecki

Veliki ilustrovani
WWW.KNJIZARAODISEJ.RS

PRAKTIČNI *KUVAR*

