

USKRSNA KUHARICA

VRHUNSKI KUHARI IZ RAZLIČITIH HRVATSKIH REGIJA

*otkrili su nam
recepte za
tradicionalna
i moderna
uskrsna jela
kojima
i vi možete
obogatiti svoj
blagdanski stol*

PLUS

*Ekskluzivni
uskrsni meni
kuhara Pavela
Radeka iz Tabora
fra Zvezdana
Linića*



Okus uskršnje tradicije.



RECEPTI
IZ DAVNINA



Osjetite novi okus i miris receptata iz davnina uz pomno odabrane arome za tradicionalnu Pincu ili Simnicu. Slatki dizani kolač peče se još od davnina, a nova mješavina dodataka sadrži optimalnu kombinaciju mirisnih aroma prošeka, ružinog ulja i limuna. Unesite u svoj dom tradiciju Uskrsa i pripremite svojim najmilijima najfiniju Pincu ili Simnicu.



Kvaliteta je najbolji recept.

SLASNA JELA ZA RADOSTAN I SRETAN USKRS

Uskrсни se blagdani približavaju pa mnogi već sada razmišljaju o tome kojim jelima iznenaditi obitelj. Kako bi vaša uskrсна gozba bila ukusnija nego ikada, donosimo vam izbor uskršnjih menija iz kuhinja vrsnih kulinarskih majstora iz različitih dijelova Hrvatske. Naći ćete tu i tradicionalna jela, no uvijek s nekim kreativnim dodatkom, ali i pregršt novih, drugačijih prijedloga za raskošan uskršni stol. Poneki od predloženih recepata mirišu na more, a drugi odaju obilje kontinentalnih krajeva. Na kraju, zavirit ćemo i u kuhinju kuhara fra Zvezdana Linića i otkriti neke starinske okuse. Nadamo se da će vas ova kuharica nadahnuti i da će vaša uskršna jela biti slasna, a Uskrs još radosniji.



Miroslav Sili,
restoran GRADSKI PODRUM



Berislav Lacković,
restoran BON APPETIT



Marijo Čepek i Mičo Tolić,
restoran VINODOL



Krunoslav Majcen,
restoran MUZEJ



Zdenko Brlić,
restoran ZABOKY



Ivana Vukmanić,
restoran DP



Dalibor Perinčić,
restoran BITORAJ



Marijo Čepek i Saša Vranić,
restoran KALELARGA



Alda i David Skoko,
konoba BATELINA

IMPRESSUM

Urednički tim: Borivoje Dokler i Mirela Drkulec Miletić
Direktorica prodaje medijskih rješenja: Petra Ivičević-Bakulić
Fotografije: Žarko Bašić, Nel Pavletić, Kristina Štedul Fabac, Davor Javorović, Davor Višnjić, Duško Marušić,
Petar Glebov, Matija Topolovec, Dino Stanin/PIXSELL, i.Stockphoto
Lektura: Edita Rimac
Grafika: RedPoint



ZABORAVLJENE NAMIRNICE ZA PUNOĆU OKUSA

Pavel Radek,
glavni kuhar Kuće susreta TABOR u Samoboru fra Zvezdana Linića

Naši čitatelji imaju ekskluzivnu priliku zaviriti u kuhinju Pavela Radeka, kuhara Kuće susreta Tabor u Samoboru fra Zvezdana Linića. Kuharski majstor Radek odabrao je nekoliko starinskih recepata, poput pravog kukuruznog kruha koji je othranio tolike generacije. Otkrio nam je male kulinarske tajne i koristio je pomalo zaboravljene namirnice, poput svinjske masti, koje će nam omogućiti da i u svom domu osjetimo puninu okusa kakvu su poznavali naši stari. No, kuhar Radek tradicionalna je jela upotpunio i njihovim modernijim inačicama.

GLAVNO JELO



Špikani teleći but (ili svinjski)

Sastojci: teleći ili svinjski but, sušeni goveđi jezik, maslac, glavica crvenog luka, mušklatni oraščić, klinčići, limun, dvije čaše bijelog vina, malo goveđe juhe, vrhnje ili mileram

But špikati (nadijevati) kuhanim sušenim goveđim jezikom narezanim na trakice. U posudu dodati maslaca, mušklatnog oraščića, glavicu luka nabodenu klinčićima, koricu i sok od jednog limuna, dvije čaše bijelog vina i malo goveđe juhe ili vode. Pirja se oko dva sata dok meso ne omekša. Kad je meso gotovo, dodati vrhnje ili mileram i pirjati još 10 minuta. Uz to kao prilog možete poslužiti krokete, široke rezance, njoke ili okruglice od sira.

Kokoš punjena rižom

Sastojci: kokoš, crveni luk, kokošja jetra, svježa paprika, maslac, riža, đumbir, šafran, mušklatni oraščić

Sitno skosati crveni luk, kokošju jetru, crvenu svježu papriku te sve pirjati na maslacu. Dodati rižu i pirjati na malo vode. Staviti da se ohladi i dodati mušklatni oraščić, đumbir, šafran. Smjesu dobro promiješati i njome puniti kokoš te ispeći.



Slasna nadjevena patka u umaku

Sastojci: patka, jetra od patke, slanina, bosiljak, peršin (usitnjen), 3 žumanjka, krušne mrvice, limunov sok, sol, papar, lovorov list, kriške naranče za ukrašavanje

Jetru, usitnjenu slaninu, bosiljak i isjeckani peršin umiješati s tri žumanjka, krušnim mrvicama i limunovim sokom, solju i paprom. Time nadjenu patku. U dublju posudu uliti malo juhe ili vode i k tome malo slanine (da nije jako prošarana mesom), luk, lovorov list te u tome propirjati patku uz stalno okretanje. Masnoću nakon toga obrati, a patku izrezati i zajedno s nadjevom složiti na tanjur. U umak dodati nekoliko kapi limunova soka i ukrasiti kriškama naranče.

GLAVNO JELO



Kuhana svinjetina u umaku sa suhim šljivama

Sastojci: nemasna svinjetina, mrkva, peršin, celer, luk, sol, papar u zrnu, suhe šljive, čili paprika, bijelo vino, crni kruh, klinčić

Skuhati svinjsko meso (ne previše masno) zajedno s korjenastim povrćem (mrkva, peršin, luk). Posoliti i dodati papar u zrnu. Šljive skuhati u vodi i prošeku, dodati crnog poprženog kruha, limunovu koricu, malo čili paprike i bijelog vina. Meso izrežemo na lijepe komade i stavimo u umak 10-ak minuta. Zatim meso izvadimo, a sok procijedimo kroz cjedilo. Meso ponovno vratimo u sok, a soku dodamo malo krušnih mrvica ako je prerijedak. Na kraju dodamo malo tucanih klinčića i sitno naribanu limunovu koricu.

Kruh od pira, raži i krušnog brašna

Sastojci: 500 g krušnog brašna, 250 g brašna od pira, 250 g raženog brašna, kvasac, 1 dl ulja

Kvasac staviti u malo vode i šećera da se dignu. Sva tri brašna zajedno izmiješati. Dodati vrhom punu žličicu soli i 1 dl ulja. Dodati kvasac, umijesiti tijesto i pustiti da se na toplom diže oko jedan sat. Premijesiti i pustiti ponovno da se diže oko pola sata. Staviti u namašćenu i pobrašnjenu posudu za pečenje i ponovno pustiti da se tijesto diže do dvostrukog obujma. Staviti peći 45 minuta u zagrijanu pećnicu na 180 °C.



Starinski kukuruzni kruh

Sastojci: 1350 g kukuruznog brašna, 1 žlica jušne soli, 2 šake šećera, 1 kvasac, oko 3 l kipuće vode, mast, malo polubijelog brašna

Kukuruzno brašno prelići kipućom vodom (popariti ga). Potom ga izmiješati i ostaviti da se ohladi. Nakon toga dodati kvasac, sol, šećer i postupno dodavati polubijelo brašno (krušno brašno). U posudi oblikovati tijesto i ostaviti na toplom da se diže. Nakon 45 minuta istresti tijesto na namašćen pleh i ponovno ostaviti da se diže od 15 do 30 minuta (ovisi o toplini u prostoriji). Na pobrašnjenj površini mekano izraditi tijesto (ne smije se pritisnati) i staviti peći u užarenu peć ili u pećnici na 220 °C oko 40 minuta. Potom smanjiti temperaturu na 190 °C te peći jedan sat s jedne strane i jedan sat s druge strane (ako gornji sloj dobiva pretamnu boju, pokrijte ga aluminijskom folijom). Kruh se ne smije rezati dok je vruć!



Šaran s limunovom juhom

Sastojci: šaran, juha od graha, malo brašna, vino, papar, sol, majčina dušica, limunova korica, peršin, maslac

Šarana izrezati i skuhati u slanoj vodi. Grahovoj juhi dodati zapršku da se juha zgusne. Dodati vina, papra, majčine dušice, limunove korice, vodu u kojoj se šaran kuhao, soli i peršina isjeckanog na maslacu. Sve prokuhati i time prelići šarana.

Giuseppe Dabbia / glavni kuhar

BILLA

UPRAVO PO MOM UKUSU.

Sretan Uskrs

Ponuda traje do 30. ožujka 2013.

već od

29⁹⁹ kn

Uskrsna rolica s kožom 1 kg

Ponuda traje do 26. ožujka 2013.

25% GRATIS

5⁹⁹ kn

Gustin Original On-Desker 250 g

Ponuda traje do 26. ožujka 2013.

+100g GRATIS

100 g GRATIS

12⁹⁹ kn

Dorina za kuhanje Kraš 300 g

www.billa.hr

MAŠTOVITA I ORIGINALNA USKRSNA GOZBA

Berislav Lacković,
glavni kuhar restorana BON APPETIT u Zagrebu

Da tradicionalna uskrsna gozba može biti sasvim drugačija, pokazao nam je kuhar Berislav Lacković. – Kako bismo se za Uskrs malo odmorili od šunke i jaja, pripremio sam carsko meso mladog odojka. Glavno jelo je lešo janjetina spravljena na moderniji način – svaka je namirnica vakuumirana i posebno kuhana na laganoj vatri kako bi zadržala svoj izvorni okus. Za desert sam pripremio tradicionalni biskupski kruh, u našem slučaju s kremom od sira i batateš špekóm od čokolade – kazao je Lacković. ◦



PREDJELO



Pečena prsa od odojka s matovilcem u carskoj kruni

Sastojci: 800 g prsa od odojka, 200 g matovilca, 1 žlica sirupa od aceta balsamica, 4 cherry rajčice

Za pire: 200 g celera, 1 vez divljih šparoga, 3 žlice maslinova ulja, 2 žlice kiselog vrhnja, sol i papar po želji

Prsa od odojka začini solju i paprom te zamotamo u alu-foliju i pečemo u pećnici četiri sata na 110 °C. Celer ogulimo, narežemo na kockice i skuhamo u slanoj vodi. Kuhani celer sameljemo u multipraktiku, začini solju i paprom, dodamo kiselo vrhnje i žlicu maslinova ulja te sve dobro promiješamo. Šparogama otrgnemo vrh te ih skuhamo u slanoj vodi i presotiramo na maslinovu ulju. Jednu trećinu pečenog odojka izrežemo na ploške, lagano prepečemo, smotamo u krug i serviramo uz matovilac koji smo začinili sirupom od aceta balsamica s cherry rajčicom. Ostatak skoro toplog odojka serviramo na pireu od celera sa sotiranim šparogama.

GLAVNO JELO

Janjetina u vakuumu s koromačem i batatom

Sastojci: 800 g janječeg buta, 300 g koromača, 350 g bijele batate, 1 vez mediteranskog začinskog bilja, 4 žlice maslinova ulja, sol i papar po želji

Janjeći but očistimo od kostiju, začinimo solju i paprom te u sredinu buta dodamo mediteranske trave. Sve zarolamo, zamotamo u prijanjajuću foliju u roladu, vakuumiramo u termovrećici za vakuum te kuhamo na laganoj vatri (na otprilike 85 °C) tri sata. Batatu dobro operemo, narežemo na ploške, začinimo solju, paprom i s malo maslinova ulja te stavimo u vakuum-vrećicu i kuhamo na 85 °C oko 25 minuta. Koromač operemo, začinimo solju i paprom i s malo maslinova ulja te stavimo u vakuum-vrećicu i kuhamo na 85 °C oko 20 minuta. Janjetinu izrežemo i serviramo uz par listova svježeg koromača, kuhanog koromača i batate.

DESSERT

'Jaje na oko' sa 'špek'om' na tostu

Za biskupski kruh: 4 bjelanjka, 4 žlice brašna, 2 žlice maslaca, 3 žlice šećera, 150 g suhih marelica, groždica, badema i lješnjaka, ½ vrećice praška za pecivo

Za špek: 100 g čokolade za kuhanje, 150 g bijele čokolade

Za kremu: 150 ml slatkog vrhnja za šlag, 100 g sira mascarpone, 3 žlice šećera, vanilin šećer, 150 g narančaste batate, 10 g želatine

Za biskupski kruh izradimo bjelanjke uz dodatak šećera u čvrsti snijeg. Dodamo otopljeni maslac, narezane bademe, lješnjake, suho voće, brašno i prašak za pecivo. Sve zajedno lagano promiješamo i stavimo peći u namazani kalup 25 minuta na 165 °C. Kad se ohladi, izrežemo na ploške. Za špek otopimo čokoladu na pari i nalijemo u mali kalup redom jednu čokoladu za drugom pa ohladimo i tako redom dok ne potrošimo čokoladu. Kad se ohladi, režemo na mesoreznici na tanke ploške. Za kremu oguljenu batatu izrežemo na kockice, skuhamo u vodi i sameljemo u multipraktiku u pire. Slatko vrhnje izradimo u šlag uz dodatak šećera, vanilin šećera i želatine otopljene u malo tople vode te na kraju dodamo mascarpone. Sve dobro promiješamo te 2/3 smjese nalijemo na pleh i izravnamo na debljinu od jednog centimetra. U preostalu smjesu dodamo pire od batate, promiješamo i razlijemo na pleh na debljinu jednog centimetra. Smjese 'isiječemo' većom i manjom čašicom.

ZA SIGURAN USPJEH U PRIPREMI KREMA, ŽELEA I DRUGIH SLATKIH, ALI I SLANIH JELA.



SPOJ TRADICIJE I KREATIVNE KUHINJE

Marijo Čepek,
vlasnik tvrtke "Oblizeki" i gastro savjetnik
restorana VINODOL u Zagrebu u društvu šefa
kuhinje Vinodola Miće Tolića



Osnovna je ideja gastro savjetnika Marija Čepeka bila spojiti tradiciju uskrasnih jela s kreativnom kuhinjom, koristeći se pritom svježim sezonskim namirnicama. Odabrao je izvrsnu mladu krčku janjetinu koja je najbolja upravo u ovo doba godine. Za predjelo je pripremio kraf, tradicionalno jelo Istre i Kvarnera, ali obogaćeno šunkom i svježim kravljim sirom kao tradicionalnim uskrsnim delicijama kontinentalnih krajeva. I na kraju, umjesto jedne velike pince, predlaže više malih uz umak od burbon vanilije, kao luksuzni dodatak tradicionalnom uskrsnom kolaču.

PREDJELO



Kraf s mladim lukom i svježim kravljim sirom na domaćoj šunki

Sastojci: 120 g domaće šunke, 50 g mladog luka, maslinovo ulje, 30 g klica poriluka

Tijesto: 400 g krumpira, 50 g maslaca, 400 g oštrog brašna, 1 jaje, 1 žumanjak, 40 g ribanog parmezana, malo soli

Nadjev: 100 g mladog luka, 150 g svježeg kravljeg sira, 40 g ribanog paškog sira, malo soli

Krumpir u ljusci skuhati, oguliti i napraviti pire uz dodatak maslaca. Od pirea, jaja, žumanjaka, ribanog paškog sira, soli i brašna umijesiti tijesto. Tijesto razvaljati, rezačem za tijesto izrezati krugove te puniti nadjevom od sira i mladog luka. Premazati razmućenim žumanjkom i preklopiti drugim krugom tijesta. Kraf kuhati u slanoj vodi te ga poslužiti na sotiranoj domaćoj šunki na mladom luku i ukasiti klicama poriluka.

GLAVNO JELO



Krčka janjetina s pečenim mladim krumpirom i mladim lukom

Sastojci: 1,4 kg janjetine, sol, papar, ružmarin, mladi krumpir, maslinovo ulje, mladi luk, brašno

Janjetinu začinite solju, paprom i ružmarinom. Marinirajte je 3-4 sata prije pečenja. Potom je pecite oko 40 minuta u pećnici zagrijanoj na 140 °C. Dodajte mladi krumpir začinjen solju i pecite još 40 minuta na 180 °C. Poslužite je s pečenim mladim krumpirom i prženim mladim lukom i matovilcem.

DESERT



Pinca na umaku od burbon vanilije

Sastojci: 450 g brašna, 180 g maslaca, 10 g kvasca, 100 g šećera, limunova i narančina korica, 1 dl lozovače (ili neke druge rakije), 1 dl malvazije, 1/2 dl mlijeka, 1 paketić vanilin šećera, 2 jaja, 2 žumanjka, sol, 50 g grožđica, 1 dl ruma;

Za premaz: 2 žumanjka, malo šećera, šećer u prahu

Kvasac rastopite s malo šećera i žlicom brašna u mlakom mlijeku pa smjesu stavite na toplo da se diže. Grožđice namočite u rumu da omekušaju. Cijela jaja i žumanjke pomiješajte uz dodavanje šećera, grožđica s rumom, rastopljenog maslaca, naribane limunove i narančine korice, rakije, bijelog vina, vanilin šećera i malo soli. Smjesi od jaja i brašna dodajte uzdigli kvasac i umijesite tijesto od kojeg oblikujte mini kruščiće. Prekrijte ih i pustite da se dignu. Premažite ih razmućenim žumanjcima i pospite šećerom. Pince zarezite križno i pecite 20-25 minuta na 160 °C. Još mlake pince poslužite na umaku od vanilije uz dodatak bobičastog voća.

VRHUNSKJE TRADICIONALNE NAMIRNICE

Krunoslav Majcen,
glavni kuhar restorana MUZEJ u Zagrebu

Tradicionalna jela u osnovi su koncepta restorana Muzej u zagrebačkom Muzeju za umjetnost i obrt, pri čemu se biraju vrhunske namirnice iz kontinentalnih, ali i iz primorskih regija. Za Uskrs kuhar Krunoslav Majcen odlučio se za tradicionalni kontinentalni meni pripremljen od domaćih visokokvalitetnih namirnica. "Nije svaka šunka ista. Preporučujemo domaću sočnu šunku, a ne rolane i fabricirane šunke. Kako je takvu veliku šunku kod kuće teže skuhati, uslugu pripreme uskrsne šunke nudimo i u restoranu", kaže K. Majcen.



PREDJELO



Kuhana šunka u kruhu s jajima, lukom i hrenom

Sastojci: domaća šunka, jaja, mladi luk, rotkvice, hren

Za tijesto: 3 kg glatkog brašna, 50 g svježeg kvasca, 60 g soli, voda, 1,5 dl mlijeka (u njemu razmutiti kvasac), jaje za premazivanje

Domaću šunku najprije skuhati i ohladiti. Šunku od oko 10 kg potrebno je kuhati oko 5 do 6 sati. Umijesiti tijesto kao za kruh te ga podijeliti na dva dijela i razvući. Jedan dio tijesta (manji) staviti u prethodno pobrašnjen pleh i na njega staviti kuhanu ohlađenu šunku. Drugom, većom polovicom tijesta prekriti šunku, a rubove prstima utisnuti u donji dio. Po želji od tijesta možete načiniti ukrase ili ga posuti sjemenkama. Tijesto premazati umućenim jajetom i peći na 180 °C od 35 do 40 minuta. Šunku poslužiti s tvrdo kuhanim jajima, mladim lukom, rotkvicama i hrenom.

GLAVNO JELO

Janjeći but pečen ispod peke s krumpirima

Sastojci: 2,5 kg janječeg buta, krumpir, svježa paprika, luk, rajčica, mrkva

Krumpir oguliti i narezati na ploške, očistiti i narezati na ploške rajčicu, luk, mrkvu i papriku. Sve posoliti i pouljiti te složiti u pleh zajedno s janječim butom koji smo prethodno posolili. Peći oko 1,5 sat na 185 °C prekriveno folijom (ili pod pekom), a pred kraj pečenja skinuti foliju i pustiti meso da se zapeče.

DESERT

Domaća uskrсна pinca

Sastojci: 0,5 kg glatkog brašna, 30 g svježeg kvasca, 100 g maslaca, 100 g šećera, 2 vanilin šećera, 3 žumanjka, 2,5 dl mlijeka, žličica ribane korice naranče, žličica ruma, žličica rakije
Za premazivanje: 1 žumanjak, malo šećera

Tijesto zamijesiti i ostaviti na toplom da se diže od 5 do 6 sati, a u tom razdoblju treba ga od 2 do 3 puta premijesiti. U nauljeni pleh staviti tijesto oblikovano u kuglu te ga premazati umućenim jajetom u koje smo dodali malo šećera. Tijesto oštirim nožem zarezati u križ. Peći na 180 °C oko 20 minuta. Prekriti krpom i pustiti da se ohladi.

STAVITE LI U TIJESTO DR. OETKER MJEŠAVINU AROMA ZA PINCU, NE MOŽETE POGRIJEŠITI.



STARINSKI OKUSI ZA BUĐENJE PROLJEĆA

Zdenko Brlić,
glavni kuhar restorana ZABOKY u Zaboku

Želio sam pobuditi starinske, već pomalo zaboravljene okuse, a izborom namirnica istodobno slaviti buđenje prirode i dolazak proljeća - kaže Zdenko Brlić, glavni kuhar u zabočkom restoranu Zaboky. Izabrao je namirnice koje svaka domaćica ima kod kuće i pripremio autorske recepte koje nećete naći na kuharskim blogovima i u kuharicama, a svatko ih može kombinirati i nadograđivati po volji. Jela su jednostavna, a nazobani kokoti oduševit će najmlađe. Umak od drvenjaka i samoniklo bilje, kakvo već nađete u vrtu ili na tržnici, obogatit će sočno uskršno teleće pečenje.



PREDJELO

Zagorska salata

Sastojci: 300 g domaćeg sira, 50 g vrhnja, 5 jaja, 10-ak komada mladog luka, 100 g mrkve, 100 g graška, 4 g soli, bučino ulje

Očišćeni i zarezani mladi luk punimo smjesom od sira, vrhnja i prethodno skuhanog povrća i jaja. Začinimo uljem po želji.



GLAVNO JELO



Uskrsna punjena teletina s mlincima

Sastojci: 1,5 kg teletine, 50 g šljiva, 30 g bučinih koštica, 20 g pečene paprike, 1 dl sirupa od drijenka, biljno ulje, bučino ulje, 3 g lovorova lista, 3 g ružmarina, 15 g soli, 3 g zelenog papra, 800 g mlinaca, samoniklo bilje (maslačak, kiselice i sl.)

Teleći odrezak oblikujemo, začinito te punimo nadjevom od šljiva, bučinih koštica, pečene paprike, ružmarina i lovora. Meso zarolamo te učvrstimo kuharskim koncem. Prelijemo vrućim uljem, umotamo u papir za pečenje i pečemo na 185 °C oko 30 minuta. Poslužimo sa sirupom od drijenka i mlincima te ukrasimo šarenim proljetnim cvijećem.

Umak: Sirup od drijenka pomiješamo sa sokom od pečenja i začinito bučinih uljem.

Prilog: Mlince prelijemo začinenom kipućom vodom, ocijedimo te oblikujemo u željenu formu, a potom ih zapečemo u pećnici.

DESERT



Nazobani kokoti

Sastojci: 150 g bijele čokolade, 125 g crne čokolade, 100 g želiranih višanja, 1 dl likera od višanja, 200 g marcipana, cvjetni pelud s medom za ukrašavanje

Rastopljenu čokoladu formiramo prema željenom obliku, punimo želiranim višnjama i likerom te spojimo marcipanom. Ukasimo cvjetnim peludom koji smo povezali s malo meda.

UŽIVAJTE U DUGOREŠKIM SPECIJALITETIMA

Ivana Vukmanić,
šefica kuhinje restorana DP u Donjem Zvečaju

Što se za Uskrs jede u dugoreškom kraju pripremila nam je šefica kuhinje restorana DP u Donjem Zvečaju Ivana Vukmanić. - Kiselu juhu s trajbanim jajima odabrala sam jer je to tradicionalna juha koju su Dugoreščani jeli dan prije Uskrsa, a domovi koji njeguju tradiciju rade to i danas. Kako je mnogim obiteljima previše cijela šunka, pripremila sam je tako da se može napraviti i manja količina. Makovnjača je slastica koja se tradicionalno priprema za Uskrs u ovom kraju - rekla je Ivana Vukmanić.



PREDJELO



Kisela juha s trajbanim jajima

Sastojci: 4 jaja, 2 jušne žlice brašna (glatkog), 100 ml domaćeg vinskog octa, 1,2 l tekućine u kojoj se kuhala uskrsna šunka, par domaćih kobasica

U uzavrelu tekućinu u kojoj se kuhala šunka ukuhajte brašno izrađeno s vinskim octom. Nakon 5 minuta uz polaganu miješanje ukuhajte trajbana (vilicom razmučena) jaja. Kad se jaja zgrušaju, juha je gotova. Zasebno skuhajte kobasicu i narezanu poslužite uz juhu.

GLAVNO JELO

Kuhana šunka na nov način

Sastojci: 800 g kuhane šunke, 13 jaja, 20 g svježeg kvasca, 30 g šećera, 200 g maslaca, 300 g brašna za dizana tijesta, 50 ml mlijeka, 100 ml vrhnja za kuhanje

Kvasac izmiješajte sa šećerom, žlicom brašna i mlijekom te pustite na toplom da mu se udvostruči volumen. Ostalom brašnu dodajte 3 razmućena jaja, 100 grama otopljenog maslaca i kvasca i izradite tijesto. Tijesto omotajte plastičnom folijom i stavite u hladnjak minimalno 4 sata. Osam jaja skuhaite na tvrdo. Tristo grama šunke narežite na mesoreznici debljine oko 2 mm, šnite posložite jednu do druge u niz tako da se napola preklapaju. Ostatak šunke nožem izrežite na manje komadiće. Zatim u multipraktiku zajedno izmiješajte šunku, 100 g maslaca, jaja i vrhnje za kuhanje. Tako pripremljenom smjesom premažite posloženu šunku, u sredinu utisnite jedno do drugog očišćena kuhana cijela jaja i sve zamotajte u roladu. Iz hladnjaka izvadite tijesto i odmah ga razvucite na veličinu koja je dovoljna da umotate roladu u tijesto. Pripremljenu roladu stavite u zagrijanu pećnicu i na 160°C pecite oko 40 minuta.



DESSERT

Makovnjača

Za tijesto: 300 g oštrog brašna, 30 g šećera, 10 g svježeg kvasca, 50 ml ulja, 70 ml kiselog vrhnja, vanilin šećer, 1 cijelo jaje, 1 žumanjak, ribana korica limuna, prstohvat soli

Za nadjev: 200 g maka, 200 ml mlijeka, 100 g šećera, 40 ml ruma, cimet, korica limuna, grožđice po želji

Tijesto napravite tako da u brašnu napravite udubinu, u nju smrvite kvasac sa šećerom i s malo mlake vode napravite kašicu. Kad se kvasac udvostruči, dodajte sve ostale sastojke i umijesite glatko tijesto. Ostavite na toplom da mu se udvostruči volumen. Nadjeve radimo tako da zakuhamo mlijeko i dodamo mu preostale sastojke, promiješamo i pustimo da se ohladi. Tijesto premijesimo, podijelimo u dva dijela i svaki razvučemo na pravokutnik debljine pola cm. Svaki premažemo s po jednim nadjevom i zarolamo. Stavimo u pećnicu ugrijanu na 150 stupnjeva i pečemo oko 40 min. Ohlađeno posperemo šećerom u prahu.



GORANSKE DELICIJE ZA USKRSNI STOL

Dalibor Perinčić,
glavni kuhar restorana BITORAJ u Fužinama

Uskrs je posebno omiljen blagdan u Gorskom kotaru. A koja se tradicionalna jela pripremaju za taj dan, otkrio nam je kuhar Dalibor Perinčić. - Na uskrsnom se stolu obavezno nađe goransko nadelo ili nadjev, drevno jelo ovih krajeva spravljeno od tipično goranskih namirnica. Za uskrsni ručak pripremili smo pikantnu svinjsku vratinu s najtradicionalnijim i osnovnim namirnicama ovog kraja – krumpirom i zeljem. Tipični goranski uskrsni desert je orehnjača – objasnio je Perinčić.



PREDJELO



Goransko nadelo

Sastojci: 4 jaja, 200 g kruha, 80 g kuhane šunke, 40 g mladog luka, 1 dl hladnog mlijeka, sol, papar, dimljeno crijevo

Kruh izrežemo na kockice (1x1 cm), kuhanu šunku izrežemo na upola manje kockice, mladi luk cijeli izrežemo također na kockice, te sve izrezane namirnice stavimo u posudu u kojoj ćemo umiješati "nadelo". U posudu ulijemo hladno mlijeko, dodamo jaja, sol i papar, te miješamo dok se namirnice ne spoje u jednu kompaktnu smjesu. Dimljeno crijevo namočimo u hladnu vodu, ocijedimo ga i napunimo nadjevom. Krajeve crijeva zavežemo i položimo u kipuću vodu koja lagano kuha. Prilikom kuhanja crijevo stalno vrtimo kako bi se ravnomjerno kuhalo. Nakon 20 minuta kuhanja crijevo lagano probušimo iglicom ili čačalicom kako bi iz njega izašao zrak, isti postupak ponovimo nakon sljedećih 20 minuta i kuhamo još 1 sat uz stalno okretanje crijeva.

GLAVNO JELO



Uskrsna južina

Marinada: 50 g izribanih kiselih krastavaca, 5 zrna suhe brinje ili šmrike, 1 srednja kapula izrezana na listiće, domaća svinjska mast
Za jelo: 2 kg svježije svinjske vratine, 150 g mrkve, 150 g kapule, čajna žličica slatke crvene paprike, čajna žličica grubo mljevenog crnog papra, sol, domaća svinjska mast, 1 kg krumpira, 700 g kiselog kupusa

Od navedenih sastojaka napravimo smjesu kojom dobro natrljamo svinjsku vratinu i ostavimo je da odstoji 24 sata. Svinjsku vratinu u komadu narežemo na mrežicu, samo površinski do otprilike 1 centimetar dubine, posolimo je sa svih strana, a popaprimo samo narezani dio te ga pospemo i crvenom paprikom. U posudu za pečenje na svinjsku mast dodamo meso, mrkvu i kapulu te pečemo na 180 °C nepokriveno oko 1 sat. Svakih pola sata podlijevamo običnom vodom te umakom od samog pečenja. Krumpir se peče na svinjskoj masti uronjen u duboku masnoću.

DESERT



Orehnjača

Sastojci: 500 g glatkog brašna, 2 jaja, korica polovice limuna, 100 g šećera, 250 g mljevenih oraha, 0,5 l mlijeka, 30 g suhog grožđa, 10 g maslaca, 20 g svježeg kvasca, 30 ml ruma

U glatko brašno dodamo 2 žumanjka, izribamo limunovu koricu, maslac, 30 grama šećera i 2 dl mlijeka te kvasac. Zamijesimo mekano tijesto, po potrebi se može dodati i mlake vode, te ga ostavimo da se diže 15 minuta na sobnoj temperaturi. Od oraha, preostalog mlijeka, šećera, ruma i grožđica zakuhamo smjesu te je ostavimo da se postupno ohladi. Tijesto razvaljamo na ½ cm debljine, nadjev razvučemo po cijeloj dužini pa zarolamo. Pečemo na premazanom plehu na 180 °C 25 minuta.

SEZONSKE NAMIRNICE ZA USKRSNI OBJED

Marijo Čepek,
vlasnik tvrtke "Oblizeki" i gastro savjetnik
restorana KALELARGA u Zadru u društvu šefa
kuhinje Kalelarge Saše Vranića

Proljeće nudi obilje sezonskih namirnica, koje se u viđenju gastro savjetnika Marija Čepeka moraju naći na uskrsnom stolu. - Budući da upravo počinje sezona divljih šparoga, nisam odolio da ne priprelim uskrсну salatu s tim ukusnim i zdravim povrćem. Ožujak i početak travnja vrijeme je i lova na ribu gof, koju neki nazivaju i orhan, pa se i ona našla na uskrsnom stolu. Može poslužiti i file neke druge ribe, primjerice bakalara, ali tražio sam svježije sezonske namirnice tipične za priobalje - kaže Marijo Čepek.



PREDJELO



Salata od divljih šparoga s jajima i sušenom rajčicom

Sastojci: 400 g divljih šparoga, 4 jaja, 40 g sušene rajčice, malo soli, 0,5 dl maslinova ulja, malo vinske kvasine

Šparogama odstranite donji drvenasti dio, a mekani dio iskidajte na manje komade (pazite da više ne bude drvenastog dijela) veličine oko 2-3 cm. Šparoge potom blanširajte, ocijedite i začinite ih dok su još tople. Kuhana jaja narežite na ploške i dodajte u začinjene šparoge. Prije posluživanja pospite sušenom rajčicom narezanom na rezance i pokapajte maslinovim uljem.

GLAVNO JELO



Svježi gof na mišanciji i salsi od pomidora

Sastojci: 800 g svježeg gofa (file), 600 g mišancije, 200 g krumpira, 100 g mini rajčica, maslinovo ulje, češnjak, sol, papar

File ribe gof izrežite na četiri jednaka komada, posolite i lagano ispecite na maslinovu ulju. Krumpir skuhaite, a mišanciju kratko blanširajte. Na maslinovu ulju zabijelite listiće narezanog češnjaka, dodajte mišanciju i krumpir te sve zajedno povežite i začinite. Mini rajčicu sotirajte na maslinovu ulju 2-3 minute. Gof poslužite na mišanciji uz par kapi maslinova ulja i šalši od mini rajčica.



Svakoga dana dijeli tisuće autograma!

Gospodar Okusa



www.zvijezdamajoneza.com.hr

SVJEŽI RIBLJI SPECIJALITETI IZ ISTRE

Alda, David i maleni Anton Skoko, majka i sin glavni su kuhari u obiteljskoj konobi BATELINA u Medulinu

Iz mreže ravno na stol – tako bi se mogao sažeti gastrokoncept obiteljske konobe Batelina u Banjolama, Medulin. Obitelj Skoko ima ribarski brod i konobu u kojoj se meni formira prema dnevnom ulovu svježe ribe, pri čemu su jednako vrijedni jastozi i orada kao i inćuni, srdele i druga “obična” riba. Ponuda se, dakako, po potrebi dopunjuje ulovom drugih lokalnih ribara te autohtonim namirnicama s obližnjih imanja, poput kozjeg sira i skute. “Nastojimo maksimalno uključiti domaće istarske namirnice, pa su i vina koja poslužujemo istarska, baš kao što koristimo isključivo istarske vrste maslina i istarska maslinova ulja”, kaže David Skoko.



PREDJELO



Confit od kavale s tapenadom od buže i pucaduram sa šparugama

Sastojci: 500 g ribe kavala (konj), 1 pomidor (rajčica), 10 listova lovora, 1 luk, papar u zrnu, sol, mažuran, bosiljak i timijan, 1 dl maslinova ulja, 3 dl sjemenog ulja, otkoštene i usoljene domaće masline (buže), “pucadura” (svježi kozji sir sa šafranom koji se radi na stanciji Kumparička, no može i drugi svježi kozji sir), šparuge, 1 slani inćun

Kavalu očistiti, isfiletirati i narezati na ploške debljine 2 cm te posložiti u plitki lonac na podlogu od narezane kapule (luk) i listova lovora. Začiniti solju, paprom i začinskim biljem, prekriti narezanim pomidorom (rajčicom) i zaliti mješavinom ulja. Kuhati poklopljeno na niskoj temperaturi 20 minuta. Blanširati očišćene šparuge te ih posložiti na kremu od svježeg kozjeg sira (pucadura). Masline usitniti i dodati im slani inćun te miješati dok smjesa ne postane glatka poput patéa. Dobiveni paté poslužiti će kao podloga za ribu.

GLAVNO JELO

Rombo u teći s mladim lukom i palentom

Sastojci: 1 kg ribe romba, 0,5 dl maslinova ulja, 1 dl vina, 3 dl temeljca, 1 mrkva, svežanj mladog luka, 1 pomidor (rajčica), palenta, sol, 30-50 g maslaca

Očišćenu ribu narezati na 4 podjednaka komada i posoliti. U široku, zagrijanu tavu staviti maslinovo ulje, maslac, narezanu mrkvu i mladi luk te na to posložiti ribu. Kratko popržiti sa svih strana. Dodati vino i temeljac te na laganoj vatri poklopljeno kuhati 25 minuta. Pet minuta prije završetka dodati ranije pripremljenu tvrdu palentu.

DESSERT

Pandešpanja od naranče

Sastojci: 6 naranči, 4 jaja, 300 g šećera, 300 g brašna, 1 prašak za pecivo, karamel (od kozjeg mlijeka), krema od mascarponea

Naranče (4 komada) staviti u hladnu vodu, zakuhati i kuhati 15 minuta, a zatim promijeniti vodu te kuhati sljedećih 15 minuta. Kuhane naranče ohladiti u vodi. Umutiti biskvit od jaja, 150 g šećera, brašna i praška za pecivo. U biskvit umiješati samljevene kuhane naranče. Biskvit peći 1 sat na 170 °C. Zgotovljen kolač prelići glazurom od prokuhanog soka od 2 naranče i 150 g šećera (kuha se 2-3 minute). Karamelizirati na prutiće izrezane korice naranče. Kolač ukasiti karamelom i karameliziranim prutićima naranče te unaprijed pripremljenom kremom od mascarponea.

SLAVONSKE NARODNE POSLASTICE

Miroslav Sili,

glavni kuhar nacionalnog restorana
GRADSKI PODRUM u Osijeku

Bez obzira na to je li razdoblje krize ili obilja, za Uskrs se uvijek pripremla obilna blagdanska gozba. A koja su se jela najčešće nalazila na slavonskim stolovima, rekao nam je i pripremio ih kuhar Miroslav Sili.

– Krem juha od bundeve tradicionalno je slavonsko jelo koja se brzo i jednostavno priprema. Za glavno jelo odabrao sam teleću koljenicu, pripremvši je tako da bude moderna verzija klasičnog telećeg pečenja – istaknuo je glavni kuhar nacionalnog restorana Gradski podrum u Osijeku.



PREDJELO



Krem juha od bundeve

Sastojci: 500 g bundeve, 1 krumpir, 0,5 l vode, glavica luka, 3 češnja češnjaka, 2 dl vrhnja za kuhanje, 1 žlica Vegete, sol, papar

Operite, ogulite i očistite bundevu i krumpir te oboje narežite na kocke. Nasjeckajte luk i ogulite češnjak. Sve stavite kuhati u malo hladne, posoljene vode (toliko da pokrije povrće). Kada je povrće mekano, propasirajte ga ili usitnite električnom sjeckalicom, dodajte ostatak vode, vrhnje za kuhanje, Vegetu, soli i papra po želji i još jednom kratko prokuhajte. Poslužite u dubokim zdjelicama s komadićima pečenog kruha ili "zlatnim kuglicama". Ukrasite slatkim vrhnjem.

VEGETA JE NAJPOPULARNIJI I NAJOMILJENIJI DODATAK SVAKOM SLANOM JELU, A ČINI JU JEDINSTVENA I ORIGINALNA KOMBINACIJA PRIRODNOG POVRĆA I ZAČINA.



GLAVNO JELO



Teleća koljenica u umaku od suhih šljiva

Sastojci: 100 g maslaca, 600 g krumpira, 3 dl mlijeka, 3 žlice maslinova ulja, 50 g luka, češanj češnjaka, 60 g mrkve, 60 g celera, 1,5 kg teleće koljenice, 30 g brašna, 50 g suhих šljiva, sol, papar, 120 ml crnog vina, žlica nasjeckanog peršina, lovorov list, 1 žlica Vegete

Maslac i 2 žlice maslinova ulja zagrijte, dodajte sitno nasjeckani luk, protisnuti češnjak, sitno narezanu mrkvu i celer pa pirjajte na laganoj vatri 5-10 minuta. Meso uvaljajte u brašno, popecite na preostalom ulju do rumene boje i posložite ga preko pirjanog povrća, posolite i popaprite. Na ulje na kojem ste pekli meso ulijte vino i kratko prokuhajte. Dodajte temeljac, timijan, peršin, lovorov list, Vegetu i kratko pirjajte. Pripremljeni umak prelijte preko mesa i povrća. Pirjajte u poklopljenoj posudi na laganoj vatri najmanje 1 sat, uz povremeno okretanje mesa i lagano protresanje tave. Na kraju povrće propasirajte i prelijte preko mesa. Poslužite uz pire krumpir.

Sretan Uskrs!

Bogatstvo okusa!

Novo za kolače!

Šafram

Slatki kruščić neizostavan je dio uskrsnog doručka

Tradicionalan slatki uskrsni kruh u Dubrovniku, Istri i na Korčuli naziva se sirnica, u Rijeci pinka, na području Zadra koristi se naziv pogača, dok je u kontinentalnim krajevima uobičajen naziv pinca. Taj slatki kruščić neizostavan je dio uskrsnog doručka, nosi se u crkvu na blagoslov, a često se i daruje članovima obitelji ili prijateljima.

Stoga je Dr. Oetker obogatio svoju novu liniju dodataka za kolače "Recepti iz davnina" još jednim posebnim proizvodom: mješavinom dodataka i aroma za pripremu tradicionalne pince. S njime će pinca mirisati kao u dobra stara vremena i zajamčeno uspjeti. Dr.

Oetker dodaci za tradicionalnu pincu/sirnicu sadrže optimalan omjer aroma za pripremu do 500 g brašna: fine arome ruže, nježne arome limuna te arome ruma i groždica, odnosno proseka. Njihova kombinacija dovoljna je za jedan cijeli kolač, a moguće ih je koristiti u svim receptima za pincu ili sirnicu. Ti optimalni omjeri dovoljni su za najbolji okus i uz njih nije potrebno dodavati druge arome. Na poleđini pakiranja naći ćete tradicionalni recept koji će i manje iskusnima olakšati pripremu ovog kolača. Dr. Oetker mješavine dodataka za izradu pince mogu se pronaći u trgovinama po preporučenoj maloprodajnoj cijeni od 6,49 kn.



Tradicionalna pinca, sirnica, pinka ili pogača

Sastojci: 400 g glatkog brašna, 1 omot Dr. Oetker instant kvasca, 1 vrećica mješavine dodataka Dr. Oetker pinca/sirnica, 100 g šećera, 50 g maslaca, 100 ml mlijeka, 2 jaja, po želji 1 omot Dr. Oetker finesse naribane korice limuna ili naranče, 1 jaje za premazivanje

U posudi pomiješajte brašno, mješavinu dodataka za pincu (sirnicu) i instant kvasac. Dodajte sve ostale sastojke te dobro izmijesite tijesto i ostavite da se diže na toplom otprilike 30 minuta. Premijesite tijesto još jednom, oblikujte kuglu i ponovno ostavite da se diže otprilike 30 minuta. Položite pincu (sirnicu) na namašćeni lim, zarezite nožem tri dublja reza, od sredine prema kraju, premažite jajem te pospite krupnim šećerom ili listićima badema. Zagrijte pećnicu. Pecite od 40 do 50 minuta u sredini pećnice na 170 °C. Pečenu pincu (sirnicu) odmah izvadite iz kalupa i stavite da se ohladi na rešetki za kolače.



najbolja si!



Nikada ne zaboravi da u tvom životu postoje ljudi koji te vole, žele iznenaditi i razveseliti. Ljudi kojima si najbolja. Ti i jesi najbolja i zaslužuješ uživati u najboljoj kavi kao što je Franck Jubilarna Exclusive kava, mješavina biranih vrsta kave vrhunske kvalitete.

www.najboljasi.com

Jubilarna kava Exclusive



www.podravka.com



S Vegetom se bolje jede!

*Priča kaže da je tajna u pakiranju, boji i originalnom izgledu.
Ali svatko tko kuha sa srcem jako dobro zna da je jedina tajna u savršenom okusu.*