



Minjina
KUHINJICA

Za kreativnost i ljubav prema kulinarstvu mogu da zahvalim samo jednoj osobi - mojoj mami, najboljoj kuvarici koju sam upoznala u životu.

Još kao devojčica, volela sam da pripremam kolače i iznenađujem ukućane, a onda, kada sam postala ponosna trostruka mama Filipa, Davida i Viktorije, imala sam još veći razlog da sve što pripremim, pored toga što je ukusno, bude i lepo na oko.

A, onda sam stupila i u virtualni svet! On je postao deo moje svakodnevice i u velikoj meri izmenio moj život... Na nagovor prijateljica sa foruma Hobi grafika, koje su želele da svi moji recepti budu dostupni na jednom mestu, 4. novembra 2007. godine pokrenula sam blog. Prvi posetioци su bile one, zatim njihove prijateljice, a onda sam počela da dobijam sve više komentara nepoznatih posetilaca i blogovanje je preraslo u moju ljubav.

Naravno, sve što spremim prvo probaju moji ukućani. Ako su oni zadovoljni, recept može da bude objavljen! Dešavalo se da sa nekim receptima nismo bili zadovoljni i oni nisu objavljeni na sajtu jer ne želim da izneverim vas, verne posetioce.

Vi ste, kao verni pratioci mog rada, odigrali važnu ulogu i u pripremi ovog kuvara, jer upravo ste vi izabrali najbolje recepte koji su objavljeni na stranama koje slede.

Dakle, pored mene, jedini „krivci” za ovu knjigu ste upravo vi:)

Vaša Minja



Sadržaj

Predjela

Pogačice sa pršutom i sirom **9** Vatrena jaja **10** Filipova pita **12**
Pita sa blitvom i prazilukom **14** Šareni rolat **16** Šareni slani minjoni **18**
Fantastični slani rolat **20** Zelena gnezda **22** Grilovani hleb sa mladim
crnim lukom **24** Heljdine palačinke **26** Pasta za dvoje **28**
Starinske palačinke **30** Mafini zamotuljci **32** Pita popara **34**

Supe i čorbe

Pileća čorba **37** Francuska supa od luka **38**
Krem čorba od bundeve **40** Čorba od spanaća **42**

Glavna jela

Filipovo omiljeno jelo **45** Mučkalica od pečuraka **46** Riblje pljeskavice
sa pirinčem **48** Marinirani fileti soma **50** Musaka od starog hleba **52**
Piletina a la Šeherezada **53** Punjeni kiseli kupus **54** Filovane pileće
šnicle **56** Rolovani juneći ramstek **58** Sarma sa krmenadlana **60**
Srpski kaneloni **62** Suva butkica u povrću **64**

Testa

Kupus kifle **67** Cvetna večera **68** Pica mafini **70** Mini pice **72**
Aromatične zvezde **74** Slani kroasani sa viršlama **76** Hleb sa
malidžanom **78** Kiflice mekane k'o duša **80** Kiflice sa kajmakom **82**
Kiflice sa ukusom belog luka **84** Puter kifle **86** Pogača cvet **88**
Pogača kruuna **92** Pogača puž **94** Pogača uskršnji zeka **96**
Grčka pogača **100** Žu žu pogača **102** Rumunske pitice **104**
Pita Aleksandrija **106** Šuplje krofne **108** Posne krofne **108**
Pletenica sa kiselom pavlakom **110** Zvezde sa sirom **112**

Slatkiši

Francuski makaroni **115** Čizkejk sa višnjama **118** Čoko oranž srca **120**
Čokoban mafini **122** Čokoladna srculenca **124** Čokoladni poljupci **126**
Čoko-lešnik srca **128** Krempita a la Minja **130** Minjoni „tri srca“ **132**
Bronhi praline **134** Palačinke „Vatreni poljubac“ **136** Voćni tiramisu **138**
Pita sa suvim šljivama **140** Pita „Šumska čarolija“ **142** Pita od mešanog
voća **144** Baron torta sa malinama **145** Moka torta Mihaela **146**
Bronhi šnit torta **148** Karneval u Riju **150** Torta Olja **151**
Jogurtina **152** Kidi torta **154** Nugat sa višnjama **156** Prva ljubav **158**
Torta Viktorija **160** Torta za Ljiljanu **162** Fondan-dekor masa **164**
Mede **166** Gospodin Žirafa **168** Spajdermen **170**

Predjela

Pripremu predjela sam oduvek shvatala kao priliku da “pokažem sve što znam”. Takav pristup savetujem i vama... Dakle, pustite mašti na volju, isprobajte različite kombinacije sastojaka i ukusa! Ako sledite svoj instinkt, teško da ćete pogrešiti. Osim toga, budite kreativni osmišljavajući uvek nove dekoracije! Verujte mi, vaši ukućani i gosti će to primetiti i umeti da cene.

I još jedan mali savet: oslonite se na boje, one su pri dekorisanju neverovatno koristan saveznik!

Pogačice sa pršutom i sirom

300 g brašna
½ kašičice soli
1 prašak za pecivo
75 g margarina
160 g gaude (ili nekog drugog kačkavalja)
70 g goveđe pršute
220 ml mleka

Sjediniti brašno (250 g), so i prašak za pecivo. Dodati margarin i rukama izgnječiti da postane rastresito. Pršutu iseckati na najsitnije, a gaudu izrendati, pa dodati u brašno, zatim sipati mleko i promešati. Ostaviti 5 minuta, pa dodati i preostalih 50 g brašna i još malo umesiti (3-4 puta). Na pobrašnjennoj radnoj površini razvući testo na 7-10 mm debljine i okruglim sekačem vaditi pogačice. Peći u zagrejanoj rerni na 200 °C 15 minuta.



Vatrena jaja

4 kuvana jajeta
250 ml soka od cvekle
50 ml jabukovog sirćera
1 manja glavica crnog
luka
5 zrna bibera
2 kašike majoneza
½ kašičice senfa

Sok od cvekle i sirće staviti da provri, pa skloniti sa ringle i dodati krupno seckani crni luk i biber. Ostaviti desetak minuta da se prohladi, a zatim sipati preko kuvanih jaja prethodno stavljenih u odgovarajuću posudu (najviše odgovaraju plastične kutije sa poklopcem koji dobro dihtuje). Ostaviti u frižider. Nakon 48 h, izvaditi jaja, oprati u hladnoj vodi i prosušiti. Jaja iseći na polovine i pažljivo izvaditi žumanca, zatim im dodati majonez i senf. Viljuškom propasirati i napraviti fil. Sipati u kesu i staviti veći zvezdasti nastavak, zatim napuniti jaja. Ukrasiti po želji.

