

Milovan Mića Stojanović

Milan Stojanović

# Najbolja jela **SRBIJE**

Tradicionalna jela iz kuhinje  
tvorca karadordjeve šnicle

 Laguna



copyright © 2017  
Milovan Mića Stojanović i Milan Stojanović  
copyright © ovog izdanja 2017, Laguna

Fotografija na koricama  
Branko Marković





# Sadržaj

<b>Uvod .....</b>	<b>11</b>
<b>HЛАДНА ПРЕДЈЕЛА .....</b>	<b>13</b>
Sir	15
Kajmak	16
Pogača	19
Pršuta ili suvo meso	20
Slanina	23
Čvarci	24
Vojvođansko meze	27
Prebranac	28
Pihtije	31
Paprika u pavlaci	32
Manastirske sarme <sup>®</sup>	35
Mileševska salata u dinji <sup>®</sup>	36
Salata od ribe	39
Salata kneeginje Ljubice <sup>®</sup>	40
Salata kneza Miloša <sup>®</sup>	43
Jaja punjena na srpski način <sup>®</sup>	44
Punjene suve paprike na svrliški <sup>®</sup>	47
<b>ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА .....</b>	<b>49</b>
Gibanica	51
Pite	52
Proja	55
Kačamak	56
Popara	59
Prženice	60
Pohovane paprike punjene sirom	63
Zlatiborska lepinja	64
Paprike pržene na kajmaku	67
Paradajz punjen mesom	68
Paradajz „Mićoni“ <sup>®</sup>	71
Pečurke s pilećom džigericom	72
Fruškogorske palačinke <sup>®</sup>	75
Pita od heljde	76
Blini sa kavijarom	79
Belmuž	80
Srpski omlet	83
Poširana jaja na raški način <sup>®</sup>	84

Juneći jezik sa paradajz-sosom	87	Leskovački uštipci	141
Krofne sa sirom <sup>®</sup>	88	Đevrek od čevap-mesa	142
Rolovane tikvice sa slaninom i sirom <sup>®</sup>	91	Pileća džigerica u slanini	145
Mekike	92	Pileća srca na grilu <sup>®</sup>	146
<b>SUPE I ČORBE</b>	<b>95</b>	Punjeni ražnjići <sup>®</sup>	149
Supa od junetine	97	Vešalica u maramici	150
Supa od fazana	98	Dimljena vešalica	153
Jagnjeća čorba na srpski način	101	Mešano meso	154
Čorbast pasulj	102	Teleći kotlet na srpski način	157
Alaska riblja čorba	105	Leskovačka mućkalica	158
Supa od petla	106	Smederevsko đule <sup>®</sup>	161
Gružanska krompir-čorba <sup>®</sup>	109	Smuđ na smederevski način	162
Čorba od zelja	110	Karađorđeva šnicla <sup>®</sup>	165
<b>KUVANA JELA</b>	<b>113</b>	Njeguški stek <sup>®</sup>	166
Sarmice u jagnjećoj maramici	115	Medaljoni „Dobra Rada“ <sup>®</sup>	169
Kuvana govedina – junetina	116	Biftek „Avala“ <sup>®</sup>	170
Srpski đuveč	119	Jug Bogdan i devet Jugovića <sup>®</sup>	173
Sarma od kiselog kupusa	120	Pečenje	174
Sarmice od zelja	123	Pečeno pile na seoski način <sup>®</sup>	177
Svadbarski kupus	124	<b>SALATE</b>	<b>179</b>
Teleća glava u škembetu	127	Ajvar	181
Podvarak sa dimljenim šaranom <sup>®</sup>	128	Kiseli kupus	182
Riblji paprikaš	131	Turšija	185
Jare kuvano u mleku	132	Rendana rotkva	186
<b>OSTALA GLAVNA JELA</b>	<b>135</b>	Paprike punjene kupusom	189
Ćevapčići	137	Barene paprike	190
Pljeskavica	138	Salata od pečenih paprika	193
		Urnebes salata	194

Krastavac salata	197	Savijača sa višnjama	229
Paradajz salata	198	Koh od griza	230
Srpska salata	201	Salčići	233
Šopska salata	202	Ratarski kup <sup>®</sup>	234
Vitaminska salata	205		
<b>POSLASTICE .....</b>		<b>SAVETI .....</b>	<b>237</b>
Suva pita sa orasima	209		
Pita sa bundevom	210	<b>O AUTORIMA .....</b>	<b>247</b>
Štrudla s makom	213		
Oplenačke palačinke <sup>®</sup>	214		
Sorbet Šumadija <sup>®</sup>	217		
Slatko od voća	218		
Knedle sa šljivama	221		
Palačinke a la Madera <sup>®</sup>	222		
Žito sa šlagom	225		
Vanilice	226		

Piktogram  označava originalna jela koja je kreirao profesor Milovan Mića Stojanović.





# Uvod

U ovoj knjizi su iz srpske kulinarske riznice izdvojena najbolja jela koja se na tradicionalan način pripremaju u domaćinstvima i restoranima. Težili smo tome da širokoj domaćoj i stranoj publici, kako postojećim tako i budućim konzumentima sprske kuhinje, sažeto prikažemo savremene varijante jela koja su se tokom vekova izdvojila kao najomiljenija na bogatoj domaćoj trpezi, ali i da ponudimo originalne recepte zasnovane na upotrebi tradicionalnih namirnica.

U srpskoj kuhinji postoji oko 1500 zapisanih recepata za jela od kojih se većina još uvek priprema. U ovoj knjizi predstavljeno je više od stotinu recepata za pripremanje tradicionalnih srpskih jela i kulinarskih proizvoda, među kojima je većina kreirana u Srbiji, dok su ostali usvojeni iz stranih kuhinja i postali deo domaće kulinarske tradicije.

Prikazana su najbolja, najlepša i najčešća jela iz svih krajeva Srbije, kao i autentična jela kreirana u kulinarskoj radionici profesora Milovana Miće Stojanovića, svetskog kulinarskog prvaka i autora čuvene karađorđeve šnicle.

U odabiru najboljih jela učestvovale su tri generacije ugostiteljske porodice Stojanović: profesori Radmila i Milovan Mića Stojanović, njihova kćer Milica, sinovi Petar i Milan, kuvar kao i unučad Teodora, poslastičar, i Mateja, kuvar.

Čitanje ove knjige omogućiće vam ne samo da s lakoćom pripremate sva prikazana jela nego i da obogaćeni velikim znanjem upotpunite užitak posete restoranima domaće kuhinje.

Sva jela prikazana u ovom kuvaru pripremljena su i fotografisana specijalno za potrebe knjige i na radost počašćenih posetilaca *Miće domaće kujne*, restorana porodice Stojanović.



# Hladna predjela



# Sir



Sir je jedna od osnovnih namirnica u Srbiji, naročito na selu. Sirevi se prave tako što se u toplo mleko sipa sirište koje inicira fermentaciju. Sutradan se surutka ceđenjem odvaja od guste mlečne mase koja stajanjem sazревa i već posle dan-dva postaje mladi sir, a dužim stajanjem stari sir. Sirevi koji se prave od mleka s kojeg je skinut kajmak (tzv. obrano mleko) manje su masni. U drugim kulturama kajmak se uopšte i ne skida, tako da se dobijaju znatno masniji sirevi. Sirevi se spravljaju u svim krajevima Srbije, kao i u okruženju.

Za Pomoravlje i Šumadiju karakteristični su nemasni sirevi, a uobičajeno je da se na planinama prave jači i masniji sirevi. Najpoznatiji su homoljski, zlatarski, sjenički, zatim u okolnim zemljama pljevaljski, njeguški, šarplaninski sirevi. U Mačvi i Vojvodini prave se srpske varijante fete, u Sremu sitan beli sir poznat kao



švapski sir. Tvrđi sirevi su ređi u Srbiji, a najpoznatiji među njima su pirotski kravljii ovčiji kačkavalj.

Na kvalitet i ukus sira na prvom mestu utiču vrsta i poreklo mleka. Najukusniji su sirevi od neobranog mleka planinskih krava koje se hrane travom sa čistih pašnjaka. Uz sireve neizostavno predlažemo belo vino.

# Kajmak



Kajmak je mlečni proizvod koji se tradicionalno proizvodi u Srbiji i retko gde drugde. Kajmak se dobija skidanjem gornjeg sloja masnoće s kuvenog i prohlađenog mleka. Najčešće je kravljji, a može biti ovčji, pa i kozji.

Kako se skida sloj kajmaka tako se stavlja u odgovarajuću posudu. Soli se sloj po sloj. Otuđa i srpska izreka za sticanje koristi: „skinuo je kajmak“, to jest pokupio je ono najvrednije.

Mlad kajmak se održava nekoliko dana, a zatim počinje da fermentiše i dobija blago kiselkast ukus i puniju masnoću. Stariji, prevreli kajmak, gušći je, tvrdi i slaniji od mladog, i ima znatno

intenzivniji ukus. Vrlo je kaloričan zbog velikog procenta masnoće.

U domaćinstvu i ugostiteljstvu sve vrste kajmaka mažu se na hleb ili vruću pogaču. Kajmak je savršen kao prilog uz čevapčице, pljeskavice, vešalice i druga jela s roštilja. Stari kajmak se obavezno koristi za pripremanje karađorđeve šnicle, a izvrstan je dodatak kačamaku, popari, kuvenom krompiru ili krompiru pečenom u rerni.

Kajmak se može koristiti i za legiranje čorbi i potaža. Na njemu se može pržiti povrće, uz dodatak ulja.





# Pogača

Proizvodi od hlebnog testa predstavljaju samu osnovu ishrane na našim prostorima. Pogača je posebno cenjena i kao obredna namirnica, nezaobilazna u iskazivanju gostoprivredstva. Hlebna testa za pogache, kolače, lepinje, tost, dvopek, kifle i druge proizvode prave se od brašna dobijenog mlevenjem svih vrsta žitarica. U starijim vremenima hleb se uvek pravio od crnog brašna u kojem je očuvana pšenična opna bogata vlaknima, dok je belo brašno bilo znatno ređe i koristilo se za pravljenje kolača.

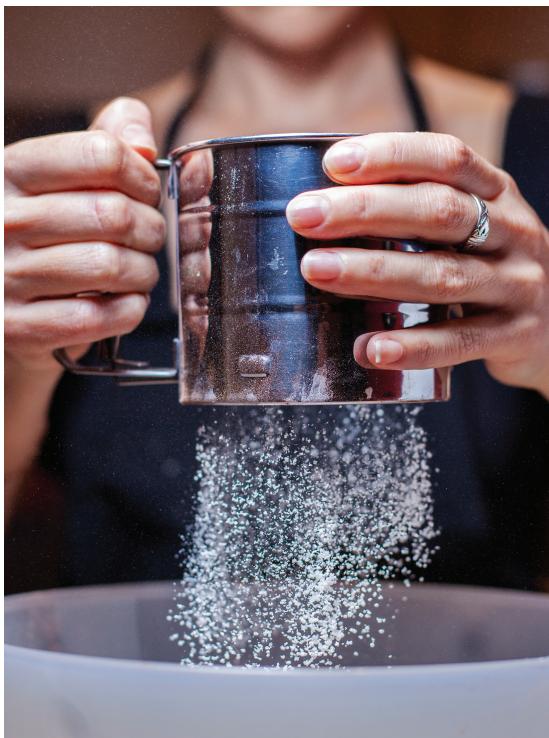
Predstavićemo jedan od najjednostavnijih recepta za pogacu. Osnovnom testu mogu se dodavati brojni sastojci: margarin ili puter, orasi, masline, čvarci, majčina dušica i mnogi drugi.

## SASTOJCI

- 1 kg pšeničnog brašna
- 3 dl mlake vode
- 20 g soli
- 1 kvasac ili prašak za pecivo

Prosećaćemo pšenično brašno kako bismo odstranili trunje i bubice. U brašno dodajemo so i prašak za pecivo ili kvasac koji je počeo da fermentiše u mlakoj vodi. Masu ćemo mešati dok ne počne da se odvaja od zidova posude.

Testo ćemo prekriti čistom platnenom krpom. Kada se testo podigne, razvući ćemo ga oklagijom na debljinu do 4 cm. Testo premeštamo u pleh i pečemo ga 25 do 30 minuta u zagrejanoj pećnici na temperaturi od 200 do 220 stepeni. Pogaču možemo jesti vruću ili ohlađenu, sa solju ili drugim posluženjem – sirom, kajmakom i raznim mezetlucima.



# Pršuta ili suvo meso

Pršutom ili šunkom nazivaju se razne vrste sušenog čistog mesa, koje se konzerviranjem solju i dehidracijom, odnosno sušenjem na vetrnu, prevode u hladni narezak. Najčešće se koriste svinjski but, plećka ili leđni kaiševi kao pečenice. Veoma je cenjena i goveđi pršuta, a delikates suva jagnjetina i ovčetina. Pernata živina je ređa, ali izdvajamo pačija prsa.

Važno je da temperatura prostora bude što je moguće niža. Meso se tradicionalno priprema za sušenje u novembru, odnosno s dolaskom prvih hladnijih dana. Odabrano sirovo meso dobro se usoli, tako da se i bukvalno zatrpa solju. Usoljeno meso se ostavlja da odstoji u posudi desetak dana. Veće komade, butove i plećke, treba držati dobro pritisnute kako bi se istisnuo višak tečnosti. Nakon toga usoljeno



meso se ocedi, obriše i dimi u pušnicama na zdravim drvima nekoliko puta, a onda se suši nekoliko nedelja u sušarama, nekad i po nekoliko meseci ili čitavu godinu. Svinjski butovi se lagano suše i po dve godine.

Osim od kvaliteta mesa, kvalitet pršute zavisi i od drva i vetra koji će meso isušivati, a takođe i od temperature i vlažnosti vazduha. Suvlji vazduh i niže temperature pogoduju ravnomernijem zrenju i sušenju. Zato su pršute sa planina po pravilu lepše nego one iz ravničarskih predela. U Dinarskom masivu se od svinjskih butova sprema možda i najlepša pršuta. U tom regionu suše se i ovčije i kozje meso. U Zapadnoj Srbiji i Raškoj oblasti koriste se svinjski i goveđi leđni kaiševi, a suši se i ovčetina koju nazivamo strelja ili pastrma. U Vojvodini se najviše pripremaju svinjske plećke i butovi, po pravilu manje suvi u odnosu na planinske.

U Srbiji i regionu svako slavlje počinje konzumiranjem pršute, koja se smatra najvrednijim predjelom. Preporučuje se isecanje tankih traka pršute, i to poprečno u odnosu na mišićna vlakna. Poslužuje se najviše 100 grama po osobi, jer je slana i kalorična. S obzirom na to da je pršuta jaka hrana, preporučujemo i piće odgovarajuće snage: prepečenu rakiju šljivovici ili lozovu rakiju.





# Slanina



Slanina je suhomesnati proizvod nastao tremanom svinjskog masnog tkiva, stomačnog, leđnog i vratnog (gronik), na način koji se suštinski ne razlikuje od obrade mesa prilikom sušenja pršute. Tradicionalno, slanina se priprema u kasnu jesen i ranu zimu kako bi niske temperature omekšale vezivno tkivo, sprečile kvarenje, a samu dehidraciju učinile postepeñom. Masni komadi se usoljavaju i posle desetak dana izlažu se sušenju i dimljenju. Proces zrenja je nešto kraći nego kod sušenog mesa, ali svakako se meri mesecima.

Slanina može biti veoma mesnata, tanka i debela, samo prošarana mesom ili sasvim bela, to

jest sva od masti, kao što je slučaj sa slaninom od sorte svinja mangulica.

Snažnog ukusa i prepuna kalorija, omiljena je u kuhinjama širom sveta. Poslužuje se za doručak kao hladni narezak ili pržena s jajima, njome se puni ili oblaže meso za roštilj ili se špikuju veći komadi, u njenoj masnoći dinstaju se krtije meso, luk i razno mesnato povrće, koje dobija poseban ukus kada se prži na slaninskoj masti.

Osim što je veoma ukusna, slanina sadrži i velike količine zasićenih masnih kiselina tako da je i zdrava za ishranu, ali se podrazumeva umerenost zbog visoke kaloričnosti.

# Čvarci

Čvarci se dobijaju topljenjem svinjskog salo koje može da sadrži i meso. Veoma su cenjeni u srpskoj kuhinji, ali i na evropskoj trpezi. Dobiju se tako što se u metalnoj posudi, šerpi ili kazanu topi, odnosno prži sirovo salo tj. masnoća. Nastali su kao nusproizvod prilikom topljenja svinjske masti, koja se u ranijim vremenima masovno koristila u kuhinji, budući da se jestiva ulja zbog tada skupe tehnologije nisu masovnije proizvodila.

Sirovu masnoću sečemo nožem na kocke veličine dva do tri centimetra, a zatim je lagano i dugo pržimo u velikim sudovima, uz neprekidno mešanje kako se ne bi zalepili za dno. Mešanjem se postiže i ravnomerenprodor toplotne u dubinu masnoće. Posebno nadahnuti kuvari pred sam kraj prženja dodaće punomasno mleko u uzavrelu masu, što će čvarcima dati puniji i sladji ukus. Topljenje je završeno kad čvarci dobiju karakterističnu zlatnobraon boju.



Odmah pošto se izvade iz vrele masnoće, čvarci se obavezno cede, najbolje kroz čisto platno, kako bi se oslobodili viška masnoće. Obavezno je dodavanje soli, i to posle ceđenja. Od ceđenja zavise konačan oblik i ukus čvaraka: što se više masnoće iscedi, čvarci će biti suvlji i hrskaviji. Čvarci od mesnatije masnoće, koji se mnogo više cede i razvlače u niti kako bi se dobila končasta struktura, specifičan su proizvod naše kuhinje. To su čuveni duvan-čvarci, koji liče na iseckani sušeni duvan. Najpoznatiji su duvan-čvarci iz valjevskog kraja.

Autor ove knjige u svom restoranu pravi čvarke po sopstvenoj recepturi, sa dodatkom začinskog bilja, belog luka i tri vrste bibera koji čvarcima daju jedan nov i poseban ukus. Ukoliko sami kod kuće pravite čvarke, slobodno isprobajte samo vama svojstvenu kombinaciju začina (bosiljka, majčine dušice, mirođije i drugih).

Čvarci se čuvaju na hladnom mestu, nikako u plastičnim već u papirnim kesama ili metalnim posudama. Čvarke najčešće konzumiramo hladne, a mogu se dodavati u kačamak, omlet, kisela testa, a svakako uz suvo meso i mezetluke. Uz njih se poslužuju žestoka pića, najčešće rakija šljivovica.





# Vojvođansko meze



Vojvođanski mezeluci, nastali pod uticajem različitih kuhinja, najčešće nemačke i mađarske, poznati su po bogatstvu ponude. Hladno se poslužuju šunka, sremski kulen, različite vrste salama, pikantna sremska i čajna kobasica, zatim čvarci, švargla, kavurma, krvavica, slanina, džigernjača...

Obavezan je beli sir, sremski sir pre svega, stariji kajmak takođe. Iz ostalih delova Srbije

posebno su cenjeni pršuta, sudžuk iz novopazarskog kraja koji se pravi od goveđeg mesa, peglana kobasica od ovčijeg i goveđeg mesa iz pirotskog kraja. U domaćinstvima se često dodaju kuvana jaja, svež paradajz i krastavac, a zimi turšija i ajvar.

Uz vojvođansko meze preporučujemo belo vino rizling ili traminac iz banatskog vinogorja, a širom Srbije uz meze se poslužuje i rakija.

# Prebranac



## SASTOJCI .....

- 1 kg belog krupnijeg pasulja
  - 4 l hladne vode
  - 2 dl ulja
  - 600 g crnog luka seckanog na rebarca
  - 20 g belog luka, sitno seckanog
  - 20 g aleve paprike
  - So, lovoroš list i biber
- 

Preporučujemo krupniju sortu pasulja, tetrovac. Kako bismo ustanovili koliko je pasulj star, od čega zavisi dužina i način kuvanja, jedno zrno ćemo lagano probati da pregrizemo.

Ukoliko je pasulj suviše čvrst ili puca kao tvrda plastika, preporučujemo da tokom noći uoči kuvanja odstoji potopljen u vodi. I mlađi pasulj možemo potopiti tokom noći, ukoliko želimo da ubrzamo kuvanje. Pre kuvanja treba prosuti vodu u kojoj je pasulj bio potopljen.

Pasulj zatim stavljamo u lonac sa 4 litra hladne vode i otpočinjemo kuvanje. Nakon prokuvanja nećemo prosuti ključalu vodu već ćemo nastaviti s kuhanjem pasulja u prvobitnoj vodi na srednjoj jačini još 2 do 3 sata.

Pasulj je pravilno skuvan kada zrna sasvim

omekšaju a ne raspadnu se. Lonac zatim sklanjamo sa grejne ploče.

U posebnoj posudi slične zapremine pržićemo na ulju 10 do 15 minuta crni luk sekan na rebarca. Dodaćemo zatim sitno sekan beli luk i alevu papriku. Beli luk i aleva paprika mogu brzo da zagore tako da ih treba samo kratko propržiti. Proprženi crni i beli luk i alevu papriku odmah zatim zalivamo kuvanim pasuljem i delom tečnosti u kojoj se pasulj kuva. Tu smesu treba prokuvati i začiniti tako da bude malo manje slana od konačno pripremljenog jela.

Sadržinu sipati u širu posudu ili pleh i zapeći u rerni 15–20 minuta. U rerni će tokom kuvanja ispariti deo tečnosti, što će pojačati slanoću pasulja. Po želji, pre nego što se pasulj zapeče, može se staviti cela ljuta paprika.

Prebranac možemo poslužiti i topao i hladan. Uz prebranac možemo servirati i kobasicu, krmenadlu, pljeskavicu, juneću ili svinjsku šniclu, dinstana rebra, ribu itd. Njime možemo puniti korpice od testa ili povrća.

Prebranac je uvek obožavano jelo, a naročito za vreme postova. Od pića preporučujemo čašu točenog piva.





# Pihtije

## SASTOJCI ZA 20 DO 30 PORCIJA .....

- *3,5 kg mesa (1 teleća nogu,*
- 2 svinjske nogice, pola svinjske glave,*
- 1 suva svinjska butkica*
- i 500 g junećeg ribića)*
- *1 veza zeleni za supu*
- *80 g belog luka*
- *12 l vode*
- *So i biber u zrnu*
- *Lovorov list*
- *Tucana paprika*

Noge i glave osmudićemo od dlačica i oprati. Uklonićemo dlačice i sa suve butkice. Za jedno s telećom nogom, junećim ribićem u komadu i očišćenom zeleni stavićemo ih u 12 litara hladne vode. Supu ćemo lagano praviti, openiti i dodati lovorov list i biber po želji. Ne treba je soliti, dimljeno meso je veoma slano, i dok se supa ne ukuva ne znamo koliko će soli biti potrebno.

Na tihoj vatri kuvaćemo supu 4 do 6 sati, dok tečnost ne dostigne jednu trećinu početne količine. Dugim kuvanjem pojačaćemo koncentraciju pektina koji će pihtijama dati čvrstinu.



Izvadićemo meso i otkloniti kosti, hrskavicu i nejestive delove glave, a sa supe ćemo pažljivo, plitkim gazom kutlače, skidati masnoću koja se uhvatila na površini. Za upijanje masnoće možemo koristiti i papirne ubrusne. Probaćemo supu i oceniti koliko soli želimo da dodamo, što zavisi od ukusa. Komade mesa ćemo potom ravnometerno rasporediti po plehu i posuti sitno seckanim belim lukom. Pažljivo ćemo ih zaliti supom, tako da ne pomeramo meso i beli luk sa dna pleha, kako bi kasnije jednakost sečeni parчиći pihtija imali i jednaku količinu mesa. Prebaciti pleh u frižider i ostaviti ga da prenoći kako bi se pihtije čvrsto stegnule. Dobro ukuvane i ohlađene pihtije mogu stajati satima na sobnoj temperaturi i pritom zadržati oblik i čvrstinu.

Poslužićemo ih sa salatom od crnog luka i tako što ćemo ih posuti slatkom ili ljutom tucanom paprikom. Za salatu od crnog luka treba nam luk sečen na rebarca koji se usoli, pa rukama izgnjavi da omeša a zatim začini uljem, sircetom, mlevenim biberom i seckanim peršunom, po želji. Pihtije se mogu praviti i od čiste teletine, piletine, čak i od ribe, i mahunastog povrća boba. Sadrže malo više masnoće, ali i veliku količinu želatina koji ojačava kosti i zglobove.