



Uskršnji kuvar

pripremili

Najbolja mama
na svetu
i

Miriše na dobro. Miriše na

DONCAFÉ





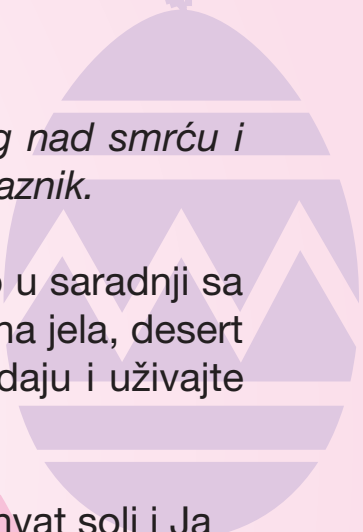
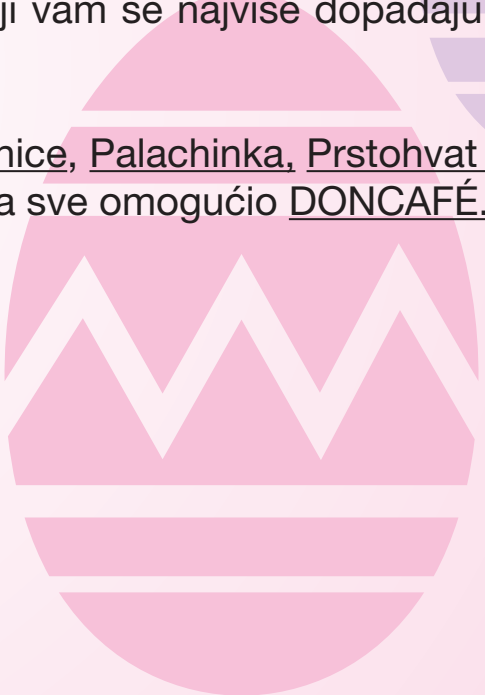
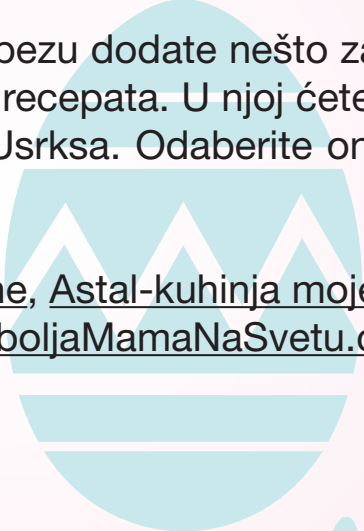
O knjižici “Uskršnji kuvar”

Uskrs predstavlja najvažniji hrišćanski praznik. Njime se izražava radost zbog konačne pobjede sina Božjeg nad smrću i progonstvom. U Srbiji se čitava Velika nedelja slavi u krugu porodice, a nedeljni ručak sve to zaokružuje u praznik.

Kako bismo vas inspirisali i pomogli vam da za uskršnju trpezu dodate nešto zanimljivo na sto, za vas smo u saradnji sa nekima od naših najpoznatijih blogerki napravili ovu zbirku recepata. U njoj ćete naći ideje za predjela, glavna jela, desert ali i farbanje jaja i ideje kako iskoristiti kuvana jaja posle Usrksa. Odaberite one koji vam se najviše dopadaju i uživajte zajedno sa svim vašim gostima!

Recepte su pripremale vrsne kuvarice sa blogova [Moje-grne](#), [Astal-kuhinja moje ravnice](#), [Palachinka](#), [Prstohvat soli](#) i [Ja u kuhinji](#). Za vas je sve odabrao, uredio i pripremio sajt [NajboljaMamaNaSvetu.com](#) a sve omogućio [DONCAFÉ](#).

HRISTOS VASKRSE!





Postoji jedan
praznik koji nas
sve okupi...

...i postoji jedna
kafa, koja svaki naš
dan čini malim
praznikom.



Miriše na dobro. Miriše na
DONCAFÉ®



O Uskrsu

Uskrs ili Vaskrs najveći je hrišćanski (crkveni) praznik kojim se proslavlja Isusov povratak u život — vaskrsenje. Po hrišćanskom verovanju, to se desilo trećeg dana posle njegove smrti, uključujući i dan smrti, odnosno prve nedelje posle Velikog petka. To je pokretni praznik i praznuje se posle jevrejske Pashe (heb. pessach) u prvu nedelju posle punog meseca, koji pada na sam dan prolećne ravnodnevnicе, ili neposredno posle nje.

Kod istočnih hrišćana, Uskrs najranije može da padne 4. aprila, a najkasnije 8. maja, a kod zapadnih hrišćana uvek pada između 22. marta i 25. aprila.

Predjela

Slani rolat sa palačinkama.....	4
Pileća salata.....	7
Punjena pogača.....	8-10



Slani rolāt



Sastojci:

- 4 palačinke
- 6 jaja
- 10 kašika brašna
- 6 kašika pšeničnog griza
- 1 kašičica soli
- 150g seckanog obarenog spanaća
- 2 kašike ulja
- 10g praška za pecivo
- 100 ml jogurta
- 250g sitnog ili krem sira
- 2 veće pečene crvene paprika
- 100g tanko sečene četvrtaste pizza šunke
- 2 rendana kisela krastavčića
- vezica svežeg peršuna
- 5 lista "Gauda" tost sira
- 10 kašika kisele pavlake



Priprema:



Ispecite palačinke na uobičajen način od jaja, brašna i mleka. Pleh za pečenje, dimenzija 40x35 cm, nauljite i stavite papir za pečenje.

Umutite jaja penasto, dodajte zatim ulje, mleko, so, prašak za pecivo, brašno i pšenični griz i na kraju sitno seckani obareni spanać. Sve lepo sjedinite i sipajte u pleh za pečenje. Pecite koru u rerni prethodno zagrejanom na 200°C nekih 10 minuta. Pečenu, još vruću koru odmah izvadite iz pleha i prebacite preko vlažne kuhinjske salvete, pa je pažljivo uvijte u rolāt i ostavite da se ohladi.

Na radni sto stavite aluminijumsku foliju po potrebi (malo više od veličine kore), stavite ohlađenu koru i preko čitave površine premažite sir, a zatim samo na jedan kraj stavite pečene paprike (prethodno ih preseците i raširite). Preko paprika premažite 2 kašike kisele pavlake i stavite tanko sečenu pizza šunku.

Na dve pripremljene palačinke premažite po dve kašike kisele pavlake i pospite ih rendanim kiselim krastavčićima. Urolajte ih. Druge dve palačinke premažite sa dve kašike kisele pavlake i pospite sa malo sitno seckanog peršuna. Preko pizza šunke poredajte tost sir, a zatim poredajte palačinke. Prvo dve sa krastavčićima, a zatim do njih i druge dve sa peršunom. Pažljivo, pomoću aluminijumske folije uvijte rolāt, dobro ga stegnite rukama kako bi sve lepo "leglo" i ostavite preko noći da odstoji u frižideru, da se dobro ohladi. Sutradan isecite na parčiće i poslužite.





Pileća salata sa brusnicama

Sastojci:

- 500g pilećeg belog mesa
- 50 g suvih brusnica
- 100 g indijskog oraha
- 1 veza mladog luka
- 200 ml majoneza
- 4 kašike Grčkog jogurta
- 1 kašičica senfa
- so i biber po ukusu
- sok polovine manjeg limuna

Priprema:

Meso skuvajte i ostavite da se u potpunosti ohladi. Kada se ohladi isekajte na kockice. Stavite u činiju, dodajte brusnice. Luk - perca i beli deo isekajte na kolutove, indijski orah grubo usitnite nožem. Sve dodajte u činiju sa mesom i promešajte.

Majonez pomešajte sa jogurtom, senfom, solju, biberom i sokom od limuna. Prelijte preko ostalih sastojaka. Promešajte i ostavite u frižider da se ohladi.



Punjena pogača



Sastojci:

- 500 g brašna
- 1 kvasac
- 2 jaja
- 1 dcl ulja
- 200 ml mleka
- 1 kašikica soli
- 300 g sira
- 200 g margarina
- so po potrebi
- susam
- lan



Priprema:

Umutite kvasac sa 1dcl mleka i malo šećera i sačekajte da kvasac zapeni. Brašno prosejте, stavite ga u sud za mešenje, dodajte ulje, jaje, mleko i kvasac. Zatim zamesite testo.

Kada je testo gotovo, prekrijte ga krpom i ostavite da “naraste”, tačnije da se udvostruči. Zatim ga ponovo premesite.

Pripremite radnu površinu i oklagiju.

Testo podelite na dva dela, a zatim jednu od polovina opet podelite na pola. Sada ćete imati jednu polovinu i dve četvrtine. Jednu četvrtinu podelite na tri dela i svaki deo razvijte oklagijom, tako da dobijete tri manja kruga.



Punjena pogača

Stavite jedan na radnu površinu pa premažite nadevom od sira i jaja koja ste prethodno umutili žicom, a potom preklopite drugi pa narendajte margarin, i poklopite trećim.

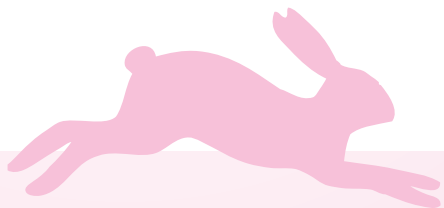
Obložite pleh u kom ćete peći pogaču pek papirom. Oblikujte loptu i stavite u sredinu pleha.

Od druge četvrtine razvijte oklagijom jedan pravougaonik i premažite ga sirom pa narendajte malo margarina i uvijte u rolnu. Nju secite na manje delove koje ćete položiti oko kugle u pleh, u vidu ružica.

Od preostale velike polovine razvijte pravougaonik i namažite sirom, te od gore narendajte margarina i uvijte u rolnu ali secite cik-cak, na manje rolne tj. trouglove i njih postavite oko pogače. Premažite testo žumancetom.

Sredinu pogače pospite lanom a krajeve susamom, za lepši izgled. Možete i od gore narendati još malo margarina.

Pecite na 180°C, odnosno dok pogača ne porumeni. Najbolje je da pogaču pečete na laganoj vatri kako bi bila ravnomerno pečena.





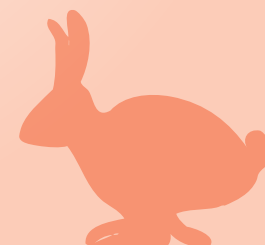
O Uskrsu

*Pripreme za Uskrs se razlikuju od običaja do običaja. Tradicionalno počinju na **Veliki četvrtak**, dan pričešća. Nastavljaju se **Velikim petkom**. Tog dana je Isus, koga vernici nazivaju Hristos, iz kuće prvosveštenika Kajafe odveden do rimskog prokuratora Pontija Pilata. On ga je osudio na raspeće na krstu. Isus je razapet i umro na Golgoti, brdu izvan Jerusalima. Pred smrt rekao je: „Oče, oprosti im. Ne znaju šta rade.“*

Sveštenici u pravoslavnim crkvama iznose crvenu plaštanicu i polažu je ispred oltara. Do subote uveče, vernici su u prilici da plaštanicu celivaju (verski motivisano ljubljenje). Na Veliki petak se ne služe liturgije, to je dan strogog posta, tokom koga hrišćani ne konzumiraju mast bez obzira na poreklo i svi se poslovi u domaćinstvu obustavljaju.

Glavna jela

Vaskršnji mesni rolat.....	15
Jagnjeći but sa aromatičnim travama.....	16
Rolovana teletina.....	19





Vaskršnji mesni rolát

Sastojci:

- 1 kg junećeg mesa od buta
- 800 g svinjskog mesa od buta
- 500 g pilećeg belog mesa
- 100 g mariniranih seckanih šampinjona
- 1 manja kuvana šargarepa
- 100 g tanko sečenog kulena
- 200 g tanko sečene dimljene slanine
- 150 g domaćeg kajmaka
- 50 g kačkavalja
- So, mleveni biber

Napomena: Zamolite u mesari da vam iseku junetinu u jednom komadu, otprilike dimenzija 40x30 cm. Bitno je da ona bude u komadu, svinjetinu i piletinu možete "krojiti" kasnije u fazi filovanja, pošto idu unutra, a junetina je prva u nizu i bitno je da bude u jednom komadu.

Priprema:

Sve tri vrste mesa dobro izlupajte čekićem za meso sa obe strane. Preko junetine, po ukusu, pospite mleveni biber i posolite, a zatim premažite kajmak i poredajte komade tanko sečene slanine. Stavite zatim preko svinjsko meso, rasporedite ocedene marinirane šampinjone i na krupno rende izrendanu šargarepu. Na kraju stavite izlupano pileće belo meso, poredajte tanko sečeni kuleni i pospite na krupno rende narendanim kačkavaljem.

Na radni sto postavite aluminijumsku foliju u dva reda, a zatim pažljivo prebacite nafilovano meso. Pažljivo zarolajte, uvijte u foliju i na kraju dobro uvežite kuhinjskim koncem za pečenje.

U pleh stavite papir za pečenje i sipajte čašu vode. Stavite rolát da se peče u rerni, prethodno zagrejanu na 250°C, dva sata. Posle dva sata pečenja, pleh izvadite iz rerne i pažljivo (vodeći računa da se ne opečete) skinite konac i aluminijumsku foliju. Moćom koja se napravila tokom pečenja prelijte rolát, smanjite rernu na 200°C i vratite ga još nekih 10 minuta, tek da uhvati lepu koru odozgo.

Pečeni rolát možete da poslužite i vruć i hladan. Vizuelno je mnogo lepši, na presek, kada je skroz ohlađen, a što se ukusa tiče, odličan je u oba slučaja.

Jagnjeći but sa aromatičnim travama

Sastojci:

(za 6 osoba)

- 1 jagnjeći but od oko 2 kg

za marinadu:

- 50 ml maslinovog ulja
- kašika koncentrovanog paradajza
- kašičica senfa
- dve grančice svežeg ružmarina
- par grančica svežeg timijana (majčine dušice)
- kašika seckanog vlašca
- kora jednog limuna
- 3-4 čena belog luka (za špikovanje)

za salatu od boranije:

- 500 g zelene boranije
- 50 g pečenih badema
- morska so
- maslinovo ulje
- malo limunovog soka

i još:

- 1,5-2 kg mladog krompira
- 1-2 glavice belog luka
- 1-2 limuna

Priprema:

Jagnjeći but dobro operite, odvojte od žilica i sala pa prosušite.

Pomešajte maslinovo ulje, koncentrat paradajza i senf sa sitno seckanim aromatičnim travama i korom limuna.

Jagnjetinu ušpikujte belim lukom (svaki čen isecite na par "štapića" pa tu i tamo utisnite u meso, u otvor koji ste napravili nožem) i premažite pripremljenom marinadom pa ostavite preko noći u frižideru. Pred pečenje dobro je posolite krupnom, morskom, solju.

Jagnjetinu stavite u pleh i pecite 30 minuta na 200°C. Zatim dodajte oljušten i obaren krompir (kuvajte ga 15-ak minuta od kada provri tj. dok ne omekša) pa nastavite sa pečenjem oko sat vremena s tim da "na pola puta" okrenete meso.

Posle toga dodajte polovine belog luka (sečenom stranom na gore), polovine limuna i nastavite sa pečenjem još oko pola sata.

Meso izvadite i prekrijte folijom da odmori a krompir zapecite (ako imate tu mogućnost, upotrebite gril opciju).

U međuvremenu napravite salatu od boranije: skuvajte boraniju, dobro je ocedite, prelite maslinovim uljem, limunovim sokom, solju... promešajte i dodajte seckane bademe.

Na tanjire za serviranje stavite mlade krompiriće, polovinu limuna i belog luka i po par tanko sečenih šnicli mesa koje ste posuli sa malo majčine dušice.



Rolovana teletina sa spanaćem, pečenom paprikom i fetom

Sastojci:

(za 4-6 osoba)

- 2 kg telećeg paufleka
- 500 g spanaća
- 3 čena belog luka
- 4 pečene paprika
- oko 200 g feta sira
- so, biber, suvi bosiljak

Priprema:

Spanać očistite, beli luk isecite na listiće. U dubljem tiganju, na malo maslinovog ulja propržite beli luk pa dodajte spanać i sačekajte da svane. Odložite u cediljku. Posolite i pobiberite.

Teletinu posolite i pobiberite sa obe strane. Po čitavoj površini mesa rasporedite dobro oceden spanać, preko spanaća stavite papriku, a preko namrvite feta sir. Pospite sa suvim bosiljkom. Blago pritisnite dlanovima pa uvijte u rolat. Ako vam nešto viri van rolata samo isecite nožem. Uvežite kuhinjskim kanapom.

Rernu ugrijte na 200°C.

U pleh u kom ćete peći meso sipajte malo ulja i vode da pokrije dno posude, pa položite meso. Stavite poklopac ili foliju i pecite sat i po, uz povremeno okretanje mesa i polivanje sokom koji pusti. Posle sat i po, skinite poklopac/ foliju i pecite meso još 30 do 45 minuta, kako bi se lepo zapeklo po površini.

Ako imate iskustva sami procenite vreme pečenja, jer jako je bitno da se meso ne presuši. Kada je meso pečeno, izvadite ga iz pećnice i ostavite da se prohladi. Prohlađeno secite na šnite i služite.





O Uskrsu

Nakon Velikog petka sledi **Velika subota**, drugi dan hrišćanske žalosti. Taj dan je Hristos proveo u Hadu, te ga vernici obeležavaju u molitvi i tišini. To je ujedno i poslednji dan nedelje stradanja i smrti. Ponoćnom Vaskršnjom liturgijom završavaju se dani žalosti i počinje praznik uskrsnuća.

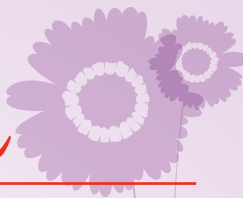
Tako počinje **nedelja, prvi dan Uskrsa**. Pravoslavci u Srbiji se tog dana pozdravljaju rečima Hristos vaskrse, na šta se odgovara Vaistinu vaskrse. To su pozdravi preuzeti iz srpskoslovenskog. Rasprostranjeni su i oni preuzeti iz ruskoslovenskog, a to su pozdrav Hristos voskrese i otpozdrav Vaistinu voskrese. Nedelja je dan kojeg je Isus vaskrsao. Slave se i drugi (pashalni ponedeljak) i treći dan Uskrsa (pashalni utorak). Cela ta sedmica naziva se Velikom, odnosno Strasnom nedeljom. Pravoslavci Uskrs proslavljaju Svetom liturgijom, a katolici Svetom misom.

Desert

Reforma torta.....	22
Lenja pita sa jabukama.....	25
Mimoza torta.....	26-28
Šnenokle.....	31



Reforma Torta



Sastojci:

- 8 jaja
- 16 supenih kašika šećera (cca 500 gr)
- 250 gr mlevenih oraha
- 250 gr margarina
- 250 gr čokolade za kuvanje



Priprema:

Kore

Umutite 8 belanaca sa 8 kašika šećera tako da se napravi pena. Na kraju, dodajte mlevene orahe (nežno promešajte da smesa ne splasne).

Na široki pleh postavite papir za pečenje. Možete i da podmažete pleh sa maslacem i pospete orasima ali je sa papirom za pečenje najsigurnije da se kora ne zalepi. Pecite koru na laganoj vatri oko sat vremena (prvo na 120°C, a posle 15 min smanjite na 100°C). Kad se sa strane uhvati korica i kada blago promeni boju, onda je kora gotova. Najbolje je da proverite čačalicom (ako se smesa ne lepi onda je ispečena). Izvadite iz rerne i još toplu koru isecite na tri dela po dužini.

Fil

Na pari umitite 8 žumanaca sa 8 kašika šećera. Kada počne da se pravi penica, dodajte margarin. U otopljeni margarin ubacite čokoladu i mešajte dok se masa ne ujednači. Fil se brzo pravi ali je važno da ga prestano mešate.

Kada imate i gotov fil redajte tortu na sledeći način: kora – fil – kora – fil – kora – fil. Vodite računa da ostavite dovoljno fila da na kraju pokrijete tortu sa svih strana.

Preljite glazurom od čokolade i ukrasite orasima.





Lenja pita sa jabukama

Sastojci:

- 2 jaja
- 100 g svinjske masti
- 10 g praška za pecivo
- 100 ml mleka
- 15 kašika šećera
- 18 kašika brašna
- rendana kora pola limuna
- 500 g očišćenih i narendanih jabuka
- 3 kašike mlevenih oraha
- 1 kašičica cimeta u prahu
- šećer u prahu za posipanje

Priprema:

Rendane jabuke sa dodatkom 5 kašika šećera stavite u tiganj i dinstajte na vatri dok jabuke ne omekšaju i ne otpuste višak tečnosti. Kada su jabuke gotove, dodajte orahe i cimet, lepo promešajte i sklonite sa vatre da se masa malo prohladi.

Pripremite zatim okrugli pleh, obima 26cm, za pečenje, tako što ćete ga nauljiti i posuti brašnom.

U posudi za mešanje, mikserom umutite jaja, mast i ostatak šećera, a zatim dodajte mleko i brašno i sve lepo sjedinite. Polovinu mase sipajte u pripremljeni pleh za pečenje i u rerni zagrejanu na 200°C pecite oko 10 minuta. Izvadite zatim iz rerne i preko zapečenog testa rasporedite pripremljeni fil od jabuka pa sipajte ostatak mase za testo. Vratite u rernu i pecite još nekih 25-30 minuta. Najbolje je da čačalicom proverite da li je kolač pečen.

Pečeni kolač ostavite da se ohladi, a zatim ga secite na kocke. Pospite šećerom u prahu i poslužite.



Mimoza torta

Sastojci:

Za kore:

- 6 jaja
- 140 g kristal šećera
- 70 g brašna
- 70 g gustina



Za fil:

- 470 ml mleka
- 1 kašika ekstrakta vanile ili 1 kesica burbon vanilin šećera ili sadržaj jedne šipke vanile
- kora 1 limuna
- 2 jaja
- 2 žumanceta
- 50 g šećera u prahu
- 30 g brašna
- 250 ml slatke pavlake za šlag

Za sirup:

- 230 ml vode
- 60 ml ruma
- 50 ml sveže ceđenog soka od pomorandže
- 90 g šećera
- 250 gr čokolade za kuvanje

Priprema:



Prvo pripremite kore. Mikserom umutite jaja i šećer u penastu smesu. Pažljivo, žicom za mešanje, umešajte prosejano brašno i gustin.

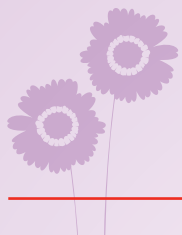
Pleh prečnika 23 ili 24cm obložite papirom za pečenje pa u njega sipajte polovinu pripremljene smese za testo.

Pecite u rerni, prethodno zagrejanj na 180°C, oko 30 minuta ili dok čačkalica koju zabodete u testo ne izađe suva. Pečenu koru izvadite iz rerne i ostavite da se ohladi.

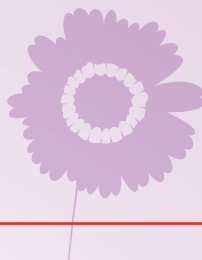
Ponovite postupak za drugu koru sa preostalom smesom za testo.

Kada se obe kore ohlade, presećite ih po visini na pola tako da od svake kore dobijete dve kore, tj. ukupno četiri.





Mimoza torta



Zatim pripremite fil. Stavite mleko, vanilu i koru limuna da provri. Procedite i izbacite koru limuna. Posebno umutite jaja, žumanca i šećer u prahu u penastu smesu. Pažljivo, žicom, umešajte prosejano brašno. Kutlačom sipajte u umućena jaja, malo po malo, vrelo mleko i konstantno mešajte žicom. Mleko je neophodno dodavati polako kako se jaja ne bi zgrudvala. Nakon što ste umešali svo mleko, prebacite sve u šerpu i vratite na ringlu, na srednju temperaturu, i kuvajte uz stalno mešanje žicom dok se fil ne zgusne. Fil je gotov onda kada po dnu povučete crtu kašikom a za njom ostaje čist trag. Neophodno je da stalno mešate kako fil ne bi zagoreo po dnu šerpe. Ostavite da se potpuno ohladi.

Kada je skuvani krem potpuno ohlađen, čvrsto umutite slatku pavlaku, a zatim u nju dodajte krem i još malo mutite mikserom da se sve sjedini.

Na kraju pripremite sirup. Sve sastojke stavite u šerpicu i kuvajte dok se šećer ne istopi. Nemojte pustiti da se previše zgusne jer se ovim natapaju kore.

Sastavljanje torte:

Na dno veće činije postavite dve trake papira za pečenje u vidu krsta. Na dno prvo stavite jednu koru. Četkicom je premažite sirupom, ne previše kako posle ne bi bila gnjecava. Preko kore premažite jedan sloj krema, poklopite drugom korom, premažite sirupom, ponovo namažite fil, i na kraju preko postavite treću koru koju ste sa jedne strane namazali sirupom, tako da je ta strana uz fil. Pazite da vam ostane malo fila za premazivanje.

Pritisnite malo rukama pa ostavite u frižideru da odstoji preko noći.

Četvrtu koru nemojte mazati sirupom i ostavite je na nekom mestu gde se preko noći neće osušiti.

Preostali sirup bacite, a preostali fil ostavite takođe u frižideru preko noći.

Sutradan koru koja je preostala isecite na kockice. Izvrnite tortu na tanjir na kome ćete tortu i poslužiti, po površini je premažite filom koji je preostao pa preko "polepите" kockice isečene kore.

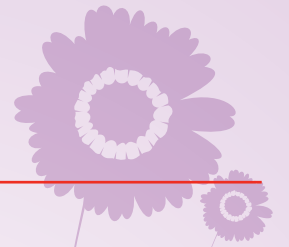
Napomena:

Nakon što ste u činiju, prilikom slaganja torte, stavili prvu koru, ona će se malo saviti i nastaćе udubljenje. To udubljenje gledajte da potpuno napunite filom kako bi torta na kraju imala oblik kupole.





Šnenokle



Sastojci:

- 1 l mleka
- 6 jaja
- 7 kašika šećera
- kašičica brašna ili gustina



Priprema:

U mleko lagano umešajte jednu kašiku šećera, možete dodati i vanil šećer. Stavite mleko na vatru da provri.

Od belanaca ulupajte čvrst šne. Kašikom vadite knedle od šnea i stavljajte u mleko koje vri. Spuštajte ih lagano, da se ne raspadnu. Kuvajte, povremeno ih okrećući i na jednu i na drugu stranu. Izvadite ih rešetkastom kašikom i ređajte u posudu u kojoj ćete i servirati šnenokle.

Žumanca i šest kašika šećera dobro izradite kulinarskom žicom u skoro tečnu i penastu masu. Dodajte gustin ili brašno te sipajte u mleko u kom ste kuvali šnenokle.

Stavite na šporet i ponovo žicom dobro lupajte masu kako se ne bi stvorile grudvice, sve dok ne provri. Ovim žutim kremom prelijte šnenokle.

Ostavite ih da se dobro ohlade pa ih poslužite uz kakao prah ili karamel.





O Uskrsu

Na Veliki petak farbaju se **uskršnja jaja**, najviše crvenom bojom, koja simbolizuje Isusovu krv. Jaja se od nedelje tj. Usrksa jedu, poklanjaju i njima se kuca.

U nekim zemljama, običaj je da se umesto farbanih poklanjaju jaja i druge figure od čokolade. Preuzet iz paganskih običaja, jaja „donosi“ uskršnji zec. Prvo crveno jaje koje se ofarba naziva se **čuvarkuća**.

Farbanje jaja

Farbanje jaja - izbeljivanje i farbanje u kafi.....	34
Jaja kao klikeri.....	37
Leopard jaja.....	38

Farbanje jaja - izbeljivanje i farbanje u kafi

Potreban materijal:

- 10 jaja
- 4 kašike sirćeta
- prstohvat soli
- par listića peršuna ili neke druge biljkice, cvetić...
- nove ženske čarape ili gaza
- gumice ili kanap
- 4-5 kašika kafe

Priprema:

Izbeljivanje jaja

Jaja preko noći držite na sobnoj temperaturi i pre beljenja ih operite blagim rastvorom deterdženta. Ako ćete ih ostavljati samo tako izbeljena onda ih možete "ukrasiti" kojim listićem tj. pokvasite listić, prilepите za jaje i pažljivo umotajte jaje u žensku čarapu (ili gazu) i pričvrstite gumicom ili kanapom. Poređajte jaja u šerpicu, prelijte hladnom vodom da ogrežne i stavite 4 velike kašike sirćeta i malo soli.

Na laganoj vatri (ne jako da vri već lagano) kuvajte jaja 10 minuta (od kad voda provri) a onda ih ostavite još 15 minuta u toj vodi.

Zatim skinite čarapu i žicom za pranje sudova blago trljajte jaja i boja sa njih će se skinuti tj. jaja će biti znatno svetlija.

Farbanje jaja kafom

Najbolje je koristiti jaja sa belom ljuskom ali ako nemate takva onda cela jaja izbelite gore opisanom metodom pa ukasite listićima i prelijte jakim crnom kafom. Ostavite ih preko noći a sledećeg dana ih izvadite, blago operite i premažite vaticom umočenom u ulje.





Jaja kao klikeri

Potreban materijal:

- jaja
- farbe za jaja u prahu
- ulje
- sirće

Priprema:

Za ovu tehniku najbolje je koristiti jaja sa što svetlijom ljuskom, kako bi efekat bio vidljiviji. Jaja skuvajte pa ostavite da se ohlade.

Svaku boju rastvorite u toploj vodi u posebnim činijicama. U svaku dodajte kašiku ulja i sirćeta. Kašičicom promešajte vodu pa brzo spustite jaje i kašičicom ga vrtite u krug. Izvadite na papirnati ubrus pa obrišite. Za jači efekat, možete jaja ostaviti u boji par minuta, pa izvaditi i obrisati. Dodatno premažite sa uljem.



Leopard jaja



Potreban materijal:

- kuvana jaja
- žuti marker
- braon senka za oči
- crni ili tamno sivi ajlajner
- čašica za rakiju

Priprema:

Jaje postavite na čašicu za rakiju kako bi stajalo stabilno.

Žutim markerom na nekoliko mesta iscrtajte nepravilne ovalne oblike. Crtajte veće i manje oblike kako bi print izgledao što prirodnije.

Pre nego što se marker osuši preko njega četkicom za senku premažite braon senku. Ukoliko na šari ima gromuljica, oduvajte ih.

Uz pomoć ajlajnera docrtajte nekoliko linija oko svake šare kako bi podsećale na šaru leopardovog krzna. Možete i u centru svake šare nacrtati sitnu liniju ili tačkicu.

Nastavite dok ne išarate svako jaje.

Dodatni saveti:

Kada crtate šare markerom nemojte išarati celo jaje već nacrtajte šaru na samo nekoliko mesta.

Senku je potrebno naneti dok se marker nije sroz osušio jer će se prilikom sušenja markera senka zalepiti za ljusku jajeta pa se neće skidati prilikom dodira.

Možete koristiti nekoliko nijansi braon senke kako bi print izgledao što prirodnije.





O Uskrsu

*U **Timočkoj Krajini**, za Uskrs se mese hlepčići sa ofarbanim jajetom unutra i dele se deci. Na sam dan Uskrsa, ujutru kada se ustane, majke deci trljaju obraze prvim ofarbanim crvenim jajetom koje se u ovim krajevima zove **peraška** govoreći „crveno rumeno kao peraška“.*

Prema starim običajima, peraška se ujutru stavljala u korito sa vodom uz zdravac, vrtiku, cviliku i koprivu i tu su se kupala deca, za zdravlje.

Recepti sa kuvanim jajima

Zalogajčići od jaja sa kajmakom.....	43
Tart sa jajima i brokolijem.....	44
Jaja punjena tunom.....	47





Zalogajčići od jaja i kajmaka

Sastojci:

- 100 g kajmaka
- 2 kuvana jaja
- 140 g topljenog sira (tipa Zdenka sir)
- so i biber po ukusu
- perca mladog luka
- tanko sečene kriške hleba

Priprema:

Kružnom modlicom za keks vadite krugove od hleba. Ukoliko želite, krugove možete blago istostirati na tiganju sa obe strane. Mladi luk sitno iseckajte.

Kajmak, jaja i sir izmiksajte u blenderu u glatku smesu. Probajte pa začinite solju i biberom po ukusu. Smesu prebacite u poslastičarski špric i na svaki krug hleba istisnite kupicu.

Pospite sveže mlevenim biberom i seckanim mladim lukom.

Čuvajte u frižideru do služenja.

Napomena:

Umesto mladog luka, kupice možete posuti i sitno seckanim peršunovim listom ili vlašcem. Vlašac možete umešati i u smesu nakon što ste je izblendirali ukoliko želite da krem bude šaren.

Tart od brokolija i kuvanih jaja

Potreban materijal:

(za okrugli kalup prečnika 25 cm)

Za testo:

- 150 g integralnog pšeničnog brašna
- 150 g belog mekog brašna
- 60 ml maslinovog ulja
- oko 170 ml vode
- ravna kašičica soli
- malo sode bikarbone

Za fil:

- 1 srednji cvet brokolija
- 100 ml slatke pavlake
- 1 jaje + 1 belance
- 1 čen belog luka
- so, biber
- 4 tvrdo kuvana jaja

Za premaz:

- 1 žumance
- malo krupne morske soli
- malo sveže majčine dušice



Priprema:

Testo: U činiju stavite sve suve sastojke, dobro ih promešajte pa dodajte ulje i vodu, malo po malo, koliko treba da zamesite testo. Dobro ga umesite, pokrijte providnom folijom i ostavite pola sata da "odmori".

Fil: Brokoli isecite na manje cvetove i kuvajte 5 minuta na pari. Kada se malo prohladi isekajte ga pulsno u električnoj seckalici (ili ručno), preručite u činiju a onda dodajte pavlaku, jaje i belance (žumance je za premaz), so, rendan beli luk. Sve dobro promešajte.

Slaganje pite: Kalup za pitu obložite papirom za pečenje, testo podelite na dva dela (jedan malo veći), rastanjite prvo taj veći i stavite na dno posude tako da malo prelazi i preko ivica. Sipajte malo fila, poredajte polovine kuvanih jaja (sečenom stranom na dole), stavite ostatak fila, sve lepo poravnajte i od gore stavite rastanjen onaj drugi deo testa. Testo koje prelazi preko ivica kalupa isecite, dva testa spiralno spojite, premažite celu pitu žumancetom, ukrasite sa ostatkom testa, pospite krupnom morskom solju i stavite u rernu na 200°C da se peče oko sat vremena.

Kada pita od gore fino porumeni uključite malo program za pečenje samo dole, da se pita bolje zapeče.

Izvadite pitu iz rerne, sačekajte 15-20 minuta da malo "odmori" a zatim je servirajte.

Napomena: Ako imate ostatak pečenja i njega možete iseckati na sitne kockice i dodati u fil.





Jaja punjena tunom

Sastojci:

- 10 barenih jaja
- 2 kašike kisele pavlake
- konzerva tune u komadu
- so i biber

Priprema:

Jaja očistite i prepolovite lagano tankim nožem na polovine, vodeći računa da budu jednake. Žumanca izvadite u jedan sud i fino ih usitnite viljuškom tako da nema grudvica. Dodajte kiselu pavlaku i tunjevinu koju ste prethodno iscedili od ulja. Dodajte soli i bibera po ukusu i dobro izmešajte smesu.

Važno je da smesu lepo sjedinite, viljuškom, polako, da nema grudvica i da ona bude homogena. Nemojte masu mutiti mikserom jer će biti vodenasta tj. opustiće se.

Dobijenom smesom punite jaja. Ukrasite ih povrćem za finalan lep izgled. Preporučujemo rukolu i čeri paradajz.

Zahvaljujemo blogovima:



PALACHINKA HRANA & PUTOVANJA



prethvat soli
RECEPTI I PRIJE O HRANI

Pogledajte i prethodne knjižice recepata:

Fantastični deserti sa kafom

Srećna slava! 16 recepata za slavska predjela i sitne kolače

Prijatno!



Pratite Doncafé na:

 www.facebook.com/ljubitelji.kafe

 twitter.com/Ljubitelji_kafe

 pinterest.com/ljubiteljikafe

Pratite NajboljaMamaNaSvetu.com na:

 Facebook.com/NajboljaMama