

coolerica

JELA NA ŽLICU

Mojim roditeljima za moju djecu.



WEB ADRESA KNJIGE RECEPATA

www.coolinarika.com/coolerica/30083

Kazalo



4

Grah vojnički

6

Grah sa kiselim zeljem (kupusom)

8

Grah sa kiselom repom

10

Grah s ječmom - ričet laganiiji (light)

12

Bograč – kotlić

14

Grah varivo s mesom

16

Grah na planinarski “brzi”

18

Fiš paprikaš

20

Grah sa svježim mladim kupusom (zeljem)

22

Riblji paprikaš od bakalara

24

Grah mladi povrtni sa svježim mesom

26

Ćufte

28

Sarma

30

Paprikaš za početnike

32

Juha domaća od mesa i povrća

34

Pileći paprikaš mljac

36

Paprikaš "za svakog ponešto"

38

Paprikaš od jetrica

40

Povrtna juha

42

Grah s ječmom (ričet) zapečen

43

Kotlić s mariniranom svinjetinom

45

Kolinjska (kisela) juha ili župa s heljdom

47

Juha zagorska s gljivama

49

Kisela juha od kuhanog suhog mesa

51

Lonac s janjetinom

53

"Grah na classico" po bakinim uputama :))

56

Sjećanja



AUTOR RECEPTA

VRIJEME PRIPREME

arasic

120 min.

GRAH VOJNIČKI

Evo jedan grah klasični tzv. vojnički.... iako je za takovo jelo teško napisati recept, uvijek postoji ovo ili ono, ali od nekud se mora krenuti....



SASTOJCI

Za 8 osoba

GRAH

700 gr suhog graha
700 gr suhih rebrica i/ili
slanine
1 velika mrkva
2 veće glavice luka
2 - 3 žlice pirea od rajčice
2 lista lovora
sol, papar, vegeta
1 feferon po ukusu
200-300 gr sitno sjeckane
govedine (po ukusu)

PRIPREMA

- 1 preko noći namočeni grah kratko prokuhajte, procjedite, nadolijte po mogućnosti s toplom vodom oko 2-3 litre...
- 2 suho meso domaće isto je dobro prije namočiti, prokuhati, isprati, dodati također grahu (ako je špek, dodajte kožicu odmah, a meso sitno narezano kasnije...)
- 3 dodajte povrće i kuhajte dok voda ne pobijeli, tada je grah kuhan (probajte ga)
- 4 grah možete prije lagano posoliti, ali oprezno zbog suhog mesa...

ZAPRŠKA

100 gr svinjske masti (ili ulje)

3 žlice brašna (oko 60 gr)

*2-3 žličice crvene paprike (po
ukusu može dio ljute)*

2-3 češnja češnjaka

- 5 u grah po ukusu možete nasjeckati i drugo korjenasto povrće kao celer i peršin..
- 6 za zapršku na masti ili ulju kratko popržite brašno, crvenu papriku, češnjak (netko ga ne stavlja), podlijte HLADNOM vodom, jer se lakše razmuti i ulije u lonac (kada je voda topla ili juha iz graha prebrzo se zgusne i teže je uliti u lonac)
- 7 dodajte lovor i još na laganoj vatri kuhajte desetak minuta i do kraja začinite...

SAVJETI

- 1 što više sastojaka mesa (dobro ide i govedina) i povrća to je grah bolji....
- 2 što je veća količina to je grah bolji
- 3 100 gr graha i 100 gr suhog mesa po osobi je normativ za jako gladne i VELIKEEE ljude
- 4 dodajte još neki svoj štih ili notu u grah jer to je jelo za kreacije... a ovo je osnovni recept sa nekoliko savjeta
- 5 vodite računa da li je domaće suho meso ili iz dućana zbog dužine kuhanja i otkuhavanja...
- 6 mnogi se boje zaprške, a grah bez nje nema onaj THE okus, ali crvenu mljevenu papriku svakako dodajte u lonac, a brašno razmućeno u vodi dodajte u grah za gustinu ako ne radite zapršku
- 7 ili ako volite jako jušni grah "čorbast", nemojte raditi zapršku, ali obavezno dodajte papriku i lovor...
- 8 a moji prijatelji iz Dalmacije u tom slučaju napravite "pešt"

IsprobaliKorčulaBrocka



POSLUŽIVANJE

Dobar kruh, kisela paprika, crveni luk



AUTOR RECEPTA

VRIJEME PRIPREME

arasic

90 min.

GRAH SA KISELIM ZELJEM (KUPUSOM)

Došlo vrijeme za takva jela, zaželeli smo ih se, kao roštilja u proljeće....



SASTOJCI

Za 6 osoba

GRAH SA KISELIM ZELJEM (KUPUSOM)

500 gr mladog graha
500 gr kiselog zelja narezanog
700 gr svježe svinjetine s
kostima
200 gr dimljenog mesa
2 glavice luka
1 mrkva
1 žlica mljevene crvene
paprike
1 feferon (po ukusu)

PRIPREMA

- 1 Luk narežite na kockice, a mrkvu na kolutiće
- 2 Sve sastojke stavite u lonac i prelijte s vodom i satvite kada proključa na laganu vatru ...
- 3 Oprano kiselo zelje možete prethodno malo prodinstati (ja da)
- 4 Oprezno začinite i dodajte suhe začine...
- 5 Dodajte kiselo zelje nakon cca 40 minuta
- 6 Nakon 10 minuta napravite zapršku koja daje

*1 žlica koncentrata rajčice
1-2 lista lovora
suhi začini po ukusu (kim,
majčina dušica, mažuran)*

ZAPRŠKA

*1-2 žlice brašna
1-2 žlice masnoće po ukusu
1 žlica crvene paprike
1-2 češnja češnjaka
hladna voda*

glavni okus ...

- 7** Ako ju ne volite dodajte samo papriku i/ili brašno razmućeno u vodi i sjeckani češnjak
- 8** promješajte i neka kuha 10 minuta i začinite po ukusu ...



POSLUŽIVANJE

Ja meso kuham u komadima i serviram posebno, duboke zdjele, dobar kruh kojeg sam jutros pekao



AUTOR RECEPTA

VRIJEME PRIPREME

arasic

90 min.

GRAH SA KISELOM REPOM

Jedno od omiljenih jela u sjeverozapadnoj Hrvatskoj, nije komplicirano i nešto novo , pa eto kako ja pravim



SASTOJCI

Za 6 osoba

GRAH S KISELOM REPOM

*500 gr kisele repe
500 gr mladog graha (ili
suhog 250 gr namočenog)
1 kg mesnatih svježih kostiju
od svinjskog vrata
2 svježe ili dimljene svinjske
nožice
malo suhog mesa i/ili špeka
(ako nogice nisu dimljene)
2 male glavice luka
1 mrkva
komadić celera*

PRIPREMA

- 1 Stavite sastojke kuhati po redu, suho meso, lovor, suhi grah, ako je mladi grah malo kasnije od suhog (možete prvu vodu baciti od suhog graha i suhog mesa i kožica), biber u zrnju, svježe meso, nakon cca 30 min. opranu kiselu repu...
- 2 Dodajte sitno kosano povrće ...
- 3 Ako radite zapršku izvadite kuhano meso, napravite zapršku (masnoća, luk brašno, crvena paprika i voda) i krčakajte 10 minuta, vratite meso (može i narezano i odvojeno s kostiju)....
- 4 Začinite do kraja ...

*komadić peršina
lovor, biber u zrnu
sol, crvena paprika*

ZAPRŠKA

*1 mala glavica luka
1 - 2 žlice brašna
1-2 žlice crvene slatke i/ili ljute
paprike
masnoća*



POSLUŽIVANJE

To je pravo jesensko jelo.....

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA*arasic***VRIJEME PRIPREME**

45 min.

GRAH S JEČMOM - RIČET LAGANIJI (LIGHT)

Mladi grah, ječam , povrćeee, svježe meso po izboru idealno za neki kišni dan ...

**SASTOJCI**

Za 6 osoba

500 gr mladog graha (ili iz
limenke)

100 gr ječma

500 gr svježeg mesa

2 glavice luka

1-2 mrkve

2 rajčice

2 česna češnjaka

1 komad celera

sjeckani peršin

1-2 žlice suhog mesa (slanine i
slično)

PRIPREMA

- 1 Ječam i grah isperite, luk sitno nasjeckajte, mrkvu, rajčicu, celer na kockice, a peršin sitno nasjeckajte ... Meso isjecite na veće komade a slaninu na trakice ...
- 2 Luk zažutite , malo posolite i poparite, dodajte slaninu do se zastakli, dodajte meso kratko prodinstajte, pa mrkvu, češnjak, ostalo povrće (rajčicu, a eventualno i papriku, krumpir), kratko pirjajte, dodajte koncentrat rajčice ...
- 3 Dodajte ječam i mladi grah (ako je grah iz limenke dodajte ga sasvim na kraju), podlijte toplom

*1-2 žličice koncentrata rajčice
1-2 lista lovora
sol, papar, vegeta*

***I JOŠ PO VOLJI AKO
VOLITE***

*1 svježa paprika, ljuti feferon
1- 2 kom krumpira*

vodom ili temeljcem i kuhajte dok omekša, začinite do kraja .., dodajte sjeckani peršin ...

- 4** Po volji na kraju razmutite malo škrobnog brašna ili juhe od gljiva i povežite varivo

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

arasic

VRIJEME PRIPREME

120 min.

BOGRAČ – KOTLIĆ

Budući da na portalu nema recepta za ovo jelo, a ono je omiljeno posebno u Međimurju i Prekmurju, nije moj a skinuo sam ga prije 15 tak godina iz jedne jugoslavenske kuharice i otada skuhao bezbroj puta, pa evo za ljubitelje kotlića jedan recept za kolekciju.

Originalno je vrlo ljutog okusa a ovo je varijanta za svakog.



SASTOJCI

Za 10 osoba

1 kg Goveđeg mišića (bočing)
500 gr svinjetine (plečka i/ili rebarca)
500 gr divljači (ako nema povećajte ostalo)
1 kg luka
1 kg krumpira
1-2 svježe paprike (po ukusu, najbolje crvene vrste))
2 žlice slatke mljevene paprike

PRIPREMA

- 1 Na ulju ili masti zažutite luk, ako koristite i svježu papriku i nju lagano prodinstate, malo posolite i promiješate, dodate začine za gulaš (2/3 češnjaka, kim, mažuran), papriku mljevenu, rajčicu, dodate malo tople vode i pirjate 30 min,
- 2 dodajete meso po tvrdoći (srnetina zadnja),
- 3 kad omekša dodate krupno narezan brašnasti krumpir,)ako je za drugi dan skuhajte posebno sutra pa dodajte unutra ili servirajte posebno),

*2 žličice ljute mljevene paprike
2 žlice koncentrata rajčice ili
1/2 l pasirane rajčice (može
kombinacija)
3-4 dl crnog vina
5-10 česni češnjaka (po ukusu)
1-2 feferona (po ukusu)
sol, papar, vegeta, lovor
kim, mažuran
ružmarin po ukusu
brašno ili ribani krumpir za
gustinu (ili juha od gljiva)*

feferon po ukusu, podlijete (topli temeljac ili voda),

- 4 začinite, okus poboljšate vinom, ostalim češnjakom, zgusnemo ribanim krumpirom ili brašnom, ali vjerujte dobitna kombinacija je 1-2 vrećice kvalitetne juhe od vrganja.
- 5 obavezan huuuu kuhara na kraju u kotlić
- 6 Evo uzorka i Koprivnice kako su to uslikalenotsoevilsmile2204



POSLUŽIVANJE

Servirajte u dubokim tanjurima i uz to stavite kiselu papriku, feferone, tabasco za one koji vole ljuto, i dobar kruh.



AUTOR RECEPTA

VRIJEME PRIPREME

arasic

120 min.

GRAH VARIVO S MESOM

Grah varivo sa suhim mesom je kultno jelo ovih prostora, idealan za "počistiti" frižidere (špek, kobasice, kožice, kost šunke ili pršuta)...., samo mora biti veća količina... Majstori kojima sam ga kuhao NAKON JELA su rekli da danas ne mogu biti gotovi, da dolaze OPET sutra i neka grah pospremim u frižider...



SASTOJCI

Za 10 osoba

GRAH VARIVO S MESOM

750 gr graha
700 gr suhog mesa (rebarca, slanina, kožice...)
300 gr govedine
2 velike glavice crvenog luka
1 velika mrkva
2 česna češnjaka
ostalo povrće paprika, celer, peršin, rajčica...

PRIPREMA

- 1 Otkuhajte suho meso (ovisno o vrsti i 30 tak minuta) i procijedite
- 2 prokuhanu slaninu (špek) domaće dimljene kobasice i sl. ostavite sa strane i dodajte nasjeckane pred kraj kuhanja
- 3 govedinu nasjeckanu na kockice, kožice, kost šunke, koljenicu i sl. dodajte odmah
- 4 prokuhajte preko noći namočeni grah i prvu vodu

*1 žlica koncentrata rajčice
2 žličice ljute crvene paprike
feferon po ukusu
lovor
sol, papar, vegeta
biber u zrnu*

ZAPRŠKA

*2-3 žlice brašna
1 žlica crvene paprike
2-3 žlice masti ili ulja
1 česan češnjaka*

bacite

- 5** u toplu vodu stavite grah, suho meso i svo nasjeckano povrće
- 6** kada zavri začinite (sol oprezno) i kuhajte dok ne omekša
- 7** 15 tak minuta prije kraja kuhanja stavite odvojeno suho meso i/ili kobasice, sve nasjeckano na kockice
- 8** pripremite zapršku, podlijte ju s juhom iz graha i dodajte u lonac
- 9** lagano miješajte i začinite do kraja
- 10** Mnogi ne "vole" zapršku iako ona daje onaj glavni tek, pa možete razmutiti juhu od gljiva s paprikom i umješati u grah..., ili dodati "pešt" (sitno sjeckana panceta, češnjak i peršin)...
- 11** obavezan huuuu kuhara na kraju u kotlić Eto Babilu isprobala pa Jasminkazg1



POSLUŽIVANJE

Najbolji je sutra i prekosutra, servirajte ga nakon što se "odmori", ako je premastan pokupite s vrha salvetom masnoću, uz njega dajte luk, kiselo povrće, feferone, tabasco...

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA*arasic***VRIJEME PRIPREME**

45 min.

GRAH NA PLANINARSKI “BRZI”

Ideja ovog graha je priprema od onog što se ima pri ruci. Znači ponesete nešto začina, par limenki graha ili vrećicu mladoga graha i kotlić u planinarski dom i vjerujte, ostalo potrebno naći ćete u naprtnjačama druželjubivih planinara. Isto tako je dobar i kod kuće na štednjaku. Ovaj recept ću napisati za onda kada imate idealnu kombinaciju sastojaka.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

6 žlica ulja
300 g miješanog mljevenog
mesa
200 g Pancete Podravka
2 para Kranjskih kobasica
Podravka (330 g)
350 g luka
200 g šampinjona ili nekih
drugih svježih gljiva
1 žlica Vegete

PRIPREMA

- 1 Na zagrijanom ulju u dubljoj posudi kratko popecite mljeveno meso. Dodajte pancetu narezanu na kockice i kobasice narezane na kolutiće pa sve popecite na srednjoj vatri dok panceta ne postane prozirna.
- 2 Mesu dodajte očišćeni i sitno nasjeckani luk, oprane i na četvrtine narezane šampinjone i žlicu Vegete. Lagano popecite oko 5 minuta dok voda od šampinjona ne ispari.

*2 žlice Slatke paprike mljevene
Podravka
1 ljuti feferon
1 žličica čilija u prahu
4 žličice Koncentrata rajčica
Podravka
1,2 l vode
2 limenke Smeđeg graha
konzerviranog Podravka
1 vrećica Krem juhe od gljiva
Podravka
sol
Crnog papra mljevenog
Podravka*

- 3** Dodajte crvenu mljevenu papriku, feferon, čili u prahu, koncentrat rajčice i sve popecite još oko 1 minutu.
- 4** Zalijte s 1 l tople vode. Poklopite, pustite da zakuha, pa smanjite vatru na najslabije i kuhajte 10-15 minuta.
- 5** U međuvremenu otvorite limenke graha, ocijedite i isperite grah.
- 6** Nakon što se meso kratko prokuhalo, dodajte mu grah i kuhajte još 10 minuta.
- 7** U 200 ml hladne vode razmutite krem juhu od gljiva, pa je ulijte u grah da ga malo zgusne. Kuhajte još 5 minuta, po potrebi posolite i popaprite.



POSLUŽIVANJE

Poslužite toplo uz fini domaći kruh.



SAVJET

Ako želite, u ovo jelo možete staviti svježju rajčicu i papriku narezane na kockice u trenutku kad stavljate luk i šampinjone. Umjesto mljevenog mesa možete 1-2 para svježih kobasica istisnuti iz crijeva.



NAPOMENA

Moji originali
Planinarski kotlić



AUTOR RECEPTA

VRIJEME PRIPREME

arasic

40 min.

FIŠ PAPRIKAŠ

Evo prvi ovogodišnji fiš uz Dravu....Temeljac je napravljen dan prije... Biti će nas 20 tak ljudi... No, nije fiš jedino za jesti, rešetka na roštilju je već vruća...



SASTOJCI

Za 20 osoba

FIŠ PAPRIKAŠ

5 kg ribe 3,5 kg čistog šarana
1,5 kg čistog soma
4 velike glavice luka
5 žlica kvalitetne slatke
paprike
5 žličica ljute paprike
4-5 žlica koncentrata rajčice ili
4-5 sitno sjeckanih oguljenih
svježih rajčica
0,5 l pasirane tj. domaće
rajčice odnosno
1-2 feferona (po ukusu)

PRIPREMA

- 1 Stavite sastojke za temeljac, osim ribe, u lonac i kuhajte cca 30 min, tada dodajte ribu i kuhajte cca 15-20 min
- 2 Procjedite, očistite ribu od kostiju i sve propasirajte ili izmiksajte (možete napraviti dan prije ili samrznuti za prvu priliku...)
- 3 Na vrlo malo ulja stavite luk, i lagano posolite i kad omekša dodajte 4 žlice koncentrata rajčice, odnosno pasiranu domaću ili sitno sjeckanu svježu, 2 žlice crvene paprike i kratko promješajte, dolijte malo vode i kratko pirajte...

*sol
vegeta po ukusu
0,5 l bijelog vina ili malo octa
ili soka od limuna*

TEMELJAC (6-7 L)

*1 manja mrena
1 manji klen odnosno bilo koja
riba koju vam nije žao samljeti
3-4 odreska šarana
glave i repovi štuke i soma
2 velike mrkve
komad prešina i celera (po
ukusu)
4 srednje glavice luka
15 zrna papra
1-2 lista lovora*

- 4** dodajte temeljac, kada proključa, dodajte ostatak paprike, lovor, i ribu
- 5** sve zajedno kuhajte 20-30 min na jakoj vatri, po potrebi dodajte još malo vode...
- 6** 10 tak minuta prije kraja dodajte vino, začinite po ukusu (ne pretjerujte s ljutinom, jer se može zaljutiti i u tanjuru)
- 7** dobar tek...



POSLUŽIVANJE

Servirajte uz dobre široke rezance ili žgance...

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

arasic

VRIJEME PRIPREME

45 min.

GRAH SA SVJEŽIM MLADIM KUPUSOM (ZELJEM)

Mlado "zelje" kako se kod nas kaže, kupus, grah, malo suhog mesa i evo vrhunskog jela...

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

GRAH S MLADIM

*1/2 glavice mladog kupusa
(zelja)*

*400 gr ocjeđenog kuhanog
graha*

1 veća glavica luka

1 žlica pasirane rajčice

1 žlica mljevene slatke paprike

1 mrkva

1 žličica mljevene ljute paprike

1 dl bijelog vina

1 list lovora

PRIPREMA

- 1 na vrelo ulje kratko stavite suho meso, pa luk i mrkvu
- 2 zatim dodajte sjeckano zelje (kupus)
- 3 malo posolite, dodajte papriku, promiješajte, dodajte rajčicu, podlijete vinom...
- 4 dinstajte dok kupus ne omekša, dodajte ocat i začinite po ukusu
- 5 dodajte ocjeđeni grah, podlijte da prekrije sastojke, dobro zagrijte, zgusnite po želji (brašno, juha od

*1-2 žlice aceto balsamico ili
drugi ocat
3-4 šnite suhe slanine
1/2 para kobasice
sol, papar*

gljiva)...

6 dobar tek

7 u svakom receptu kuhar može zadati onaj svoj završni udarac....

8 – netherland 2. – lilly-cool



POSLUŽIVANJE

Dodajte samo dobar kruh i mladi luk, odnosno salatu po izboru... Savjet ako imate mladi nekuhani grah, možete sve sastojke bez pirjanja dodati odmah, a ako je kuhani grah desetak minuta prije kraja, i kada je kuhano zagustiti po želji, to je light varijanta



AUTOR RECEPTA

VRIJEME PRIPREME

arasic

60 min.

RIBLJI PAPRIKAŠ OD BAKALARA

Ovo je kontinentalni način spremanja svježe morske ribe, na umjereniji način od mojih Slavonaca, a ništa ne smeta ako se i morske i slatkovodne ribe pomješaju, pa neka se to zove "FIŠ-ET" ili "BRU-FIŠ"...to sam kuhao i od ugora...



SASTOJCI

Za 8 osoba

RIBLJI PAPRIKAŠ OD BAKALARA

1200 gr fileta svježeg
bakalara, može i škarpa
600 gr luka
2 veće mrkve
2 žlice koncentrata rajčice
4 česna češnjaka
1 žličica ljute crvene paprike
2 žlice slatke crvene paprike
1 dl rajčice pasirane
1 korijen peršina

PRIPREMA

- 1 izdinstajte luk, lagano posolite
- 2 dodajte ostalo naribano ili sitno nasjeckano povrće, i dinstajte dok ne omekša
- 3 dodajte crvenu papriku i pasiranu rajčicu, te lovor i promješajte
- 4 podlijte vodom i kuhajte temeljac dok se ne raskuha po ukusu ...
- 5 dodajte ribu nasječenu na zalogaje, dolijte vode dok ne prelije sastojke cca 2 l

*1 komadić celera
kosani peršin
1-2 dl bijelog vina
papar u zrnu
1 žličica vegete pikant ili čilija
po ukusu
2 lista lovora
sol*

- 6** dodajte kosani češnjak i kosani peršin te vino
- 7** još začinite po ukusu (ljutina i sol)
- 8** kuhajte 20-25 min i pustite da se odmori 1/2 h
- 9** obavezan huuuu kuhara na kraju u kotlić



POSLUŽIVANJE

Servirati se može sa širokim rezancima, žgancima, a čak se mogu ukuhati "nokleci"...



AUTOR RECEPTA

arasic

VRIJEME PRIPREME

60 min.

GRAH MLADI POVRTNI SA SVJEŽIM MESOM

Mladi grah, hrpa povrća, svježe meso po ukusu, malo suhe slanine... Pa kako bi bilo da za 100 – ti recept ne bude nešto sa žlicom, pogotovo grah



SASTOJCI

Za 6 osoba

GRAH MLADI POVRTNI SA SVJEŽIM MESOM

500 gr mladog graha
400 gr svježeg mesa (junetina
i svinjetina ili ...)
80 gr suhog špeka
1 veća glavica luka
manji komad poriluka bijeli
dio
2 manje mrkve
2 srednje srednje rajčice

PRIPREMA

- 1 Meso nasjecite na kocke, slaninu i luk na sitno
- 2 Ostalo povrće nasjecite po vlastitom ukusu
- 3 Ako želite ljuće koristite po mogućnosti svježi čili očišćen od sjemenki i nasjeckan
- 4 Na malo masnoće popržite slaninu, 1/2 luka i jednu mrkvu te malo posolite
- 5 Kada se zažuti dodajte meso i dinstajte zajedno dok ne ispari voda

1 komad svježeg kupusa (oko
120 gr)
3 češnja češnjaka
komad crvene svježje paprike
(1/2 veće)
2-3 žlice octa
2-3 žličice crvene paprike
suhi začini lovor, majčina
dušica, mažuran (kim po
ukusu)
sol, papar, vegeta
ljuta paprika ili čili po
vlastitom ukusu

ZA ZGUSNUTI VARIJANTE

ništa
zgnječeni grah
zaprška s crvenom paprikom
škrobno brašno
kiselo vrhnje
krem juha od gljiva

- 6 Zatim dodajte svo ostalo povrće, podlijte ocom (ili vinom)
- 7 Kratko dinstajte
- 8 Dodajte crvenu papriku i suhe začine
- 9 Promješajte i nakon kratkog vremena i podlijte s vodom da prekrije sastojke
- 10 Kada je grah kuhan zgusnite ga po vlastitom izboru
- 11 Začinite do kraja

Zgušnjavanje

- 1 Ništa
- 2 Zaprška brašno, masnoća, crvena paprika
- 3 Zgnječiti (pasirati dio graha)
- 4 Razmutiti škrobno brašno u malo vode, sa ili bez kiselog vrhnja
- 5 Krem juha od gljiva razmućena u malo vode
- 6 Kombinacija nekih navedenih načina

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

arasic

VRIJEME PRIPREME

90 min.

ĆUFTE

Evo i ćufte koje moja obitelj voli, idemo na more i malo budemo smrznuli za dedu i kći koja ne ide s nama

**SASTOJCI**

Za 6 osoba

ĆUFTE

- 1 kg miješanog mljevenog mesa
- 2 glavice luka
- 2 žlice špeka (slanine, pancete)
- 2 jaja
- 2 žlice kosanog peršina
- 1 dl mineralne vode
- 28 gr soli i vegete
- 2-3 navrška noža papra
- 150 gr oprane riže
- 1-2 žličice crvene paprike

PRIPREMA

- 1 Izdinstajte luk i špek s malo soli
- 2 Umutite jaja začine, meso, luk, opranu rižu (sastojke za ćufte)
- 3 Na malo ulja zapržite brašno, zatim crvenu papriku, koncentrat rajčice
- 4 Podlijte sa sokom rajčice, začinite, dodajte sastojke za umak, te dodajte vode po ukusu...
- 5 Oblikujte ćufte veličine po želji i stavljajte u kipuću umak... Krčkajte cca 1 h ...

UMAK

*1/2 l pasirane rajčice
2-3 žlice koncentrata rajčice
2 žlice brašna
1,5 - 2 l vode (ili temeljca)
sol, papar
1-2 žličice crvene paprike
2-3 žličice šećera
1 list lovora
malo bosiljka (sušeni ili svježi)
3-4 kriške svježe paprike
par češnji češnjaka po
vlastitom ukusu*

- 6** Nakon nekoliko stotina komada možete i eksprimirati možete ih i kratko propržiti na tavi prije dodavanja u umak kao Lilly Cool
- 7** Dodajte po ukusu malo češnjaka u umak možete dodati i malo origana
- 8** Uspjeh zajamčen
- 9** ja najčešće dodam komadić kože opranog i namočenog dimljenog mesa (špeka) ili pršuta kao u sarmu
- 10** probajte i dodajte nešto po vlastitom ukusu (ljutinu, rajčicu, vino ...)
- 11** Isprobali zazu Tihaljina Lilly cool Zavajun



TEŽINA PRIPREME

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

arasic

VRIJEME PRIPREME

150 min.

SARMA

Sarma, što još napisati o tom jelu, ovaj recept je inačica mog recepta za ćufte, dakle što dinstati, i koja je osnovna razlika, umak si može svatko prilagoditi svom ukusu



SASTOJCI

Za 6 osoba

SARMA

1 velika glavica kupusa (1,5 -2 kg)

1 kg miješanog mljevenog mesa

2-3 žlice sjeckane slanine i/ili pršuta

150 gr riže

2 glavice luka

1 jaje

list peršina

25 gr soli

1 žličica vegete

PRIPREMA

Sarma

- 1 Prodinstajte sitno sjeckani luk i slaninu
- 2 dodajte ispranu rižu i kratko dinstajte, da se zacakli ...
- 3 dodajte mljeveno meso, promješajte i čim promjeni boju maknite s vatre neka se rashladi
- 4 pomješajte meso, luk, špek, rižu, jaje, kosani list peršina, začine, pustite da malo odstoji, pa ponovo promješajte
- 5 Odvojite listove kupusa i odrežite zadebljanja, po

*1 žličica papra ili više po
ukusu
suho meso slanina, kože
suhe, rebra i sl.
svježe meso krmenadl, vratina
ili mesnate kosti od vratine i sl.
lovor, papar u zrnju*

UMAK

*0,5 l pasirane rajčice
2-3 žlice brašna
3-4 žlice ulja ili masti
1-2 češnja češnjaka
šećer
bosiljak, majčina dušica
crvena paprika
vegeta pikant ili malo čilija*

potrebi isperite pod hladnom vodom

- 6 Uvijajte sarme veličine po ukusu, kod mene su prve velike pa sve manje, ali to ne smeta ...
- 7 Obreske od listova, i ostatak glavice kupusa sitno nasjeckate i dio stavite na dno lonca, ostalo između sarmi
- 8 sarme slažite u krug i između suho meso i sl...
- 9 gore stavite (po ukusu) svježe meso i/ili mesnate kosti
- 10 dodajte lovorov list i papar u zrnju
- 11 prelijte umakom (ili samo vodom)
- 12 kuhajte cca 2 h, dolijte vode po potrebi

Umak

- 1 na masnoći kratko popržite brašno, protisnuti češnjak
- 2 dodajte malo crvene paprike
- 3 podlijte rajčicom, dodajte začine (po ukusu)
- 4 dolijte vode cca 1, 5 l, miješajući
- 5 kada provri prelijte preko sarme



POSLUŽIVANJE

Meni je sarma bolja s ovakvim umakom, mada neki vole samo bistru juhu ...Odlučio sam se dinstati sva 3 glavna sastojka, ali meso vrlo kratko, sarma je rahla i vrlo ukusna



AUTOR RECEPTA

VRIJEME PRIPREME

arasic

90 min.

PAPRIKAŠ ZA POČETNIKE

Znam kako je meni bilo na početku, sada ne trebam recept, već vizualno određujem količine sastojaka, to je smisao ovog recepta koji nije ništa novo, nego za mlade mame i tate, studentice i studente, a i neke druge.... dati ću vam odvagju sastojaka ali probajte prema slici po količini mesa odrediti ostalo...



SASTOJCI

Za 6 osoba

PAPRIKAŠ

*miješano meso koliko imate
(zajedno je 1 kg – govedina,
repići i teletina)
trećina crvenog luka (350 gr,
tu je i komad poriluka
uključen)
1 srednja mrkva po ukusu
1 žlica slatke mljevene paprike
(na 1 kg mesa)*

PRIPREMA

- 1 Dinstajte luk i ostalo povrće, lagano posolite...
(ostavite 1-2 češnjaka za pred kraj)...
- 2 Dodajte najtvrdje meso (goveđi mišić tj. bočing, jelen, junetina se kraće kuha od govedine), ako je sve podjednako meso (svinjetina, teletina, janjetina, srnetina dodajte odjednom)
- 3 Dodajte pasiranu rajčicu, promješajte, dodajte ostale začine (osim možda 1/2 mljevene paprike za pred kraj)...

*2-4 češnja češnjaka na (1 kg
mesa po ukusu)
0,5 dl crnog vina (na 1 kg mesa
može i bijelo ako nemate crno,
ili aceto balsamico)
1 žličica ljute crvene paprike
(na 1 kg mesa)
1 žlica pasirane rajčice (na 1
kg mesa)
sol, papar, vegeta lagano
začinite i probajte...
2 lista lovora
mažuran i kim ili majčina
dušica i ružmarin*

- 4 Kada zamiriši podlijte vodom sastojke da ih pokrije
- 5 Kada provrije stišajte vatru i kuhajte dok meso ne omekša...
- 6 Nakon što se kuha govedina cca 30-40 minuta dodajte ostalo meso jer je njemu dosta maks. 1 h
- 7 Dvadesetak minuta prije kraja dodajte vino, ostatak češnjaka i crvene paprike, kada je najtvrdje meso kuhano po vašem ukusu jelo je gotovo...
- 8 Po želji zgusnite juhu škrobnim brašnom (1-2 žlice) ili juhom od gljiva (1-2 žlice) iz vrećice tako da to razmutite u hladnoj vodi i dodate u lonac...



POSLUŽIVANJE

Inače krumpir možete skuhati unutra, ili posebno drugi dan, tjesteninu obavezno posebno, a žličnjake ili pred kraj unutra ili drugi dan kod grijanja... Duboki tanjuri, dobar kruh i neka salata po vlastitom ukusu (meni je najbolja kisela parika, kupus i sl...)



AUTOR RECEPTA

VRIJEME PRIPREME

arasic

120 min.

JUHA DOMAĆA OD MESA I POVRĆA

Evo osnovnog recepta za višednevnu juhu s puno povrća, ili za nekakvu proslavu, tu je varijanta za pileću, goveđu ili od miješanog mesa, tj. onog što imate ili što volite... pokušati ću opisati za početnike, ali možda i za neke još...



SASTOJCI

Za 6 osoba

JUHA OD MESA I POVRĆA

700-1000 gr mesa (govedina,
kosti, pileтина, kokoš,
svinjetina)

2-3 crvene mrkve

1 žuta mrkva (ako imate)

1 korijen persina s lišćem

1 komad celera

1 veća ili 2 manje glavice luka
komad svježeg kupusa (i/ili
kelja)

2-3 česna češnjaka

PRIPREMA

- 1 Stavite meso i kosti u hladnu vodu i zakuhajte s malo soli
- 2 poberite pjenu sa malim metalnim cjedlom i dodajte povrće
- 3 luk obično prije stavljanja u juhu prepečem na tavi ili plinskom kuhalu...
- 4 ja povrće nekad dodam odmah jer žurim na posao a netko naknadno samo ugasi
- 5 kuhajte na tihoj vatri 1 – 2 h ovisno o vrsti mesa dok

*1 svježa rajčica ili zamrznuta
sol, biber u zrnu
vegeta ili neki dugi sušeni
začin po ukusu*

meso ne omekša

- 6 probajte i začinite do kraja
- 7 procjedite juhu, možete zakuhati u juhu s rezancima, knedlima..., a korjenasto povrće i meso nasjeckati u juhu ili servirati posebno
- 8 to je koncentrat i mi ju obično imamo u hladnjaku za 2-3 dana



POSLUŽIVANJE

Malo se razrijedi s vodom i unutra se zakuha tjestenina i povrće po ukusu...
Može se koristiti i za umake.... a samo od kostiju (poprženih ili ne) i povrća kao temeljac za razna jela...
eto jedne kokošije
pa goveđe



AUTOR RECEPTA

arasic

PILEĆI PAPRIKAŠ MLJAC

Paprikaš uz gulaš mađarsko poznato jelo, osnovni sastojak je svježa i/ili mljevena paprika, i dosta je jušno, a za razliku od gulaša koji se obično servira uz priloge ... Ovaj paprikaš danas je spoooj mnogih najboljih varijanti, a takve stvari ja zovem de luxe



SASTOJCI

Za 4 osobe

PILEĆI PAPRIKAŠ MLJAC

*2 kom piletine po osobi
1 veća glavica luka
komad bijelog dijela poriluka
1 mrkva
1 komad celera
200 gr graška
3-4 krumpira
2-3 kriške svježe paprike
(crvene)
1 velika žlica brašna
1 velika žlica koncentrata*

PRIPREMA

- 1 Piletinu prethodno nasolite, začinite po ukusu, malo pouljite i kratko marinirajte
- 2 Nasjecite krumpir i šampinjone na četvrtine, ostalo povrće na kockice
- 3 Na malo maslinovog ulja prepecte piletinu i stavite sa strane i poklopite
- 4 Na toj masnoći kratko dinstajte luk, pa mrkvu i celer, pa svježu papriku, posolite malo ...
- 5 Dodajte mljevenu papriku, brašno, i koncentrat

rajčice
3 male žlice crvene paprike
(ljutina po izboru i ukusu)
1 - 1,5 dl bijelog vina
100 gr pelata rajčice
4 veća šampinjona
sol, papar, vegeta
1 velika žlica kosanog peršina

**ZA KRAJ ILI ZA ZGUSNUTI
(PO VOLJI)**

1 žumanjak
2 velike žlice kiselog vrhnja

rajčice, promješajte i podlijte s bijelim vinom, kad ispari malo , dodajte malo vode i još malo krčkajte

- 6 Dodajte piletinu, prelijte vodom da prekrije sastojke, te dodajte suhe začine
- 7 Nakon 10-tak minuta dodajte krumpir i grašak
- 8 Pred kraj dodajte šampinjone i sjeckanu rajčicu
- 9 Začinite do kraja, dodajte peršin ...
- 10 Ako zgušnjavate (legir, tempf), razmutite u malo vode žumanjak i vrhnje, dodajte par žlica tople juhe i mješajte, maknite sa vatre lonac, umješajte masu , paprikaš ne bi smio više provreti da se žumanjak ne odvoji



POSLUŽIVANJE

Meni je najbolji kada se još zgusne na kraju, može biti i bez krompira pa se ukuhaju žličnjaci ili špecli, ili samo s domaćim kruhom, grašak je po ukusu, moji grašak vole



AUTOR RECEPTA

VRIJEME PRIPREME

arasic

45 min.

PAPRIKAŠ “ZA SVAKOG PONEŠTO”

Ovo prefino varivo možemo dodati i u kolekciju “ništa ne bacit”, komad janječeg pečenja od prethodnog dana, malo svinjske plečkice na kockice, i dva mala komada pilećeg filea, dalje ... pa pročitajte....



SASTOJCI

Za 5 osoba

PAPRIKAŠ “ZA SVAKOG PONEŠTO”

300-400 gr janječeg pečenja
(ili nekog drugog)

250 gr svinjske plečkice
narezane na kockice

2 kom (150 gr) pilećeg filea
2 kom krumpira

1 veća glavica luka

1 žlica koncentrata rajčice
crvena slatka i ljuta paprika
po ukusu

PRIPREMA

- 1 kratko prodinstajte nasjeckani luk i malo posolite
- 2 dodajte svinjetinu, i nasjeckani krumpir i ostalo povrće po ukusu ...
- 3 dodajte mljevenu papriku, promješajte, pa zatim i rajčicu
- 4 dodajte piletinu i janjetinu, podlijte s vodom ili juhom da prekrije sve sastojke...
- 5 kuhajte dok se plečkica i krumpir ne skuhamu

*vino
1 list lovora
prstohvat ružmarina
sol, papar, vegeta
još neko povrće po ukusu
(komadić celera, svježe
paprike, mrkve)*

- 6** pred kraj dodajte začine, lovor, malo ružmarina zbog janjetine...
- 7** vino ili ocat po ukusu....



POSLUŽIVANJE

Ovaj paprikaš zbog janjetine, vina i ružmarina je poseban, iako je janjetina prethodno pečena....



AUTOR RECEPTA

VRIJEME PRIPREME

arasic

60 min.

PAPRIKAŠ OD JETRICA

Ovaj kiseli paprikaš od jetrica mi je jedno od omiljenih jela, može biti od bilo kojih jetrica, ili u kombinaciji s mesom, može se dodati neko povrće..., ali osnova je:



SASTOJCI

Za 4 osobe

PAPRIKAŠ OD JETRICA

350 gr jetrica (*pileća, kuneća, teleća ...*)

1 glavica luka

2 česna češnjaka

1 mrkva

1 žlica koncentrata rajčice

2 žličice slatke mljevene

paprike

1 žličica ljute mljevene paprike

3 krumpira

lovor, majčina dušica, papar u zrnju

PRIPREMA

- 1 Sitno sjeckani luk propirjati, malo posoliti da otpusti, dodati sitno ribanu ili rezanu mrkvu
- 2 dodati sjeckana jetrica
- 3 dodati mljevenu papriku i rajčicu,
- 4 dodati krumpir i promješati
- 5 podliti vodom ili temeljcem
- 6 začiniti, dodati ocat ili vino po ukusu
- 7 kuhati dok krumpir ne omekša

*po ukusu vinski ocat (ili aceto
balsamico ili vino)
1 žličica gustina razmućena u
vodi
po izboru malo svježih paprike,
par šampinjona, grašak..
sol, papar
malo kadulje (ako je s telećom
jetrom)*

- 8 zgusnuti gustinom (i/ili vrhnjem) po izboru
- 9 suhe začine dodajte po ukusu bitno je da ne pretjerate (mažuran ili origano u gulaše i paprikaše, i kim ako je govedina i divljač, bosiljak ako je rajčica...), s malo majčine dušice (Timijanom) i lovorom nećete pogriješiti

ProbalaCvjetic8PiaEsekerica



POSLUŽIVANJE

Jede se iz zdjelica uz dobar kruh po izboru, izdašno jelo, odlično ide na kolinjama.... otvoreno za dodatke po ukusu...



TEŽINA PRIPREME

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

arasic

POVRTNA JUHA

Kažu moji, daj zapiši, baš je fina, probrstio sam dosta ovdje recepata prije spremanja , najbliže je onoj Agathinoj ... pa čujte i počujte ... es wird bekannt gegeben ... prvo ...



SASTOJCI

*1 glavica luka (još bolje bi bio
poriluk)
1/2 mlade korabice
2 mrkvice
2 češnja češnjaka
komad mladog kupusa (ili par
listova)
Komadić kelja
1 krumpir (ili par mladih)
komad celera
1,5 dl mlijeka
2 žlice kukuruzne krupice
komadić đumbira (ako imate)
list peršina*

PRIPREMA

- 1 Luk nasjeckajte sitno, ostalo povrće po ukusu, đumbir obavezno naribajte
- 2 Na malko maslinova ulja prodinstajte luk, malo posolite, dodajte povrće postepeno po tvrdoći, mrkvu, celer, kupus...krumpir Podlijte vodom, cca 1 litra ... možda malo više, začinite po ukusu
- 3 Kada povrće omekša, razmutite kukuruznu krupicu u mlijeku i dodajte, kuhajte još kratko ...
- 4 Povrće možete usitniti i štapnim mikserom... ja nisam ..

sol, papar, vegeta



POSLUŽIVANJE

To i dobar kruh, obrok, prva liga ...



TEŽINA PRIPREME

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

arasic

GRAH S JEČMOM (RIČET) ZAPEČEN

Moji vole ričet, a ne može se malo skuhati , pa evo ideje kada se skuha previše,, ne mora biti samo ječam, može biti i kupus, tjestenina ... ovo i nije recept nego ideja kako iskoristiti dragocjeno varivo



SASTOJCI

varivo od prethodnog dana
2-3 trokutića topivog sira
4-5 listića slanine, kobasice ...
maslac
2-3 žlice naribanog tvrdog sira

PRIPREMA

- 1 Vatrostalni kalup namažite masnoćom, te dodajte varivo
- 2 Naribajte ili pospite tvrdi sir, te natrgajte topivi, posložite litiće špeka i/ili kobasice
- 3 Pecite na 200 C dok se sve dobro ne zagrije, i sir se otopi



TEŽINA PRIPREME

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

arasic

KOTLIĆ S MARINIRANOM SVINJETINOM

Kotlić, lonac, a može i velika limenka, čudesa se u tome unutra mogu napraviti, bitno je da nema rupu, ovo je najjednostavniji lonac kojeg možete napraviti, ukusan, posebnog okusa, nisam ga duugo kuhao, promjenite meso po izboru ...



SASTOJCI

1 kg svinjskog mesa
150 gr poriluka
200 gr mrkve
20 gr češnjaka
sol, papar u zrnu
0,7 l bijelog vina
500 gr krumpira
200 gr luka
1 lovorov list, majčina dušica
krušne mrvice po izboru

PRIPREMA

- 1 Nasjecite poriluk i mrkvu, te svinjetinu na kocke, pa u nemetalnoj posudi pomješajte s vinom, lovorom, soli i zrcima papra, i ostavite na hladno da se marinirA(što duže ...)
- 2 Na masnoći popržite luk, dodajte krumpir nasječen, meso skupa s marinadom, začine i kuhajte dok sve ne omekša ...
- 3 Po potrebi dolijte vode ili juhe, začinite do kraja,

***I JOŠ PO IZBORU (TADA JE
TO PAPRIKAŠ)***

*1 žličica slatke mljevene
paprike*

*1/2 žličice ljute mljevene
paprike*

eventualno zagustite krušnim mrvicama ili na neki
drugi način ...



AUTOR RECEPTA

arasic

VRIJEME PRIPREME

60 min.

KOLINJSKA (KISELA) JUHA ILI ŽUPA S HELJDOM

Kisela kolinjska župa s hajdinom kašom, omiljeno jelo ovih krajeva sjeverozapadne Hrvatske i Slovenije, Iznutrice, malo mesa i vina, heljda, tj, hajdina kaša..... Ja ću napisati namirnice kako sam ja spremio, to nije fiksno, recept je iz krčme Jamnik kraj Varaždina



SASTOJCI

Za 8 osoba

KOLINJSKA (KISELA) JUHA ILI ŽUPA S HELJDOM

500 gr svinjskih srca

500 gr svinjskih jetra

500 gr svinjske plećke

1-2 svinjska bubrega ako imate

2 velike glavice luka

2 češnja češnjaka

2 lista lovora

PRIPREMA

- 1 dinstajte luk, malo posolite
- 2 dodajte meso, pa tanko narezana srca, bubrege
- 3 stavite papriku, rajčicu, kratko promješajte, podlijte vodom ili juhom
- 4 nakon kratkog vremena dodajte i jetra tanko narezana

*1/2 l pasirane rajčice
4 mž slatke crvene paprike
2 mž ljute mljevene paprike
200 gr oprane heljde (hajdine
kaše)
sol, papar, vegeta
vino i/ili ocat*

- 5** nakon 10 tak minuta dodajte opranu heljdu
- 6** ili još bolje heljdu skuhaite posebno, jer kad se juha ohladi heljda popije svu tekućinu
- 7** Začinite i zakiselite po ukusu



TEŽINA PRIPREME

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

arasic

VRIJEME PRIPREME

45 min.

JUHA ZAGORSKA S GLJIVAMA

Ovo je kultno jelo Zagorskih krajeva, krumpir, gljive, špek, vrhnje, vino.... Mljac.. Liječi rane isti ili drugi dan....



SASTOJCI

Za 6 osoba

JUHA ZAGORSKA S GLJIVAMA

1 glavica luka
3-4 šnite domaćeg špeka
(slanine)
200 gr gljiva (lisičice,
šampinjoni, bukovače...)
2 veća krumpira
1 velika mrkva
komad celera
1 list lovora
1-2 dl vina (ili 1/2 limuna)
1 žličica šećera

PRIPREMA

- 1 Nasjeckati sitno povrće, špek, i gljive na listiće
- 2 Na masnoću (najbolje svinjska mast) staviti luk, špek i lagano posoliti...
- 3 Dodati ostalo povrće i lagano prodinstati..
- 4 Dodati na sitne kockice krumpir...
- 5 Dodati gljive (ovdje su bile lisičarke) i prodinstati..
- 6 Dodati rajčicu, papriku, začine, promješati..
- 7 Preliti s vodom (ili temeljcem, juhom) da pokrije

*1 žlica koncentrata rajčice
1 dl kiselog vrhnja
1-2 žlice brašna (puno bolje
juhe od gljiva iz vrećice)
2 žličice slatke crvene paprike
1 feferon*

sastojke..

- 8 Neka krčka 15 tak minuta...
- 9 Začinite po ukusu i dodajte vino (ili sok 1/2 limuna + aceto balsamico, ili ocat)...
- 10 Nakon 10-15 minuta razmutite vrhnje i brašno (ili bolje juhu od gljiva) u hladnoj vodi i dodajte da provri cca 5-6 min
- 11 Probajte i eventualno još začinite ili zakiselite po ukusu...



POSLUŽIVANJE

Služite kao predjelo, ali može biti uz dobar kruh i glavno jelo, ili dopodnevna okrijepa poslije naporne noći...



AUTOR RECEPTA

VRIJEME PRIPREME

arasic

25 min.

KISELA JUHA OD KUHANOG SUHOG MESA

Eto Uskrs je, a i inače, krepka juha od tekućine od kuhanja šunke, kobasica..., ja inače dodam prilikom kuhanja lovor list, korijander zrno, zrna papra, majčinu dušicu ... a od te juhe ovo je delikatesa



SASTOJCI

Za 4 osobe

*2 velike žlice bijelog brašna (1
žlica brašna ukupno po osobi)
2 velike žlice kukuruznog
brašna (krupice)
3-4 velike žlice masnoće po
izboru ili po ukusu
1 - 1,5 l tekućine od kuhanja
suhog mesa i/ili kobasica
ocat po ukusu*

PRIPREMA

- 1 Na masnoći prepržite oba brašna, kumin, kratko, pospite paprikom, rajčicom ...
- 2 Podlijte tekućinom od kuhanja šunke i/ili kobasica, miješajte pjenjačom i dolijevajte do željene gustoće
- 3 Začinite, lovor, sol, papar, vegeta, ocat po ukusu
- 4 Dodajte jaje i vrhnje i miješajte (1 jaje, 2 osobe),

*2 male žlice koncentrata
rajčice
1 mala žlica crvene mljevene
paprike
1-2 jaja (ovisno o veličini)
1 žlica kiselog vrhnja
1-2 lista lovora
sol, papar, vegeta*

maknite s vatre

- 5 Dodajte kuhanu tjesteninu, valjuške, rižu, a najbolje prepečeni kruh
- 6 Možete dodati i na kockice narezano suho meso i/ili kobasice
- 7 Začinite i zakiselite po ukusu



POSLUŽIVANJE

Najvažnija je tekućina od kuhanja suhog mesa
Unutra možete staviti kuhanu tjesteninu, rižu, njoke,
a najbolje pašu preprežene kockice kruha
Možete i narezati unutra malo kuhanog suhog
mesa i/ili kobasica ...

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

Mema

LONAC S JANJETINOM

Zahvaljujući kućnim "zalihama" danas je u mojoj kuhinji ponovno zamirisala paška janjetina. Iako janjetinu spremam na razna načine, ovaj puta odabrala sam, za mene novi ali stari i zanimljiv recept iz knjižice "100 Vegeta specijaliteta" iz 1982. godine, u kojem glavne uloge "igraju" lonac i janjetina. Uz niz sporednih uloga sve se odvija polako, spontano i s ljubavlju, da bi kraj "predstave" u blagovaoni bio dočekan s ovacijama. Evo i vama "karte" za dvije osobe za ovu "predstavu". Datum izaberite sami.....

**SASTOJCI**

Za 2 osobe

70 dag janjetine
2 glavice crvenog luka
20 dag mrkve
1 glavica mladog kupusa
30 dag krumpira
1 žličica majčine dušice
prstohvat kima
1 dl ukuhane rajčice

PRIPREMA

- 1 Janjetinu izrezati na veće komade
- 2 Na ulju pirjati sitno sjeckani luk dok malo omekša, pa u lonac staviti janjetinu te je lagano pirjati na luku sa svih strana.
- 3 Kada janjetina promijeni boju dodati Vegetu, majčinu dušicu, kim, papar i sol, zaliti sa malo vode i još malo pirjati.

ulje za prženje
1 žlica Vegete
po okusu sol i papar

- 4 Zatim na janjetinu staviti na kolutiće narezanu mrkvu, dodati narezani kupus.....
- 5 a potom staviti i krumpir narezan na veće komade. Pirjati polagano dok sve ne omekša. Ne miješati već po potrebi lagano protresti lonac.
- 6 Poslužiti vruće.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA*strucy***VRIJEME PRIPREME**

140 min.

"GRAH NA CLASSICO" PO BAKINIM UPUTAMA :))

Evo još jedan recept za grah na bakin način! :)) Znam, mislite si kud po ovoj vrućini,, ali u klasični grah čušpajz ne stavljamo ko većina luk i češnjak,, a zafrig je jako lagan,, probajte i oduševit će vas,, bolji od vojničkog! :)) Naime, sinoć se ujko poželio da bi jeo nešto na žlicu, po mogućnosti grah,, baka je nadgledala i davala upute, a unuka majarila! :)) Kaže se "puno babica, kilavo dijete", e naša "beba" je uspjela!!! :)))

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

400 g graha
2 kom mlade mrkve
3 šake dobro dimljene/sušene
pancete ili slanine
malo kože od dimljene
pancete ili slanine
2 srednje kobasice za kuhanje

PRIPREMA

- 1 Grah večer prije namočite!
- 2 Prije kuhanja mrkvu isjeckajte na kockice, pancetu/ slaninu na manje trakice ili komadiće, a kobasice za kuhanje i onu sušenu na kolutiće!
- 3 Stavite kuhat grah! Procijedite ga nakon sat vremena kuhanja!

*(preporučam Petrinjske ako nemate domaće)
2 do 3 šake pikantne dimljene suhe kobasice (one već za rezanje sa dima,, ako nemate domaću, preporučam Baranjsku od Belja)
2 kom dimljenih sušenih rebrica (onih za kuhanje)*

TEMELJAC ZA GRAH

2,5 l jušnog temeljca od grincajga i goveđe kosti ili od dve kocke za juhu (povrtna i goveđa)

ZAČINI

*2 žličice ljute tucane papričice (ili 2 ljute feferone Podravka)
podosta mljevenog šarenog papra iz mlinca (može i crni)
1 ravna jušna žlica Vegete
Natur
1 i pol žličica svježeg ili suhog peršina*

ZAFRIG (PO ŽELJI)

*1 ravna jušna žlica brašna
1 žličica slatke mljevene paprike
malo ulja (malo samo da prekrije dno tavice da vam se brašno ne pali))*

- 4 Na grah dodajte 2,5 l temeljca ili vode pa ubacite i kocke za juhu! Na to odmah dodajte mrkvicu, pancetu, kožu od pancete/slanine, te sušena rebrica! Kuhajte na laganoj vatri!
- 5 Nakon pola sata stavite kobasice za kuhanje i one sušene, dodajte začine i promješajte te nastavite kuhati!
- 6 Kad vam grah omekša i meso je kuhano, dodajte mu zapršku/zafrig napravljen od navedenih sastojaka! Ovo je zbilja lagani zafrig!!!! Prokuhajte 10-15 minuta!
- 7 Nakon tog vremena grah je gotov! Inače kad se grah procijedi i duže se kuha finiji je, a i nećete imati onih "vjetrastih i napuhnutih problema"! :))
- 8 I da, nama skoro uvijek ostane za drugi dan jer obično kuhamo veću količinu,, eeeee tad je najbolji, onda je šmek naj, naj! :))



POSLUŽIVANJE

Poslužiti toplo,, mada moji ga vole i mlakog, čak nekad i ne griju! :))

Mama voli dodat u tanjur po kap dva vinskog octa i mene je navukla, odlično je :))

Poslužiti uz kukuruznu pogaču, kukuruzni ili obični francuz! Ja sam svojim danas poslužila, naravno u ovo doba godine nezaobilaznu Mix salatu <http://www.coolinarika.com/recept/salata-hladni-ljetni-mix/> i uz nju su se sa grahom grickale slatke feferone od Podravke :))

Inače odlično paše i ova salata <http://www.coolinarika.com/slika/575285/> svježi ribani kupus sa vinskim octom, uljem, malo soli i puuuno mljevenog šarenog papra :))
Nakon tog preporučam čašu hladnog piva,, nakon slanog i pikantnog odlično sjedne :))
Dobar tek i uživajte!!!! :)))



AUTOR RECEPTA

arasic

SJEĆANJA

sjetite se starih jela i običaja iz svog kraja, i podijelite s nama ja sam na ovoj slici prepoznao da ličim na oca pokojnog, on grabi fiš a ja ga majstorski kuham...



SASTOJCI

SJEĆANJA

1 sjećanje

PRIPREMA

- 1 Onom gore slikom , a i ovom
- 2 mislim na forumu pokrenuti temu, uspomene i sjećanja, ali na stare običaje, jela, pogotovo za one koji su daleko u tuđini, ova slika je moje najdrže sjećanje, slikano je početkom 60-tih, nemam sliku gdje smo svi zajedno bili, a i nismo nikad ni bili uglavnom, otac je išo trbuhom za kruhom...kojih se običaja, jela, sjećate, sjećate li se kako se nekad čijalo perje, peklo meso na šibi, pekla rakija, pripovjedalo, spavalo na slami, otkrivali smo što je kikiriki ili pašteta, družilo se, nije bilo stresa, e-maila.... ali bit je foruma,<http://www.coolinarika.com/forum/viewtopic.php?id=4648> šta ste jeli kao djeca, moj otac je obožavao lučnicu i raštiku, ja grah moje pokojne majke i grenadir marš (granatir), šta ste radili za poklade ili fašnik, koja jela ste spremali prilikom klanja, berbe grožđa, žetve