

Bataci u susamu

Potrebno je:

- 4 bataka, kasika senfa, malo mlevenog karanfilica
- so, biber, 6 kasika ulja, 2 kasike susama, 200 g mlevenog spanaca, 1/2 krastavca, 3 paradajza, 2 glavice crvenog luka, cen belog luka, 3 kasike kisele pavlake, kasicica secera

Pomesati senf sa karanfilicem, solju i biberom i 3 kasike ulja.

Mesavinom premazati batake, staviti u ciniju i poklopiti. Drzati meso u frizideru oko pola sata. Aluminijumsku foliju premazati uljem, staviti je na rostilj, poloziti batake i sa svake strane peci oko 12 minuta. U

poslednjih minut dva posuti meso susamom. Blansirati spanac pola minuta, iseckati ga , iseckati krastavac, paradajz, beli i crni luk. Sve pomesati sa preostalim uljem, kiselom pavlakom i secerom, posoliti i pobiberiti.



Belo meso punjeno paprikom

Potrebno je:

- 2 crvene paprike, cen belog luka, 3 kasike ulja
- kasicica susene majcine dusice, 4 pileca fileta (po 150 g), so biber, 500 ml supe, 2 glavice luka
- kasika maslaca, 300 g smrznutog graska, 100 g kisele pavlake, secer, 50 ml slatke pavlake

Ocistiti papriku od semenki i iseci na stapice. Iseckati beli luk.

Proprziti paprike na kasiki ulja, dodati beli luk i majcinu dusicu.

Oprati i posusiti meso i preseći filete po sredini, ali ne do kraja.

Posoliti i pobiberiti, napuniti paprikom meso i ivicu pricvrstiti

cackalicom. Isprziti na ostatku ulja, naliti 250 ml supe i krckati oko 20 minuta. Ocistiti i iseckati na kockice crni luk. Dodati 250 ml supe i grasak i krckati oko 15 minuta. Grasaak ispasirati i zaciniti sa malo kisele pavlake, posoliti i pobiberiti po ukusu i secera, oko 1/2 kasicice. Meso izvaditi i u soku u kojem se krckalo dodati slatku pavlaku, zaciniti i malo ukuvati. Servirati sve zajedno i jesti uz barena siroka rezanca.



Cureca prsa u pikantnom sosu

Potrebno je:

- 2 glavice crnog luka, parcence djumbira
 - 2 kiselkaste jabuke, 4 urme, 2 kasike smeđeg secera
 - 4 kasike vinskog sirceta, so, biber, 30 g pistaca
 - 150 g duguljastog pirinca, 500 g curecih fileta, 2 kasike ulja
- Ocistiti i iseci crni luk, iseckati sitno djumbir. Oljustiti jabuke, odstraniti semenke i iseckati ih na kockice. Urmama izvaditi kostice i iseckati ih. Pripremljene sastojke pomesati sa secerom, sircetom, solju i biberom. Sve prokuvati na blagoj vatri oko 5 minuta. Krupno iseckati pistace i pomesati sa predhodno pripremljenim sosom i ostaviti u frizider da se hladi. Skuvati pirinac

po upustvu sa pakovanja. Oprati meso, posusiti ga i prziti na ulju oko 15 minuta. Posoliti i pobiberiti. Servirati meso preliveno ohladjenim sosom uz pirinac i po zelji ukrasiti svezim listicima nane.



Pikantno ćureće meso

SASTOJCI

- 2 glavice crnog luka
- ulje
- 400 grama ćurećeg mesa bez kostiju
- živinska supa
- so, mleveni biber
- 3 paprike
- 2 paradajza
- 2 ljute papričice
- 100 grama graška
- 1 kašika dijetalnog kečapa
- 1 glavica crnog luka



NAČIN PRIPREME

Luk sitno iseckati i propržiti na ulju, dodati ćureće meso očišćeno od kostiju i isečeno na manje komade, propržiti ga sa svih strana, preliteri živinskom supom, posoliti, pobiberiti i poklopljeno dinstati 20 minuta. Sveže paprike očistiti i iseći na osmine, a ljute papričice sitno iseckati. Sve to dodati mesu, zatim dodati i zeleni grašak, poklopiti i dinstati dok ne postane meko. Pred kraj dodati dijetalni kečap. U gotovo jelo dodati još jednu glavicu crnog luka isečenu na tanke kolutiće i promešati.

PILAV SA PILETINOM

MATERIJAL: Jedno pile, 125 g pirinca, 2 glavice crnog luka, 2 kasike ulja, 1 kasika vegete, malo soli i bibera.

PRIPREMANJE: Pile iseci na komade i staviti u lonac da se kuva. Dok se piletina kuva na ulju izdinstati sitno seceni luk i spustiti opran pirinac. Doliti malo vode. Kada je pile na pola kuvano izvaditi ga. Pirinac vratiti na ringlu, sipati vodu (odnos pirinca i vode je 1:3). Piletinu poredati preko pirinca, posoliti, pobiberiti i staviti vegete po ukusu. Sve promesati i staviti da se krcka na ringlu ili u rernu da se zapece. Povremeno dolivati po malo vode, ali voditi racuna da se ne razredi pilav.

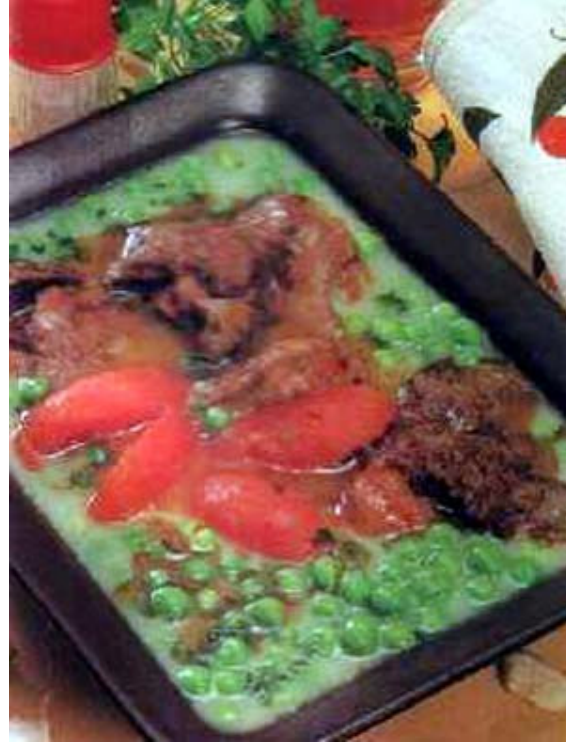
Pileća džigerica sa graškom

SASTOJCI (za 2 osobe)

- 400 grama džigerice
- 500 grama graška u zrnju
- 1 glavica luka
- 4 kašike maslinovog ulja
- 1 kašika putera
- 1 kašika šećera
- 3 čena belog luka
- peršunov list
- malo bosiljka
- 6 oguljenih badema
- 4 paradajza
- so, biber

NAČIN PRIPREME

Beli luk i bademe iseckajte i izgnječite. Očistite paradajz i iseckajte ga na kockice, dodajte malo maslinovog ulja, belog luka i bademe, pa prodinstajte. Odvojeno skuvajte grašak u 2 dl slane vode. Kada voda provri, dodajte iseckani luk, 2 kašike ulja, puter i šećer. U posebnoj posudi propržite džigericu i dodajte paradajz, pa dinstajte 5 minuta. Tada dodajte grašak, pa zajedno kuvajte još 15 minuta. Pospite iseckanim peršunom i bosiljkom i odmah poslužite.



Pileća džigerica u pikantnom umaku

SASTOJCI

- 500 grama pileće džigerice
- 40 grama maslaca
- 150 grama luka
- 1 kašika začina C
- 1 kašika brašna
- 1 dl belog vina
- 2 kašike kisele pavlake
- so, majčina dušica, senf

NAČIN PRIPREME

Na vruć maslac stavite iseckani luk i izrezanu džigericu i naglo propržite. Zatim dodajte brašno, majčinu dušicu, začin i malo senfa. Promešajte, dolijte malo vode, vino i kratko prokuvajte. Pri kraju dodajte kiselu pavlaku. Servirajte uz razne priloge prema želji: uz kuvani krompir, pire od krompira, pirinač i sl. Vreme pripreme: 20 minuta.
Savet: džigerica se ne soli pre prženja, a prži se ili dinsta kratko, jer pri dužem prženju otvrdne.



Pileća pašteta

SASTOJCI

- 2 kuvana pileća bela mesa bez kože
- 200 grama obarenih šampinjona
- 1 kašika narendanog luka
- biber
- origano
- karanfilić (po ukusu)
- 1 kašika kisele pavlake
- malo majčine dušice



NAČIN PRIPREME

Izmiksati ili samleti sve sastojke. Rashladiti i služiti kao premaz.

PILECE GRUDI SA BANANAMA

Za 1 osobu je potrebno:
200gr. pileceg belog mesa
1 banana
so
brasno
ulje
prezle
jaje

Pilece meso rastanjiti tuckom i posoliti. Na to dodato pola banane, uviti u rolat, uvaljati u brasno, jaja i prezle. Uprziti u dubokoj masnoci. Prilikom serviranja sniclu iseci ukoso i sluziti je sa prilogom od povrca.

PILETINA SA KIKIRIKIJEM

Potrebno je:

800gr.belog mesa

300gr.povrca(sargarepa,grasak)

1 kasika secera

0.5dl soja sosa

kineska i obicna so

0.5dl ulja

1 kasika gustina

100gr. pecenog kikirikija

Na zagrejano ulje staviti meso iseceno na kockice i sitno iseceno povrce.Proprziti i izvaditi iz masnoce.

U drugu posudu staviti secer,kinesku i obicnu so,soja sos,naliti pola litre vode i ostaviti da prokuva pa dodati gustin(da se dobije masa kao zele).Zatim staviti prethodno proprzeno meso i povrce,sve zajedno kratko prokuvati i dodati kikiriki.

Piletina sa medom

SASTOJCI (za 4 osobe)

- 600 grama pilećih fileta
- 300 grama špageta
- 100 grama šargarepe
- 50 grama celerovog korena
- 50 grama celerove stabljike
- 20 grama cvetnog vrcanog meda
- 1 kašika senfa
- 1 kašičica bibera
- 2 kašike ulja
- 2-3 kašike soja sosa
- malo soli
- 2 kašike naseckanog peršuna
- 3 kašičice začina C



NAČIN PRIPREME

Piletinu narežite na kocke, pospite s 2 kašičice začina C i pobiberite. Pomešajte senf i med, pa time premažite piletinu. Meso ostavite da se marinira najmanje 2 sata. U 3 dl kipuće vode prokuvajte 1 kašičicu začina C oko 5 minuta. Na zagrejanom ulju popržite mariniranu piletinu. Dodajte povrće narezano na kockice i prelijte 1,5 dl vode u kojoj ste prokuvali začina C. Nastavite da dinstate meso i povrće na laganoj vatri sve dok ne omekšaju. Umešajte kuvane špagete, dodajte preostali preliv s začinom C, soja sos i sve još kratko prokuvajte. Na kraju jelo pospite naseckanim peršunom.

Piletina u kariju sa jabukama

Potrebno je:

- 4 kisele jabuke, 2 kasike soka od limuna
- 2 glavice luka, cen belog luka, 4 pileca fileta
- so, biber, 3 kasike maslaca, 2 kasike suvog grozdja
- 100 ml belog vina, 100 ml supe instant, kari u prahu

Oprati jabuke i iseci na cetvrtine i iseckati na sitne kockice, odmah prelitati jabuke sokom od limuna. Iseckati beli i crni luk, oprati meso posoliti i pobiberiti. Prziti ga na dve kasike maslaca sa svake strana po 10 minuta. Izvaditi i ostaviti na toplom, dok se priprema sos. Zagrejati ostatak maslaca i proprziti crni luk. Dodati beli luk, jabuke i suvo grozdje. Kratko proprziti. Naliti vinom i supom i krckati oko 10 minuta. Posoliti, pobiberiti i dodati kari. Servirati sos uz meso, a uz ovo jelo odlicno ide obaren pirinac



Piletina u rerni

Potrebno je:

- veza bosiljka, 5 cenova belog luka, 4 kasike semenki pinije
- 2 kasike maslinovog ulja, so, biber, pile (oko 1,3 kg)
- 2 paradajza

Zagrejati rernu na 250 stepeni. Oprati bosiljak, posusiti ga i iseckati listice, ocistiti beli luk, iseckati ga i umesati sa semenkama pinije i 3/4 isecenog bosiljka. Dodati maslinovo ulje, posoliti i pobiberiti. Sve dobro izmesati. Oprati meso, posusiti ga i podeliti na 8 delova, utrljati so i biber i staviti ga u jedan veci pleh predhodno namazan uljem. Utrljati pripremljen bosiljak u meso i peci oko 60 minuta uz povremeno okretanje. Blansirati paradajz i oljustiti kozicu, pa iseci paradajz na kockice. Ostatak bosiljka iseckati na krupno, pomesati sa paradajzom i preli sve zajedno preko pecene piletine. Uz ovo jelo poslužiti testeninu



Pile u crnom vinu

Poterbno je:

- pile (oko 1,2 kg), 120 g dimljene slanine
- 2 veze mladog luka, 200 g sampinjona
- 3 kasike margarina, 40 ml konjaka, 500 ml crnog vina
- 250 ml pilece supe, 1/2 veze persuna, veza timijana
- list lorbera, 4 cena belog luka, 50 g maslaca

Pile oprati, posusiti, podeliti u 8 komada, posoliti i pobiberiti.

Slaninu sitno iseckati, luk oljustiti. Na malo ulja u tiganju proprziti

slaninu. Dodati luk i pecurke, pa nekoliko minuta dinstati. Pilece

batake ispeci sa svih strana, pa dodati ostale komade i peci ih. Flambirati sa konjakom, preli crnim

vinom, pa dalje kuvati. U to dodati i supu, seckan persun, timijan, slaninu, glavice mladog crnog luka,

pecurke, lorber. Beli luk iseci i dinstati oko 60 minuta. Sve izvaditi iz sosa od pecenja, procediti ga i jos

malo ukuvati. Dodati maslac, zaciniti i sve zajedno servirati na tanjire.



PILE U PALACINCIMA

MATERIJAL: 1 pile, 2 glavice crnog luka, 1-2 paradajza, 1 sveža paprika, malo aleve paprike, 1 čaša pavlake, 2 kasike vegete, 1/2 litre mleka za palacinke, brasna po potrebi i 2 jaja.

PRIPREMANJE: Iseckati pile na komade i proprziti na ulju sa sitno seckanim lukom, dodati paradajz iseckan na sitne parcice, iseckanu papriku, malo aleve paprike, malo pavlake i vegetu. Sve ovo naliti vodom da malo ogrezne. Kuvati dok se meso ne skuva. U meduvremenu napraviti smesu za palacinke i ispeci ih. Kada je meso skuvano ocistiti ga od kostiju i iseci sitno. U vatrostalnu ciniju staviti na dno suda i okolo zidova palacinke (3-4), ostaviti za odozgo (3-4) komada, a ostale palacinke iseci na tanke snite - rezance i nabacati ih po sudu, staviti isecenu piletinu i prelići onim sosom u kome je piletina kuvana. Odozgo staviti palacinke a preko njih namazati sa pavlakom. Peci u rerni 20 minuta.

PILE U PAVLACI

MATERIJAL: 1 veće pile, 1 limun, so, biber, 2 kasike brasna 4 kasike ulja, 1 pavlaka, 1 konzerva pecurki i persun.

PRIPREMANJE: Ocisceno i oprano pile prepoloviti po duzini, iseci krila i karabatake sa batacima. Sve delove pileta poprskati limunovim sokom, i u njih utrljati so i biber, uvaljati ih u brasno i prziti na ulju da porumene. Naliti sa 1/4 litre vode i pavlake i sve dinstati 20 minuta, ocediti pecurke i dodati ih u masu i sve kuvati na tihoj vatri 10 minuta. Po potrebi dodati jos soli i bibera, i pre sluzenja posuti sa sitno seckanim persunovim liscem. Uz ovo jelo sluziti bareni karfiol ili krompir.

Povrce sa pilecim prsima

Potrebno je:

- 125 g pirinca, so, 400 g sargarepe, manji karfiol
- 4 filea pilecih prsa, biber, 2 kasike ulja
- kasika maslaca, 150 g graska, 150 g pavlake
- veza vlasca

Pirinac skuvati u slanoj vodi, sargarepu ocistiti, oprati i iseci na tanke trake. Blansirati je oko 5 minuta u slanoj vodi. Izvaditi, oseciti i ostaviti da se ohladi. Karfiol ocistiti, oprati i razdeliti na cvetice pa i njih blansirati u slanoj vodi, pa kada je gotovo iscediti.

Filee pilecih prsa oprati, posoliti, pobiberiti i proprziti oko 15 minuta na zagrejanom ulju sa obe strane. U tiganju dobro zagrejati maslac, dodati pirinac, blansirano povrce i grasak, pomesati i sve zagrejati. Sipati pavlaku, posoliti, pobiberiti pa rasporediti na tanjire. Pilece meso iseci na kriske, dodati povrcu, posuti sitno seckanim vlascem, korom i kriskama limuna.



Torta" od pilecih grudi

Sastojci: 5-6 komada celih pilecih grudi
2 case kisele pavlake
oko 1/2 kg sira koji se moze rendati (trapist, kackavalj, gauda)
4-5 komada jaja
brašno, buter ili margarin, so, biber, zacin "C"

Pilece meso odvojiti od kosti, odstraniti kozu i iseci na odreske. Od jednih grudi treba da se dobiju 4 odreska. Jako posoliti i nešto slabije pobiberiti, pa staviti na stranu na sat-dva, ili preko noci. Zatim od pavlake, 1-2 cela sirova jajeta, ravne kašike brašna, soli i bibera izmešati sos kojim cemo preliti meso prilikom pecenja. Okruglu posudu od jena-stakla dobro iznutra namazati buterom ili margarinom (ne zaboraviti ni stranice).

Sledi paniranje mesa: svaki odrezak (ocedjen od viška tecnosti) redom uvaljati u brašno, razmucena jaja i rendani sir. Vodite racuna - ovo jelo zahteva jako puno sira! Panirani odresci redjaju se u posudu u slojevima, tako da komadi lepo nalezu jedan uz drugog. Preporucljivo je slojeve redjati unakrst, jedan uzduz, drugi popreko. Na kraju se sve prelije sosom od pavlake.

Rernu ukljuciti tek kada se u nju stavi posuda. U zavisnosti od kolicine, pece se oko 50-60 minuta, sve dok se na površini ne pojavi lepa res korica. Kada je jelo izvadjeno iz rerne sacekati nekoliko minuta, posle cega cemo ga lako istresti na ovalnu posudu za serviranje. Dok je vrelo jelo se jako teško sece, a kada se malo ohladi i sir se stegnu lepo se moze seci na kriske, kao torta.

Ovo jelo je prilicno kaloricno i zahteva malo dugotrajniju pripremu, ali kada ga okusite i uverite se koliko je izdašno (uz prilog i salatu ova kolicina moze da bude dovoljna i za 8-9 ljudi) - veoma cesto i rado cete ga pripremati.