



Ukusi leta

WWW.MIMISKINGDOM.COM



Sadržaj

Slaniji

• Melidžano salata	6
• Caprese salata sa testeninom	8
• Salata sa testeninom i tikvicama	10
• Škarpina na grčki način	12
• Tartalete sa paradajzom	14
• Zeleni gaspačo	17
• Bamija u pivskom testu	19
• Ćuftice od patlidžana u paradajz sosu	21
• Grčki uštipci od tikvica iz rerne	24
• Patlidžan punjen prosom	26
• Paprike nadevene sirom	29

Pogace i peciva

• Grickalice sa belim lukom	32
• Empanada	35
• Ladenia	38



Slatkiši

- Paketici sa tresnjama i breskvama 41
- Frape od kafe 43
- Limunada sa matičnjakom 45
- Skonsi sa šljivama i đumbirom 47
- Portokalopita 50
- Tart sa višnjama 53
- Brzi sladoled od višanja 56
- Sladoled od čokolade 58

Zimnica

- Slatko od belih trešnja 62
- Džem od šljiva i paradajza 64
- Paradajz pelat 66



MIMI'S KINGDOM
food, nature, photography, gardening



Slaníčko

Melidžano salata

- 
- 1 veliki patlidžan
 - 1 velika crvena paprika
 - 1 veći čen belog luka
 - 1/2 glavice crnog luka
 - 1 manja vezica peršunovog lista
 - 125 ml maslinovog ulja
 - 100 g feta sira
 - 1 kašičica soli (podesite količinu u zavisnosti od toga koliko je feta slana)
 - 1 kašičica sveže mlevenog crnog bibera
 - 50 g seckanih maslina

Uključite rernu da se greje na 230 °C. Na pleh stavite patlidžan koji ste prethodno izbockali i papriku. Pecite u zagrejanoj rerni oko 40 minuta tj. dok ne omekša. Pečeni patlidžan i papriku oljuštite i ostavite da se ohladi.

Ohlađen patlidžan iseckajte, pa dodajte seckanu očišćenu papriku seckani beli i crni luk, peršun, maslinovo ulje, izdrobljenu fetu, seckane masline, so i biber. Sve dobro izmešajte. Probajte, pa dodajte so i biber prema ukusu.

Prebacite u činiju, pa po površini pospite još malo maslinovog ulja.



Kingar

Caprese salata sa testeninom



- 400 g testenine po izboru
- 250 g čeri paradajza
- 200 g mini mocarelle
- 60 ml pesta od bosiljka
- 1 kašičica suvog bosiljka
- 3-4 kašike maslinovog ulja
- 2-3 kašike balzamičnog sirćeta (aceto balsamico)
- so i biber prema ukusu

Testeninu skuvajte prema uputstvu sa pakovanja da bude al dente. Procedite i ostavite da se ohladi.

Čeri paradajz isecite na polovine ili četvrtine u zavisnosti od veličine.

Ohlađenoj testenini dodajte mini mocarellu i sve ostale sastojke, pa nežno, ali temeljno promešajte i ostavite salatu u frižider da stoji bar 1h, da se rashladi i ukusi lepo povežu. Nakon stajanja probajte, pa dodajte aceto balsamico, so ili biber ako je potrebno.

Galbani

Mozzarella
Mini



Salata sa testeninom i tikvicom

- 160 ml ulja za prženje
- tikvica
- 2 srednje ili jedna veća tikvica (ukupno oko 600 g)
- 1 kašika sirćeta
- 2 kašike sitno seckane majčine dušice
- 1 puna kašika sitno seckanog peršunovog lista
- 40 ml maslinovog ulja
- so
- sveže mleveni crni biber
- 125 g testenine penne (ili neke druge, slične)
- rendana kora 1 limuna
- 1 kašika kapara
- 100 g mocarele, istrgane na komadiće

Staviti lonac sa slanom vodom da proključa.

Dok čekate da voda za testeninu proključa, isecite tikvice na kriške debljine oko 5-6 mm. Zagrejte 160 ml ulja u tiganju i pržite tikvice u nekoliko tura (da budu u jednom sloju). Pržite 2-3 minuta sa svake strane dok ne dobiju zlatnu boju. Pržene tikvice vadite u cediljku, da iskapa višak ulja. Kad su sve tikvice gotove, prebacite ih u dublju činiju i prelijte sirćetom. Pomešajte ih i ostavite da se kratko mariniraju, dok ne pripremite sve ostalo.

Skuvajte testeninu al dente prema uputstvu sa pakovanja. Gotovu testeninu procedite i prelijte hladnom vodom. Ostavite da se ocedi.

Štapnim mikserom od majčine dušice, peršuna, soli, crnog bibera i maslinovog ulja napravite gladak sos.

Ocedjenu testeninu prebacite u veću činiju, dodajte sos od majčine dušice i pomešajte. Dodajte pržene tikvice, kapare, limunovu koricu i iskidanu mocarelju. Probajte, pa dodatno posolite (ova salata traži dosta soli). Sve lagano pomešajte.

Jedite odmah ili kasnije, ohlađeno...



Mimi's Kingdom

Škarpina na grčki nacin

- 2 škarpine od oko 300 g svaka
- so, sveže mleveni crni biber po ukusu
- 1 kašičica mlevene crvene paprike
- manja veza sitno seckanog peršuna
- 1 limun isečen na tanje kriške
- 4 krompira srednje veličine, očišćena i isečena na osmine
- 1 velika glavica luka, sitno seckana
- 2 čena belog luka, sitno seckana
- 60 ml maslinovog ulja
- 500 ml paradajz pelata
- 120 ml belog vina
- 1 kašika suvog origana
- i još 180 ml maslinovog ulja
- Uključite rernu da se greje na 220°C.
- Očišćene škarpine stavite u veliku tepsiju ili plitki pekač. Oštrim nožem napravite po 3 reza sa svake strane ribe. Poprskajte sa malo maslinovog ulja, pa pospite solju, biberom i crvenom mlevenom paprikom sa obe strane. U rezove ugurajte po malo peršuna. Tanke kriške limuna stavite u unutrašnjost ribe. Oko ribe rasporedite krompir. Još malo posolite i poboberite ako je potrebno, pa ostavite sa strane.
- U tiganju dinstajte luk i beli luk na maslinovom ulju dok luk ne omekša i zamiriše. Dodajte paradajz pelat, vino i origano. Posolite i pobiberite sos prema ukusu i krčkajte oko 10 minuta. Sipajte sos preko ribe, pa dodajte 250 ml hladne vode i 180 ml dobrog maslinovog ulja. Stavite u zagrejanu rernu i pecite oko 1h tj. dok riba ne omekša. Ako tečnost ispari dodajte po potrebi oko 250 ml ključale vode. Povremeno prelivajte ribu sosom tokom pečenja.

Služite uz dobar, domaći hleb.



Tartalete sa paradajzom

Testo:

- 200 g brašna
- 1 kašičica fine morske soli
- 1 kašičica šećera
- 1 kašičica praška za pecivo
- 60 ml maslinovog ulja
- 2 jaja

Nadjev:

- 225 g mladog kozjeg sira
- 1 kašika sitno seckanog vlašca
- 1 kašika sitno seckanog peršuna
- so, biber
- 2 kašike maslinovog ulja
- 600 g čeri paradajza
- listići bosiljka

Najpre pripremite testo. Viljuškom izmešajte brašno, so, šećer i prašak za pecivo. Posebno lagano umutite jaja i maslinovo ulje i tečne sastojke sipajte u suve. Na početku mešajte viljuškom, pa nastavite rukom. Kad se sastojci povežu, istresite testo na lagano pobrašnjenu podlogu i lagano mesite dok ne dobijete kompaktno testo. Nemojte previše mesiti jer se ulje može izdvojiti iz testa. Umotajte testo u providnu foliju i ostavite sa strane dok ne pripremiti fil.

Uključite rernu da se greje na 200 °C.

Sir izgnječite viljuškom, pa mu dodajte vlašac, peršun i biber. Čeri paradajz isecite na polovine.

Testo razvijte na lagano pobrašnjenoj podlozi, pa od njega isecajte krugove kojima ćete obložiti kalupe za tartalete ili, ako ih nemate, za proje. Rasporedite masu od sira u pripremljene korpe od testa. Preko sira nakapajte malo maslinovog ulja, pa zatim rasporedite paradajz.

Pecite u zagrejanoj rerni 30 do 40 minuta dok korpice ne dobiju zlatnu boju, a paradajz omekša.

Gotove tartalete pre služenja pospite seckanim listićima bosiljka i krupnom morskom solju.

Kalupe ne morate podmazivati, korpice će se svejedno lako vaditi. Nemojte soliti paradajz pre pečenja jer onda neće zadržati lep izgled.



©Mia's Kingdom

Zeleni gaspaco

- 1 veća stabljika celera
 - 1 zelena paprika
 - 3 srednja krastavca, oljuštena
 - 2 kriške belog, odstajalog hleba, bez korice
 - $\frac{1}{2}$ zelene, čili papričice (ili manje ili više, prilagodite ukusu)
 - 2 čena belog luka
 - $\frac{1}{2}$ kašičice šećera
 - 50 g oraha
 - 100 g očišćenih, mladih listova blitve
 - 1 kašika seckanog peršuna
 - 2 kašike sirćeta
 - 120 ml maslinovog ulja
 - 2 kašike grčkog jogurta
 - 250 ml vode
 - 1 kašičica soli
 - beli biber, prema ukusu
 - kockice leda
- Krutoni:
- 2 deblje kriške integralnog tost hleba
 - 4 kašike maslinovog ulja
 - so

Najpre napravite krutone. Uključite rernu da se greje na 200°C. Obložite pleh papirom za pečenje. Isecite kriške integralnog tost hleba na kockice. Pospite ih solju i maslinovim uljem. Izmešajte i prebacite na pripremljeni pleh. Pecite 10-15 minuta dok ne postanu hrskave. Izvadite iz rerne, prebacite u činijicu i ostavite da se ohlade.

Grubo isecite stabljiku celera, papriku (očišćenu), oljuštene krastavce, hleb, čili papričicu i beli luk. Prebacite u blender i usitnite. Dodajte šećer, orahe, listove blitve iscepke, peršun, sirće, maslinovo ulje, jogurt, veći deo vode, 6-7 kockica leda, so i malo belog bibera. Sve dobro usitnite da dobijete što ujednačeniju masu. Za ovo će vam trebati nekoliko minuta blendiranja (zavisi od snage blendera). Sve ovo možete uraditi i štapnim mikserom (meni je tako bilo lakše). Na kraju dodate još 6-7 kockica leda i kratko izblendirajte da se samo malo izlome.

Napomena: Kod pripreme ovog gaspača vodite računa da listovi blitve budu mladi i proverite da krastavci nemaju gorkih delova.



Bamija u pivskom testu

- 30ak bamija
- 50-60 g trapista
- 2 jaja
- 2 dl hladnog piva
- 150 g brašna
- $\frac{1}{2}$ kašičice soli
- još soli po ukusu
- ulje za prženje

Bamije operite i dobro prosušite. Zasecite ih uzdužno. Trapist isecite na trakice debljine 4-5 mm. U zareze na bamijama ubacite po trakicu sira. Poređajte ih na tacnu i posolite.

Odvojite žumanca od belanaca. U belanca dodajte prstohvat soli i umutite čvrst sneg. Ostavite ga sa strane. Žumanca posolite, dodajte hladno pivo i umutite mikserom. Dodajte brašno i umutite testo malo gušće od testa za palačinke. Na kraju lagano, kašikom, umutite belanca (pazite da ne splasnu).

Zagrejte ulje, ali pazite da ne bude previše vrelo.

Bamije umačite u pohing, pa stavljajte na vrelo ulje. Okrećite tokom prženja. Pržene bamije još malo posolite i služite odmah



©Mimi's Kingdom

Ćuftice od patlidžana u paradajž sosu



- 3 patlidžana srednje veličine
- 4-5 kašika maslinovog ulja
- 1 čen belog luka
- 1 jaje
- so, biber
- 40 g parmezana
- 5-6 listića nane
- 3-4 kašike prezli
- ulje za prženje

Uključite rernu da se greje na 200 °C. Patlidžane presecite, pa im malo zasecite unutrašnjost. Poređajte ih u tepsiju presečenom stranom na gore i premažite maslinovim uljem. Pecite u zagrejanoj rerni 30-40 minuta, dok skroz ne omekšaju. Pečeni patlidžan ohladite, pa kašikom izdubite meku unutrašnjost.

Patlidžanu dodajte jaje, sitno seckan beli luk i nanu, parmezan, prezle, so i biber. Sve sjedinite u kompaktnu masu. Ako je potrebnu, usitnite štapnim mikserom. Ostavite masu u frižideru oko 30 minuta.

Sos:

- 1 glavica luka
- 1 čen belog luka
- 4 kašike maslinovog ulja
- 4 velika paradajza
- 6 listića bosiljka
- 2 kašike šećera
- 1 dl crnog vina
- so, biber

Od ohlađene mase oblikujte ćuftice i propržite ih na zagrejanom ulju. Izvadite šupljikavom kašikom i ostavite sa strane, na topлом mestu, dok pripremate sos.

U velikom tiganju zgrejte maslinovo ulje. Dodajte sitno seckan beli luk i kratko propržite dok ne zamiriše. Dodajte sitni seckan crni luk i pržite oko 5 minuta, dok ne postane staklast. Na pržen luk dodajte sitno seckan paradajz. Poklopite i krčkajte dvadesetak minuta, dok se paradajz ne raspadne. Dodajte zatim crno vino i krčkajte otklopljeno još 5-10 minuta da deo tečnosti ispari. Probajte, pa dodajte šećer, so, biber i sitno seckan bosiljak i krčkajte još oko 5 minuta. U zavisnosti od toga koliko je kiseo paradajz, možete dodati još malo šećera.

U gust sos dodajte čuftice, lagano ih okrenite da se uvaljaju u sos sa svih strana, pa poslužite.



Grčki ustipci od tikvica iz rerne

- 1 kg očišćenih tikvica
- 2 pune kašike sitno seckane mirođije
- 1 sitno seckana glavica luka
- 1/4 kašičice muskatnog oraščića
- 200 g feta sira
- 4 jaja
- 140 g brašna
- so, biber po ukusu
- ulje za podmazivanje

Tikvice očistite, izrendajte, posolite i prebacite u cediljku da odstoje oko 1h da se izvuče što više tečnosti. Nakon ovog vremena, rendane tikvice dobro ocedite, prebacite u vanglu i dodajte im sve ostale sastojke (fetu izdrobite). Sve dobro izmešajte. Probajte malo smese, pa dodajte soli i bibera prema ukusu. Vodite računa kada solite, jer je i feta prilično slana, a i tikvice su soljene pre ceđenja.

Uključite rernu da se greje na 200°C. Dva velika pleha od rerne obložite papirom za pečenje. Papir premažite uljem. Po jednu punu kašiku smese sipajte na pripremljene plehove, formirajući uštipke. Ostavite 2-3 cm razmaka između, jer će se masa prilikom pečenja malo razliti. Kada rasporedite svu masu, pospite uljem i preko uštipaka.

Pecite u zagrejanoj rerni 20-25 minuta, dok fino ne porumene. Ja sam oba pleha pekla istovremeno, a vi najbolje poznajete svoju rernu. Nisam ih okretala na pola pečenja, smatrala sam to nepotrebним.



Patlidžan punjen prošom

- 2 srednja patlidzana
- 1 glavica luka
- 1 sargarepa
- 2 paprike
- 1 srednji paradajz
- 1 solja od 2 dl prosa
- 2 – 3 solje vode
- maslinovo ulje
- so, biber
- 2-3 listica svezeg bosiljka
- 1 kasika brasna
- 2-3 kasike ulja
- 2 dl mleka
- 50 g feta sira
- muskatni orascic
- so, biber

Oprati i ocistiti patlidzan od peteljki. Preseci ih uzduzno na polovine i polovine izdubiti. Svaku kratko propeci sa svih strana na malo ulja da blago omeksaju. Skloniti ih sa sporeta i ostaviti sa strane.

Sve povrce ocistiti i iseci na sitne kockice. Na kockice iseci i izdubljenu sredinu od patlidzana.

U serpicu sipati proso i tako na suvo ga malo propeci dok ne pocne da skripi (1-2 minuta). Proso preliti topлом vodom, poklopiti i krckati 20ak minuta tj. dok ne omeksa i upije svu vodu. Po potrebi dodati vode. Skuvano proso ne sme biti previse suvo.

Na malo maslinovog ulja dodati luk i sargarepu i dinstati dok ne omeksa. Dodati seckanu papriku i sredinu patlidzana i nastaviti dinstati. Po potrebi dosipati malo vode. Kad je povrce omeksalo dodati i seckan paradajz i jos malo krckati. U dinstano povrce dodati kuvano proso. Sve dobro sjediniti. Dodati sitno seckan bosiljak, so i biber.

Pripremiti besamel. U serpici zagrejati ulje i dodati brasno. Kratko promesati, pa postepeno sipati mleko. Krckati dok se sos ne zgusne. Ako je jako gust, mozete doliti mleka, ali ne verujem da ce trebati. Sos zaciniti solju, biberom i sa malo muskatnog orascica. Na kraju umesati izdrobljenu fetu i dobro izmesati da se sve sjedini.

Ukljuciti rernu na 180C.

Polovine patlidzana puniti pripremljenim povrcem sa prosom i slagati u mali pleh. Preliti obilno besamel sosom. Ostatak povrca sa prosom stavite izmedju patlidzana. Pecite u zagrejanoj rerni oko 30 minuta tj. dok se besamel ne zapece.



Paprike nadnevane sirom

- 
- 10 paprika (srednjih do većih), najbolje crvenih, ali mogu i žute i zelene
 - 250 g starijeg kravljeg ili ovčijeg sira
 - 3 jaja
 - 1 dl ulja ili 2 kašike masti

Paprike oprati i očistiti od semenki, pa ih staviti da se ocede. Posebno izmešati sir i jaja. Probati ovu masu, pa po potrebi dodati soli.

Smesom od sira i jaja puniti paprike. U tiganju ugrejati mast ili ulje. U vrelo ulje spuštati paprike i kratko ih propržiti sa svih strana. Služiti toplo, mada su lepe i ohlađene.



©Mimi's Kingdom



Pogace i peciva

Grickalice sa belim lukom

- 500 g brašna tip 500 (+ 50-100 g po potrebi)
- 250 ml vode
- 1 kašičica soli
- 1/2 kesice suvog kvasca
- 3 kašike maslinovog ulja

Najpre napravite marinadu. Očistite i sitno iseckajte beli luk, pa ga prelijte sa 7-8 kašika maslinovog ulja. Ostavite bar 1h da stoji. Ova marinada može stajati u frižideru nekoliko nedelja, i možete ju koristiti za svašta nešto. Mi ju stalno imamo u frižideru.

Preliv:

- nekoliko kašika kečapa ili čili sosa
- 5-6 čenova belog luka
- 1 kašičica začina sa suvim biljem
- 7-8 kašika maslinovog ulja

Prelijte kvasac sa mlakom vodom i ostavite da zapeni.

Odmerite brašno u vangli, dodajte so i promešajte. Napravite udubljenje u brašnu u koje dodajte ulje, samo malo promešajte da se ulje prekrije brašnom i da ne dođe u kontakt sa kvascem, pa sipajte vodu i kvasac. Umesite srednje tvrdo testo. Oblikujte kuglu, pa ju prebacite na pobrašnjenu podlogu. Po potrebi dodavajte još brašna i mesite 5-6 minuta rukama.

Kuglu testa vratite u vanglu, pokrijte providnom folijom i ostavite na toplom mestu da udvostruči zapreminu.

Nadošlo testo prebacite na pobrašnjenu podlogu i podelite na 5-6 jufki.

Uključite rernu da se greje na 230C.
Pripremite velike plebove od rerne.

Svaku jufku razvijte odmah na papiru za pečenje da bude veoma tanka (2-3 mm). Prebacite papir za pečenje sa razvijenom jufkom u pleh od rerne. Poprskajte kečapom ili čili sosom nasumično, nekoliko mlazova. Točkićem za sečenje pice isecite testo na papiru na trakice širine 5-7 mm. Nema veze ako nisu pravilno isečene...

Stavite u rernu i pecite desetak minuta, tj. dok ne poprimi svetlo smeđu boju. Pošto je temperatura visoka a testo tanko pazite da ne izgori.

Pečeno testo izvadite iz rerne i ostavite samo 5 minuta da se prohladi. Zatim ga rukama razdvojite na trakice po kojima ste sekli. Dobijene grisine prebacite u veću posudu, pospite sa mešavinom začina i marinade od belog luka i lagano, rukama promešajte. Nastavite sa ostalim jufkama.

Služite odmah, ali su jako lepe i sledećeg dana. Zaista odlično idu uz pivo...

Napomena: Od ove količine se dobije baš mnogo grickalica, pa slobodno smanjite količinu... Pečene grickalice, bez marinade možete zamrznuti, pa ih po potrebi zagrejati u rerni i posuti marinadom i začinom.



Mimi's Kingdom

Empanada

Testo:

- 400 g brašna
- oko 250 ml mlake vode
- 7 g suvog kvasca
- 1 kašičica soli
- 30 ml ulja
- 1 jaje, za premazivanje

Nadjev:

- 2 glavice luka
- 2 čena belog luka
- 1 konzerva (180 g) tunjevine u salamuri
- 2 manja ili 1 veći patlidžan
- 2 paradajza
- 2 paprike
- oko 100 ml maslinovog ulja
- so, biber po ukusu
- po želji, malo čilija

Najpre umesite testo. Odmerite sve sastojke pa sipajte brašno u veliku činiju. Dodajte suvi kvasac i so i izmešajte. Ja sam dodala i kašičicu šećera da kvasac bolje proradi. Postepeno počnite dodavati vodu. Najpre mešajte varjačom, pa nastavite rukama. Kad se formira lepljiva lopta testa, prebacite ju na pobrašnjenu radnu površinu i mesite testo 10ak minuta.

Očistite i premažite uljem plastičnu vanglu u kojoj je bilo brašno (ili novu) i u nju stavite kuglu testa. Prekrijte krpom i ostavite na topлом mestu 40 – 50 minuta da izrasta (dok ne udvostruči zapreminu).

Dok čekate da testo izraste pripremite fil. Fil mora biti hladan kad budete sastavljeni empanadu. U velikom tiganju zag rejte ulje. Dodajte sitno seckan crni i beli luk i dinstajte dok malo ne omekša i postane staklast. Dodajte sitno seckanu papriku, a nakon nekoliko minuta i sitno seckan patlidžan. (Ako je patlidžan mlad ne morate ga prethodno soliti da so izvuče gorčinu. Ako je stariji, uradite to.) Sve zajedno dinstajte još 10 minuta dok povrće ne omekša. Dodajte i seckan paradajz i dinstajte još malo da ispare sokovi. Na kraju dodajte tunjevinu i dobro promešajte.

Posolite i pobiberite po ukusu, a po želji dodajte i čili. Ostavite fil da se skroz ohladi.

Izašlo testo prebacite na pobrašnjenu podlogu, lagano ga pritisnite i podelite na dva dela. Jedan deo prekrijte čistom krpom da se ne suši, a drugi deo razvijte oklagijom na 3 – 5 mm debljine. Oblik izaberite po želji. Razvijeno testo prebacite na pleh obložen papirom za pečenje ili samo pobrašnjen. Ako imate višaka testa odsecite ih. Preko razvijenog testa nanesite fil u bogatom sloju. Ostavite oko 2 cm do ivica testa. Razvijte drugu polovinu testa u istom obliku i dimenzijama pa ju pažljivo stavite preko fila. Popravite ivice gornjeg i donjeg sloja testa pa pritiskajući prstima pređite okolo pite da slepite krajeve testa. Kad ste to uradili, pređite još jednom zavrćući testo pomoću palca i kažiprsrta da biste dobili ukrasnu borduru. Na sredini empanade napravite rupu prečnika 2.5 cm kroz koju će izlaziti vreo vazduh. Od ostataka testa napravite ukrase i poređajte ih po površini. Za premaz pomešajte jaje sa kašikom hladne vode i ovim premažite površinu pite. Izbockajte empanadu viljuškom i ostavite da izrasta dok se ne zagreje rerna. Uključite rernu na 180C. Kad se zagreje stavite empanadu i pecite oko 45 minuta.



Mimi's King

Ladenia



Testo:

- 1 šolja tople vode
- 1 kesica suvog kvasca
- 1 kašičica soli
- 1/4 šolje ekstradevičanskog maslinovog ulja
- 3 do 3.5 šolje brašna (koristila sam Tip 500)

Kvasac rastvoriti u toploj vodi i ostaviti 5-10 minuta da zapeni. U vanglu sipati tri šolje brašna, dodati so i promešati varjačom. U brašno dodati maslinovo ulje i opet malo promešati, da ulje ne dođe u kontakt sa kvascem. Dodati nadošli kvasac i umesiti meko testo. Testo prebaciti na lagano pobrašnjenu podlogu i mesiti 5-6 minuta uz minimalan dodatak brašna.

Premaz:

- 3-4 paradajza srednje veličine
- 1 glavica luka
- 1/3 šolje ekstradevičanskog maslinovog ulja
- 1 kašičica krupne morske soli
- sveže mleveni crni biber
- šaka svežeg origana

Umešeno testo raširiti na plehu obloženom papirom za pečenje (ili podmazanom) od kraja do kraja. Razvijeno testo pokriti providnom folijom i čistom krpom, pa ostaviti 45 do 60 minuta da izrasta.

Paradajz iseći na tanke kolutove, a luk na listiće. Pomešati sve sastojke za premaz.

Uključiti rernu da se greje na 200C. Sa nadošlog testa pažljivo skinuti providnu foliju, pa ravnomerno rasporediti premaz. Peći u zagrejanoj rerni 40 do 50 minuta.





Slatkisí

Paketici sa trešnjama i breskvama



- 4 breskve
- 200 g trešanja
- 2 kašike smeđeg šećera
- 4 kašike višnjevače
- 4 zvezdasta anisa
- 20 g putera
- 4 komada papira za pečenje dimenzija 30×30 cm
- 4 kanapa dužine bar 20 cm

Uključite rernu da se greje na 200°C. Pripremite malu tepsiju u koju ćete složiti paketiće.

Breskve dobro operite, prepolovite i očistite od košpica, pa svaku polovicu isecite na tri kriške. U šolji izmešajte šećer i višnjevaču.

Komade papira za pečenje najpre malo izgužvajte, pa ih ponovo ispravite i postavite preko neke pliće šolje. Tako će vam biti lakše puniti paketiće. U svaki papir stavite kriške jedne breskve, oko 50 g trešanja, pa prelijte sa smešom šećera i višnjevače, stavite jedan zvezdasti anis i komadić putera. Sakupite krajeve, pa kanapom uvežite paketić. Nastavite sa preostala 3 papira, tj. napravite ukupno 4 paketića.

Složite ih u tepsiju, pa pecite u zagrejanoj rerni 15 do 20 minuta. Služite tople uz sladoled od vanile ili hladne...



©Mimi's Kingdom

Frappe od kafe



- 3 kašike sladoleda od čokolade
- 1 šolja leda
- 3 kašičice instant kafe
- 600 ml hladnog mleka
- 3 kašičice smeđeg šećera

Sve sastojke sipajte u blender i sjedinite. Dobijeni frappe sipajte u duboke čaše i ukrasite ulupanom slatkom pavlakom i kakaom.

Za dekoraciju:

- 100 ml slatke pavlake
- malo kakaa



Limunada sa matičnjakom

- 4 limuna
- šaka svežih listova matičnjaka
- $\frac{1}{2}$ šolje šećera
- 200 ml vrele vode

Najpre dobro operite limune (poželjno je da su organski uzgojeni), obrišite ih pa im oljuštite samo žuti deo kore. Ovo možete uraditi i ljuštilicom za krompir. U staklenu ili metalnu posudu stavite limunovu koricu, matičnjak i šećer. Prelijte ključalom vodom i dobro izmešajte i prognječite da bi matičnjak što više otpustio svoju aromu. Ostavite ovu smesu da stoji oko 30 minuta. Oljuštene limune presecite i iscedite im sok. Limunov sok ubacite u veliki bokal od oko 1,5 do 2 l. U limunov sok dodajte pročeđen sirup sa matičnjakom (kad cedite malo pritišćite da se što više tečnosti ekstrahuje) i nekoliko celih listića matičnjaka. Dopunite hladnom vodom do ukupne zapremine od oko 1,5l. Stavite limunadu u frižider da se dobro rashladi, pa ju služite sa kockicama leda, kriškama limuna i još celih listića matičnjaka.



Skonsi sa šljivama i

džumbirom

- 600 g brašna
- 100 g šećera
- 1 kašičica soli
- 1 kesica (10 g) praška za pecivo
- 340 g putera, isečenog na kockice, hladnog
- 250 ml slatke pavlake
- 60 g sitno seckanog kandiranog đumbira
- 10-15 većih šljiva, očišćenih od košpica i krupno sečenih, pa zamrznutih
- 1 jaje za premazivanje
- 2-3 kašike šećera za posipanje

U posudi izmešajte brašno, šećer, so i prašak za pecivo. Dodajte puter i utrljajte ga u brašno tako da se dobiju komadići veličine zrna graška.

Postepeno dodajte slatku pavlaku i mesite da se formira kompaktna kugla testa. Možda vam neće biti potrebna kompletna količina slatke pavlake. Dodajte onoliko koliko je potrebno da se testo poveže. Ovu fazu možete uraditi i mikserom, nastavcima za testo, na niskoj brzini. Nemojte previše mesiti, pa će vam skonsi biti prhkiji. Na kraju umesite smrznute komadiće šljiva i seckani kandirani đumbir.

Podelite testo na dva dela, pa svaki deo rastanjite u krug debljine 1-1,5 cm. Svaki formirani krug isecite na 8 trouglova. Trouglove prebacite na plehove od rerne obložene papirom za pečenje. Između skonsa ostavite oko 2 cm razmaka.

Svaki skons premažite umućenim jajetom, pa obilno pospite kristal šećerom. Plebove stavite u frižider na bar 1h.

Ohlađene skonse pecite u rerni zagrejanoj na 180 °C oko 30 minuta, tj. dok ne dobiju lepu, zlatnu boju.



Portokalopita

- 500 g kora za pite
- 180 g šećera
- 200 ml jogurta
- 250 ml ulja
- 2 jaja
- 1 kesica praška za pecivo
- sitno rendana kora od 2 pomorandže

Sirup:

- 400 g šećera
- 500 ml vode
- sok od 2 pomorandže

Kore je najpre potrebno prosušiti. Uključite rernu na 100 °C. Jednu po jednu koru nagužvajte i rasporedite u veliki pleh od rerne. Stavite ih u zagrejanu rernu i ostavite da se prosuše oko 30 minuta.

Nakon što ste prosušene kore izvadili iz

U velikoj vangli izmešajte šećer, jogurt, ulje, jaja, prašak za pecivo i rendanu koru od pomorandže. Ovo je najbolje uraditi žicom za mućenje ili kratko mikserom jer je važno da se sastojci dobro izmešaju.

U tečnu masu dodavajte deo po deo prosušenih kora i dobro izmešajte, da se sve kore pokvase (nikako ne sme ostati suvih delova jer će nakon pečenja biti slepljeni i tvrdi). Kada ste dodali sve kore i dobro izmešali, masu prerusite u pleh dimenzija oko 25 x 35 cm koji ste premazali uljem. Stavite u zagrejanu rernu i pecite 30 do 40 minuta, dok površina pite lepo ne porumeni.

Pečenu pitu ostavite da se u potpunosti ohladi.

Kada je pita hladna, u šerpicu sipajte sastojke za sirup tj. šećer, vodu i sok od 2 pomorandže. Stavite da prokluča, pa krčkajte desetak minuta. Vreli sirup prelijte preko hladne pite. Ostavite da se dobro upije i ohladi. najbolje je da kolač sečete sledećeg dana.

Ako vam je lakše ili ste tako navikli, možete najpre skuvati sirup i ostaviti ga da se skroz ohladi, pa njime preliti vrelu pitu. Važno je da jedno bude hladno, a drugo vruće.



Tart sa višnjama



Testo:

- 225 g blago omekšalog putera
- 110 g šećera u prahu
- 2 kašičice ekstrakta vanile
- 2 žumanceta
- 340 g brašna

Sloj sa bademima:

- 4 kašike brašna
- 4 kašike šećera
- 2 jaja
- prstohvat soli
- 1/2 kašičice ekstrakta vanile
- 60 g mlevenih badema
- 60 g istopljenog putera

Fil sa višnjama:

- 900 g očišćenih višnja
- 65 g šećera
- 1/4 kašičice ekstrakta badema
- 2 kašike kukuruznog skroba (gustina)
- 2 kašike vode

Sloj od belanaca:

- 3 belanceta
- prstohvat soli
- 100 g šećera
- 85 g badema u listićima

Najpre napravite fil od višanja. U šerpi pomešajte višnje zajedno sa sokom koji su pustile sa šećerom i ekstraktom badema. Stavite šerpu na vatru da proključa. Posebno izmešajte kukuruzni skrob (gustin) sa vodom i ovo postepeno sipajte u ključale višnje uz neprestano mešanje. Mešajte masu uz ključanje oko 2 minuta, dok se ne zgusne. Sklonite sa šporeta, direktno preko krema stavite komad providne folije (da dodiruje krem - ovako ćete sprečiti stvaranje korice) i ostavite da se ohladi.

Za testo miksaјte puter sa šećerom u prahu najpre na najmanjoj, pa na srednjoj brzini oko 3 minuta, dok ne posvetli. Dodajte ekstrakt vanile i jedno po jedno žumance uz neprestano miksanje da se sastojci lepo povežu. Na kraju sipajte brašno i miksaјte kratko na najmanjoj brzini. Prebacite dobijeno testo na lagano pobrašnjenu podlogu i kratko mesite da se sve poveže u kompaktnu masu. Uvijte testo u providnu foliju i ostavite ga u frižider na bar dva sata.

Za sloj sa bademima pomešajte brašno i šećer u posudi, pa dodajte jaje i sve dobro izmešajte da se sjedini.

Zatim umešajte ekstrakt vanile i so, a na kraju mlevene bademe i istopljeni puter.

Uključite rernu da se greje na 190 °C. Razvijte testo na lagano pobrašnjenoj podlozi i pažljivo ga prebacite u okrugli kalup prečnika 25-26 cm. Testom obložite dno i ivice kalupa. Izbockajte testo viljuškom. Preko testa ravnomerno razmažite sloj od badema. Stavite u zagrejanu rernu, pa smanjite temperaturu na 180 °C. Pecite oko 30 minuta, pa izvadite i rerne i ostavite da se u potpunosti ohladi.

Kad je spremna kora i ohlađen fil od višanja, ponovo uključite rernu na 160 °C.

Za sloj od belanaca pripremite šerpu sa malo vode za kuhanje na pari. Vodu stavite da prokluča. U posebnoj posudi koja može stajati na šerpi u kojoj je voda izmešajte belanca, prstohvat soli i šećer žicom za mućenje. Stavite belanca iznad vode koja vri i miksaјte dok se ne zgreju, tj. dok ne primetite da se više ne osete kristalići šećera.

Skinite posudu sa belancima sa vatre i nastavite miksatи mikserom na najvećoj brzini dok ne dobijete čvrst šaum. U šaum dodajte skoro sve bademe seckane na listiće (ostavite sa strane jednu kašiku) i lagano izmešajte kašikom.

U pečenu i ohlađenu koru rasporedite fil od višanja preko sloja od badema. Preko fila od višanja pažljivo rasporedite šaum sa bademima tako da dodiruje koru na rubovima (ne sme se videti fil od višanja), a po vrhu pospite preostale bademe koje ste odvojili.

Tart pecite u zagrejanoj rerni oko 20 minuta, dok površina belanaca ne postane hrskava.

Pečeni tart ostavite na rešetki da se hlađe.



©Mimi's Kingdom

Brzi sladoled od višanja

- 330 g očišćenih višanja U šerpicu sipajte šećer i vodu i stavite da proključa. Kad proključa, krčkajte 2-3 minuta, pa sklonite sa vatre i ostavite da se ohladi.
- 1/3 šolje (od 250 ml) šećera
- 1/3 šolje vode

Očišćenim višnjama dodajte prohlađeni sirup, pa sve usitnite u blenderu ili štapnim mikserom. Masu sipajte u kalupe za sladoled na štapići ili male plastične čašice. Stavite u zamrzivač na oko 2 sata pa uživajte!



Sladoleđ od čokolade

- 500 ml slatke pavlake
- 2 kašike kakao
- 140 g tamne čokolade,
- 250 ml mleka
- prstohvat soli
- 150 g šećera
- 5 velikih žumanaca
- 1/2 kašičice ekstrakta vanile

Sipajte 250 ml slatke pavlake u šerpicu i dodajte kakao. Dobro promešajte žicom za mučenje da se kakao skroz razmuti. Stavite na lagantu vatu i pričekajte da proključa uz mešanje. Kad proključa, smanjite temperaturu na najniže i ostavite da krčka 30 sekundi. Sklonite sa šporeta, dodajte čokoladu iseckanu na komadiće i mešajte dok se čokolada ne istopi i masa se skroz ne sjedini. Na kraju umešajte preostalih 250 ml slatke pavlake.

Ovu čokoladnu masu prebacite u plastičnu vanglu, a šerpicu dobro sastružite silikonskom špatulom ili kašikom. Vanglu sa masom stavite u činiju sa hladnom vodom u koju ste ubacili i kockice leda. Preko vangle postavite cediljku.

Zagrejte mleko, šećer i so u istoj šerpici u kojoj ste pravili čokoladnu masu (nema potrebe za prljanjem gomile sudova). Posebno razmutite žumanca žicom za mučenje, pa u njih, u laganim mlazu sipajte vruće mleko uz neprestano mešanje žicom. Mleko sipajte polako i zaista neprestano mešajte da se žumanca ne zgrušaju.

Kad ste sipali svo mleko, vratite masu sa žumancima u šerpicu i kuvajte na umerenoj temperaturi uz neprestano mešanje špatulom nekoliko minuta, tj. dok se masa malo ne zgusne. Znaćete da je gotovo kad vidite da se masa počela hvatati za kašiku ili špatulu.

Vruću masu od žumanaca sipajte kroz cediljku u čokoladnu masu i ostavite da se ohladi uz povremeno mešanje na ledenoj kupki. Kad se skrpz ohladilo, prebacite u frižider na pola sata, pa u zamrzivač.

Svakih 30-40 minuta izvadite iz zamrzivača i izmiksajte dok se sladoled ne smrzne do željene strukture. Zamrzavanje traje ukupno oko 3 sata.





Zimnica

Slatko od belih trešnja



- 1 kg trešnja očišćenih od košpica
- 1,2 kg šećera
- 400 ml vode
- $\frac{1}{2}$ kašičice cimeta
- 1 zvezdasti anis
- 1 limun
- sok od $\frac{1}{2}$ limuna

Trešnje je najbolje očistiti pomoću mašine za vađenje košpica, odnosno tako da ostanu cele.

U većoj šerpi pomešajte šećer i vodu i kuvajte desetak minuta dok ne dobijete gust sirup. Nakon osam minuta proveravajte tako što ćete malo sipati na ohlađen tanjirić. Ako se stvori gusta kapljica, gotov je.

U gust sirup ubacite sok od $\frac{1}{2}$ limuna, začine, limun isečen na tanke kolutove i trešnje. Lagano promešajte, pa nemojte više mešati. Pojačajte temperaturu na šporetu i kuvajte slatko uz povremeno treskanje šerpe i skidanje pene sa površine 40 – 50 minuta. Pred kraj proveravajte gustinu. Ja volim da mi je slatko tečnije jer ga koristim kao preliv.

Gotovo slatko sklonite sa šporeta, pokrijte vlažnom krpom i ostavite da se ohladi. Pokupite penu sa površine. U potpunosti ohlađeno slatko sipajte u čiste i sterilisane tegle, pa ga zatvorite.



©Mimi's Kingdom

Dzem od šljiva i paradajza

- 2 kg plavih šljiva
- 1 kg paradajza
- 1 kg šećera

Šljive oljuštite i očistite od košpica. Paradajz očistite, kratko prokuvajte (petnaestak minuta nakon početka ključanja) i propasirajte.

Pomešajte pasirani paradajz i šljive pa kuvajte 35 minuta nakon početka ključanja. Nakon ovog vremena dodajte šećer i kuvajte još 35 minuta.

Vrelu marmeladu sipajte u oprane, osušene i zagrejane tegle i dobro zatvorite.



Paradajz pelat

- 5 kg paradajza (idealno pelata ili šljivara, u svakom slučaju srednjeg ili sitnijeg)
- 1 veća veza bosiljka
- 50 g šećera
- so, biber
- po želji i drugi sveži začini (majčina dušica, origano...)

Paradajz dobro operite. Dobro operite tegle vrelom vodom (za 5 kg paradajza vam treba otprilike 5 tegli).

Napunite veliki lonac vodom i stavite da prokluča. Ubacujte u ključalu vodu po 5-6 paradajza i blanširajte 2-3 minuta. Vadite ih šupljikavom kašikom i ubacujte u šerpu sa hladnom vodom. Odmah ih oljuštite i očistite središnji deo sa košpicama. Očišćen paradajz stavljajte u veliku vanglu. Nastavite dok ne očistite svu količinu.

Ovo je jednostavnije radite pomoću one mreže za fritezu. U nju stavite nekoliko paradajza, sve zajedno potopite u ključalu vodu. držite 2-3 minuta pa prebacite u hladnu vodu. Nemojte stavljati previše paradajza odjednom. Jako je važno da ne blanširate paradajz predugo jer nije lep ako se prekuva. Ovo blanširanje služi samo da bi se kožica lakše skidala.

U očišćen paradajz dodajte šećer, so, biber i iscepke listove bosiljka. Dobro promešajte (nežno da se paradajz previše ne izdrobi), probajte, pa dodajte još soli ili bibera.

Paradajz slažite u pripremljene tegle. Lagano protisnite da ne ostanu zarobljeni džepovi vazduha. Nemojte puniti tegle do samog vrha, ostavite oko 1 cm. Tegle dobro zatvorite originalnim zatvaračima. Nikao ih nemojte zatvarati samo celofanom. Ako stavljate celofan, preko mora zatvarač zbog sterilizacije.

Složite tegle u visoki lonac čije ste dno obložili krpama. Stavite krpe i između tegli da se ne dodiruju, pa nalijte vodu da bude oko 3 cm iznad vrha tegli. Stavite na šporet i kuvajte 40 minuta nakon što proključa. Nakon ovog vremena isključite vatru i ostavite sve zajedno da se skroz ohladi. Tek kad je hladno izvadite tegle i spremite ih.



Uvod na kraju...

Ovo je moj prvi kuvar. Elektronski je, sastavljen od recepata sa bloga, ali opet... Kuvar je. Pomalo podseća na knjigu.

Teško mi je poverovati da ima ljudi koji zaista vole i prate ono što radim. Ali od pre nekoliko meseci počela sam povremeno dobijati mailove podrške. Mailove u kojima mi govorite da uživate u onom što radim. Da vas raduju moje fotografije i kratki uvodni tekstovi... E, zbog toga je nastao ovaj kuvar... Kao neka vrsta poklona za sve vas koji me čitate i podržavate... Hvala vam...

Milkica



