



NENINA KUHINJA

Budite kreativni. Kuhajte.



Februar 2011.



Sadržaj

<i>AROMATICNI PILAV</i>	<i>Str.</i>	<i>1</i>
<i>BOSANSKA KROMPIRUSA SA JUNETINOM</i>	<i>Str.</i>	<i>2</i>
<i>CORBA SA MLEVENIM MESOM</i>	<i>Str.</i>	<i>3</i>
<i>GRASAK SA KAJMAKOM</i>	<i>Str.</i>	<i>4</i>
<i>KAJGANA NASE BRACE IZ BOSNE</i>	<i>Str.</i>	<i>5</i>
<i>KAJZERICE SA MESOM</i>	<i>Str.</i>	<i>6</i>
<i>KUGLICE ZA PREDJELO</i>	<i>Str.</i>	<i>7</i>
<i>MENTOL U GULASU</i>	<i>Str.</i>	<i>8</i>
<i>MESO U SOSU OD SENFA</i>	<i>Str.</i>	<i>9</i>
<i>OMLET BEZ JAJA</i>	<i>Str.</i>	<i>10</i>
<i>PALENTA A LA CARBONARA</i>	<i>Str.</i>	<i>11</i>
<i>PAPRIKE PUNJENE PREBRANCIEM</i>	<i>Str.</i>	<i>12</i>
<i>PASULJ SUPA</i>	<i>Str.</i>	<i>13</i>
<i>PATKA U SOSU OD VISANJA</i>	<i>Str.</i>	<i>14</i>
<i>PITA OD KISELOG KUPUSA</i>	<i>Str.</i>	<i>15</i>
<i>POHOVANA PITA OD PILETINE</i>	<i>Str.</i>	<i>16</i>
<i>PUNJENI CRNI LUK</i>	<i>Str.</i>	<i>17</i>
<i>RIBLJA MUSAKA</i>	<i>Str.</i>	<i>18</i>
<i>ROLAT OD MLEVENOG MESA PUNJEN PECURKAMA</i>	<i>Str.</i>	<i>19</i>
<i>SALATA MIMOZA</i>	<i>Str.</i>	<i>20</i>
<i>SAMPINJONI U BELOM VINU</i>	<i>Str.</i>	<i>21</i>
<i>SARMA SA ORASIMA</i>	<i>Str.</i>	<i>22</i>
<i>SPAGETI SA PASULJEM</i>	<i>Str.</i>	<i>23</i>
<i>SVEZ KUPUS SA PARADAJZOM</i>	<i>Str.</i>	<i>24</i>
<i>TOST "ZA POLIZATI PRSTE"</i>	<i>Str.</i>	<i>25</i>
<i>USTIPCI KOJI SE PEKU NA ROSTILJU</i>	<i>Str.</i>	<i>26</i>



Sadržaj

<i>USTIPCI SA CVARCIMA</i>	<i>Str.</i>	<i>27</i>
<i>VEOMA UKUSNI RAZNJICI</i>	<i>Str.</i>	<i>28</i>
<i>ZAPECENI CRNI LUK SA SIROM</i>	<i>Str.</i>	<i>29</i>
<i>ZELJE U PROJI</i>	<i>Str.</i>	<i>30</i>
<i>O AUTORICI</i>	<i>Str.</i>	<i>31</i>



Sastojci:

- 400 gr pileceg mesa
- 150 gr pirinca
- Glavica crnog luka
- ½ kocke za supu
- So, biber
- 1 sargarepa
- Sok, kora od limuna
- Zacini

Priprema:

Sitno seckani luk proprziti na ulju.
Zatim dodati rendanu sargarepu, so, biber, zacine, limunovu rendanu koru, sok i sitno seckano pilece meso na kocke.

Pola kocke za supu istopiti u ½ l mlake vode.
Sve to usuti u vatrostalnu posudu i dodajte pirinac.

Staviti u rernu i zapecite.

Prijatno!



BOSANSKA KROMPIRUSA SA JUNETINOM



Sastojci:

- 1 kg brasna
- 1 kg krompira
- ½ kg junetine
- 3 vece glavice crnog luka
- Ulje,so,biber,voda
- Kocka kvasca

Priprema:

Kvasac razmutiti u mlakoj vodi.

Kad se otopi sipati u brasno koje smo prethodno pomesali sa malo soli.

Umesiti testo uz dodatak potrebne kolicine vode,
Ostaviti 1h da naraste.

Kada je dovoljno naraslo podeliti ga na jufke.

Svaku jufku razvuci i na nju redjati pripremljen nadev.

Nadev:Krompir oljustiti i iseci na sitne kockice. crni luk
takodje,kao i junece meso.

Sve sastojke pomesati,posoliti i pobiberiti.

Nafilovane kore skupiti u rolate i rasporediti u nauljenu
tepsiju.

Peci u zagrejanj rernina 200 stepeni dok ne porumeni.
Vreme pripreme je 120 minuta!

Savet:Uz ovo jelo dobro ide kecap kao prilog!

Prijatno!



CORBA SA MLEVENIM MESOM



Sastojci:

- 1 l vode
- 250 gr mlevenog mesa
- Sargarepa
- 1 crni luk
- 1 jaje
- 1 pavlaka
- So, biber, persun.

Priprema:

Sipati vodu u posudu za kuvanje.

U to dodati mleveno meso, iseckani crni luk i sitno izrendanu sargarepu.

Kuvati 15 minuta.

U posebnu posudu umutiti 1 jaje sa pavlakom.

Serpu skinuti sa sporeta i mesajuci dodati umucenu smesu. Posoliti i pobiberiti po ukusu. Zatim vratiti na ringlu da prokljuca.

Kao dekoraciju u tanjir preko corbe sipati malo sackanog persuna.

Vreme potrebno za spremanje ovog jela je 20 minuta!

Prijatno!



GRASAK SA KAJMAKOM



Sastojci:

- Kesa zamrznutog graska
- 150 gr kajmaka
- 2 glavice crnog luka
- So, brasno
- Mast ili ulje

Priprema:

Kesu zamrznutog graska obariti u vodi.

Sitno iseckati crni luk, prodinstati i dodati obaren grasak. U to sve promesati 1 kasiku brasna.

Dobro sjediniti i naliti malo vode (a moze i mleko), a zatim ubacite kajmak i izmesajte.

Posolite po ukusu!

Vreme potrebno za spremanje ovog jela je 30 minuta!

Prijatno!



KAJGANA NASE BRACE IZ BOSNE



Sastojci:

- 4 jaja
- Casa milerama
- Malo ulja
- Casa kiselog mleka
- So

Priprema:

Umutiti jaja, zatim ih posoliti po zelji, dodati kiselo mleko i mileram i uliti u tiganj u kome je ulje dobro zagrejano.

Po zelji dodati kocke slanine.

Prijatno!



KAJZERICE SA MESOM



Sastojci:

- 1 kg brasna
- 3 jaja
- 2 dl mleka
- 1 solja ulja
- Kocka kvasca
- 100 gr maslaca
- 250 gr mlevenog mesa
- 1 glavica crnog luka
- So, biber
- Susam i voda po potrebi

Priprema:

Kvasac rastopiti u mlakoj vodi i dodati malo soli, pa sa brasnom, mlekom, uljem, maslacom, jajima zamesiti glatko testo. Ukoliko je potrebno doliti malo vode. Ostaviti testo da naraste.

Crni luk ocistiti, sitno iseckati i prodinstati na kratko na ulju zajedno sa mlevenim mesom. Posoliti i pobiberiti.

Kada je testo dovoljno naraslo, razvuci ga oklagijom debljine 1 cm, vaditi casom krugove, u sredinu svakog staviti malo nadeva od mesa i prstima nagore pritiskati da se dobiju kajzerice.

Redjati ih u podmazan pleh, tako da onaj deo gde smo skupljali prstima bude okrenut na dnu tepsije. Kajzerice premazati jajetom, posuti susamom i peci na 200 stepeni u zagrejanj rerni.

Vreme pripreme je 90 minuta!

Prijatno!



KUGLICE ZA PREDJELO



Sastojci:

- 400 gr belog pileceg mesa
- 2 krem sira
- Malo pavlake I majoneza
- 3 srednja kisela krastavcica
- 400 gr kackavalja
- 3 tvrdo kuvana jaja

Priprema:

Pilece meso obariti i samleti.

Zatim ga pomesati sa krem sirom, pavlakom, majonezom, sitno seckanim jajima i krastavcima. od ove smese praviti kuglice, a zatim ih valjati u kackavalj izrendan na najsitnije rende.

Vreme potrebno za pripremanje ovog jela je 60 minuta!

Prijatno!





Sastojci:

- 400 gr juneceg mesa
- 2 vece glavice crnog luka
- Malo belog luka
- 3 manje sargarepe
- Malo mente
- So,biber,aleva paprika
- Malo ulja
- 2 kasike brasna

Priprema:

Junetinu iseci na kockice i posuti zacinom i mentom da odstoji neko vreme.

U serpu sipati ulje, na kojem dinstati seckani crni i beli luk i sargarepu.

U to dodati zacinjeno i posoljeno meso,dodati 2 casevode, malo bibera, i kuvati koliko je potrebno dok meso ne postane dovoljno kuvano.

Kada je skuvano,u posebnu posudu promesati brasno,alevu papriku i malo vode.

Ovu smesu sipati u meso, i prokuvati jos 5 minuta.

Vreme potrbno za spremanje ovog jela je 60 minuta!

Prijatno!



MESO U SOSU OD SENFA



Sastojci:

- ½ kg mesa
- 5 kasika brasna
- 3 kasike senfa
- 2 case vode
- Ulje,so,biber.

Priprema:

Meso iseci na snicle, istanjiti tuckom, posoliti i pobiberiti
Zatim ih uvaljati u brasno i kratko proprziti na ulju dok blago porumene.

Izvaditi ih u tanjir, a u isto ulje dodati 5 kasika brasna i proprziti na srednjoj temperature da ne zagori, pa doliti 2 case vode, 3 kasike senfa, kuvati dok se sos ne zgusne.

Snicle vratiti u sos I kuvati od 5-10 minuta.

Vreme pripreme je 40 minuta!

Prijatno!



OMLET BEZ JAJA



Sastojci:

- 400 gr cvaraka
- Ulje
- 300 gr tvrdog domaceg sira

Priprema:

Na ulju u serpi staviti cvarke i prziti nekoliko minuta.

Zatim u tu smesu dodati rendani sir i proprziti.

Savet: Ovo jelo je izvrsno za dorucak i dobro ide uz kisele krastavcice!

Vreme pripreme je 15 minuta!

Prijatno!



PALENTA A LA CARBONARA



Sastojci:

- 0,5 kg palente
- 0,5 l paradajz pirea
- Glavica crnog luka
- Malo belog luka
- Bosiljak
- 250 gr dimljene slanine
- 50 gr parmezana
- So, ulje.

Priprema:

Skuvati palentu prema uputstvu sa kesice.

U posudu na ulju proprziti sitno seckanu slaninu sa seckanim crnim i belim lukom.

Kada se to izdinsta uliti paradajz pire i dinstati jos malo, tj. dok ne uvri suvisna tecnost.

Palentu sipati u tanjir.

Odozgo sipati paradajz sos, preko posuti bosiljkom i parmezanom.

Vreme potrebno za spremanje ovog jela je 30 minuta!

Prijatno!



PAPRIKE PUNJENE PREBRANCEM



Sastojci:

- 0,5 kg pasulja
- Nekoliko paprika (Babura), a može i kiselih iz tegle
- Ulje, so, biber, aleva paprika
- 5 glavica crnog luka

Priprema:

Pasulj skuvati u vodi. Zatim procediti i samleti. Crni luk sitno iseckati i proprziti na ulju. U to dodati samleveni pasulj.

Sve posoliti i pobiberiti po ukusu i dodati kasicicu aleve paprike.

Paprike ocistiti od semena i napuniti pasuljem. Redjati ih u serpu i zapeci kratko u rerni.

Vreme potrebno za pripremanje ovog jela je 90 minuta!

Prijatno!



PASULJ SUPA



Sastojci:

- 300 gr kuvanog pasulja
- 1 veka sargarepa
- 2 manje glavice crnog luka
- 100 gr kisele pavlake
- 1 kasika brasna
- So,biber

Priprema:

Skuvati pasulj i sargarepu,pa izmiksati.

Crni luk iseckati i dinstati na ulju, zajedno sa sargarepom i pasuljem 10 minuta na tihoj vatri.

Ovo posoliti i pobiberiti. U to dodati 1 l vode i kuvati vrlo kratko,10 minuta.

Pavlaku promesati sa brasnom i sipati u supu.

Ukoliko je supa gusta,sipati jos malo vode.

Vreme pripreme je 60 minuta!

Prijatno!



PATKA U SOSU OD VISANJA



Sastojci:

- Patka (srednje velicine)
- 4 pileca zeluca
- 3 jaja
- Ulje,so,biber,zacini
- Crni luk
- 2 kasike brasna
- 250 gr visanja
- 200 gr prezli

Priprema:

Da bi patka bila socna, strucnjaci uglavnom savetuju da se usoli dan ranije.

Iseckati crni luk, sa njim izdinstati pilece zeluce.

Pred kraj przenja dodati jaja,prezle I biber ,zatim i ostale zacine.

Ovom masom napuniti patku i premazati je uljem, zatim je staviti u dublju tepsiju u koju treba naliti malo vode i prekriti aluminijumskom folijom.

Patku peci do 3 sata na 200-250 stepeni. Ukoliko voda ispari, povremeno je dodavati po malo. U posebnu posudu kuvati visnje sa malo vode .

U ulju proprziti brasno,pa u to dodati sos od visanja.Zaciniti po ukusu,i dodavati toliko vode da se dobije srednje gust sos.

Pecenu patku iseci na parcice,servirati na tacnu i preliteri sa nekoliko kasika sosa od visanja(po ukusu).

Za ovo jelo potrebno je izdvojiti 3-4 sata!

Savet:Uz ovo jelo preporucujem casu crnog vina!

Prijatno!



PITA OD KISELOG KUPUSA



Sastojci:

- ½ kg kora za pitu
- 3 glavice crnog luka
- 1 kg kiselog kupusa
- Ulje, biber, paprika.

Priprema:

Crni luk iseckati i proprziti zajedno sa iseckanim kupusom.
Posoliti i pobiberiti po ukusu.
Zatim dodati kasicicu aleve paprika.

U nauljenu tepsiju redjati red kora, poprskati vodom i uljem,
zatim nadev od luka i kupusa, opet koru....dok se ne utrosi sav
material.

Zadnju koru poprskati uljem i vodom i iseci na kocke.

Pitu peci u rerni na 200 stepeni dok ne porumeni.
Sluziti toplo!

Vreme pripreme je 60 minuta!

Prijatno!



POHOVANA PITA OD PILETINE



Sastojci:

- 1 pakovanje gotovih kora
- ½ belog pileceg mesa
- 2 kisele pavlake
- 1 solja ulja
- 2-3 jaja
- 100 gr prezli
- Malo brasna I soli

Priprema:

Pakovanje kora podeliti na 2 dela(za 2 rolata).

Uzeti 2 kore, prvu poprskati uljem pa staviti drugu koju treba premazati pavlakom.Preko pavlake staviti pilece grudi koje smo prethodno rastanjili tuckom i posoliti.

Opet staviti koru pa ulje,pa opet koru...I tako sve redom dok se ne utrosi polovina kora.

Kore saviti u rolat i ostaviti malo da se stegne u zamrzivacu.

Izvaditi i seci na kolutove koje treba uvaljati prvo u brasno, a zatim u jaja i na kraju prezle.

Prziti u vrelom ulju.

Vreme pripreme je 60 minuta!

Prijatno!



PUNJENI CRNI LUK



Sastojci:

- 8 velikih glavica crnog luka
- 3 paprike
- 200 gr mesnate dimljene slanine
- Ulje,so.

Priprema:

Crni luk i paprika ocistiti i skuvati ih u slanoj vodi. Kad je kuvano, izvaditi iz vode.

Crni luk izdubiti, a papriku. Sitno iseckati na kockice i preprziti sa seckanom slaninom na ulju. Ovom smesom puniti izdubljeni luk.

Staviti u tepsiju i pecite na 200 stepeni 15 minuta.

Vreme potrebno za spremanje ovog jela je 45 minuta!

Prijatno!



RIBLJA MUSAKA



Sastojci:

- 0,5 kg lososa (ili filea od soma)
- 1 kg krompira
- 150 gr smrznutog graska
- 200 gr tvrdog sira
- Malo maslaca
- 2 dl mleka
- 2 kasike ulja
- So, biber, persun

Priprema:

Oljustiti krompir i skuvati.

Zatim napraviti pire uz dodatak maslaca i mleka. tepsiju premazati uljem i u ulju sipati pire krompir, preko posoliti i pobiberiti.

U posebnu serpu obariti grasak na kratko (oko 15 minuta) pa sipati preko krompira.

Filete lososa ili neke druge ribe npr. soma, rasporedite preko pirea, graska, zatim narendajte sir i respite sitno seckanim persunom. Musaku peci u rerni na 200 stepeni.

Za pripremu ovog jela potrebno je izdvojiti 45 minuta.

Prijatno!



ROLAT OD MLEVENOG MESA PUNJEN PECURKAMA



Sastojci:

- ½ kg mlevenog mesa
- 2 glavice crnog luka
- 300 gr pecurki
- So, vegeta, biber
- Ulje
- 100 gr mesnate dimljene slanine

Priprema:

Iseckati crni luk i pecurke i dinstati na ulju.
Posoliti i zaciniti.

Dodati 100 gr iseckane slanine i pržiti još 5 minuta.

Mleveno meso, posoliti i pobiberiti.

Na aluminijumsku foliju staviti malo ulja i meso razvuci na debljinu 1 cm.

Nadev rasporediti po mesu i uviti kao rolat.

Uvijeno u foliju peći na temperature od 180 stepeni.

Vreme pripreme je 40 minuta!

Savet: Kao prilog krompir pire!

Prijatno!



SALATA MIMOZA



Sastojci:

- 4 manja krompira
- 200 gr majoneza
- 300 gr sunke
- Casa kisele pavlake
- 4 jaja tvrdo kuvana
- 3 krem sira
- 200 gr kackavalja

Priprema:

Uzeti vecu posudu i u nju rendati krompir koji treba prekriti majonezom, zatim izrendati sunku koju treba prekriti sa umucenom kiselom pavlakom.

Preko toga narendati jaja, a preko njih premazati umuceni krem sir.

Odozgo narendati kackavalj.

Vreme potrebno za pripremu ovog jela je 60 minuta!

Prijatno!



SAMPINJONI U BELOM VINU



Sastojci:

- 1 kg sampinjona
- 100 ml ulja
- 3 manje glavice crnog luka
- Cen belog luka
- 2 dl paradajz pirea
- 1 dl belog vina
- Malo sirceta
- So, biber, persun, secer.

Priprema:

Iseckati crni i beli luk, pa ga proprziti na ulju. Zatim dodati paradajz pirei dobro ukuvati na tihoj vatri.

Kad je dovoljno skuvano dodati sampinjone koje smo prethodno oprali, isekli na listice, posolili i pobiberili. doliti belo vino, kasiku secera i kasicicu sirceta.

Sve zajedno kuvati oko 45 minuta do 1h na laganoj temperature.

Savet: Jelo se služi toplo, I odlicno ide uz crni hleb.

Za pripremu ovog jela potrebno vam je 90 minuta!

Prijatno!



SARMA SA ORASIMA



Sastojci:

- Nekoliko listova kiselog kupusa
- Nekoliko susenih paprika srednje velicine
- 4 manje sargarepe
- 4 manje solje pirinca
- 2 solje mlevenih oraha
- Ulje,so I aleva paprika.

Priprema:

Susene paprika potopiti u mlaku vodu dok malo omeksaju.

U serpu sipati ulje i u njemu proprziti rendanu sargarepu, mlevene orahe i obareni pirinac. Ovo posoliti.

Od ove smese napuniti paprike,a od polovine nadeva u listove od kupusa uvijati sarme.

Ukoliko zelite da jelo bude ukusnije,punjene paprika i sarme redjati u zemljani sud.

Sud naliti vodom,toliko da prekrije sarme.

Kuvati na tihoj vatri. Zaciniti alevom paprikom i zapeci u rerni.

Vreme potrebno za spremanje ovog jela je 90 minuta!

Prijatno!



SPAGETI SA PASULJEM



Sastojci:

- ½ kg kivanog pasulja
- 300 gr spageta
- 2 male glavice crnog luka
- 100 gr dimljene slanine
- 50 gr maslaca
- Ulje, zacini, so.

Priprema:

Crni luk iseckati i proprziti na ulju i maslacu zajedno sa dimljenom slaninom.

U ovo sipati pasulj (procedjeni) i kuvati pomalo na manjoj temperature uz dodavanje po malo vode.

Spagete obariti, procediti i dodati u ovu smesu.

Jelo zaciniti i posoliti po ukusu.

Vreme pripreme je 30 minuta!

Prijatno!



SVEZ KUPUS SA PARADAJZOM



Sastojci:

- Glavica kupusa
- ½ kg paradajz pirea
- 2 glavice crnog luka
- Ulje,so,biber

Priprema:

Kupus iseckajte na krupnije kocke i obariti u slanoj vodi i ocedite.

U serpu na ulju uprzite sitno seckani crni luk.

Kada je luk izdinstan,dodati paradajz pire i dokuvati do 5-10 minuta.

Ocedjen kupus spustite u paradajz sos, posolite,pobiberite i kuvajte oko 40 minuta na tihoj vatri.

Vreme potrebno za pripremanje ovog jela je 40 minuta!

Prijatno!



TOST "ZA POLIZATI PRSTE"



Sastojci:

- Pakovanje tost hleba
- ½ sampinjona
- 1 kisela pavlaka
- 1 dl mleka
- 100 gr kackavalja
- 3 kasike brasna
- Ulje,so.

Priprema:

Pecurke oprati, iseci na listice i dinstati na ulju nekoliko minuta.
Zatim posoliti.

U posebnu serpu na malo ulja proprziti brasno i dodati mleko.
Mesati varjacom dok se ne dobije gust besamel sos.

U sos dodati prethodno proprzene sampinjone i jos malo posoliti.

U tepsiju (koja je prethodno podmazana), poredjati tost hleb,
pa preko svakog rasporediti sos,na kraju izrendati kackavalj.

Vreme pripreme je 20 minuta!

Savet:Ovo jelo se obicno jede uz jogurt ili pavlaku kao prilog!

Prijatno!



USTIPCI KOJI SE PEKU NA ROSTILJU



Sastojci:

- 400 gr mlevenog mesa
- 200 gr seckanog suvog mesa
- 4 glavice crnog luka
- 200 gr kackavalja
- So, biber

Priprema:

Crni luk iseckati, a kackavalj izrendati. Sve sastojke dobro promesati.

Posoliti i pobiberiti po ukusu. Ukoliko neko zeli moze dodati i malo tucane ljute paprika.

Od smese praviti loptice i peci na rostilju.

Vreme pripreme je 30 minuta!

Prijatno!



USTIPCI SA CVARCIMA



Sastojci:

- 600 gr brasna
- 3 jaja
- 250 gr duvan cvaraka
- Kockica kvasca
- 2 dl mleka
- 0,5 kg masti (ili pola litra ulja)
- So, voda po potrebi

Priprema:

Kvasac rastopite u mlakoj vodi.

U posebnu posudu sipati casu vode i mleko, posoliti, zatim u to dodati brasno i umesiti testo. Dodati kvasac. Kada je masa ujedinjena, dodati umucena jaja, a zatim i cvarke.

Ovako umeseno testo ostaviti da odstoji 1 h na toplom mestu. kasikom vaditi ustipke i prziti ih u vrelom ulju.

Prijatno!



VEOMA UKUSNI RAZNJICI



Sastojci:

- ½ sampinjona manjih
- 300 gr listova mesnate sklanine
- 3 paprike
- Ulje,so

Priprema:

Pecurke treba oprati i dobro posoliti i nauljit

Na svaki raznjic redjati naizmenicno 1 sampinjon, 1 list slanine (koju prethodno uvijemo u rolnicu) pa parce seckane paprika i tako redom.

Peci u gril tiganju ili na rostilju dok pecurke ne bubu pecene.

Vreme pripreme je 20 minuta!

Prijatno!



ZAPECENI CRNI LUK SA SIROM



Sastojci:

- 5 glavica (vecih) crnog luka
- 200 ml ulja
- 200 gr sira
- 4 jaja
- Prezle
- 300 ml mleka
- Biber,so,aleva paprika.

Priprema:

Iseckati crni luk na trake i pržite ga u poklopljenoj posudi u ulju na tihoj temperature.

Kada je dinstan skloniti sa vatre,ohladiti i dodati 4 kasike prezli, rendani sir i alevu paprika.

Sve ovo preruciti u dublju posudu za pecenje, preliteri umucenim jajima i mlekom i ubaciti u rernu da se zapece.

Vreme potrebno za spremanje ovog jela je 40 minuta!

Prijatno!



ZELJE U PROJI



Sastojci:

- 3 jaja
- 2 solje mleka
- 1,5 solja ulja
- 4 solje pšenice brašna
- 4 solje kukuruznog brašna
- 1 prasak za pecivo
- 1 solja vode
- 200 gr tvrdog sira
- 300 gr spanaca
- Malo soli

Priprema:

Spanac oprati i sitno iseckati.

Jaja umutiti sa malo soli, dodati vodu, mleko, ulje, a zatim i ostale sastojke koje treba rucno izmesati.

Sipati u podmazan plehi peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni.

Vreme pripreme je 30 minuta!

Prijatno!





O Autorici

Nena je rođena 1984. godine u Rijeci, a otkad se udala zivi u Valjevu.

Završila je Visoku Poslovnu skolu, a trenutno radi kao suradnik sa jednom uglednom firmom koja se bavi vanjskom trgovinom vina i gastronomskih specijaliteta.

U slobodno vreme voli da kuha i da priprema domace i specijalitete sa svih strana sveta. Jako je kreativna, i voli da izmislija i kreira recepte za sebe, svoju familiju i mnogobrojne prijatelje. Uziva da radi eksperimente koristeći stare recepte svoje bake i recepte nouvelle cuisine, domace tradicionalne specijalitete sa inozemnim mirodjijama, itd.

Dnevno vodi svoj kulinarski blog, gde donosi svojim brojnim citaocima novine o kulinarskoj kreativnosti za niski budget i za osobe koje imaju malo vremena da se posvete kulinarskoj umetnosti. Osim toga radi kao suradnik u sekciji prehrane na dva inozemna portala, o fitnessu i zdravoj prehrani, te vinu i enogastronomiji.

Nakon suradnje u izdavanju zbirke recepata "Veliki svetski kuvar - Vol.1 & Vol.2" izdane na engleskom jeziku, trenutno završava svoju prvu samostalnu zbirku recepata, koja ce biti objavljena u aprilu 2011. na hrvatskom, srpskom i engleskom jeziku.

Odnedavno je aktivni član i mnogobrojnih kulinarskih nasih i inozemnih foruma vezanih za eno-gastronomiju.

Zeli da postane uzor mnogim savremenim damama, i ne samo njima, koje smatraju da je kuhanje preopterećenje za sve zauzete osobe. Svojim radom zeli da doprinese lakšem kuhanju uz malo ulaganja.