



KAKAV UKUS IMA SVET?



Electrolux



UZ PRAVI PRIBOR MOŽETE POSTATI KUHINJSKI MAJSTOR

Sve je podložno promenama – naš stil života, pristup kivanju i hrani, pa i naš ukus.

Tako se i uz odgovarajući pribor za kuvanje možete pretvoriti u pravog kuhinjskog majstora.

Samo nekoliko korisnih dodataka omogućiće vam da još više uživate u kivanju i novim ukusima iznenadite svoje najmilije i prijatelje.

Zahvaljujući pravim dodacima za kuvanje, uverićete se da na jednostavan način možete napraviti spektakularna jela.



Listom su označena vegetarijanska jela.







SLANI KAMEN

Slani kamen od ružičaste himalajske soli vaš je inovativan način za prirodnu pripremu i posluživanje jela. Možete ga upotrebljavati na ploči za kuvanje ili na roštilju, u rerni ili kao hladnu tacnu za posluživanje. Svaki obrok s njim pretvoriće se u vrhunski doživljaj ukusa. Mikroelementi kamena prirodno prodiru u jela obogaćujući njihov ukus i dajući im potpuno nove arome. Čelične ručke stilski su detalj, a njegova površina, zavisno od vaših želja, može se zagrijati ili ohladiti. To vam omogućava da poslužite hladne desertne direktno iz zamrzivača ili pak vruća jela direktno iz rerne ili s ploče za kuvanje, pa čak i da pripremate jela za stolom pred gostima.

SALATA OD KINOE S UMAKOM ČIMIČURI

SASTOJCI

750 g pilećih prsa
180 g kinoe
500 ml vode
400 g kuvanog zelenog sočiva
55 g prženih semenki bundeve
40 g prženih semenki suncokreta
2 čena belog luka
2 kašičice mlevene slatke crvene paprike
4 kašike maslinovog ulja
2 kašike jabukovog sirćeta
veza nane

UMAK ČIMIČURI

60 ml jabukovog sirćeta
3 zelena šalota
1 zelena čili papričica bez semenki
1 čaša peršunovog lista
1 čaša listića nane
štipači za ražnjiće

PRIPREMA

Prokuvajte vodu, ubacite ispranu kinou i kuvajte na laganoj vatri dok ne omekša (oko 12 minuta), a zatim pustite da se ohladi. Isecite piletinu na veće komade, stavite ih u posudu, dodajte beli luk, papriku, so i biber, zatim dobro promešajte.

Meso nanižite na ražnjiće i ostavite 10 minuta da se marinira.

Za to vreme u blenderu izmešajte šalot, peršunov list, nanu, sirće, ljutu papričicu i so u gusti umak.

U većoj posudi pomešajte ohlađenu kinou, zeleno sočivo, naseckanu nanu, semenke suncokreta, jabukovo sirće i polovinu maslinovog ulja, zatim začinite solju i biberom.

Zagrejte **slani kamen** na najvišoj temperaturi ploče za kuvanje, premažite ražnjiće ostatkom maslinovog ulja i pecite 4 minuta sa svake strane.

Poslužite uz salatu od kinoe, umak čimičuri i kriške limete.



TELEĆI KOTLET U ORIGANU SA SALATOM OD BELOG PASULJA

SASTOJCI

4 teleća kotleta
400 g kuvanog belog pasulja
30 g omekšanog maslaca
100 g rukole
60 ml soka od limuna ili limete
1 kašika limunovog soka
1 kašika listića origana
1 ljubičasti luk srednje veličine
2 velika paradajza
2 kašike maslinovog ulja
morska so
krupno mleveni sveži biber

PRIPREMA

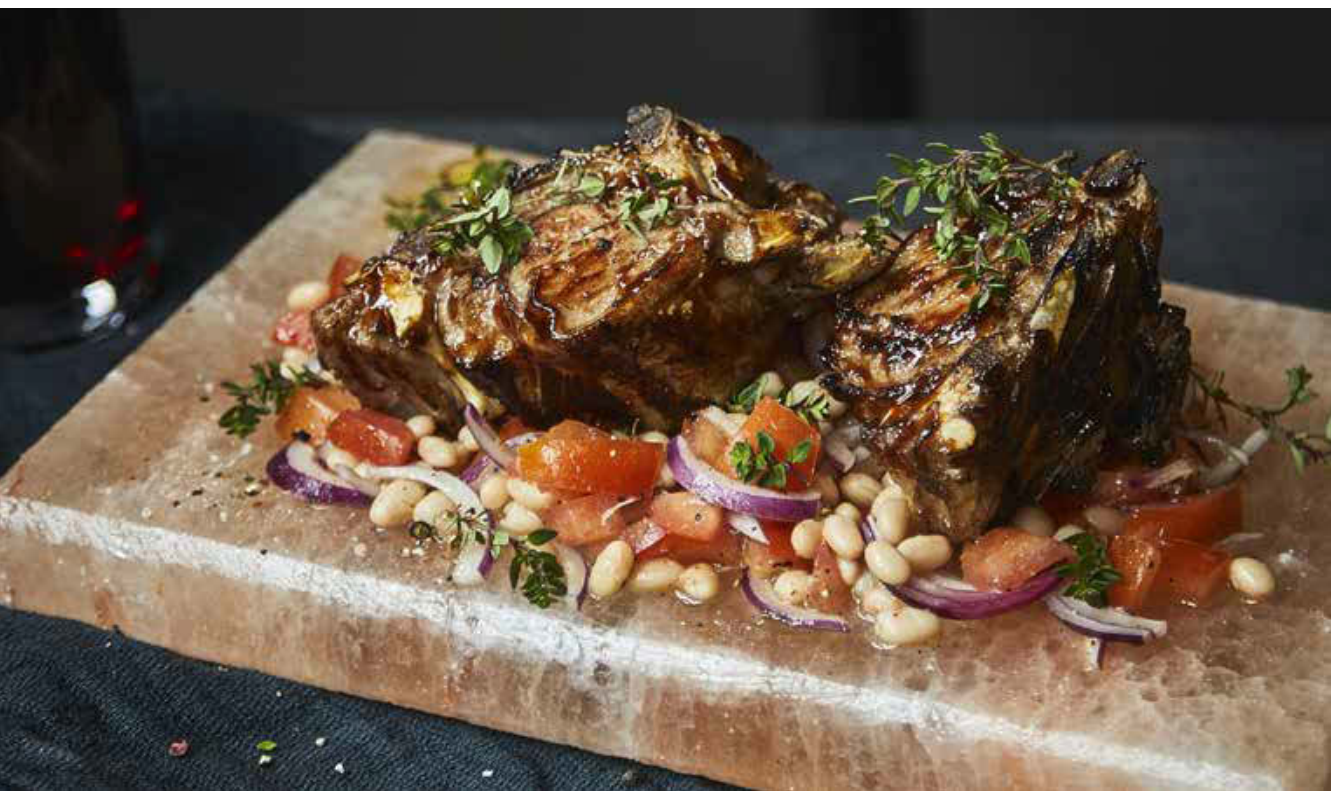
Pripremite pastu od maslaca, limunovog soka i origana, a zatim je utrljajte u teleće kotlete i pecite ih na zagrejanom **slanom kamenu** 4–5 minuta sa svake strane. Nakon pečenja, meso stavite na dasku i pokrijte aluminijumskom folijom da odstoji.

Oceđeni pasulj, paradajz bez semenki iseckan na kockice i ljubičasti luk narezan na kriške pomešajte u posudi s limunovim sokom i maslinovim uljem, pa začinite morskom solju i biberom.

Kotlete poslužite narezane uz salatu od pasulja i rukolu kao prilog.

SLANI KAMEN

Electrolux



HRSKAVA PASTRMKA SA SALSOM OD LIMUNA I HRSKAVOM ZELENOM SALATOM

SASTOJCI

4 fileta pastrmke od oko 200 g
ili neke druge omiljene ribe
100 ml maslinovog ulja
100 ml ulja od repice
50 g zelene boranije
50 ml limunovog soka
2 limuna
1,5 kašika meda
veza peršunovog lista
veza mirođije
veza vlašca
2 kašike kapara
mešana zelena salata:
mlada rimska salata,
matovilac, rukola, mladi spanać
1 mali krastavac
1 zelena paprika
morska so i krupno mleveni sveži biber
crni biber

PRIPREMA

Očistite filete, isperite ih pod vodom i dobro osušite papirnim ubrusom. Začinite sveže mlevenim biberom i narendanom limunovom korom, a zatim obe strane premažite uljem i pustite da odstoje sat vremena kako bi se riba marinirala.

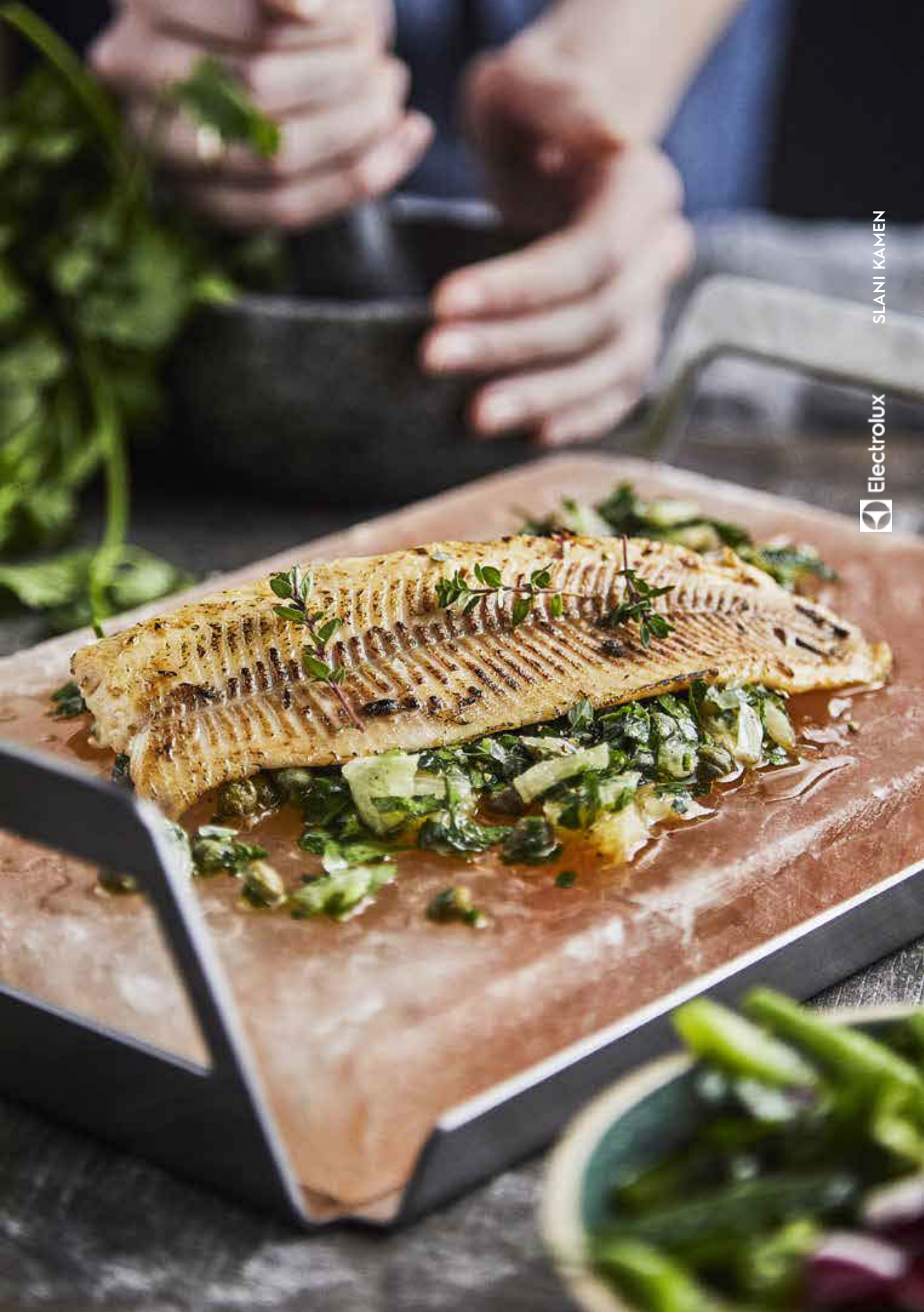
Za to vreme u posudu stavite kapar, ostatak limunove kore, dva očišćena limuna narezana na tanke kriške, šećer i naseckano začinsko bilje. Promešajte sastojke, lagano dodajući maslinovo ulje tako da dobijete gustu smesu. Na kraju začinite biberom i ostavite da se ukusi sjedine.

Operite salatu, osušite je, iscepkajte je na komadiće i stavite u posudu. Krastavac i papriku isecite na polumesece, boraniju blanširajte i isecite na manje komade. U dubokoj posudi mikserom izmešajte limunov sok i med i uz neprekidno mešanje lagano dodajte ulje dok ne dobijete kremastu teksturu dresinga.

Na kraju dodajte 3–4 kašike maslinovog ulja i začinite solju i biberom.

Zagrejte **slani kamen**, stavite na njega ribu kožicom prema dole i pecite oko 4 minuta, dok kožica ne postane hrskava, a zatim je okrenite i pecite još 1–2 minuta.

Poslužite pastrmku na salsi, uz salatu kao prilog.





JAGNJEĆI BURGER, PEČENA PAPRIKA, RAITA OD KRSTAVACA I RELIŠ OD PAPRIČICE JALAPEÑO

SASTOJCI

400 g mlevene jagnjetine
(najbolje od vrata)
280 g grčkog jogurta
280 g pirea od paradajza
55 g belog šećera
300 ml ocedene marinirane
papričice jalapeño
2 crvene paprike srednje veličine
2 peciva za burgere
1 krastavac srednje veličine
1 kašika iseckanih listića nane
1 kašičica mlevenog kumina
1 kašičica mlevenog korijandera
2 čena belog luka
listovi mladog spanaća
morska so i krupno mleveni crni biber

PRIPREMA

Papriku premažite uljem i pecite u rerni zagrejanom na 180 °C dok površina ne pocrni. Pečenu papriku stavite u posudu, čvrsto prekrijte aluminijumskom folijom i pustite da odstoji 10 minuta, a zatim nožem lagano oljuštite kožicu i očistite ih od semenki. Izrežite je na tanke trakice i stavite u posudu.

U zasebnoj posudi pomešajte jogurt, krastavac očišćen od semenki, isceden i narendan na širokom rendetu, iseckanu nanu, sitno isečen beli luk, so, kumin i korijander, pa ostavite da se sjedine ukusi.

U blenderu izmešajte papričice jalapeño, šećer, beli luk i pire od paradajza u umak grube teksture – tako da ostanu komadići papričice. Gotov umak stavite na tiganj s debelim dnom i krčkajte oko 5 minuta (ili dok se umak ne zgusne).

Mleveno meso dobro pomešajte s biberom i oblikujte 4 burgera, zatim ih premažite uljem i pecite na dobro zagrejanom **slanom kamenu** oko 3 minuta sa svake strane, tj. dok burger ne bude pečen u sredini.

Pecivo prerežite na pola, premažite maslinovim uljem i lagano zapecite s unutrašnje strane na **slanom kamenu**, zatim na donji deo peciva premazanog kašikom umaka od papričica jalapeño i raitom od krastavca stavite burger, pečenu papriku i spanać.

PRŽENE KOZICE S MASLACEM OD ĐUMBIRA

SASTOJCI

12 svežih tigrastih/kraljevskih kozica
50 g omekšanog maslaca
1,5 kašika bele miso paste
1 kašičica naseckanih nori algi
1 kašika rendanog svežeg đumbira
ulje repice za premazivanje kozica
kriške limete za posluživanje
štapici za ražnjice

PRIPREMA

U lončiću rastopite maslac, dodajte nori alge i đumbir. Dobro promešajte s miso pastom. Prebacite u posudu i ostavite na toplom mestu.

Zagrejte **slani kamen** na najvišoj temperaturi ploče za kuvanje, a kozice nabodite na ražnjice, pokapajte uljem i pržite 4–5 minuta sa svake strane dok lagano ne poprime tamniju boju.

Vruće kozice premažite maslacem od đumbira i poslužite s limetom.





ODREZAK BAVETTE S UMAKOM ČIMIČURI, PIREOM OD PEČENOG CELERA S CRVENIM BIBEROM

SASTOJCI

800 g goveđe potrbušine očišćene od opni
1 kg korena celera
50 g ohlađenog maslaca narezanog na kockice
50 ml zagrejane punomasne pavlake za kuvanje
1 kašika mlevene slatke crvene paprike
1 kašika mlevenog bibera
sveži grubo mleveni crveni biber

UMAK ČIMIČURI

125 ml vinskog sirćeta
2 fileta inćuna
2 zelene čili papričice
1 zelena čili papričica bez semenki
1 čaša peršunovog lista
½ čaše listića nane
2 kašike listića timijana
2 čena belog luka
1 kašika meda
1 kašika maslinovog ulja

PRIPREMA

Sve sastojke za umak čimičuri mutite Pulse programom u blenderu dok ne dobijete srednje gustu smesu, zatim je odložite sa strane.

Celer premažite uljem, lagano začinite solju i biberom, zavijte aluminijском folijom i pecite u rerni na temperaturi od 180 °C dok ne omekša (od 30 do 40 minuta). Nakon pečenja, celer lagano ohladite i oljuštite, a zatim narežite na manje komade i izmešajte s polovinom pavlake za kuvanje. Tokom mešanja kroz otvor u blenderu dodajte ohlađeni maslac, a ako je pire pregust, dodajte ostatak pavlake za kuvanje. Gotov pire začinite solju i crvenim biberom.

Lagano zagrejte **slani kamen** na najvišoj temperaturi ploče za kuvanje, odrezak pospite paprikom i biberom, pecite 2–3 minuta sa svake strane (ili do željenog stepena prženja), a zatim ostavite meso na dasci nekoliko minuta da odstoji.

Odrezak poslužite s pireom od celera i kašičicom umaka čimičuri na vrhu.

GRČKA TORTILJA S PIKANTNOM PILETINOM, UKISELJENIM LJUBIČASTIM LUKOM, UMAKOM SALSA VERDE I NANOM

SASTOJCI

500 g pilećih prsa ili bataka bez koske
200 ml vode
150 ml vinskog sirćeta
60 ml maslinovog ulja
3 kašike ulja repice
2 ljubičasta luka srednje veličine
1 kašičica luka u prahu
¼ kašičice čilija u prahu
1 kašičica origana
1 kašičica mlevene slatke crvene paprike
1 kašika meda
1 kašičica semenki korijandera
2 kašike kapara
2 kašike jabukovog sirćeta
2 kašike meda
1–2 karanfilića
1–2 zgnječene semenke kardamoma
1 štapić cimeta
veza korijandera
veza nane
veza vlašca
veza peršunovog lista
veza mirođije
morska so i sveže mleveni crni biber
tortilje
rimska ili ajsberg salata isečena
na tanke trake

PRIPREMA

Piletinu isecite na trakice i marinirajte u začinskom bilju, posudu dobro pokrijte i ostavite u frižideru, najbolje tokom noći.

Prokuvajte vodu sa sirćetom, dodajte začine i kuvajte 5 minuta, a zatim je malo ohladite i dodajte tanko iseckan ljubičasti luk. Sitno iseckajte začinsko bilje i vlašac, dodajte iseckan kapar, sirće i maslinovo ulje, sve promešajte, začinite solju i biberom. Smesa treba da ima teksturu gustog krema.

Marinirano meso pecite na **slanom kamenu** zagrejanom na najvišoj temperaturi ploče za kuvanje. Zatim ga prebacite na podgrejani tanjir i poslužite uz umak salsa verde, narezanu salatu i tortilju podgrejanu na **slanom kamenu**.





SVINJETINA SATAJ

SA SALATOM OD KRASTAVCA I ROTKVICA

SASTOJCI

400 g svinjskog filea
35 g prženog neslanog kikirikija
ulje od kikirikija za mazanje
2 šalota
1 veći krastavac
1 veza rotkvica
2 kašike soka od limete
1 kašika maslinovog ulja
1 kašičica meda
½ čaše listića nane
morska so i sveže mleveni crni biber

UMAK SATAJ

140 g prženog neslanog kikirikija
125 ml kokosovog mleka
125 ml vruće vode
60 ml ulja od kikirikija
1 crveni čili
½ kašičice mlevenog kumina
½ kašičice kurkume
2 kašike slatkog soja sosa (ketjap manis)
1 kašika ribljeg umaka

PRIPREMA

U blender s ručkom ubacite sve sastojke za umak i mešajte do teksture gustog krema.

Polovinu umaka prebacite u posudu i odvojte sa strane.

Ostatak pomešajte u posudi sa svinjetinom isečenom na trakice široke 1 cm, čvrsto prekrijte folijom i ostavite u frižideru barem sat vremena.

Krastavac prerežite na polovine, kašikom izvadite semenke, zatim ga isecite na kriške od 0,5 cm. Rotkvice isecite na kriške tanke 1–2 mm i uronite u ledenu vodu na 10 minuta kako bi postale hrskave, a šalot isecite na tanke kose kriške.

Sve sastojke prebacite u posudu, dodajte sok od limete, med, maslinovo ulje, začinite solju i biberom, pa pustite da odstoji nekoliko trenutaka da se sastojci sjedine. Na kraju dodajte listiće nane i usitnjeni kikiriki.

Zagrejte **slani kamen** na najvišoj temperaturi ploče za kuvanje. Izvadite svinjetinu iz frižidera i ostavite je da se zagreje na sobnoj temperaturi. Zatim je premažite maslinovim uljem i pecite oko 6 minuta (na pola vremena okrenite meso na drugu stranu).

Prebacite na tanjir i poslužite uz salatu i ostatak umaka sataj.

SALATA S PEČENIM SIROM HALUMI, KOMORAČEM I AGRUMIMA

SASTOJCI

220 g sira halumi
1 pomorandža
1 crveni grejprut
1 pomelo
1 komorač srednje veličine
šaka indijskog oraha
mešana salata s radičem
¼ nara
2 cm đumbira
2 kašike javorovog sirupa
2 kašike maslinovog ulja
½ čaše listića nane
sok od 1 limete
1 limun

PRIPREMA

Sir halumi narežite na kriške, agrume očistite, isecite na kriške i stavite sa sokom u posudu. Isecite komorač na mandolini za rendanje na kriške debljine 1 mm i prebacite u posudu s hladnom vodom, ledom i limunovim sokom. Na tiganju lagano propržite indijske orahe da porumene.

Zagrejani **slani kamen** premažite maslinovim uljem, stavite na njega kriške sira halumi i pecite ih sa svake strane oko 3,5 minuta, dok ne počnu lagano da se odvajaju. Pomešajte narendani đumbir, sok od limete, maslinovo ulje i javorov sirup, začinite prstohvatom soli i bibera. Dobijeni umak kratko kuvajte dok se ne zgusne, a zatim ga izlijte u posudu i dodajte iseckanu nanu.

Na tanjir složite mešanu salatu, dodajte pečeni sir, oceden komorač, agrume i indijske orahe. Pospite semenkama nara i prelijte umakom od nane.



SKUŠA PUNJENA PASTOM OD PAPRIKE, SUVOG GROŽĐA I PERŠUNOVOG LISTA

SASTOJCI

4 sveže očišćene skuše
6 čenova belog luka
2 kašike paste od pečene paprike
2 kašike prženih pinjola
2 kašike koncentrata od paradajza
2 kašike suvog grožđa
1 kašika melase od nara i meda
1 luk srednje veličine
čaša peršunovog lista
ulje repice za mazanje ribe
sveže mleveni biber

PRIPREMA

Filetirajte ribu tako da ne odrežete rep i da oba dela ostanu spojena. Zatim je pospite sveže mlevenim biberom. Mešajte u blenderu sve sastojke za punjenje dok ne dobijete glatku smesu.

Tako pripremljenu smesu podelite na 4 dela, stavite na donju polovinu ribe, preklopite drugom polovinom i nežno pritisnite. Ribu vežite kanapom na nekoliko mesta i premažite maslinovim uljem.

Zagrejte **slani kamen** i na njemu pecite skušu 4–5 minuta sa svake strane. Poslužite s čabatom i pikantnim maslinovim uljem.

SLANI KAMEN







INFI GRILL

Volite li ukus jela s roštilja? Ne morate čekati leto. Zahvaljujući ovom dodatku, svoju ploču za kuvanje možete pretvoriti u mesto na kojem se pripremaju jela s roštilja cele godine.

Infi Grill radi na svim vrstama ploča: indukcionim, keramičkim i plinskim. Zahvaljujući brznoj distribuciji toplote na celoj površini ploče, svi sastojci se peku ravnomerno. Posebni premaz sprečava lepljenje hrane, stoga će vam biti potrebno manje masnoće, a vaša jela će biti zdravija i manje kalorična. Ploča se lako čisti. To znači da možete iznenaditi svoje najbliže pripremajući sočne odreske, aromatično povrće, kao i sveže plodove mora – kad god poželite. Svaki put su vam zagarantovani vrhunski kulinarski rezultati.

PEČENI SVINJSKI FILE S UMAKOM TAHINI

SASTOJCI

1 kg svinjskog filea
140 g tahinija
45 g usitnenog slanog
kikirikija
125 ml kokosovog mleka
2 kašike ribljeg umaka
2 kašike soka od limete
1 kašika meda i dodatna količina za
posluživanje
1 kašika susamovog ulja
1 čili papričica

PRIPREMA

Pomešajte tahini, kokosovo mleko, riblji umak, med, sok od limete i ulje, a svinjetinu očistite od opni i isecite na komade debljine 2 cm. U veću posudu stavite meso i polovinu tahini smese, dobro promešajte i ostavite da se marinira najmanje 15 minuta.

Nakon toga, nanižite meso na ražnjiće, koje ste prethodno umočili u vodu. **Infi Grill** zagrejte na srednjoj temperaturi ploče, pecite ražnjiće 2–3 minuta sa svake strane, tj. dok se meso u sredini ne ispeče. Pečeno meso prebacite na tanjir, na vrh stavite iseckane čili papričice, kikiriki, sve prelijte medom i poslužite s ostatkom tahini umaka.



TAKOS S PEČENOM JUNETINOM

SASTOJCI

500 g junećeg bifteka/ rozbratne (ribeye odreska)
1 ljubičasti luk
2 čili papričice
2 čena belog luka
2 kašike ulja repice
1 veza mirođije
1 kašičica mlevenih semenki korijandera
1 pakovanje kvalitetnih kukuruznih tortilja
1 mlada rimska salata, kisela pavlaka, gvakamola
2-3 limete isečene na kriške

PRIPREMA

Zagrejte **Infi Grill** i pecite prepolovljen luk, cele čili papričice i beli luk od 4 do 5 minuta sa svake strane, dok ne dobiju zlatnu boju i omekšaju. Ubacite ih u blender, dodajte sveži korijander, zatim izmešajte s uljem da dobijete glatku smesu. Dobijenom marinadom premažite meso, čvrsto zamotajte u foliju i ostavite u frižideru celu noć.

Sledeći dan izvadite meso iz frižidera i pričekajte dok ne poprimi sobnu temperaturu.

Zagrejte **Infi Grill** i pecite odrezak od 4 do 5 minuta sa svake strane, tj. do željenog nivoa pečenja. Prebacite ga na dasku i ostavite 3-5 minuta da odleži, zatim ga isecite na tanke komade.

Poslužite s tortiljom, kiselom pavlakom, salatam i gvakamolom. Možete dodati još kriške limete i listiće korijandera.

INFI GRILL

Electrolux



PILEĆI RAŽNJIĆI

S PIKANTNIM UMAKOM OD ORAŠASTIH PLODOVA

SASTOJCI

1 kg pilećih prsa iz slobodnog uzgoja
300 g prženog neslanog
kikirikija
180 g smeđeg šećera
250 ml vruće vode
2–3 limete
4 sitno naseckana čena belog luka
4 duže sitno naseckane čili papričice
2 kašike ulja od kikirikija
(dodatna količina za pečenje)
1 kašičica morske soli
1 veza bosiljka
24 duža ražnjića prethodno umočena u
vodu

PRIPREMA

U blenderu Pulse programom izmiksajte beli luk, čili, so, smeđi šećer, maslinovo ulje i vruću vodu u lepljivi umak. Polovinu umaka sipajte u posudu i odložite, a u preostalom delu marinirajte pileća prsa isečena na trake širine 1 cm, dobro ih promešajte – tako da budu prekrivena umakom sa svih strana, zatim ih ostavite u frižideru najmanje sat vremena. Nakon toga, nanižite trakice piletine na ražnjiće prethodno umočene u vodu.

Zagrejte **Inf Grill** na najjačoj temperaturi, složite pripremljene ražnjiće premazane sa svih strana uljem od kikirikija i pecite od 3 do 4 minuta sa svake strane, tj. dok piletina ne bude pečena iznutra i zlatna spolja.

Gotovu piletinu složite na plato, uz nju poslužite ostatak umaka, kriške limete i listiće bosiljka.





GOVEĐI BURGER S PANČETOM, MAJONEZOM OD ESTRAGONA, KISELIM KRASTAVCIMA I HRSKAVOM ČABATOM

SASTOJCI

500 g mlevene govedine, npr. rozbratna (ribeye odrezak) ili vrat
150 g majoneza
100 g listova spanaća ili mlade rimske salate
70 g prezli
12 kriški rolovane pančete
6 čabata peciva
1 čeno belog luka
2 kašike mleka
1 kašika koncentrata od paradajza ili kečapa
1 kašika vorčester umaka
2 kašike iseckanog peršunovog lista
2–3 kašike jabukovog sirćeta
1 kašičica dižon senfa
1 kašika iseckanih listića estragona
1 teglica pekmeza od ljubičastog luka
2–3 kisela krastavca
morska so i krupno mleveni crni biber

PRIPREMA

Pomešajte majonez, senf i estragon, zatim smesu stavite sa strane kako bi se ukusi povezali. Izmešajte pekmez od luka sa sirćetom i smesu stavite sa strane, krastavce narežite na tanke trakice.

U veću posudu dodajte prezle, prelijte ih mlekom i sačekajte da omekšaju, zatim dodajte meso, beli luk, koncentrat, vorčester umak, peršunov list, pa sve dobro promešajte da dobijete jednoličnu smesu, začinite solju i grubo mlevenim biberom.

Oblikujte 6 burgera i obložite ih kriškama pancete (stavite po jednu krišku s gornje i donje strane).

Zagrejte **Infi Grill** na najvišoj temperaturi ploče za kuvanje, pecite burgere po 3–4 minuta, tj. dok ne postignete željeni stepen pečenja. Prerežite čabate na pola i lagano ih zapecite s unutrašnje strane.

Donji i gornji deo peciva premažite majonezom od estragona, zatim na donju polovinu burgera stavite porciju spanaća ili rimske salate, kašiku pekmeza od luka i kriške krastavca i sve preklopite drugom polovinom peciva. Možete dodati još i krišku čedara.

SALATA S PEČENIM POVRĆEM, BURATOM, DRESSINGOM OD LIMUNA, NANOM I BOSILJKOM

SASTOJCI

1 zelena tikvica
1 crvena paprika
1 žuta paprika
1 patlidžan
1 saksijski sveži bosiljak
1 saksijska sveža nana
1 sir burata ili mocarela
ulje repice za mariniranje tikvice
1 kašičica sušenog origana
1 kašika limunovog soka
2 kašike maslinovog ulja
½ kašičice dižon senfa
1 čeno belog luka
morska so i sveže mleveni crni biber

PRIPREMA

Isecite tikvicu na kriške debljine oko 1 cm, u posudu ulijte 3 kašike ulja repice, dodajte origano i sitno naseckani beli luk.

U pripremljenu marinadu umočite tikvice i pecite ih 1 minut sa svake strane na srednje zagrejanom **Infī Grillu** tako da povrće ostane hrskavo.

U posudi izmešajte sve sastojke za dressing: limunov sok, senf i maslinovo ulje.

Na tanjir složite naizmenično kriške šarene tikvice, sa strane stavite sir, sve prelijte dressingom i pospite solju i sveže mlevenim biberom.

Sve pospite listićima bosiljka i nane.



INFI GRILL

Electrolux



SENDVIČ OD GOVEĐEG ODRESKA SA SMEĐIM ŠAMPINJONIMA I SIROM KAMAMBEROM

SASTOJCI

600 g goveđe potrbušine
100 g majoneza
20 g maslaca
12 smeđih velikih i pljosnatih šampinjona
8 kriški pšeničnog hleba s kvascem
8 tankih kriški sira kamamera
2 saksijske potočarke
1 kašika sušenih vrganja
1 kašika usitnjenih iglica ruzmarina
2 kašike cveta morske soli
2 kašike rena s pavlakom
maslinovo ulje

PRIPREMA

U avanu usitnite i sameljite u prah sušene vrganje, pomešajte s usitnjenim iglicama ruzmarina i cvetom soli. Lagano izmešajte, vodeći računa da ne polomite cvet soli.

Majonez pomešajte s renom i odložite kako bi se ukusi izjednačili.

Na tiganju zagrejte maslac i pecite gljive od 6 do 8 minuta tako da omekšaju, ali da i dalje ostanu čvrste.

Zagrejte **Infi Grill** na srednjoj temperaturi ploče za kuvanje. Kriške hleba premažite uljem i zapecite s obe strane. Odložite na toplo mesto.

Odreske premažite maslinovim uljem s jedne strane, pospite polovinom začinske soli, stavite na roštilj i pecite oko jedan minut. Zatim, okrenite na drugu stranu, stavite dve kriške sira i čekajte od 3 do 4 minuta, dok sir ne omekša.

Četiri kriške hleba namažite majonezom sa renom i na njih stavite meso, zatim dodajte još malo majoneza, gljive i potočarku, zatim preklopite drugom kriškom. Prerežite napola i odmah poslužite s preostalom začinskom soli.



ODREZAK OD GOVEĐEG FILEA

U CRVENOM BIBERU, S UMAKOM OD VISKIJA I SLOŽENCEM OD KROMPIRA

SASTOJCI

400 g goveđeg filea
očišćenog od opni
500 ml domaćeg junećeg bujona
60 ml punomasne pavlake
60 ml viskija
2 šalota srednje veličine
2 čena belog luka
1 kašika maslaca
1 kašika maslinovog ulja
1 kašika crvenog bibera
ulje repice za premazivanje
junetine

PRIPREMA

Izvadite file iz frižidera i ostavite ga na sobnoj temperaturi.

U tiganju na srednjoj vatri zagrejte maslac i ispržite luk naseckan na kockice. Kad luk požuti i postane staklast, dodajte sitno naseckan beli luk i sve pržite još oko 4 minuta, dok povrće ne postane zlatno i mekano. Zatim, dodajte crveni biber i pržite još minut. U tiganj ulijte viski i zapalite ga.

Kad se vatra ugasi, ulijte goveđi bujon i pavlaku, sve prokuvajte i smanjite vatru.

Kuvajte od 12 do 15 minuta, tj. dok se umak ne smanji na pola. Meso premažite uljem s obe strane, začinite morskom solju i grubo mlevenim biberom. Pecite na zagrejanom **Inf Grillu** oko 3 minuta sa svake strane ili dok ne postignete željeni stepen pečenja mesa.

Prebacite na zagrejani tanjir, poslužite sa složencem od krompira i umakom.

SASTOJCI

SLOŽENAC

1 kg krompira
250 ml punomasne pavlake
1 čeno belog luka
½ kašike maslaca
1 kašika listića svežeg timijana
125 g narendanog sira
(npr. bursztyn, čedar, mančego, grijer
ili neki drugi dobar „žuti“ sir)

PRIPREMA SLOŽENCA

Zagrejte rernu na 200 °C (grejanje s gornje i donje strane, bez ventilacije). Pripremite vatrostalnu posudu dimenzija oko 12 × 22 cm. Premažite je čenom belog luka prerezanim napola i maslacem.

Oljuštite krompir i isecite ga na vrlo tanke kriške, debljine 1–2 mm. Nemojte prati isečeni krompir. Složite prvi sloj krompira na dno posude tako da se kriške krompira prekrivaju oko 1 cm. Malo posolite, pa ponovo složite sloj krompira i opet posolite. Na taj način složite preostali krompir. Poslednji sloj pospite timijanom.

Složenic prelijte pavlakom i poklopite ili (čvrsto) prekrijte aluminijumskom folijom. Stavite u rernu i pecite 60 minuta.

Pažljivo sklonite poklopac ili foliju (oprezno, iz posude će izaći vruća para).

Složenic pospite sirom i zapecite bez poklopca još 15 minuta.





RAŽNJIĆI OD ČORIZA I KOZICA

S UMAKOM PIRI-PIRI NA PIREU OD KARFIOLA, PRŽENIM MASLACEM I ORIGANOM

SASTOJCI

16 očišćenih kraljevskih kozica
16 komadića čoriza
100 g maslaca
100 ml punomasne pavlake
60 ml limunovog soka
60 kašika maslinovog ulja
2 veće čili papričice
1 karfiol
2 kašike koncentrata od paradajza
1 kašičica mlevene slatke crvene paprike
2 g belog šećera
1 kašika naseckanih listića origana
¼ kašičice kajenskog bibera
2 kašike ulja repice
1 čeno belog luka
morska so i biber

PRIPREMA

Karfiol podelite na cvetove, pomešajte s uljem repice, posolite i pobiberite. Pecite dok ne postane mekan, oko 15 min., u rerni na temperaturi od 160 °C.

Maslac otopite na tiganju i zagrejte da poprimi svetlosmeđu boju. Sklonite s vatre i prelijte u posudu.

Karfiol ubacite u blender, dodajte maslac i sve izmešajte. Dolivajte toplu pavlaku za dobijanje odgovarajuće teksture, začinite solju, biberom i origanom.

U duboku posudu stavite beli luk, čili, limunov sok, koncentrat od paradajza, ulje, biber, papriku i šećer. Sve izmešajte u glatku pastu pomoću štapnog miksera.

Komadiće čoriza omotajte kozicama i nabodite na ražnjiće prethodno umočene u vodu. Zagrejte **slani kamen** na najvišoj temperaturi ploče za kuvanje. U posudi promešajte pola paste piri-piri s dve kašičice maslinovog ulja. Dobijenom marinadom premažite ražnjiće i pecite 3 minuta sa svake strane.

Poslužite s porcijom pirea od karfiola i ostatkom umaka piri-piri.



PEČENI HLEPČIĆI SA SALAMOM

I SIROM ILI VEGETARIJANSKA VERZIJA S POVRĆEM

SASTOJCI

600 g pšeničnog brašna
300 g narendane mocarele
240 g narendanog čedara
180 g italijanske pikantne salame
180 g sušenog paradajza
u maslinovu ulju s travama
95 g grčkog jogurta
80 ml ekstraprevičanskog maslinovog ulja
250 ml vode
dodatno maslinovo ulje
za premazivanje hlepčića
krupno mleveni crni biber
limeta isečena na četvrtine za posluživanje

PRIPREMA

U posudu kuhinjskog multipraktika dodajte brašno, maslinovo ulje, jogurt, vodu i so, pa nastavkom za testo izrađujte smesu dok ne dobijete loptu. Testo stavite na dasku pokrivenu brašnom i rukom mesite nekoliko minuta, dok ne postane glatko i elastično. Oblikujte u loptu, stavite u veliku posudu nauljenu maslinovim uljem i prekrijte folijom. Ostavite na toplom mestu 30 minuta da nadođe.

Testo, zatim, prebacite na radnu površinu i podelite na 6 delova. Svaki deo stavite na brašnom prekrivenu radnu površinu, razvaljajte u oval dimenzija 20 cm × 28 cm. Na polovinu razvaljanog testa stavite salamu (u vegetarijanskoj varijanti stavite sušeni paradajz prethodno očeđen od ulja) i dve vrste sira. Važno je ostaviti čisto testo 2 cm od ivice. Gornju polovinu testa preklopite kratkim krajevima i pritisnite ivice tako da se dobro zalepe.

Zagrejte **slani kamen** na najvišoj temperaturi ploče za kuvanje.

Hlepčiče premažite uljem i pecite 2–3 minuta sa svake strane ili dok se ne pojave tragovi pečenja.

Gotove hlepčiče stavite na tanjir, pospite grubo mlevenim biberom, a pored poslužite kriške limete.



INFI GRILL

Electrolux



FRANCUSKI TOST

S ČOKOLADNIM KREMOM I MALINAMA

SASTOJCI

16 hlepčića od dizanog testa
ili kriški hleba iz kalupa
125 g svežih malina
100 g mlečne čokolade
50 g maslaca
60 ml mleka
2 jaja
2 kašike šećera u prahu

PRIPREMA

U posudi lagano umutite jaja s polovinom šećera u prahu i otopljenim maslacem.

U lončiću prokuvajte 200 ml vode i na vrh stavite posudu s izlomljenom čokoladom, pa sve otopite na pari. Pazite da se čokolada ne pregreje. Kriške premažite tečnom čokoladom i s jedne strane stavite nekoliko malina. Jednu krišku prekrijte drugom kriškom i lagano pritisnite.

Kriške premažite smesom od jaja i pecite na srednje ugrijanom **Infī Grillu** oko 3 minuta sa svake strane, dok ne poprime lepu zlatnu boju, a čokoladno se punjenje s voćem lagano zagreje.

Poslužite odmah vruće, posuto šećerom u prahu ili preliveno javorovim sirupom.





KAMEN ZA PICU

Kamen za picu pretvoriće vašu kuhinju u pravi italijanski restoran, pružajući efekat pečenja u furuni.

Tako ćete pripremiti originalne specijalitete italijanske kuhinje: picu, hleb, peciva, kalcone, čak i tartove za desert. Način rada vrlo je jednostavan – samo stavite kamen za picu u rernu zagrejanu na 230 °C na 30 minuta. Potom stavite jelo pripremljeno za pečenje na kamen i miracolo! Preostaje vam samo da uživate u italijanskim ukusima.

Proizvod E9OHPS1



PICA MARGARITA

NA NAPULJSKI NAČIN

SASTOJCI

570 g pšeničnog glatkog brašna za picu tip 00 i dodatno brašno za pobrašnjavanje
330 ml tople prokuvane vode
2 g svežeg kvasca
1 kašika maslinovog ulja
1 okrugla mocarela
125 ml pasiranog paradajza ili seckanog paradajza u konzervi
zgnječeno čeno belog luka
kašičica smeđeg šećera
so, crni biber
sveži bosiljak za dekoraciju

PRIPREMA

Prosejte brašno u posudu multipraktika i dodajte kvasac. Lagano mešajte suve sastojke dolivajući vodu. Mesite testo najmanje 12–15 minuta, dok ne postane glatko i dobro izrađeno. Premestite ga u zagrejanu brašnom prekrivenu posudu, čvrsto prekrijte folijom i ostavite u frižideru dok ne nadođe, ako je moguće, celu noć.

Ako želite iskoristiti testo istog dana, ostavite posudu na toplom mestu. Za to možete iskoristiti parnu rernu s funkcijom dizanja testa.

Kad se testo udvostruči, izvadite ga na brašnom prekrivenu radnu površinu i podelite na loptice. Svaku porciju testa ponovo premesite i oblikujte u loptu. Gotovo testo stavite na plitki tanjir, prekrijte folijom i ostavite da ponovo nadođe.

Dok testo nadolazi, pripremite umak.

U manjem loncu skuvajte pasirani paradajz ili promešan paradajz iz konzerve, dodajte zgnječeni beli luk, šećer, so i biber. Sve kratko prokuvajte na tihoj vatri. Premestite u posudu i ohladite. Ocedite sir i isecite ga na tanke kriške.

Podesite grejanje rerne na najjaču temperaturu, uključujući gornji i donji grejač. Stavite kamen na tanki pleh ili rešetku i zagrevajte 30 minuta od uključivanja rerne.

Kad testo nadođe, izvadite jednu loptu na brašnom prekrivenu radnu površinu i oblikujte prstima u okrugli oblik. Premestite ga na brašnom prekrivenu drvenu lopaticu. Testo premažite pripremljenim umakom, ostavljajući slobodna 2 cm od ivice. Na testo složite mocarelu. Premestite picu na kamen. Pecite oko 7 minuta.

Gotovu picu isecite na kriške i pospite bosiljkom, po želji, poprskajte maslinovim uljem.

PICA BJANKA

S BELOM KOBASICOM I KOMORAČEM

SASTOJCI

225 g pšeničnog glatkog brašna tip 00
125 ml tople vode
2 okrugle mocarele
2 bele sirove domaće kobasice
1 komorač
3 pune kašike polumasne pavlake
1 kesica/kašičica suvog instant kvasca
1 kašika maslinovog ulja
1 kašika limunovog soka
1 kašičica zrna komorača
½ kašičice soli
½ kašičice šećera
1 čeno belog luka
biber
dodatno brašno (za pobrašnjavanje
u slučaju da se testo previše lepi)

PRIPREMA

U mlaku vodu sipajte instant kvasac i šećer (voda treba da bude topla – ne vruća). Promešajte i ostavite sa strane 3 minuta. U brašno stavite so, maslinovo ulje i vodu s kvascem. Promešajte (u jednom smeru, najbolje rukom ili kašikom), a nakon što se sastojci spoje, mesite testo (možete sve sastojke izmešati mikserom pomoću nastavka za testo). Ako se testo lepi, dodajte brašna. Ako je lopta od testa mekana, elastična i ne lepi se za ruke, pokrijte testo vlažnom krpom i ostavite sa strane 30–40 minuta. Potom stavite na radnu površinu papir za pečenje i rukama rastežite testo, oblikujući ga u krug. Operite komorač i isecite ga na osmine, stavite u posudu i marinirajte u maloj količini maslinovog ulja, bibera i kašiki limunovog soka.

Zgnječite beli luk u pavlaku, dodajte zrna komorača, prstohvat soli i bibera i temeljno izmešajte, zatim testo premažite pavlakom.

Na pavlaku stavite komorač, isečenu belu kobasicu bez omota, zatim mocarelu izmrvljenu na veće komade.

Zagrejte rernu na najjaču temperaturu.

Važno je uključiti donji i gornji grejač. Stavite na plitki pleh za pečenje **kamen za picu** i zagrevajte ga od trenutka uključivanja rerne.

Čim se zagreje, stavite picu na **kamen**.

Pecite od 8 do 10 minuta.



KAMEN ZA PICA

 Electrolux

Electrolux



HLEB NAAN

S UKUSOM BELOG LUKA I KORIJANDERA

SASTOJCI

230 g pšeničnog brašna
125 ml toplog mleka
kašika šećera
½ kašičice soli
4 g suvog kvasca
1 kašika biljnog ulja
100 ml gustog grčkog jogurta
1 kašika naseckanog belog luka
(ili više, po želji)
2 kašike maslaca
(pre upotrebe otopiti na tihoj vatri)
veza svežeg korijandera

PRIPREMA

U posudu miksera ulijte mleko, dodajte šećer, kvasac i stavite sa strane 15 minuta da se kvasac aktivira. U aktivni kvasac dodajte prosejano brašno, so, ulje i jogurt. Testo mesite najmanje 7 minuta na niskoj brzini nastavkom za testo. Testo treba da bude elastično. Ako je potrebno, dodajte malo brašna. Pokrijte posudu vlažnom krpom i ostavite na toplom mestu 30 minuta da testo nadodje. Možete koristiti program dizanja testa u rerni.

Nadošlo testo premesite i podelite na četiri dela, zatim svaki komad razvaljajte na tanke pogačice.

Zagrejte rernu na temperaturu od 200 °C, aktivirajući donji i gornji grejač.

Stavite kamen na plitki pleh za pečenje i zagrevajte ga 30 minuta od trenutka uključivanja rerne.

Pripremljene pogačice stavite na kamen. Pecite oko 3 minuta, dok pogačice ne nabubre i lepo se ne zarumene. Nakon što ih izvadite iz rerne, zalijte ih vrućim maslacem i pospite svežim korijanderom.

KAMEN ZA PICU

Electrolux 

RUSTIČNI TART

S JABUKAMA I ŠANTILI KREMOM

SASTOJCI

140 g (oko 1 pune čaše) ražanog brašna
(možete upotrebiti sitno mleveno speltino
brašno)

100 g ohlađenog maslaca

4 kašike šećera od trske

⅓ kašičice cimeta

prstohvat morske soli

PUNJENJE

2 jabuke srednje veličine (500 g)

2–3 kašike soka limuna ili limete

2 kašike šećera

2 kašike otopljenog maslaca

⅓ kašičice cimeta

KREM

250 ml punomasne slatke pavlake

50 g šećera u prahu

1 mahuna vanile

PRIPREMA

Prosejte brašno na radnu površinu, dodajte šećer, so, cimet i ohlađeni maslac narezan na kockice. Promešajte nožem maslac s brašnom dok ne nastane drobljeno testo. Brzo oblikujte testo u loptu (ako se testo ne može sjediniti, možete dodati malo hladne vode). Umotajte testo u foliju i ostavite u frižideru 1 sat ili u zamrzivaču 30 minuta.

Očistite jabuke, isecite ih na četvrtine i odvojte koštice. Svaku četvrtinu isecite na tanke kriške. Pospite ih limunovim sokom, smeđim šećerom, cimetom i kardamomom. Dobro promešajte i ostavite sa strane 10 minuta.

Zagrejte rernu na temperaturu od 200 °C, aktivirajući donji i gornji grejač. Stavite na plitki pleh za pečenje kamen za picu i zagrevajte ga 30 minuta od trenutka uključivanja rerne.

Ohlađeno testo izvadite iz frižidera i stavite na brašnom prekriven komad papira za pečenje, razvaljajte u krug prečnika oko 35 cm, po potrebi, pospite brašnom testo i oklagiju. Po sredini složite jabuke tako da se malo preklapaju, ostavite slobodne ivice oko 2 cm. Premažite jabuke otopljenim maslacem. Previjte ivice testa na jabuke. Gotov tart stavite na kamen i pecite od 35 do 40 minuta.

KREM

Dobro ohlađenu slatku pavlaku sipajte u duboku posudu, dodajte semenke vanile. Umutite slatku pavlaku mikserom. Kad se krem sasvim dobro umuti, dodajte šećer u prahu – ne prekidajući mešanje.

Gotov tart isecite na kriške, ukasite kašikom krema.





PRVOKLASNA KALCONA

S PILETINOM I TAPENADOM OD MASLINA I SUŠENOG PARADAJZA

SASTOJCI

TESTO

450 g pšeničnog brašna za hleb
8 g suvog kvasca
250 ml toplog mleka
2 kašike maslinovog ulja
1 kašičica soli
dodatno brašno (za pobrašnjavanje,
u slučaju da se testo previše lepi)

PRILOZI

220 g isečenih pilećih prsa
220 g crnih maslina
isečenih na kriške)
220 g svežeg rendanog parmezana

10 sušenih paradajza u ulju
4 ljubičasta luka, sitno iseckana
1 jaje (razmućeno sa 1 kašikom vode)
za premazivanje
2 čena belog luka iseckanog na kockice
4 kašike maslinovog ulja
2–4 kašičice sušenog origana
so i biber

PRIPREMA

Pšenično brašno pomešajte sa suvim kvascem. Dodajte ostale sastojke i zamesite testo. Pri kraju dodajte maslinovo ulje. Premestite na lagano brašnom prekrivenu radnu površinu i rukom izradujte oko 10 minuta da bude mekano i elastično. Oblikujte od testa loptu, stavite u brašnom prekrivenu posudu, prekrijte vlažnom krpom i ostavite na toplom mestu oko 1,5 sati, dok se ne udvostruči (možete uključiti program za dizanje testa u rerni).

Na tiganju zagrejte maslinovo ulje. Dodajte crni i beli luk, pržite oko 8 minuta, dok ne omekšaju. Dodajte iseckanu piletinu i sušeni paradajz isečen na trakice. Pržite dok piletina ne bude skroz pečena, ali još uvek čvrsta. Premestite nadev u posudu i dodajte maslinovo ulje, origano i začinite solju i biberom. Stavite na stranu da se ohladi.

Oko 40 minuta pre pečenja kalcone stavite u rernu **kamen za picu**, zagrejte rernu na 220 °C s opcijom gornjeg i donjeg grejača.

Nadošlo testo ponovno premesite, zatim ga podelite na 4 komada. Svaki komad razvaljajte u krug prečnika 20 cm. Na polovinu svakog kruga stavite nadev ostavljajući oko 1 cm slobodnog ruba. Pospite narendanim sirom. Ivice namažite vodom, preklopite testo i spojite. Temeljno zalepite ivice. Stavite kalcone na lagano brašnom pokriven papir za pečenje i premestite na zagrejani **kamen za picu**.
Pecite oko 20 minuta. Poslužite s umakom od paradajza.

PIDE

TURSKA PICA

SASTOJCI

250 g svetlog speltinog brašna tip 1850 plus
i dodatno za pobrašnjavanje
140 ml vode
5 g šećera
5 g soli
4 g suvog kvasca
250 g smeđih šampinjona
1 šalot
2 okrugle mocarele
so, biber

PRIPREMA

Sve sastojke stavite u posudu kuhinjskog multipraktika i izradite glatko i elastično testo. Prekrijte posudu vlažnom krpom i ostavite na toplom mestu da nadođe.

Možete koristiti program dizanja testa u rerni ili pripremiti testo ranije, pa ga ostaviti na toplom mestu da nadolazi. Dok se testo diže, pripremite nadev. Očišćene šampinjone i luk isecite na kriške. Ispržite luk da porumeni, dodajte šampinjone i pržite dok voda ne ispari. Testo ponovo kratko premesite, pa ga podelite na 4 dela. Svaki deo razvaljajte u tanku, dugu, ovalnu pogačicu. Sredinu premažite uljem i stavite deo nadeva. Preklopite ivice prema unutra, a krajeve zalepите ili, jednostavno, zavrните. Na pogačicu složite mocarelu. **Pecite na kamenu** na temperaturi od 250 °C 8–10 minuta, dok se ne zarumene. Poslužite vruće s umakom po želji.



FOKAČA S MORSKOM SOLJU I RUZMARINOM

SASTOJCI

350 g pšeničnog brašna tip 00
7 g suvog kvasca
ili 14 g svežeg kvasca
210 ml mlake vode
1 kašika maslinovog ulja
pola kašičice soli
sveže iglice ružmarina
cvet morske soli
dodatno brašno (za pobrašnjavanje
ako se testo lepi)

PRIPREMA

U posudi miksera izmešajte nastavkom za testo brašno s kvascem i prstohvatom soli. Sipajte vodu i mesite testo na maloj brzini 10 minuta. Pred kraj ulijte maslinovo ulje. Dobro izrađeno testo treba da bude mekano i elastično. Oblikujte loptu od testa i stavite u brašnom prekrivenu posudu, prekrijte je vlažnom krpom i ostavite na toplom da nadolazi. Nakon jednog sata, ponovo ga premesite. Razvaljajte na papiru za pečenje u krug prečnika oko 25 cm. Testo nežno poprskajte maslinovim uljem, pospite travama i solju.

Zagrijte rernu na najjaču temperaturu. Važno je uključiti donji i gornji grejač. Stavite na plitki pleh **kamen** i zagrijavajte ga 30 minuta od trenutka uključivanja rerne. Zatim, stavite fokaču na kamen. Pecite oko 7 minuta.



PITA HLEB

SASTOJCI

350 g pšeničnog brašna
(glatkog ili oštrog)
250 ml tople vode
2 kašičice instant kvasca
2 kašike maslinovog ulja
1 kašičica soli
dodatno brašno (za pobrašnjavanje
ako je lepljivo testo)

PRIPREMA

Prosejte brašno u posudu, dodajte so, kvasac i promešajte. Napravite udubljenje u sredini, pa lagano, dodajući toplu vodu, vraćajte brašno kašikom u sredinu. Zatim, nežno i lagano mešajte sastojke i spojite ih u jednolično testo, na kraju dodajte ulje.

Mesite testo od 5 do 7 minuta (kuhinjskim multipraktikom ili na brašnom prekrivenoj radnoj površini). Izrađeno testo stavite u posudu, prekrijte i ostavite sa strane sat vremena, dok ne nadođe.

Potom ga izvadite na brašnom prekrivenu radnu površinu i kratko mešajte dok testo ne bude glatko.

Isecite na 8 istih delova i oblikujte lopte. Ostavite ih sa strane 10 minuta prekrivene krpom.

U međuvremenu zagrejte rernu na 240 ° C, zagrejte u njoj **kamen za picu**. Stavite pite i pecite od 2 do 3 minuta.

Nakon pečenja one treba da budu mekane.

KAMEN ZA PICU

Electrolux 





PICETA

S TAMNIM GROŽĐEM, CRNIM MASLINAMA I RUZMARINOM

SASTOJCI

TESTO

300 g pšeničnog glatkog brašna
100 g pšeničnog oštrog brašna
+ za pobrašnjavanje
40 g svežeg kvasca
250 ml vode
2 kašike ekstrapreviškanskog maslinovog ulja
1 kašičica belog šećera
1 kašičica soli
dodatno brašno (za pobrašnjavanje,
u slučaju da se testo previše lepi)

PRILOZI

200 g tvrde rikote
100 g crnih maslina bez koštice
grozd crnog grožđa srednje veličine
1 saksija ruzmarina
4 kašike vanilin-šećera
2 kašike pinjola
2 kašike belog vina
ekstrapreviškansko maslinovo ulje

PRIPREMA

Prosejite obe vrste brašna u veliku posudu. Dodajte so i promešajte. Ulijte toplu vodu u posudu ili u veću šolju (treba da bude veoma topla, ali ne sme biti vruća). Dodajte kvasac, šećer i 3 kašike brašna. Promešajte, prekrijte krpom i ostavite sa strane od 10 do 15 minuta. (Nakon toga bi trebalo smesa prilično da zapeni. Ako se to ne dogodi, najbolje bi bilo da pripremite novu smesu. Verovatno je voda bila prevruća ili suviše hladna. Kako se voda ne bi hladila, posudu sa smesom možete staviti u lonac sa veoma toplom vodom.)

U posudu s brašnom ulivajte smesu od kvasca istovremeno mešajući drvenom kašikom. Dodajte maslinovo ulje i rukama mesite testo da oblikujete loptu. Stavite testo na radnu površinu i izrađujte rukama oko 10 minuta, dok testo ne bude glatko, elastično i mekano. Stavite testo u posudu, prekrijte krpom i ostavite na toplom mestu oko sat vremena. Trebalo bi da testo tri puta poveća svoj volumen.

Rikotu izmrvite na komadiće. Prepolovite bobice grožđa, stavite ih u posudu, promešajte i stavite sa strane. Nakon pola sata, počnite zagrevati rernu na najjaču temperaturu, npr. 250 °C. Istovremeno zagrejte **kamen za picu**. Stavite ga na rešetku po sredini rerne.

Kamen se mora zagrevati najmanje pola sata u vrućoj rerni.

Izvadite testo na radnu površinu i mesite ga 1–2 minuta. Testo podelite na 4 dela. Razvaljajte prvi komad (po potrebi, možete prekriti grubim pšeničnim brašnom). Odložite pogačicu na papir za pečenje ili brašnom prekriven pleh. Proverite da li se pogačica slobodno pomera. Spustite testo na kamen i složite sastojke uz otvorena vrata rerne. Pecite picu od 8 do 10 minuta ili dok se ivice i dno lagano ne zarumene.

PICA SALAMI PIKANTE S RIKOTOM I DOMAĆIM UMAKOM OD PARADAJZA

SASTOJCI

450 g pšeničnog brašna za picu
300 ml tople prokuvane vode
4 g suvog kvasca
2 kašike maslinovog ulja
500 g koncentrata ili pasiranog paradajza
2 okrugle mocarele
100 g italijanske pikantne salame
10 g maslaca
10 ml maslinovog ulja
1 čeno belog luka
1 kašičica sušenog origana
17 g šećera
10 g soli
biber

PRIPREMA

NA DAN PEČENJA PICE:

Prosejte brašno u posudu miksera. Dodajte kvasac, so, šećer, zatim postepeno ulivajte vodu i ulje. Mešajte mikserom oko 7 minuta na maloj brzini, dok se sastojci ne spoje u jednu loptu. Oblikujte loptu, stavite je u staklenu posudu i čvrsto je prekrijte providnom folijom. Ostavite u frižideru najmanje dvadeset četiri sata.

NA DAN PEČENJA PICE:

Izvadite testo iz frižidera. Pripremite dve plastične posude s poklopcima. Izvadite iz posude testo, stavite na brašnom prekrivenu radnu površinu, nežno oblikujte loptu i podelite na dva ista dela. Premestite ih u pripremljene posude. Svaku posudu čvrsto poklopite. Ostavite ih na toplom mestu da se testo zagreje i ponovo nadođe.

Dok testo nadolazi, pripremite umak od paradajza. U loncu zagrejte maslac s maslinovim uljem, dodajte zgnječeni beli luk. Pržite pazeći da beli luk ne zagori. Potom dodajte koncentrat ili pasirani paradajz i ostale začine. Kuvajte na tihoj vatri 10 minuta, povremeno mešajući.

Zagrejte rernu na temperaturu od 230 °C, aktivirajući gornji i donji grejač. Stavite kamen na plitki pleh i zagrevajte ga oko 30 minuta od trenutka uključivanja rerne.

PRIPREMA PICE:

OPREZ: Ovo testo za picu ne sme se valjati niti mesiti!

U uglu radne površine prospite pola čaše brašna. Pokrijte brašnom sredinu radne površine i dlanove. Stavite testo na pripremljeno brašno, uvaljajte s obe strane i uklonite višak brašna. Nežno, rastežući prema van, oblikujte pogačicu od desetak centimetara (ivice treba da budu malo deblje). Uzmite testo, pa ga razvlačite stisnutim šakama okrenutim prema gore (pazite da testo ne popuca) dok ne bude prečnika oko 25 cm. Stavite testo na brašnom prekriven papir ili pleh za pečenje. Premažite umakom od paradajza (počevši od sredine, kružnim pokretima), zatim stavite sir izmrvljen na komadiće i salamu. Stavite u rernu i pecite od 8 do 9 minuta.





INFI-WOK



Tiganj **Infi-Wok** jedan je od retkih vokova koji se mogu upotrebljavati na indukcionoj ploči. Zahvaljujući posebnom podmetaču, ne dodiruje ploču, stoga je ne može oštetiti. Osim toga, olakšava mešanje sastojaka, a indukciona toplota ga veoma brzo zagreva. Ovaj proizvod pruža efikasnu upotrebu indukcionih tehnologija za uštedu energije prilikom pripreme hrane. Njegov funkcionalni dizajn omogućava precizno upravljanje snagom izvora toplote. Odličan je, takođe, za dinstanje i kuvanje.

Proizvod Infi-Wok

PAD TAI S PROKELJOM I DIMLJENIM TOFUOM

SASTOJCI

500 g prokelja
400 g širokih, pljosnatih
pirinčanih rezanaca
225 g dimljenog tofua
200 g klica pasulja
1 limeta srednje veličine
2 čena belog luka
3 kašike soja sosa
2 kašike paste od tamarinda
2 kašike mekanog smeđeg šećera
2 kašike ulja od čilija
šaka slanog
prženog kikirikija
veza korijandera
ulje repice / ulje od susama

PRIPREMA

Uklonite donje delove prokelja i isecite ih na polovine. Tofu isecite na kockice veličine oko 1 cm. Isecite limetu na četvrtine. Sitno iseckajte beli luk. Za umak izmešajte pastu od tamarinda, soju, ulje od čilija i mekani smeđi šećer. Stavite sa strane.

Pirinčane rezance uronite u posudu vruće vode na 10 minuta. Dok rezanci upijaju tečnost, zagrejte **Infi-Wok** na najvišoj temperaturi ploče za kuvanje. Ulijte malo biljnog ulja. Kad se ulje zagreje, dodajte klice. Mešajte i pržite 3–4 minuta, dok ne počnu omekšavati, potom dodajte iseckani beli luk. Pržite još 1 minut, pazeći da češnjak ne zagori, jer će postati gorak.

Pomerite prokelj i beli luk na jednu stranu tiganja. Ulijte malo ulja i dodajte tofu. Pržite 2–3 minuta, dok ne postane hrskav, potom smanjite vatru na najmanju jačinu i ocedite rezance.

Ponovo zagrejte tiganj na jakoj vatri, ubacite u **Infi-Wok** lagano ocedene rezance. Sve dobro promešajte, pržite 2 minuta, zatim dodajte umak. Kuvajte sledeća 2 minuta, dok rezanci ne postanu dovoljno mekani, zatim dodajte klice pasulja i veći deo kikirikija.

Još jednom sve promešajte i stavite pad tai u posude. Rasporedite preostali kikiriki, iscedite limetu i pospite korijanderom.





LOSOS U ČILIJU I SLATKOM SOJA SOSU SA HELJDINIM REZANCIMA / PIRINČANIM PLJOSNATIM REZANCIMA

SASTOJCI

4 fileta lososa bez kože,
svaki od 180 do 200 g
200 g pljosnatih pirinčanih rezanaca
ili heljdinih rezanaca
200 g smeđih šampinjona
15 g (3 cm) očišćenog i sitno
iseckanog korena đumbira
125 ml vode
60 ml soja sosa
kečap manis (recept se nalazi niže)
2 čena belog luka
1 kašika listića od čilija
1 kašika morske soli
1 kašika biljnog ulja, npr. ulja repice
1 veza korijandera

PRIPREMA

Pripremite umak u posudi, izmešajte slatki soja sos, iseckan beli luk, đumbir i vodu. Stavite sa strane.

Na plitkom tanjiru pomešajte latice čilija i morsku so. Filete lososa pritisnite jednom stranom na mešavinu začina, odstranite višak.

Premestite na dasku i oštrim nožem isecite na trake debljine 1 cm. Rezance prelijte ključalom vodom i ostavite u posudi do željenog stepena tvrdoće, ocedite na situ.

U **Infi-Woku** zagrejte ulje. Kad se ulje lagano zagreje, dodajte trake lososa i pržite ih oko 1 minut sa svake strane. Pazite da meso ostane u komadu. Premestite na tanjir i držite na toplom mestu. Na tiganj stavite šampinjone i pržite ih od 2 do 3 minuta. Dodajte pripremljen umak i dinstajte oko 4 minuta, pazeći da gljive ostanu čvrste. Dodajte losos i sve nežno promešajte da se riba podgreje. Na tanjir stavite porciju rezanaca, preko njih stavite ribu i gljive. Prelijte umakom i pospite listićima korijandera.

INFI-WOK

Electrolux



UMAK KEČAP MANIS

SASTOJCI

100 g smeđeg šećera
 $\frac{3}{4}$ kašike soja sosa
 $\frac{1}{2}$ čaše vode
1 zvezdica anisa
1 cm svežeg sitno naseckanog đumbira
4 iseckana čena belog luka
1 kašičica crvene kari paste
1–2 kašičice krompirovog brašna
(opcionarno) pomešanog sa kašikom vode
za dobijanje guste smese

PRIPREMA

Sipajte vodu u lončić i stavite šećer. Kuvajte mešajući sve dok se šećer ne otopi. Dodajte soja sos, ubacite anis, đumbir, beli luk i kari pastu. Promešajte i sačekajte da počne da vri. Smanjite vatru i kuvajte još 15 minuta, dok se umak ne zgusne.

Ako želite veoma gust umak, sad dodajte krompirovo brašno razmućeno u vodi i kuvajte dok brašno ne zgusne umak.

Sklonite s vatre i ohladite. Potom sipajte u teglu i držite u frižideru.

ZELENI STIR FRAJ S KOZICAMA

SASTOJCI

400 g očišćenih kozica
200 g divlje brokule
200 g skuvanog jasmin pirinča
75 g prženog neslanog
usitnjenog kikirikija
25 g (5 cm) očišćenog đumbira
60 ml soja sosa
1 veća zelena paprika
2–3 šalota
2 limete isečene na četvrtine
4 čena belog luka
2 kašičice mlevenog sečuanskog bibera
2 kašike ulja od kikirikija
1 kašičica belog šećera
1 veza korijandera
1 kašičica cveta soli
2 duže čili papričice

PRIPREMA

Očistite kozice i isecite ih na polovine, ali ne do kraja, zatim začinite solju i sečuanskim biberom. Čili papričicu, đumbir i beli luk isecite na tanke trakice.

U posudi mešajte soja sos i šećer dok se šećer ne otopi. Zagrejte **Infi-Wok** na najvišoj temperaturi ploče za kuvanje. Dodajte 1 kašiku ulja, ubacite čili, đumbir, beli luk i pržite 1–2 minuta, pazeći da beli luk ne zagori.

Izvadite iz voka na tanjir.

Ponovo zagrejte vok i dodajte 1 kašiku ulja, kozice pržite po 30 sekundi sa svake strane. Zatim, dodajte papriku isečenu na tanke trakice, brokule, prepržene začine, oraščiće, pa smesu od soja sosa. Pržite sve od 2 do 3 minuta, tj. dok povrće ne bude blanširano i hrskavo.

Prebacite na tanjir i pospite začinskim biljem.

Poslužite sa posudom jasmin pirinča i kriškama limete.





PIKANTNI PIRINČANI REZANCI S MARINIRANOM SVINJETINOM

SASTOJCI

400 g mlevene svinjetine (plečka ili šunka)
350 g očišćene zelene boranije
isečene na polovine
100 g tankih pirinčanih rezanaca
80 g čili džem paste/umaka
15 g (3 cm) očišćenog i sitno naseckanog
đumbira
1 kašičica paste od kozica
1 kašika umaka od ostriga
1 kašika ulja od kikirikija
2 čena belog luka
saksijaska perila

PRIPREMA

U posudi pomešajte svinjetinu i sve začine osim ulja. Sve dobro promešajte s mesom i stavite u frižider na najmanje 30 minuta (najbolje bi bilo pripremiti dan ranije, jer će meso biti aromatičnije).

Zagrejte **Infi-Wok** na najvišoj temperaturi ploče za kuvanje, dodajte ulje i sačekajte da se zagreje. Dodajte meso i pržite ga neprestano mešajući drvenom kašikom i usitnjavajući ga. Pržite od 12 do 15 minuta, dok meso ne postane hrskavo, ali i dalje sočno.

U međuvremenu u loncu skuvajte vodu, dodajte kašiku soli i šećera. U kipuću vodu stavite boraniju i kuvajte oko 3 minuta.

Ocedite je i stavite uz meso. U posudu stavite porciju rezanaca, zatim stavite meso i boraniju, ukasite listićima perile.

LAKSA S HRSKAVIM POVRĆEM I MARNIRANIM TOFUOM



SASTOJCI

800 g očišćene bundeve isečene na kockice
400 g divlje brokule (može se zameniti običnom brokulom narezanom na komadiće)
250 g pirinčanih rezanaca
vermičeli (tanki)
300 g mekanog (silken) tofua narezanog na kriške
185 g gotove ili pripremljene laksa paste (recept se nalazi niže)
800 ml kokosovog mleka
500 ml domaćeg pićećeg bujona
4 šalota
2 duže crvene čili papričice
1 kašika biljnog ulja (od repice/pirinča/kikirikija)
2 kašike ribljeg umaka
veza korijandera

SASTOJCI LAKSA PASTE

6 sušenih čili papričica
5 indijskih oraščića
1 ljubičasti luk, sitno naseckan
2 struka limunske trave, sitno naseckane
2 iseckana čena belog luka
3 cm sitno iseckanog galangala
3 kašike orahovog ulja
2 kašičice paste od kozica
1 kašičica korijandera u prahu
½ kašičice slatke paprike
½ kašičice mlevenog kumina
½ kašičice kurkume

PRIPREMA

U **Infi-Woku** zagrejte ulje i pržite laksa pastu oko jedan minut. Potom ulijte pileći bujon, kokosovo mleko i riblji umak. Sve skuvajte.

U provrelu supu dodajte bundevu i kuvajte oko 12 minuta, vodeći računa da ostane čvrsta. Zatim, dodajte brokule i kuvajte od 2 do 3 minuta.

U međuvremenu rezance prelijte kipućom vodom i ostavite u posudi da nabubre, prema vremenu određenom na pakovanju.

Gotove rezance ocedite i rasporedite u posude. Sipajte vruću supu i na vrh stavite: krišku tofua, iseckan šalot, listiće čilija i listiće svežeg korijandera.

Bundevu i brokule možete zameniti graškom šećercem i pasuljem.

PRIPREMA LAKSA PASTE

Sušene čili papričice prelijte kipućom vodom i ostavite nekoliko minuta da omekšaju. Na malom tiganju bez ulja pržite 1–2 minuta korijander, slatku papriku, kumin i kurkumu.

Često ih mešajte da ne zagore. Kad začini poprime intenzivan miris, sklonite ih s vatre i ostavite da se ohlade. Potom sve sastojke ubacite u blender, dodajući ohlađene začine i sitno iseckanu čili papričicu. Dodajte orahovo ulje i sve dobro izmešajte u blenderu kako biste dobili glatku masu. Pasta ima jak, specifičan miris.

Gotovu pastu sipajte u teglu i držite je u frižideru.





DVAPUT KUVANO PILE

S ĐUMBIROM I SOLJU OD KORIJANDERA

SASTOJCI

1 celo pile od 1,8 do 2 kg
iz slobodnog ili ekološkog uzgoja

SASTOJCI

ZA KUVANJE PILETA

5 šalota
1 luk srebrenac, propržen na vatri
2 čili papričice
6 čenova belog luka
60 g sitnog belog šećera
250 ml kineskog vina za kuvanje
npr. mirin
60 ml svetlog soja sosa
oko 4 litra vode

OSTALI SASTOJCI

½ kg pirinčanog brašna
15 g kristalizovanog/kandiranog đumbira
40 g cveta morske soli
2–3 limete
2 kašike crnog susama
2 kašike naseckanih listića korijandera
½ kašičice listića čilija
ulje za prženje (od repe/pirinča)

PRIPREMA

Najbolje bi bilo dan ranije pripremiti pile u bujonu.

U lonac stavite sve sastojke, zalijte vodom i prokuvajte.

U kipući bujon stavite celo pile prsima prema dole i kuvajte oko 20 minuta na niskoj temperaturi ploče za kuvanje. **Važno je da pile bude celo potopljeno u bujon. Po potrebi, dolijte vruću vodu.** Zatim, skinite s vatre i dobro pokrijte poklopcem ili aluminijumskom folijom. Ostavite sa strane sat vremena. Zatim, izvadite pile i ostavite ga u frižideru, najbolje tokom noći.

Procedite bujon i možete ga upotrebiti za supu.

Za pripremu soli s ukusom u avanu istucite đumbir i susam u pastu, pa dodajte listiće čilija i iseckani korijander. Sve pomešajte sa cvetom soli i stavite sa strane.

Pile izvadite iz frižidera, podelite ga na 12–14 komada.

U zasebnoj posudi pripremite pirinčano brašno.

U **Inf-Woku** zagrejte ulje do 180 °C. Proverite temperaturu pomoću termosonde. Kad ulje dosegne traženu temperaturu, komade mesa uvaljajte u pirinčano brašno, pa višak brašna odstranite.

Pržite od 3 do 4 minuta, tj. do postizanja zlatne boje. Prženo pile stavite na papirni ubrus, kako bi upio višak masnoće.

Pospite polovinom mešavine soli, đumbira i korijandera. Toplu piletinu prebacite na zagrejani tanjir, poslužite s ostatkom soli i četvrtinama limete.

PATKA S TAMARINDOM I KARIJEM

SASTOJCI

6 pačjih bataka
2–3 tanko iseckana šalota
250 g zelene tikvice
625 ml domaćeg bujona od patke
400 ml kokosovog mleka
375 ml paste od tamarinda i karija
(recept se nalazi niže)
1 kašika ulja od kikirikija
(eventualno od pile tine)
2 kašike soka od limete
2 kašike ribljeg umaka
1 zgnječena limunska trava
½ kašike morske soli

SASTOJCI ZA PASTU OD TAMARINDA

I KARIJA

3 duže iseckane crvene čili papričice
60 g smeđeg šećera
30 g (6 cm) iseckanog đumbira
80 ml paste od tamarinda
60 ml listića bosiljka
2 kašike zrna korijandera
2 kašike naseckanog korena korijandera
1 kašika semenki kumina
1 kašika ulja od kikirikija
2 kašike zrna mariniranog
zelenog bibera
4 čena belog luka
2 očišćena i iseckana šalota srednje veličine
1 limunska trava (samo beli deo)

PRIPREMA

Pačje batake operite i dobro osušite papirnim ubrusom. U meso dobro utrljajte oko 65 ml paste od tamarinda i karija, pa posolite. Meso kožicom prema dole stavite na pleh za pečenje prekriven papirom za pečenje. Ubacite u rernu zagrejanu do 200 °C uz aktiviranu funkciju cirkulacije vrućeg vazduha.

Pecite oko 30 minuta, zatim okrenite meso i pecite sledećih 15–20 minuta, sve dok bataci ne postanu zlatni spolja i pečeni iznutra.

Izvadite pečeno meso iz rerne i ostavite ga da se hladi.

Tikvicu prerežite popola i na kriške debljine oko 1 cm.

Na ravnom tiganju zagrejte ulje i pržite tikvice od 2 do 3 minuta, sve dok ne poprime zlatnu boju. Prebacite u duboki tanjir i odložite.

Na ploči za kuvanje zagrejte **Inf-Wok** i 30–60 sekundi pržite ostatak paste od tamarinda i karija, sve dok ne zamiriše. Dodajte kokosovo mleko i bujon od patke, riblji umak i zgnječenu limunsku travu.

Sve skuvajte. Smanjite vatru na srednju jačinu i dodajte tikvice.

Dinstajte oko 10 minuta, dok tikvice ne budu „al dente”, a umak se ne redukuje.

Pačje batake prerežite na polovine, pa ih zajedno sa sokom od limete dodajte u umak na 5 minuta da se dobro ugrelu. U duboki tanjir složite tikvice s umakom. Preko njih stavite po dva pačja bataka. Pospite šalotom. U drugoj posudi možete poslužiti porciju jasnin pirinča i krišku limete.

PRIPREMA

PASTE OD TAMARINDA I KARIJA

Na tiganju propržite semenke. Ohladite i premestite u blender, potom sitno sameljite. Dodajte sve ostale sastojke, osim zelenog bibera i paste od tamarinda, i sjedinite u glatku pastu. Premestite u posudu i spojite s pastom od tamarinda i zelenim biberom.





KOZICE U TEMPURI SA SALATOM OD MARINIRANOG ĐUMBIRA I ROTKVICOM

SASTOJCI

1 kg kozica očišćenih
od oklopa i iznutrica
500 g rotkvice
150 g kukuruznog brašna
75 g pšeničnog brašna (dodatno za valjanje kozica)
70 g mariniranog ružičastog đumbira
430 ml ledene vode
(možete staviti kockice leda)
60 ml umaka od mariniranog ružičastog đumbira
ulje za duboko prženje
1 kašika vina od pirinča mirin
1 kašika piričanog sirćeta
¼ kašičice
hladno ceđenog ulja od susama
1 kašika prženih semenki susama
1 kašičica cveta morske soli

PRIPREMA

U posudi pomešajte umak od mariniranog đumbira, mirin, pirinčano sirće i ulje od susama. Na mandolini za rezanje naseckajte rotkvice na kriške širine 2–3 mm, prebacite u posudu s vodom i kockicama leda. Ostavite sa strane 15 minuta.

Zatim, ocedite rotkvice i stavite ih u posudu s mariniranim đumbirom i dresingom. Sve promešajte i pustite da se ukusi spoje.

Pržene semenke susama i latice soli pomešajte u maloj posudi i stavite sa strane.

U drugoj posudi pomešajte obe vrste brašna i, mešajući metlicom ili drvenom kašikom, dolivajte vodu dok ne nastane glatka masa. Ostavite sa strane 10 minuta. U **Infi-Woku** zagrejte ulje do 180 °C. Proverite temperaturu termometrom.

Prvo kozice uvaljajte u brašno, odstranite višak brašna, potom ih umočite u testo i nežno odstranite višak. Pržite oko 3 minuta, sve dok ne izrone na površinu i ne poprime svetlozlatnu boju. Ocedite ih na papirnom ubrusu.

Pospite susamovom solju.

Poslužite na zagrejanom tanjiru sa posudom salate.



EMPANADA

SASTOJCI

400 g mlevene junetine
40 g smrznute crne ribizle
25 g maslaca
125 ml goveđeg bujona
4 komada hrskavog testa (kao za tart)
1 ljubičasti luk srednje veličine
veza peršuna
1 šalot
1 jaje
3 čena belog luka
2 kašičice origana
2 kašike maslinovog ulja
1 kašičica mlevenog kumina
1 kašičica mlevene slatke crvene paprike
1 kašika mleka
so i sveže mleveni biber

PRIPREMA

Isecite luk na kockice, usitnite beli luk. Zagrejte **Infri-Wok** na najvišoj temperaturi ploče za kuvanje, sipajte maslinovo ulje. Stavite crni i beli luk, pržite 2–3 minuta, dok ne poprime laganu zlatnu boju. Potom u wok stavite meso i sve začine. Pržite mešajući sve dok ne nastanu grudvice, koje se moraju lagano propržiti. U meso ulijte juneći bujon, začinite solju i sveže mlevenim biberom. Sve dinstajte od 2 do 3 minuta, dok se bujon ne redukuje. Meso premestite u posudu i dodajte maslac, crne ribizle i iseckan peršunov list. Sve temeljno izmešajte, još jednom proverite ukus (prema potrebi, dodatno začinite) i ohladite.

Razvucite testo i izrežite krugove prečnika 11 cm. Na svaki komad testa stavite 2 kašike nadeva, premažite ivice jajetom razmučenim s mlekom i preklopite poput piroške. Ivce jako pritisnite i lepo uvijte ili zgnječite viljuškom. Ponavljajte postupak dok ne potrošite nadev. Spremne empanade premažite jajetom i složite na ravnani pleh prekriven papirom za pečenje. Pecite u rerni zagrejanoj do 200 °C sa aktiviranom funkcijom cirkulacije vrućeg vazduha od 15 do 20 minuta, tj. dok ne postanu zlatne i rumene.

Za postizanje još boljeg rezultata pečenja upotrebite **kamen za picu** zagrejan na 200 °C.





KLASIČNI STIR FRAJ S GOVEDINOM, GRAŠKOM ŠEĆERCEM I INDIJSKIM ORAHOM

SASTOJCI

400 g govedih odrezaka
300 g svežeg graška šećerca
200 g skuvanog jasmir pirinča
75 g prženih nesoljenih
indijskih oraha
25 g (5 cm) očišćenog đumbira
60 ml soja sosa
4 čena belog luka
2 duže čili papričice
po 1 veza korijandera i bosiljka
2 limete isečene na četvrtine
1 kašičica belog šećera
1 kašičica cveta soli
2 kašičice mlevenog crnog bibera
2 kašike ulja od kikirikija

PRIPREMA

Isecite govedinu na trakice debljine oko 0,5 cm, začinite solju i crnim biberom.

Čili papričicu, đumbir i beli luk isecite na tanke komadiće ili trakice. U posudi mešajte soja sos i šećer sve dok se šećer ne rastopi.

Zagrejte **Infi-Wok** na najvišoj temperaturi ploče za kuvanje i sipajte 1 kašiku ulja. Dodajte čili, đumbir, beli luk i pržite 1–2 minuta, vodeći računa da beli luk ne zagori. Pripremljene začine izvadite iz **Infi-Woka**.

Ponovo zagrejte **Infi-Wok** i dodajte 1 kašiku ulja, propržite meso 30 sekundi sa svake strane. Zatim, dodajte pržene začine, grašak šećerac, indijski orah i smesu od soja sosa. Propržite sve od 2 do 3 minuta, tj. dok grašak ne omekša, ali ostane hrskav.

Premestite na tanjir i pospite začinskim biljem. Poslužite sa posudom jasmir pirinča i kriškama limete.



ELECTROLUX D. O. O.
Slavonska avenija 6a, 10000 Zagreb
tel. 00381114052531
Imejl: office.serbia@electrolux.com

www.electrolux.rs