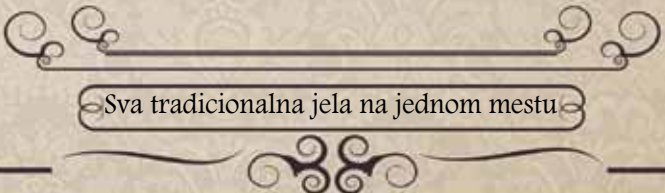




Olivera Grbić

Srpski Kuvar



Sva tradicionalna jela na jednom mestu

Beograd, 2013.



Olivera Grbić
SRPSKI KUVAR

Glavni urednik:
Dijana Dereta

urednik izdanja:
Aleksandar Šurbatović

Grafički dizajn:
Goran Grbić

ISBN 978-86-7346-887-7

Tiraž:
1000

Beograd, 2013.

Izdaje / štampa / distribuirana:
Grafički atelje DERETA
Vladimira Rolovića 94a, 11030, Beograd
i-mejl: office@dereta.rs
Tel / Fax: 381 11 23 99 077; 23 99 078
www.dereta.rs

© Grafički Atelje Dereta

DERETA knjižare
Knez Mihailova 46, Beograd; tel: +381 11 30 33 503; 26 27 934
Dostojevskog 7, Banovo Brdo, Beograd, tel: 381 30 58 707; 35 56 445





SADRŽAJ

UVOD	9
HLADNA PREDJELA	11
PIHTIJE NA NIŠKI NAČIN	12
PIHTIJE OD KEČIGE	13
PASULJ PIHTIJE	15
URNEBES SALATA	16
KISELE PAPRIKE PUNJENE SIROM I KAJMAKOM	17
SUPE I ČORBE	19
ČORBA OD ZELJA	21
JAGNJEĆA KISELA ČORBA	22
ČORBA OD PRAZILUKA I PILEĆEG MESA	23
ČORBA OD KROMPIRA	25
ČORBA OD GRAŠKA	26
ČORBA OD PASULJA	27
GOVEĐA SUPA	29
ČORBA OD SUVOG MESA	30
TELEĆA ČORBA	31
RIBLJA ČORBA	33
TOPLA PREDJELA	35
UŠTIPCI	36
CICVARA	37
PROJA	39
KAČAMAK SA SIROM I KAJMAKOM	40
MANTIJE	41





KROFNE OD KROMPIRA	43
PITA S MESOM	44
GIBANICA	45
PITA SA SPANAČEM	47
KAJGANA SA SIROM I PEČENOM PAPRIKOM	48
KAJGANA SA ČVARCIMA	49
PITA OD KISELOG KUPUSA	51
KROMPIR SA SIROM	52
PAPRIKE PUNJENE SIROM	53
POHOVANE PEČENE PAPRIKE	55
PALAČINKE OD KUKURUZNOG BRAŠNA	56
UŽIČKE PAŠTETE	57
POGAČICE OD SALA	59
JELA BEZ MESA	61
SOČIVO SA PIRINČEM	62
BEČAR-PAPRIKAŠ	63
PASULJ PREBRANAC	65
SUVE CRVENE PAPRIKE PUNJENE PASULJEM	66
POSNE SARME OD SVEŽEG KUPUSA	67
PODVARAK	69
MLADI KROMPIR S KAJMAKOM	70
BORANIJA SA MLEKOM I KAJMAKOM	71
PUNJENI KROMPIR	73
JELA SA MESOM	75
SARMA OD KISELOG KUPUSA	76
JAGNJEĆA SARMA U MARAMICI	77
SARMICE OD KELJA SA MESOM	79
PUNJENE PAPRIKE U PARADAJZ UMAKU	80





KAPAMA SA ZELJEM I JAGNJETINOM	81
PASULJ SA SUVIM SVINJSKIM MESOM	83
PODVARAK SA ĆURKOM	84
SVADBARSKI KUPUS	85
MUSAKA SA PLAVIM PATLIDŽANOM	87
MUSAKA SA KROMPIROM	88
PILEĆI PILAV	89
PILE U TESTU	91
PILEĆI PAPRIKAŠ S KNEDLAMA	92
PAPRIKAŠ OD DIVLJAČI	93
VOJVOĐANSKI SEKELJI GULAŠ	95
LESKOVAČKA MUČKALICA	96
SRPSKI ĐUVEČ	97
PEČENA PRASETINA	99
ŠKEMBIĆI	100
KARAĐORĐEVA ŠNICLA	101
LOVAČKE ŠNICLE	103
GOVEDINA U PARADAJZ-SOSU	104
METOHISKA TAVA	105
JAGNJE KUVANO U MLEKU	107
JAGNJEĆA KAPAMA	108
PEČENO JAGNJE	109
ROŠTILJ	111
ĆEVAPČIĆI	112
PLJESKAVICA SA KAJMAKOM	113
RAŽNJIĆI	115
LESKOVAČKI UŠTIPCI NA ROŠTILJU	116
SVINJSKE KRMENADLE U SKRAMI	117





REČNA RIBA	119
RIBLJI PAPRIKAŠ	120
PASTRMKA NA UŽIČKI NAČIN	121
DIMLJENA PASTRMKA	123
PIJANI ŠARAN	124
NADEVENI ŠARAN	125
ŠARAN SA SUVIM ŠLJIVAMA	127
SMUĐ SA PEČURKAMA I STRUGANIM SIROM	128
KOTLETI OD SMUĐA	129
KROKETI OD SMUĐA	131
POHOVANA KEČIGA	132
PEČENA KEČIGA	133
SOMOVINA U SOSU OD KISELE PAVLAKE	135
SALATE	137
SALATA OD SVEŽEG KUPUSA	138
SRPSKA SALATA	139
ŠOPSKA SALATA	141
PEČENA PAPRIKA SA BELIM LUKOM	142
KROMPIR-SALATA	143
KISELI KUPUS	145
MEŠANA TURŠIJA	146
AJVAR	147
DESERTI	149
KUVANO ŽITO	150
ORASNICE	151
VANILICE	153
NIŠKE GURABIJE	154
MEDENJACI	155





SRPSKE KROFNE	156
LENJA PITA	157
SUVA PITA SA ORASIMA	158
PITA BUNDEVARA	159
SLATKA PITA SA SIROM	161
SAVIJAČA SA MAKOM I ORASIMA	162
KISELO TESTO SA VIŠNJAMA	163
REZANCI S MAKOM ILI ORASIMA	164
TAŠKE SA PEKMEZOM	165
KNEDLE SA ŠLJIVAMA	167
KOLAČ SA MALINAMA	168
VASINA TORTA	169
BEOGRADSKA TORTA	171
SLATKO, KOMPOT, PEKMEZ	173
SLATKO OD ŠLJIVA SA ORASIMA	174
SLATKO OD MALINA	175
SLATKO OD DUNJA	177
SLATKO OD KORE LUBENICE	178
KOMPOT OD KRUŠAKA	179
KOMPOT OD DUNJA	181
PEKMEZ OD ŠIPKA	182
PEKMEZ OD ŠLJIVA	183







UVOD

Običaji su još od davnih vremena imali važnu ulogu u očuvanju identiteta naroda. Veći deo stanovništva Srbije u srednjem veku bili su *sebri* – seljaci, bogate tradicije, a bogatstvo srpske kuhinje potiče od njene geografske, nacionalne i kulturne raznolikosti, nastale vekovnim mešanjem stanovništva. Kroz sačuvane recepte srpske kuhinje prikazani su etno-motivi i tek mali deo prirode kojom je Srbija itekako bogata. U današnje vreme mnoštvo je primera prilagođavanja običaja drugačijem načinu života. Ipak, stare vrednosti i poštovanje prirode u Srbiji nikada nisu bili u potpunosti potisnuti.







Hladna predjela

Kada govorimo o hladnim predjelima srpske kuhinje, svakako prvo treba spomenuti pihtije. Ovo srpsko jelo priprema se od svinjskih nogica, glave, ušiju i ostalih delova koji daju dobar žele. U nekim krajevima Srbije dodaju i dimljeno meso, pa je ovo jelo, isečeno na jednake kocke, apsolutni imperativ u slavskom meniju. Uz pihtije koje se spremaju uglavnom zimi, prilikom mnogih srpskih slava, služe se salate od kiselog kupusa i turšije. Obično se uz pihtije pije hladna rakija: jaka domaća šljivovica, kajsijevača ili dunjevača.



PIHTIJE NA NIŠKI NAČIN



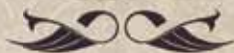
SASTOJCI:

- 1,5kg svinjskih nogu, mesa od buta i ušiju
- 1 veza zeleni
- 1 lovorov list
- nekoliko zrna belog bibera
- 1 glavica crnog luka
- 1 glavica belog luka
- soli po potrebi

RECEPT

Pihtije se služe kao predjelo i treba ih kuvati na ovaj način. Uzeti jedan i po kilogram očišćenih svinjskih nogu, mesa od buta i ušiju (izbegavati suviše masno meso). Sve to dobro oprati, staviti u veći lonac i naliti vodom da meso ogrezne. Kuvati na laganoj vatri. Kada se na površini lonca pojavi pena, skinuti je i dodati jednu vezu razne zeleni, list lovora, nekoliko zrna belog bibera, jednu glavicu crnog luka, jednu glavicu belog luka i soli po potrebi. Kuvanje treba da traje 4–5 sati u zavisnosti od toga kada će meso biti sasvim mekano. Čim meso počne samo da se odvaja od kostiju, a voda od pihtija postane lepljiva pod prstima, znači da su gotove. Lonac skinuti sa vatre dok se sadržina malo staloži. Pokupiti mast koja pliva po površini čorbe, a zatim sve procediti kroz cediljku. Proceđeno meso skinuti s kostiju, a krupno s buta iseckati i sve to razrediti u nekoliko dubokih tanjira. Preko toga posuti sitno seckani beli luk i svaki tanjir preliti čorbom, pa staviti na hladno mesto da se stegne.





PIHTIJE OD KEČIGE

SASTOJCI:

- 1kg kečige
- 1/2 kg crnog luka
- 1/4 kg pečuraka
- 1/4 l maslinovog ulja
- aleva paprika, mleveni beli biber, seckani peršun



RECEPT

Uzmite jedan kilogram kečige, pola kilograma crnog luka i četvrtinu kilograma svežih pečuraka. Kečigu je teže ostrugati od oštre ljuštore nego drugu ribu; najbolje ćete uraditi ako je poparite ključalom vodom i oderete kožu; škrge izvadite i bacite. Crni luk iseckajte što je moguće sitnije, posolite i izručite u četvrt litra maslinovog ulja, pa stavite na tihu vatru da se prži. Kad je luk upola pržen, isecite pečurke na sitne komade i dodajte u luk. Kada se luk pretvori u kašu, stavite u njega ribu isečenu na komade i pustite da se dva minuta krčka na luku. Dodajte malo aleve paprike, sitnog belog bibera i pažljivo promešajte varjačom. Nalijte zatim ribu toplom vodom tek toliko da ogrezne i kuvajte pola sata. U toku kuvanja ne mešajte ribu varjačom, već samo protresite šerpu. Pre nego što šerpu skinete s vatre, dodajte sitno seckani peršun i ostavite da izbije još nekoliko ključeva. Tada skinite šerpu s vatre, sadržinu iz nje razlijte u tanjire i stavite na hladno mesto da se pihtije stegnu.







PASULJ PIHTIJE

SASTOJCI:

- 1 kg svinjskih nožica
- 4 l vode
- 1 glavica belog luka
- 10 zrna bibera
- 1 veza zeleni
- crni luk
- 1 kg pasulja tetovca



RECEPT

Jedan kilogram svinjskih nožica oprati u nekoliko voda, staviti u lonac i naliti sa četiri litra hladne vode. Čim voda provri, dodati glavicu belog luka, deset zrna bibera, razne zeleni za supu, sve posoliti i kuvati. Supa mora da se kuva na laganoj vatri, a kad provri, skinuti penu. U zaseban lonac staviti tetovskog pasulja, kuvati ga, promeniti prvu vodu, a zatim naliti drugu, dodati crni luk pa zajedno bariti dok pasulj ne počne da se raspada. Posoliti po ukusu i podeliti po dubokim tanjirima. Svaki tanjir naliti prethodno procedenom supom od pihtija. Meso poslagati preko pasulja i ostaviti da se hladi.

