



Naslov originala:
Jean-François Mallet
Burgers
Les meilleures recettes

Direction de la publication **Isabelle Jeuge-Maynard**
et **Ghislaine Stora**
Direction éditoriale **Delphine Blétry**
Édition **Coralie Benoit**
Direction artistique **Emmanuel Chaspoul**
Conception graphique **Claire Mieyeville**

Copyright © Larousse 2012
Translation copyright © 2014 ovog izdanja, LAGUNA

U lepinji

Najbolji recepti

Recepti i fotografije

Žan-Fransoa Male

Prevela s francuskog

Maja Mihajlović

■ Laguna ■



Sadržaj

• Hamburgeri za branč	6
• Pljeskavice s pestom i čeri paradajzom	8
• Mini-sendviči s piletinom i slaninom	10
• Pljeskavice i tri sloja čedar sira	12
• Čizburgeri s tvrdim sirom, crnim lukom i pršutom	14
• Sendviči s pohovanim ribljim štapićima i kandiranim limunom	16
• Pljeskavice s crnim lukom, limunom i bosiljkom	18
• Sendviči na provansalski način	20
• Goveđi hamburgeri s maslinama i suvim paradajzom	22
• Sendviči s tri vrste sira, pršutom i rukolom	24
• Devrek s dimljenim lososom i jabukom	26
• Sendviči sa škampima, grejfrutom i tarama salatam	28
• Sendviči sa sardinom, tartar sosom i estragonom	30
• Pljeskavice s bundevom i plavim sirom	32
• Sendviči s telećim mesom, paprikom i kačkavaljem	34
• Pravi hot-dog	36
• Sendviči s prasetinom, u soja sosu	38
• Sendviči s kobasicama i suvim kajsijama	40
• Sendviči s kulenom i ovčijim sirom	42
• Prepečeni hot-dog na francuski način	44
• Kebab s jagnjetinom i humusom	46
• Sendviči s guščijom džigericom, smokvama, jabukom i matovilcem	48
• Vegetarijanski sendvič s tapenadom	50
• Sendviči sa avokadom, kozjim sirom i kruškom, u kari sosu	52
• Sendviči s pečenom paprikom, plavim paradajzom i fetom	54



Domaći recepti u lepinji...

Kad kažemo lepinja, odmah pomislimo na prodavnice brze hrane na ulici, zaista praktične kad nemamo ništa u frižideru ili nismo dovoljno maštoviti, ali takva ishrana nije baš zdrava.

A kad biste sami pokušali?

A kad biste, umesto da odete do prodavnice iza ugla, sve to napravili sami, u svojoj kuhinji?

Podsetite se osnovnih recepata i prilagodite ih svakoj prilici: opuštено večer s prijateljima: mini-sendviči s piletinom i slaninom; lagan doručak (da, da!): sendvič s dimljenim lososom i jabukom; a zabavna večera: sendvič s prženom džigericom... Jela u lepinji nude mnogo više mogućnosti nego što vam je inače ponudeno...

Pored toga, jednostavno se spremaju i svi ih obožavaju!

Hamburgeri za branč

(Za 4 osobe • Priprema: 15 min. • Pečenje: 15 min.)

100 g rukole • 80 g maslaca • 8 reznjeva slanine • 8 šampinjona • 4 pogačice
• 4 kašike kečapa • 4 jaja • so i biber

- 1.** Zagrejte rernu na 180°C. Operite i ocedite rukolu. Zagrejte polovinu maslaca u tiganju i pržite reznjeve slanine po 2 minuta sa obe strane. Ubrusima upijte višak masnoće.
- 2.** Stavite šampinjone u mast koja vam je ostala od slanine i pržite ih 5 minuta uz povremeno mešanje.
- 3.** Presecite pogačice, namažite kečapom i poredajte reznjeve slanine i šampinjone.
- 4.** Pecite gornji i donji deo pogačica po 5 minuta kako biste napravili tost.
- 5.** Za to vreme, otopite 40 g maslaca u tiganju, razbijte 4 jaja, pa ispržite po svom ukusu. Posolite i zabiberite. Izvadite polovine pogačica iz rerne, stavite po 1 jaje i dodajte rukolu na svaku pogačicu. Poklopite i odmah jedite.



Pljeskavice s pesto sosom i čeri paradajzom

(Za 4 osobe • Priprema: 25 min. • Pečenje: 15 min.)

1 glavica zelene salate • 2 kašike kečapa • 1 kašičica senfa • 12 čeri paradajza
• 2 kašike pesto sosa • 600 g mlevenog telećeg mesa • 4 kašike maslinovog ulja
• 12 malih lepinja • so i biber

1. Zagrejte rernu na 180°C. Operite, usitnite i ocedite zelenu salatu, zatim je prelijte kečapom i senfom. Operite i isecite paradajz na kolutove.
2. U posudi umešajte pesto sos s mlevenim telećim mesom, posolite, zabiberite i napravite 12 pljeskavica.
3. Zagrejte maslinovo ulje u tiganju i stavite pljeskavice, zatim ih pržite na tihoj vatri po 5 minuta sa obe strane dok ne budu gotove.
4. Izvadite lepinje iz rerne, isecite ih i polovinu salate stavite na donje polovine lepinja, stavite pljeskavice, dodajte nekoliko kolutova paradajza, pa ostatak salate. Posolite i zabiberite. Poklopite gornjim polovinama lepinja, lagano pritisnite i odmah jedite.



Mini-sendviči s piletinom i slaninom

(Za 4 osobe • Priprema: 25 min. • Pečenje: 15 min.)

4 grančice bosiljka • 4 komada pilećeg belog mesa • 2 limuna • 1 pakovanje mocarele
• 1 kesica parmezana • 4 mala paradajza • 4 kašike maslinovog ulja
• 8 reznjeva slanine • 8 zemički • so i biber

Za tanduri sos: 2 jogurta • 1 kašičica korijandera u prahu • 1 kašičica začina garam masala • 1 kašičica kurkume (indijskog šafrana) u prahu • 1 kašičica tucane paprike
• 2 kašičice maslinovog ulja • ¼ kašičice soli

1. Zagrejte rernu na 200°C. Operite, očistite i usitnite bosiljak. Isecajte pileće belo meso na kockice, pa ih usitnite mikserom. Narendajte koru limuna. Isecite 8 kriški mocarele. U posudi izmešajte pileće meso s parmezanom, limunovom korom i bosiljkom. Posolite i zabiberite. Napravite 8 malih pljeskavica.

2. **Pripremite tanduri sos:** izmešajte sve sastojke u činiji i ostavite u frižideru.

3. Isecite paradajz na polovine. Zagrejte maslinovo ulje u tiganju i pržite slaninu 2 minuta, pa upijte višak masnoće. Stavite pljeskavice u vreo tiganj. Pecite ih po 2 minuta sa obe strane.

4. Stavite u svaku zemičku slaninu, paradajz, mocarelu i pljeskavicu. Pecite 10 minuta, zatim jedite vruće s tanduri sosom.



Pljeskavice i tri sloja čedar sira

(Za 4 osobe • Priprema: 20 min. • Pečenje: 15 min.)

1 glavica zelene salate • 4 kornišona • 2 paradajza • 8 kašika kečapa
• 700 g mlevenog govedeg mesa • 2 kašike maslinovog ulja • 4 lepinje
• 12 kriški čedar sira • so i biber

- 1.** Zagrejte rernu na 180°C. Operite, ocedite i usitnite zelenu salatu. Isecite kornišone i paradajz na kolutove.
- 2.** U posudi izmešajte 4 kašike kečapa s mlevenim goveđim mesom, posolite i zabiberite. Umesite i napravite 4 velike pljeskavice iste veličine. Zagrejte maslinovo ulje u tiganju i pržite pljeskavice po 4–5 minuta sa obe strane: unutra treba da ostanu krvave.
- 3.** Presecite lepinje napola. Namažite donje polovine preostalim kečapom, dodajte pljeskavice i 3 kriške čedar sira. Zapecite donje i gornje polovine lepinja 5 minuta. Čedar treba da se malo otopi a lepinje da budu zapečene.
- 4.** Izvadite iz rerne i dodajte kolutove paradajza, salatu i kornišone. Poklopite gornjim delovima lepinja i lagano pritisnite. Jedite vruće s pomfritom.

