

אָנעטשעס אַהאַמאָנאָם וואָס אַמאָנאָם



אָנעטשעס אַהאַמאָנאָם וואָס אַמאָנאָם

DIJAMANTI BERAHA KOVAČEVIĆ

JEVREJSKI KUVAR

Drugo, dopunjeno izdanje

Jevrejski istorijski muzej, Beograd

2019.

Dijamanti Beraha Kovačević
Jevrejski kuvar

Copyright © 2019 Dijamanti Beraha Kovačević

Izdavač

Jevrejski istorijski muzej, Beograd

Za izdavača

Vojislava Radovanović

Recenzent

dr Suzana Kovačević

Urednik

Mileva Radosavljević

Lektor

Mileva Radosavljević

Dizajn i tehničko uređenje

Ana Babić

Štampa

Štamparija LION, Beograd

Tiraž

500 primeraka

Naslovna strana

Detalj iz stalne postavke Jevrejskog istorijskog muzeja, Beograd

– Posuđe za šabat

Fotografije

Copyright © 2019 Dijamanti Beraha Kovačević

Copyright © 2019 Jevrejski istorijski muzej, Beograd

Nijedan deo ove publikacije, kao ni publikacija u celini, ne sme se reprodukovati, umnožavati, preštamovati niti u bilo kojoj drugoj formi ili bilo kojim drugim sredstvom prenositi ili distribuirati bez odobrenja izdavača. Sva prava za objavljivanje ove knjige ili njenih delova zadržavaju autor i izdavač prema odredbama Zakona o autorskim pravima.

Fotografije u knjizi potiču iz privatne kolekcije autora, ilustracije iz drevnih rukopisa štampani su uz odobrenje Jevrejskog istorijskog muzeja iz Beograda.

Sadržaj

Predgovor prvom izdanju	12
Predgovor drugom izdanju	13
Odlomak iz recenzije Davida Albaharija	14
Reč recenzenta	15
JELOVNIK ZA JEVREJSKE PRAZNIKE	17
Šabat – praznik koji traje tokom cele godine	18
Roš hašana – jevrejska Nova godina	21
Jom kipur – praznik pokajanja, praštanja i pomirenja	23
Sukot – uspomena na 40-godišnje lutanje Jevreja pustinjom i praznik berbe voća	25
Hanuka – sećanje na osvećenje Jerusalimskog hrama i praznik svetlosti	27
Hamiša asar bišvat – Nova godina drveća, <i>frutas</i> (voće, ladino)	28
Purim – uspomena na izbavljenje Jevreja u Persiji	29
Pesah (Pasha) – izlazak Jevreja iz egipatskog ropstva	30
Šavuot – Praznik sedmica, <i>Tore</i> , žetve i prvih plodova	32
PREMAZI	33
<i>Galil</i> /beli premaz	34
Crveni premaz	34
Žuti premaz	35
Meksički premaz	35
Zeleni premaz	36
Premaz od maslina	36
Premaz od avokada	37
Premaz od jetre s jajima	37
Premaz od ribe	38
Premaz od usoljene ribe	38
Premaz od lososa	39
HLADNA I TOPLA PREDJELA	41
Avokado punjen povrćem	42
Avokado punjen tunjevinom i pečurkama	42
<i>Falafel</i> (kuglice od leblebije)	43
<i>Galil</i> (galilejski) patlidžan sa sirom	44

<i>Guevus inhaminadus</i> (jaja kuvana na poseban način)	44
Humus (namaz, umak od leblebije)	45
Jaja u pikantnom sosu od povrća	46
Jaja punjena avokadom	46
Lopta od avokada i jetre	47
Jerusalimska mešavina	47
Loptice punjene maslinama	48
Praznična tunjevina	48
Piletina s kivijem	49
Pržena pileća jetra s jabukom	50
Kajsije punjene sirom	50
Šljive punjene sirom	51
Šljive punjene mesom	52
Paradajz punjen povrćem	53
Pečeni punjeni paradajz	54
Punjeni avokado u tartar sosu	54
Punjene tikvice	55
<i>Thina – taan</i> (tahini, namaz od susama)	56

TESTA I PITE

<i>Binuelus saladus</i> (slani uštipci, za <i>Pesah</i>)	57
<i>Binuelus dulsis</i> (slatki uštipci, za <i>Pesah</i>)	58
<i>Bujikus</i> (pogačice)	59
<i>Fužaldikas</i> (pogačice)	60
<i>Hala</i> (hleb)	61
„Cigarete“ punjene mlevenim mesom	62
Testo za pite	63
Pita sa ananasom	64
Pita sa sirom	64
Pita od <i>macesa</i> sa sirom	65
Pita od <i>macesa</i> s mesom	65
Pita s mesom	66
Pitice punjene mlevenim mesom	66
Pita s prazilukom	67
Pita s pečurkama	67

Egrol	68
Pogačice s mesom i orasima	69
„Sabra“ pogačice	70
Riblji file u lisnatom testu	70
Rolat od jetre u senfu	71
SALATE	73
Bakina salata	74
Izraelska salata	74
Izraelska slatko-kisela salata	75
Ljuta salata od šargarepe	75
Mimoza salata	76
Salata od avokada s jabukama	76
Pikantna salata od avokada	77
Salata od avokada s <i>thinom</i> (tahinijem)	77
Salata od avokada s jajima	78
Salata od avokada s mladim sirom	78
Salata od pirinča s voćem	79
Salata od svežih krastavaca	79
Salata od plavog patlidžana s povrćem	80
Salata od plavog patlidžana s <i>thinom</i> (tahinijem)	80
Salata od plavog patlidžana s majonezom	81
Salata od plavog patlidžana s jajima	81
Voćna salata s japanskom jabukom	82
Salata od šargarepe sa suvim grožđem	82
Zelena salata s narandžama	83
Pileća salata sa ananasom	83
JELA S MESOM I BEZ MESA	85
Bamije s paradajzom	86
Ćufte od spanaća sa sirom	86
Ćufte u sosu od narandže	87
Ćufte od praziluka s mesom	87
Ćufte u sosu od <i>thine</i> (tahinija)	88
Grašak s celerom	88
<i>Hamin-šolet</i>	89

Jagnjeće krmenadle s pečurkama	90
Jagnjetina s kajsijama	90
Jagnjeće krmenadle na Goldin način	91
Junetina s maslinama	91
Knedle od <i>maces</i> brašna	92
Karfiol sa susamom	92
Kuvana šargarepa s medom	93
Kokoška na irački način	94
<i>Levivot</i> – <i>latkes</i> (male pljeskavice od krompira)	94
Pasulj s jajima kuvanim na sefardski način	95
Pečeno pile sa šljivama i bademom	96
Pileće grudi u saftu od <i>thine</i> (tahinija)	97
Pileće grudi na sefardski način	97
Pileća krila u kiselo-slatkom sosu	98
Pile punjeno pečurkama	98
Piletina s breskvama	99
Piletina sa suvim grožđem	99
Piletina sa susamom	100
Punjena ćurka	101
Punjeni ćureći vratovi	101
Punjene teleće grudi	102
Plavi patlidžan na sefardski način	103
Punjeni patlidžan u sosu od nara	103
Punjene tikvice	104
Tikvice s paradajzom	104
Sarmice od listova kisele vinove loze	105
Sarmice od plavog patlidžana	105
Pirinač sa suvim grožđem	106
Šareni pirinač	107
Sefardsko pečenje s voćem	108
Teleće ćufte sa suvim voćem	108
Teleće grudi punjene kajsijama	109
Teletina sa džemom	109
Teleće krmenadle s bananama	110

<i>Šakšuka</i>	111
<i>Šakšuka</i> s plavim patlidžanom	112
Zelena boranija u sosu od paradajza	112
RIBA	113
Bakalar na tiberijski način	114
Bela morska riba s pečurkama	114
Ćufte od ribe i pirinča	115
Dinstana riba s celerom	115
<i>Gefilte fiš</i> (ćufte od ribe)	116
<i>Harima</i>	117
Morska riba u paradajz-sosu	117
Šaran na jevrejski način (tzv. „jevrejski šaran“)	118
Morska riba u sosu od kisele pavlake	119
Pečeni šaran u senfu	119
Pečeni šaran u soku od grožđa	120
Pržene haringe	120
Riba sa suvim voćem	121
Šaran u saftu od belog vina	121
Šaran s renom	122
Šaran u ljutom sosu	122
Šaran u kiselo-slatkom sosu	123
Slatka riba na puteru (rečna, jezerska ili iz ribnjaka)	124
Šaran na sefardski način	125
KOLAČI I TORTE	127
Subotnji kolač	128
Novogodišnja torta s medom (za praznik <i>Roš hašana</i>)	128
Kolač s medom i bademima (za praznik <i>Roš hašana</i>)	129
Rastresit kolač s medom (za praznik <i>Roš hašana</i>)	129
Mali kolač s medom (za praznik <i>Roš hašana</i>)	130
Rolat od urmi (za <i>Sukot</i>)	130
Rastresit kolač punjen kremom (za <i>Sukot</i>)	131
Krem torta s limunom (za <i>Sukot</i>)	131
Čokoladna krem torta (za <i>Sukot</i>)	132
Obične krofne (za praznik <i>Hanuka</i>)	133

Krofne na bugarski način (za praznik <i>Hanuka</i>)	134
Krofne na marokanski način (za praznik <i>Hanuka</i>)	134
Praznična krem torta sa orasima (za praznik <i>Hanuka</i>)	135
Bogata torta od urmi (za praznik <i>Hamiša asar bišvat</i>)	136
Kolač sa suvim voćem (za praznik <i>Hamiša asar bišvat</i>)	136
Štrudla sa suvim voćem (za praznik <i>Hamiša asar bišvat</i>)	137
<i>Oznei Haman</i> (hamanove uši, za <i>Purim</i>)	138
<i>Roskitas</i> (kolač sa orasima, za <i>Purim</i>)	139
<i>Roskitas di alhašu</i> (za <i>Purim</i>)	140
<i>Haroset</i> (za <i>Pesah</i>)	140
Specijalni kolač (za <i>Pesah</i>)	141
Torta od oraha i badema (za <i>Pesah</i>)	141
Juditine krofne (za <i>Šavuot</i>)	142
Torta sa sirom (za <i>Šavuot</i>)	142
Torta sa sirom i čokoladnom glazurom (za <i>Šavuot</i>)	143
Bavarski krem	144
Kolačići zdravlja	144
Jež torta	145
Rečnik manje poznatih reči	146

*Posvećeno mojoj deci, ćerki Suzani i sinu Moši,
unukama Sandri, Šajen i Evi Orli
i praunuci Hani*

Predgovor prvom izdanju

Živeći u dijaspori preko dve hiljade godina, Jevreji su, pod uticajem raznih naroda s kojima su živeli i dolazili u dodir, poprimili dosta od načina njihove ishrane, koju su prilagodili svom ukusu i tradicionalnim propisima o ishrani. Tako su, na primer, mnoga jela aškenaskih Jevreja pretrpela uticaje zapadnoevropske kuhinje u kojoj se meso i riba kombinuju sa slatkim povrćem, uz razno voće, šećer i med. Ruska kuhinja takođe je uticala na aškenaska jela (kaša, boršč, dimljena riba). Sefardski Jevreji, pod uticajem španskog i portugalskog kulinarstva, imaju gurmanski, znatno raznovrsniji jelovnik, ali i teži (npr. pita s mesom i kuvani pasulj za večeru uoči šabata). Glavno obeležje u ishrani Jevreja iz arapskih zemalja jeste upotreba raznovrsnih začina u velikim količinama: jela su ljuta i uglavnom pržena u ulju.

Međutim, i u tom dugom periodu izgnanstva, u dijaspori, Jevreji su sačuvali tradicionalna obeležja iz biblijskih vremena koja karakterišu jevrejsku kuhinju uopšte, a naročito u Izraelu. U današnjoj jevrejskoj kuhinji u Izraelu najviše se koristi povrće i voće, riba i mlado živinsko meso. Ovih namirnica ima u izobilju preko cele godine zahvaljujući klimi i veoma razvijenoj poljoprivredi, ribarstvu i brojnim farmama.

Za pojavu ovog (malog) kuvara posebnu zahvalnost dugujem književniku Davidu Albahariju na pomoći u pripremi pojedinih tekstova. Takođe se zahvaljujem prevodiocu i piscu Eugenu Verberu na stručnim savetima.

Smatrala sam da je suviše i nepotrebno unositi ona jela kojih ima u svim našim i stranim kuvarima, a koja su na gotovo istovetan način zastupljena u jevrejskoj kuhinji u Izraelu te su zato u ovom kuvaru izostavljene supe i čorbe, neka jela od povrća, slane i slatke palačinke, pudinzi i kohovi. Pošto volim da kuvam, želela sam da, bar donekle, predstavim ona jela za koja mislim da su kod nas nepoznata ili nisu dovoljno poznata.

S obzirom na to da je priprema mnogih jela povezana s jevrejskim praznicima, u kuvaru sam dala i kratka objašnjenja o njihovom značenju i prigodnim običajima. Nadam se da će čitaocu biti zanimljivo da se, makar ukratko, upozna sa istorijom, običajima i kulturom Jevreja, upravo preko jevrejske kuhinje, koja je, kako sam već istakla, veoma raznovrsna i zdrava.

u Beogradu, 1991.

Dijamanti Beraha Kovačević

Predgovor drugom izdanju

*Prošlo je više od četvrt veka od kada je iz štampe izašlo prvo izdanje **Jevrejskog kuvara**. Mnogo toga od tada se promenilo i ne mogu a da se ovom pilikom ne setim okolnosti u kojima je ova knjiga ugledala svetlost dana. U više navrata pitala sam se da li će se to uopšte i dogoditi, o čemu svedoče i neki od datuma na prvom izdanju – predgovor sam napisala 1991, a knjiga je izašla iz štampe 1992. godine.*

*Sama pojava ovog kuvara bila je veliki podvig za ono vreme oskudice, vreme predratnih dešavanja u pojedinim delovima zemlje i galopirajuće inflacije, koja je kulminirala 1993. To skromno izdanje štampano je u tiražu od 3.000 primeraka uoči raspada zemlje koja se zvala Jugoslavija i vrlo brzo rasprodato. Interesovanje za **Jevrejski kuvar** bilo je veoma veliko ne samo u Srbiji nego i na čitavoj teritoriji bivše zemlje. Svih ovih godina prijatelji i poznanici često su me pitali gde bi mogli da nabave ovu knjigu. No, drugo izdanje moralo je da sačeka bolja vremena.*

U drugom izdanju zadržana je koncepcija usvojena još prilikom sastavljanja ovog kuvara, pre svega po tome što je uz jevrejske praznike dat jelovnik koji se priprema tom prilikom, s tim što su ovde dodati i neki novi recepti koji su izostali u prvom izdanju. Uz manje stilske izmene u tekstu, ovo izdanje obogaćeno je i novim, autentičnim fotografijama, snimljenim specijalno za ovo izdanje.

Volim da kuvam i rado kuvam, posebno za svoju porodicu. Zato ovaj kuvar posvećujem svojoj deci, ćerki Suzani i sinu Moši, unukama Sandri, Šajen i Evi Orli i praunuci Hani, uverena da će svi oni poštovati praznike i tradiciju, i da će se s ljubavlju okupljati oko trpeze jer je ishrana mnogo više od pukog konzumiranja hrane.

I mada sam to već učinila u prvom izdanju, ne mogu a da se još jednom ne zahvalim svom prijatelju, književniku Davidu Albahariju, koji me je zapravo i podstakao da objavim ovaj kuvar i koji mi je svojevremeno pomogao u njegovom sastavljanju.

Posebnu zahvalnost iskazujem Jevrejskom istorijskom muzeju iz Beograda, Savezu jevrejskih opština Srbije i Jevrejskoj opštini u Beogradu na podršci koju su mi pružili prilikom izdavanja ovog kuvara.

u Beogradu, 2019.

Dijamanti Beraha Kovačević

Odlomak iz recenzije Davida Albaharija

Jevrejski kuvar predstavlja prvo potpunije upoznavanje naših čitalaca i ljubitelja kulinarnstva sa raznovrsnom, tradicionalnom jevrejskom kuhinjom. Osuđen na dugotrajno izgnanstvo, jevrejski narod je u svoju kuhinju uneo simbole nade i vere koje su mu pomagale u trenucima teških iskušenja. I kao što su Jevreji nastojali da očuvaju svoju tradiciju uz prihvatanje uticaja sredine u kojoj su živeli, tako i jevrejska kuhinja miri tradicionalne propise za ishranu sa specifičnostima lokalnih kuhinja. Organizujući svoj kuvar oko tradicionalnih jelovnika za pojedine jevrejske praznike, Dijamanti Beraha Kovačević je pronašla najbolji način da ukaže na simbolična značenja hrane i jela u životu Jevreja. Sažeti komentari o svakom prazniku, objašnjenja simboličnih uloga jela i nekih prazničnih rituala ne doprinose samo boljem razumevanju jevrejske kuhinje već i boljem upoznavanju sa celokupnom jevrejskom tradicijom...

u Beogradu, 1991.

David Albahari

Reč recenzenta

Ne kuvaj jare u mleku majke njegove!

Druga knjiga Mojsijeva

Kada je reč o **Jevrejskom kuvaru** koji je pred vama, nije u pitanju samo sentimentalni odnos prema mirisima i ukusima koji su obeležili moje detinjstvo i mladost već je posredi i sagledavanje kvaliteta ovog kuvara sa medicinskog aspekta. Kao lekar, pouzdano tvrdim da je jevrejska kuhinja, osobena po mnogo čemu, pre svega zdrava.

Jevrejska kuhinja zasniva se na nizu pravila koja su propisana u *Tori* i drugim drevnim spisima te ih otud religiozni Jevreji strogo poštuju. Danas u svetu od svih korisnika košer ishrane svega 30 odsto čine Jevreji, dok su ostali pripadnici drugih religija, koji koriste košer ne iz verskih razloga već zbog toga što smatraju da oznaka košer na proizvodu garantuje kvalitet i ispravnost, to jest da je proizvod proizveden uz poštovanje svih propisanih pravila i pod nadzorom rabina. U Izraelu, više od 90 odsto svih prehrambenih proizvoda podleže košer propisima.

I pored svih promena koje nosi savremeni način života, jevrejski narod pridržava se tradicije kada je ishrana u pitanju. I dalje hrana mora da bude košer, ne mešaju se mlečni i mesni proizvodi u istom obroku, a svaki praznik nosi stroga pravila ponašanja.

Objavljivanje ove knjige ima veliku važnost ne samo za jevrejsku zajednicu u Srbiji nego za sve one koji su zainteresovani za jevrejsku kulturu i običaje. Zato značaj ove knjige prevazilazi kulinarsku i medicinsku dimenziju jednog kuvara. Ovo je knjiga koja nas zbližava i koja nam prenosi ne samo aromu i ukus jedne kuhije nego i duh jevrejskog naroda.

U Beogradu, 2019.

dr Suzana Kovačević

**דעס בוך פאר
די יידישע פראזאיק**

ŠABAT – PRAZNIK KOJI TRAJE TOKOM CELE GODINE

Šabat – subota se kod religioznih Jevreja smatra najstarijim i najvećim praznikom; počinje u petak sa zalaskom sunca, a završava se u subotu posle zalaska sunca. U *Tori* i *Talmudu*, svetim jevrejskim knjigama, pominje se da Bog zahteva od Jevreja da poštuju subotu, da tog dana ne rade ništa, već da se odmaraju. I sam Bog je, nakon što je šest dana stvarao svet („radio“), sedmog dana stao da se odmori.

Petkom posle podne u Izraelu skoro sve „zamre“, svi se trude da završe započete poslove ili ih prekidaju. Po kućama se oseća praznična atmosfera, sve blista, pripremljena su jela za *erev šabat* (petak večer) i za subotu, što je svečano postavljen.

Po domaćinovom povratku iz sinagoge, uz obavezan pozdrav *Šabat šalom* (mir suboti), porodica se okuplja i seda za sto. Uobičajeno je da se na večeru pozove neko ko je sam ili putnik prolaznik koji se tu zadesi. Sto je prekriven belim stolnjakom, na njemu su dva svećnjaka – *panotim* – sa po jednom svećom koje je domaćica zapalila u vreme početka šabata, uz određeni blagoslov. Domaćin uzima čašu nasutu vinom, izgovara blagoslov i ispija gutljaj vina, zatim dodaje čašu domaćici, koja takođe otpija gutljaj, a potom to redom po starosti čine i ostali. Nakon toga, domaćica ili neko od mlađih ukućana prinosi domaćinu pribor za ritualno pranje ruku.

Posle pranja ruku, domaćin uzima parče subotnjeg hleba, zvanog *hala*, blagosilja ga i umače u so, što čine i ostali prisutni. Hala simbolizuje zaokruženost godišnjih ciklusa. Obično se prave dva hleba (u obliku pletenice), stavljaju se na tanjir koji se koristi isključivo za šabat i prekrivaju specijalnim prekrivačem (manji stolnjak) izvezenim nekim prigodnim blagoslovom na hebrejskom jeziku.

Po završetku obreda, počinje večera, koja traje duže nego ostale večere preko nedelje. Domaćica služi jela u priboru za jelo koji se ne koristi radnim danima već samo za šabat. Uz kafu, čaj, voće (kod Sefarda, uglavnom koštunjavo voće i semenke bundeve, suncokreta i lubenice) nastavlja se sedeljka, peva se i šali, priča o svemu i svačemu, kao deo obaveze svakog Jevrejina da subotom uživa (tzv. *oneg šabat*).



SVEČANA VEČERA UOČI ŠABATA¹

[s] vino	[a] vino
hala	hala
pita s mesom – pastel	pileća supa
mešana salata, turšija	kuvano ili pečeno pileće meso
pasulj s jajima kuvanim na sefardski način, tzv. fižon aruzadu (ladino) ili jagnjeće pečenje	gefilte fiš ili šaran u saftu od belog vina
pirinač, grašak	paradajz-salata
kolač	kolač sa suvim voćem
čaj s limunom ili kafa	čaj s limunom ili kafa
suvo i koštunjavo voće, semenke (bundeve, suncokreta, lubenice)	sveže voće

DORUČAK

[s] <i>bujikus</i> ili <i>fužaldikas</i> (pogačice sa sirom ili spanaćem)	[a] subotnji ili neki drugi kolač
<i>guevus inhaminadus</i> (kuvana jaja)	pecivo
jogurt ili čaj s limunom	puter, džem, sir
	bela kafa, čaj s limunom, kakao

1 [s] sefardski način ishrane
[a] aškenaski način ishrane

RUČAK

[s] vino

hala

šaran na sefardski način

sarmice od plavog patlidžana ili ukiseljenih listova vinove loze (može i bez mesa – luk, integralni pirinač, 1–2 jaja, dosta začina)

paradajz-salata

kolač

kafa ili čaj s limunom

sveže voće

[a] vino

hala

supa s knedlama

hamin ili mešano pečeno meso

slatko povrće: šargarepa, grašak, krompir

zelena salata

kolač

kompot

kafa ili čaj s limunom

sveže voće

VEČERA

[s], [a] Sastoji se uglavnom od premaza, predjela i salata

pečeni hleb

jogurt, čaj s limunom ili kakao

voće

Napomena: Sve recepte možete pronaći u odgovarajućim odeljcima kao što je navedeno u sadržaju.

ROŠ HAŠANA – JEVREJSKA NOVA GODINA

Roš hašana („glava godine“) slavi se prvog i drugog dana meseca tišrija (koji odgovara našem mesecu septembru). Zajedno s Jom kipurom razlikuje se od ostalih praznika po atmosferi ozbiljnosti, odgovornosti i unutrašnjeg preispitivanja. Deset dana između ta dva praznika nazivaju se jamim noraim (strašni dani), kada čovek, i cela ljudska zajednica, izlazi pred nebeski sud.

Vrhunac ceremonije u hramu jeste trenutak kada se oglasi šofar, ovnujski rog, čiji zvuci treba da označe dane pokajanja u periodu između praznika Roš hašana i Jom kipura. Zvuci šofara pratili su mnoge važne momente jevrejske istorije, kao, recimo, kada je Mojsije na Sinajskoj gori primao tablice s Božjim zapovestima – u tom trenu iznenada se prolomio prasak šofara. Zvuci šofara imaju zadatak da pojedinca nateraju da se duboko zagleda u sebe i da se seti Gospoda.

Ustaljen je običaj u Izraelu da se za svečanu večeru uoči praznika sakupe dve ili više porodica. Na lepo postavljenom stolu uočavaju se simboli koji karakterišu ovaj praznik: specijalna posudica s medom, šećerom ili slatkim, zavisno od zemlje iz koje su potekli, jabuke i prvo voće koje dospeva u to doba godine.

Na stolu su halot (dva hleba), vino za blagoslov, kolač s medom i raznovrsno sveže voće. Slatke stvari izražavaju nadu i želju da će godina biti slatka. Jede se riba s glavom ili jagnjeća glava da bi godina bila celovita, kao i zeleno povrće da bi bila zelena. Na sto se ne stavlja ništa kiselo, gorko ili ljuto. Zbog toga večera započinje umakanjem kriške jabuke u med, a kod nekih se tako i završava.



SVEČANA VEČERA UOČI PRAZNIKA

[s] med	[a] med
jabuke	jabuke
vino	vino
<i>hala</i>	<i>hala</i>
pileća supa s povrćem	<i>gefilte fiš</i> ili šaran na jevrejski način
pita s mesom	salata od paradajza i krastvca
jagnjeće pečene glave	pečeno pile, ćurka ili guska
šaran na sefardski način	kuvana šargarepa s medom
pirinač sa suvim grožđem, grašak	grašak
pečena bundeva	pečeni ili bareni krompir
zelena salata	kolač s medom i bademima
kolač s medom i bademima	kompot
čaj ili kafa	čaj ili kafa
sveže voće	sveže voće

RUČAK

[s] med	[a] med
<i>jabuke</i>	<i>jabuke</i>
vino	vino
<i>hala</i>	<i>hala</i>
šaran na jevrejski način	<i>gefilte fiš</i> ili šaran u saftu od belog vina
jagnjeće pečenje ili teleće grudi punjene kajsijama	mešano pečenje: ćureće, guščije ili pileće
pečena bundeva	pirinač sa suvim grožđem, grašak i kuvana šargarepa s medom
pirinač sa suvim grožđem, pire od spanaća	supa s knedlama
mešana salata	zelena salata
novogodišnja torta s medom (odjeljak <i>Kolači i torte</i>)	novogodišnja torta s medom
čaj ili kafa	kompot
	čaj ili kafa
sveže voće	sveže voće

JOM KIPUR – PRAZNIK POKAJANJA, PRAŠTANJA I POMIRENJA

Jom kipur je praznik pokajanja, praštanja i pomirenja. Slavi se desetog dana meseca tišrija i predstavlja vrhunac desetodnevnog perioda pokajanja koji započinje na praznik *Roš hašana*. Spada u religiozne praznike, i tog dana se posti – ništa se ne jede niti se pije. Religiozni Jevreji većinu vremena provode u sinagogama uz molitve, koje pozivaju na međusobno praštanje i podsećaju da niko nije bezgrešan. Smatra se jednim od najsvetijih jevrejskih praznika, koji naglašava važnost pokajanja i saosećanja za tuđe patnje, naročito patnje koje je jevrejski narod trpeo tokom svoje istorije.

Najpoznatija molitva za *Jom kipur* je *Kol nidre*, kojom se svi zaveti i obaveze tokom protekle godine proglašavaju ništavnim. U kućama se pali *ner hahajim* (sveća za život) za žive koja treba da gori 24 sata, koliko i traje praznik, a druga – *ner hanešama* (sveća za dušu) pali se u sinagogi za duše pokojnih.

Na *Jom kipur* obično se oblači bela odeća kao simbol čistote.

Večera pre posta počinje dva sata pre zalaska sunca. Uobičajeno je da se hrana, iz praktičnih razloga, ne soli puno, a začini se svode na minimum ili se uopšte ne koriste. Kod sefardskih Jevreja uglavnom se posle večere jede lubenica, a kod Aškenaza pije se kompot, i taj se običaj kod mnogih zadržao i danas u Izraelu. Večera posle posta obavlja se po izlasku prve zvezde i započinje čajem ili sokom. Posle duže pauze (oko pola sata ili nešto više) prelazi se na bistru pileću supu. Jede se uglavnom lagana hrana.

Za večerom, i pre i posle posta, nema naglašene praznične atmosfere ni rituala.



VEČERA UOČI POSTA

pileća supa

kuvano ili pečeno pileće meso

šareni pirinač, grašak, karfiol

mešana salata, zelena salata s narandžama

kompot od jabuka, krušaka ili dunja

grožđe, lubenica, narandže

VEČERA POSLE POSTA

čaj ili sok

bistra pileća supa

pile punjeno pečurkama

kuvano povrće: celer, krompir, tikvice

plavi patlidžan na sefardski način

salata od šargarepe sa suvim grožđem

kolač: kuglof ili patišpan

kompot od mešanog voća

novogodišnja torta s medom

čaj s limunom, sok



SUKOT– USPOMENA NA 40-GODIŠNJE LUTANJE JEVREJA PUSTINJOM I PRAZNIK BERBE VOĆA

Sukot spada u hodočasne praznike i smatra se jednim od najstarijih jevrejskih praznika, a slavi se u uoči 15. tišrija (septembar–oktobar), posle berbe jesenjih plodova. Simbol praznika *Sukot* je *suka*– senica, koliba koja se pravi u dvorištu, na terasi, na krovu kuće ili u dvorištu sinagoge. Vrh kolibe ne pokriva se potpuno, već se ostavlja otvorenim da mogu da se vide svod i nebo osuto zvezdama.

Suka evocira uspomenu na Jevreje koji su, izlaskom iz egipatskog ropstva, četrdeset godina lutali pustinjom i živeli pod šatorima, odnosno nalazili zaklon u kolibicama načinjenim od retkog šiblja koje bi sakupili. U znak sećanja na taj događaj i mukotrpan život svojih predaka, Jevreji na *Sukot* borave osam dana u senicama, koje prave od granja ili dasaka, pokrivaju ih prućem i liščem, i ukrašavaju voćem i cvećem.

Arbaa minim je naziv za četiri vrste biljaka kojima se kite kolibe i vrše obredi u sinagogi: *lulav* (palma), *hadas* (mirta), *etrog* (citrus) i *arava* (vrba).

Za vreme ovog praznika, svi obroci se svih osam dana obavljaju u senicama. Jedu se razna jela, ali najčešće su to sarma od kupusa ili vinovog lišća i drugo povrće punjeno mesom.

Ovom prazniku najviše se raduju deca, koja gotovo i da ne ulaze u kuću, već skoro sve vreme provode u senicama, tu jedu, igraju se i spavaju.



VEČERA UOČI PRAZNIKA

[š] razne vrste riba

kuvana jaja

supa od povrća

sarma od kiselog lista vinove loze, slatkog kupusa ili punjene paprike, patlidžan ili paradajz-salata

salata po slobodnom izboru

čokoladna krem torta

čaj s limunom, kafa ili vino

sveže voće

[a] predjela od ribe

kuvana jaja

pileća supa s knedlama

sarma od kupusa ili vinove loze

punjena ćurka ili pile

salata po slobodnom izboru

rolat od urmi

čaj s limunom, kafa ili vino

sveže voće

HANUKA – SEĆANJE NA OSVEĆENJE JERUSALIMSKOG HRAMA I PRAZNIK SVETLOSTI

Hanuka se tretira kao polupraznik koji se slavi 25. kisleva (novembar–decembar). Obeležava se od sredine drugog veka pre nove ere. Ovim praznikom evocira se uspomena na borbu Jevreja za oslobađanje od grčke okupacije i nasilnog nametanja helenizma, što je kod Jevreja izazvalo otpor plaćen velikim brojem žrtava i krvoprolićem. Danas, glavna karakteristika ovog praznika jeste paljenje svećica (osvećenje žrtvenika), otuda i drugi naziv *Hag haurim* (praznik svetlosti). Postoji legenda koja kaže da je posle razaranja Jerusalimskog hrama u njemu nađeno ulje za (svećnjak) *menoru* koje je bilo dovoljno samo za jedan dan, ali desilo se čudo i ulje u menori gorelo je osam dana.

Zato se *Hanuka* slavi osam dana i osam večeri se pale svećice. Postoji poseban svećnjak za tu namenu – *hanukija* – sa osam mesta za svećice ili osam posudica za ulje (zavisi od modela svećnjaka), i deveto mesto, tzv. *šamaš* (služitelj), deveta svećica, kojom se pale ostale svećice. Prve večeri pali se jedna svećica, druge večeri – dve, treće večeri – tri, i tako do osme večeri, kada je upaljeno svih osam svećica, kao i *šamaš*, koji gori svako veče. *Hanukija* se u domovima obično drži pored prozora da bi se svetlost videla što dalje.

Hanuka je veseo praznik, pevaju se ode Jerusalimskom hramu, deca se igraju *sevivonom* (čigrom) na čijim je stranicama po jedno hebrejsko slovo: *nun, gimel, he* i *šin* (n, g, h i š), skraćena za: *Nes gadol haja šam!* (Veliko čudo dogodilo se tamo! – u Izraelu, misli se na ulje koje je gorelo osam dana), a poslednja reč menja se u *po* (ovde) ako se izgovara u Izraelu – *Nes gadol haja po!* (Veliko čudo dogodilo se ovde!).

Za ovaj praznik prave se male pljeskavice od krompira – *levivot* – i krofne, koje se nalaze na stolu tokom svih osam dana praznika.



HAMIŠA ASAR BIŠVAT – NOVA GODINA DRVEĆA, FRUTAS (voće, ladino)

Hamiša asar bišvat ili *Tu bišvat* (15. dan meseca ševata) nema izrazite karakteristike praznika i obeležava se simbolično u krugu porodice, po školama ili u kulturnim društvima. To je period kada se u Izraelu završava zima (januar–februar) i prve voćke počinju da cvetaju, pa se zove i *Hag hailanot* (praznik drveća). Ceremonijom sađenja drveća obeležava se dolazak proleća.

To je veseo praznik kojem se deca najviše raduju, jer je običaj da se deci dele kesice s raznovrsnim voćem (čak i do petnaest vrsta voća). Jevreji u dijaspori su još tokom jeseni nastojali da sačuvaju što više vrsta voća za ovaj praznik, a narandže su nabavljali preko svojih opština iz Palestine ili drugih zemalja. U prošlosti i danas, imućnije porodice pripremaju kesice s voćem za decu siromašnih porodica koje nisu u stanju da nabave toliko raznovrsnog voća.

Po kućama se na više mesta u činijama aranžira voće i razni kolači pravljene sa suvim voćem. Nikakav poseban jelovnik nije određen za ovaj dan, ne posti se, niti se oseća posebna praznična atmosfera.

Suvo voće: šljive, urme, kajsije, rogač, smokve, suvo grožđe; koštunjavo voće: pečeni badem s medom ili slani, orasi, kikiriki, lešnik, pistači, leblebija, golica, kolači sa suvim voćem, torta od urmi (u odeljku *Kolači i torte*), štrudle i drugo.



PURIM – USPOMENA NA IZBAVLJENJE JEVREJA U PERSIJI

Purim se smatra polupraznikom, obeležava se 14. adara (februar–mart). Ne zna se njegovo pravo poreklo, ali se uglavnom vezuje za legendu o Esteri opisano u biblijskoj *Knjizi o Esteri* i simbolizuje borbu jevrejskog naroda za opstanak. Veruje se da je Estera, uz savete strica Mordehaja, pridobila poverenje persijskog kralja Ahašveroša koji je hteo da, po nagovoru svog glavnog savetnika Hamana, pogubi sve Jevreje. Tako je, zahvaljujući njoj, izbegnut pokolj. Nažalost, zbog aktuelnosti sadržaja, ovaj praznik je rado prihvaćen kod Jevreja u dijaspori. Skoro svaka generacija Jevreja širom sveta osetila je i preživela progone, pogrome i katastrofe.

Purim se slavi oko dve hiljade godina i spada u najveselije praznike zato što je jevrejskom narodu unosiо veru u konačno oslobođenje. U sinagogama se čita Svitak o Esteri. Po kućama se sakupljaju porodice da uz posebne pesme za *Purim*, šale i igre, proslave praznik, kada je sve dozvoljeno, prepuštajući se dobroj zabavi, jelu i piću. Običaj je da se između porodice, rodbine i prijatelja dele pokloni, a obaveza je imućnih porodica da hranom, odećom i novcem pomognu siromašne i pripreme tzv. purimski tanjirić (*platiku di Purim*).

Glavno obeležje *Purima* u Izraelu je maskenbal, za koji se uglavnom maskiraju deca i omladina. Maske su veoma raznovrsne i maštovite, ali među njima obavezno moraju da se nađu likovi kraljice Estere, Mordehaja, kralja Ahašveroša i Hamana.

Za ovu svetkovinu pripremaju se posebni kolači – *oznei Haman* (Hamanove uši), *roskitas* (kolač sa orasima) i razni kolači s makom (recepti dati u odeljku *Kolači i torte*).



Proslava Purima u Izraelu

PESAH (PASHA) – IZLAZAK JEVREJA IZ EGIPATSKOG ROPSTVA

Pesah spada u istorijske praznike i slavi se osam dana, od 15. do 22. nisana (mart–april), a datira još pre tri hiljade godina pa se zbog toga smatra najstarijim praznikom. Izlazak Jevreja iz egipatskog ropstva pod vođstvom Mojsija i uvođenje deset Božjih zapovesti doprineli su tome da Jevreji počnu da se pridržavaju moralnih normi, te napuštaju paganski način života, a samim tim se i bolje organizuju. Četrdesetogodišnje lutanje pustinjom i mukotrpan život uslovljavaju ujedinjenje plemena po dolasku u *Kanaan*, što vodi ka stvaranju prve države.

Talmud propisuje da se za *Pesah* ne sme kuvati niti jesti iz sudova koji se koriste preko godine. Iako za *Pesah* mnoge porodice (naročito religiozne) imaju posebno posuđe i pribor za jelo, običaj je da se metalno posuđe prokuvava, a da se stakleno, posle pranja, nekoliko dana drži u hladnoj vodi. Kod religioznih i u nekim sefardskim porodicama kreći se cela kuća, što je najsigurniji način da se kuća očisti od *hameca* (hrane koja sadrži kvasac). Naglašeno je u *Tori* da se čovek ne raduje sam, već s porodicom, prijateljima, slugama i strancima, pa otuda i običaj da porodica nijedan praznik ne slavi sama već uvek u društvu.

Atmosfera uoči *Pesaha* je izuzetna i u Izraelu se pridaje velika pažnja ovom prazniku, a pripreme traju najmanje nedelju dana, a u nekim religioznim porodicama i po mesec dana. Na svečano postavljenom stolu nalaze se simboli koji karakterišu *Pesah*: *Hagada* (knjiga iz koje se čitaju tekstovi o prazniku), velika plitka, tzv. seder činja sa simbolima (upisanim ili naslikanim) na koju se postavlja živinsko krilo ili vrat, simbol žrtve i hrabrosti, tvrdo kuvano jaje i *maror* (gorke trave), sećanje na težak život u egipatskom ropstvu, *haroset* (voćna poslastica), koja simbolizuje ilovaču kojom su Jevreji kao robovi zidali gradove u Misiru, zelen – celer, peršun ili zelena salata označavaju praznik proleća, i *macot* (beskvasni hleb), koji je u Sinajskoj pustinji pečen na toplom kamenju tokom četrdesetogodišnjeg lutanja.

Pre početka seder večere (seder znači red) domaćinu se prinosi pribor za ritualno pranje ruku, a to čine i ostali muškarci. Nazdravlja se vinom i blagosilja hrana. Propis nalaže da svako treba da popije četiri čaše vina; kada se ispije četvrta čaša, čeka se da dođe prorok Elijahu, za koga su takođe postavljeni čaša (tzv. Elijahova čaša) i pribor za jelo. Vrata se drže otvorena u očekivanju njegovog dolaska kao izaslanika *Mašijaha* (Mesije).



SVEČANA VEČERA UOČI PRAZNIKA

vino
haroset maror
maces (macot, hebrejski)
guevus inhaminadus
binuelus saladus (slani uštipci)

supa s knedlama od *maces* brašna

pečena pileća krila

živinsko pečenje

pečeni šaran u senfu (pažnja: bez kisele pavlake)

ćufte od praziluka s mesom

salata od cvekle i kiselih krastavaca

specijalni kolač za *Pesah* ili *binuelus dulsis*

vino

sveže i koštunjavo voće

RUČAK

pileća supa s knedlama od *maces* brašna

pita od *macesa* s mesom

premaz od ribe

maces

šaran na jevrejski način (koristiti *maces* brašno) ili
gefilte fiš (s dve kašike *maces* brašna umesto hleba)

izraelska slatko-kisela salata (odeljak *Salate*)

torta od oraha i badema (napomena: šlag s vodom)

vino, čaj s limunom ili kafa

sveže i koštunjavo voće



ŠAVUOT – PRAZNIK SEDMICA, TORE, ŽETVE I PRVIH PLODOVA

Šavuot je hodočasni praznik i jedan od tri najstarija praznika. Smatra se i nacionalnim praznikom, jer u *Talmudu* piše da je 6. sivana (maj–jun) Mojsije primio od Boga zavetne tablice s deset Božjih zapovesti. Tokom godina menjao se način proslave ovog praznika, pa i njegovo ime. Osim naziva Šavuot (Praznik sedmica), ovaj praznik naziva se još i *Hag hakacir* (Praznik žetve) i *Hag habikurim* (Praznik prvih plodova). U sinagogama se čita biblijska *Knjiga o Rut*, čija je poruka da se ljubav i dobra dela uvek nagrađuju.

Uoči praznika, kuće i sinagoge kite se cvećem i zelenilom. Vešta domaćica će uoči praznika, uz lepo aranžirano cveće na stolu, veoma maštovito pripremiti slana i slatka jela od mlečnih proizvoda, u slavu *Tore*, koja je u *Pesmi nad pesmama* opisana kao „med i mleko“.

U velikim plitkim tanjirima serviraju se razne vrste sireva, u drugim salate, predjela, slatkiši od mleka i sira, a neki tome dodaju i razne vrste ribe.

VEČERA UOČI PRAZNIKA

razne vrste sireva

premazi od sira i riba

pržena ili pečena riba

kajsije punjene sirom (odeljak *Hladna i topla predjela*)

salate i masline

torta sa sirom ili sutlijaš posut cimetom
Juditine krofne (odeljak *Kolači i torte*)

čaj s limunom ili kafa

sveže voće



FREMAZI

GALIL BELI PREMAZ

 za 6 osoba

Sastojci:

500 g **mladog kravljjeg sira**

100 g **tvrdog slanog sira** po izboru

100 g **putera**



Način pripreme:

Izrendati slani sir, dodati mladi sir i puter, pa viljuškom dobro izmešati dok se smesa potpuno ne sjedini. Ukrasiti po želji. Recept je dobio naziv po Galileji (hebrejski Galil), najsevernijoj oblasti Izraela, koja se prostire zapadno od reke Jordan i Galilejskog mora.

Napomena: Kad god je to moguće, za pripremu premaza i drugih jela koristim puter jer smatram da je zdraviji od margarina i da se njime postiže bolji ukus. Kada pravila o mešanju namirnica to ne dopuštaju, koristim biljni margarin (kao što je to slučaj u jelima s mesom).

CRVENI PREMAZ

 za 4 osobe

Sastojci:

½ kg **mladog kravljjeg sira**

100 g zrelog, **starijeg kravljjeg sira**

100 g **putera**

1 glavica **crnog luka**


1 kašika **aleve paprike**

Način pripreme:

Iseckati sitno crni luk, dodati obe vrste sira i puter, pa mikserom mutiti dok masa ne postane penasta. Na kraju dodati alevu papriku i sve dobro izmešati. Ukrasiti crnim maslinama.



ŽUTI PREMAZ

 za 4–6 osoba

Sastojci:

½ kg **mladog kravljeg sira**
 50 g **putera**
 1 glavica sitno iseckanog **crnog luka**
 1 ravna kašičica **senfa**
 3 tvrdo kuvana **jaja**
 malo **soli**

Način pripreme:

Iseći jaja uzduž napola i izvaditi žumanca. Staviti u dublji sud žumanca, sir, puter, senf, luk i so pa mikserom mutiti dok masa ne postane penasta. Premaz ukasiti polutkama belanaca, na koja se mogu staviti komadići zelene paprike i paradajza.



MEKSIČKI PREMAZ

 za 4 osobe

Sastojci:

2 veća i zrela **avokada**
 1 manja glavica sitno iseckanog **crnog luka**
 1 kašičica ljute **aleve paprike**
 1 veći **paradajz**, oguljen i isečen na kocke
 2–3 grančice sitno seckane **nane**
 1 ravna kašičica **soli**
 1 kašičica **bibera**
 2 kašike **limunovog soka**

Način pripreme:

Oguliti avokado, raspoloviti ih i izvaditi im koštice, pa viljuškom izgnječiti plod. Staviti avokado u dublji sud, dodati ostale sastojke izuzev limunovog soka. Dobro izmešati mikserom ili varjačom da smesa postane glatka. Na kraju dodati limunov sok, promešati i ostaviti u frižideru do služenja.

ZELENI PREMAZ

 za 4 osobe

Sastojci:

½ kg **mladog kravljeg sira**

70 g **putera**

1 kašičica **senfa**

1 glavica sitno iseckanog **crnog luka**

1 vezica iseckane **mirođije**

2 kašike **vinskog sirćeta**

malo **sol**

malo **belog bibera** (prema želji)

Način pripreme:

Sir i puter dobro izmešati, dodati senf, so i biber. Varjačom ili mikserom dobro izmešati smesu. Neposredno pre služenja dodati crni luk i mirođiju.



PREMAZ OD MASLINA

 za 4 osobe

Sastojci:

200 g **crnih maslina**

150 g **putera**

1 kašičica **bibera**

2 zelene **paprike**

Način pripreme:

Izvaditi koštice pa masline sitno iseckati. Dodati puter, biber i sitno iseckanu papriku. Viljuškom dobro smesu ujednačiti. Staviti premaz u sud sa odgovarajućim poklopcem i držati u frižideru do služenja. Može se dodati i peršunov list.

PREMAZ OD AVOKADA

 za 6 osoba

Sastojci:

- 2 **avokada** srednje veličine
- 3–4 čena **belog luka**
- 1 konzerva **sardine**
- 2 ravne kašike **senfa**
- 3 kašike **limunovog soka**
- 4 kašike **majoneza**
- 1 kašičica **belog bibera**
- 4 tvrdo kuvana **jaja**
- 1 kašičica **sol**

Način pripreme:

Odstraniti koštice iz avokada pa kašikom izvaditi plod. Iseckati sitno beli luk, dodati avokado i sardine i viljuškom izgnječiti. Dodati ostale sastojke, izuzev jaja, i dobro izmešati. Servirati u plitkom tanjiru i ukasiti jajima isečenim na četvrtine.

Pored izvanrednog ukusa, ovi premazi će vašoj trpezi dati poseban kolorit. Naročito su pogodni za dekoraciju sendviča, salate, a mogu se služiti i kao predjelo.



PREMAZ OD JETRE S JAJIMA

 za 4 osobe

Sastojci:

- 500 g pileće ili teleće **jetre**
- 1 velika glavica **crnog luka**
- 5–6 kašika **ulja**
- 1 kašičica **aleve paprike**
- ½ kašičice **bibera**
- 4 tvrdo kuvana **jaja**

Način pripreme:

Iseckati jetru i crni luk pa zajedno propržiti na ulju. Dodati alevu papriku, so i biber, promešati i ostaviti da se ohladi. Dodati iseckana jaja i sve skupa propasirati na presi. Servirati u plićoj činiji i odozgo ukasiti sitno iseckanim crnim lukom. Služiti sveže. Može se služiti i kao lagana večera.

PREMAZ OD RIBE

 za 4 osobe

Sastojci:

½ kg očišćene **ribe** (file) po izboru

1 čaša **vode**

1 čaša **sirćeta**

1 kašičica **senfa**

½ kašičice **soli**

½ kašičice **bibera**

4 kašike **majoneza**

1 glavica iseckanog **crnog luka**

1 vezica **peršuna**

Način pripreme:

Ribu skuvati u slanoj vodi i sirćetu. Procediti je, samleti na mašini za meso, dodati ostale sastojke i dobro izmešati.

Ukrasiti seckanim peršunom. Može se služiti i kao predjelo.

PREMAZ OD USOLJENE RIBE

 za 4 osobe

Sastojci:

1 **riba** srednje veličine

1 kisela **jabuka**

2 tvrdo kuvana **jaja**

1 glavica **crnog luka**

3–4 kašike **maslinovog ulja**

2 kašike **vinskog sirćeta**

1 kašičica **šećera**

1 kašičica **bibera**

Način pripreme:

Oguliti kožicu sa ribe i izvaditi kičmu. Jabuku oljuštiti i odstraniti semenke. Na mašini za meso samleti ribu, jabuku, jaja i luk.

Dodati ostale sastojke, sve dobro izmešati i servirati u plitkom tanjiru.

PREMAZ OD LOSOSA

 za 6 osoba

Sastojci:

100 g **lososa**

500 g **mladog kravljeg sira**

100 g **putera**

1 kašičica **aleve paprike**

1 glavica sitno iseckanog **crnog luka**

Način pripreme:

Staviti sve sastojke u dublji sud i mikserom mutiti dok se masa ne izjednači.

Ovaj premaz je veoma ukusan i može se služiti uz neko žestoko piće.

חלמנא ו תופלא
פּרענעלא

AVOKADO PUNJEN POVRĆEM

 za 6 osoba

Sastojci:

5 kašika **ulja**
 2 kašike **vinskog sirćeta**
 1 čen **belog luka**
so i **biber** prema ukusu
 1 kuvani **krompir** srednje veličine
 3 kuvane **šargarepe** srednje veličine
 1 kuvana **cvekla**
 3 kašike **graška** (iz konzerve)
 3 **avokada**
 2 kašike **limunovog soka**
 6 kašika **majoneza**
 2 tvrdo kuvana **jaja**

Način pripreme:

U dubljoj posudi dobro promešati ulje, sirće, iseckani beli luk, so i biber, i ostaviti sos da odstoji. U međuvremenu pripremiti povrće. Iseckati na kocke krompir, šargarepu i cveklu, i dodati grašak. Pomešati iseckano povrće sa sosom i ostaviti da odstoji ½ sata uz povremeno mešanje.

Preseći avokado napola po dužini, izvaditi mu košticu i jedan deo ploda. Iseckati na kockice deo ploda, dodati ih u činiju sa ostalim povrćem i promešati.

Polovine avokada poprskati limunovim sokom da ne potamne. Puniti ih nadevom od povrća, a preko toga stavljati po kašiku majoneza. Iseckati kuvana jaja na kockice pa i njih stavljati preko majoneza.

Do služenja držati u frižideru. Može se služiti i kao lagana večera.

AVOKADO PUNJEN TUNJEVINOM I PEČURKAMA

 za 6 osoba

Sastojci:

3 **avokada**
 2 kašike **limunovog soka**
 200 g **tunjevine**
 2 tvrdo kuvana **jaja**
 2 kisela **krastavca**
 100 g iseckanih **mariniranih pečuraka**
 1 kašika **senfa**
 1 puna kašika **majoneza**
 malo **sol** i **bibera**
 4 kašike sitno iseckanog **mladog crnog luka**
 malo **sol**

Način pripreme:

Iseći avokado napola po dužini, izvaditi mu košticu i trećinu ploda. Premazati avokado limunovim sokom. Staviti u činiju izvađeni deo avokada, tunjevinu i deo limunovog soka i dobro izgnječiti viljuškom.

Jaja i kisele krastavce izrendati, pomešati sa iseckanim pečurkama i dodati senf, majonez, so, biber, ostatak limunovog soka i crni luk. Dobro promešati sve i time puniti polovine avokada i svaku ukrasiti maslinom. Služiti hladno. Može se služiti kao lagana večera.

FALAFEL (kuglice od leblebije)

 za 6-8 osoba

Sastojci:

250 g suve **leblebije**

5 čaša **vode**

1 kašičica **sode bikarbone**

3 čena sitno iseckanog **belog luka**

1 kašičica **kumina**

1 velika veza veoma sitno iseckanog **peršuna**

1 kašičica **sol**

$\frac{1}{2}$ kašičice **bibera**

$\frac{1}{2}$ kašičice **aleve paprike**

1 $\frac{1}{2}$ kašika **brašna**

$\frac{1}{2}$ kašičice **praška za pecivo**

1 velika veza svežeg **korijandera** ili 1 kašičica mlevenog suvog korijandera

1 **jaje**

ulje za duboko prženje

Način pripreme:


Potopiti leblebiju sa 5 čaša vode i kašičicom sode bikarbone pa ostaviti da odstoji 10 i više sati. Dobro ocediti leblebiju i samleti je na mašini za meso ili blenderu. Staviti mlevenu leblebiju u duboki sud, dodati sve začine izuzev brašna i praška za pecivo. Mikserom umutiti smesu, dodati brašno, prašak za pecivo i jaje pa nastaviti s mućenjem dok smesa ne postane glatka. Ostaviti da odstoji 15–20 minuta.

Kvasiti ruke vodom pa uzimati po 1 kašičicu smese i praviti kuglice veličine 3 cm u prečniku. Pržiti ih u dubokom i toplom ulju 2–3 minuta (vatra ne sme biti prejaka), dok ne dobiju tamnozlatnu boju. Tople stavljati u lepinju, prelići sa 2–3 kašike gotove *thine* – namaz od susama (o pravljenju *thine* videti recept na kraju ovog poglavlja) i garnirati raznovrsnom, sitno iseckanom salatom, turšijom i maslinama.

Falafel je veoma popularan u Izraelu, jede se „s nogu“ u svim prilikama.



GALIL (galilejski) PATLIDŽAN SA SIROM

 za 4 osobe

Sastojci:

2 veća **patlidžana**
 struk mladog **crnog luka**
 1 vezica **peršunovog lista**
 4 manja **kisela krastavca**
 400 g **mladog kravljeg sira**
 2 kašike **limunovog soka**
 1 kašičica **soli**
 ½ kašičice **belog bibera**

Način pripreme:

Ispeći patlidžan, oguliti ga i odstraniti semenke ukoliko ih ima. Ostaviti patlidžan da se dobro ocedi, zatim ga na dasci iseckati. Crni luk i peršun iseckati što sitnije, a krastavce na sitne kockice. Sir izgnječiti viljuškom, staviti ga u dublju posudu, dodati povrće, limunov sok, so i biber, i dobro izmešati. Izručiti u veći plitak tanjir u kojem će se služiti. Pre služenja ostaviti u frižideru (oko 1 sat) da se dobro ohladi.

GUEVUS INHAMINADUS (jaja kuvana na poseban način)

 za više osoba

Sastojci:

15–20 **jaja**
 10–15 zrna **bibera**
 2 kašike **ulja**
 1 kašika **soli**
 1 puna šaka **ljusaka od crnog luka**
voda prema potrebi

Način pripreme:

Jaja, biber, ulje, so i ljuspe od luka staviti u veći lonac. Preliti vodom da se jaja sasvim prekriju. Kuvati 24 sata na veoma tihoj vatri. Povremeno, prema potrebi, dodavati toplu vodu. Oprati kuvana jaja i obrisati ih.

Ova veoma ukusna jaja imaju posebnu boju i aromu. Obično se služe uz *bujikus* i *fuzaldikas*. Serviraju se za većinu praznika, a naročito za pomene.



HUMUS (namaz, umak od leblebije)

 za 8-10 osoba

Sastojci:

½ kg suve **leblebije**

5 kašika **limunovog soka**

6 kašika **maslinovog ulja**

4–6 čenova pasiranog ili sitno sekanog
belog luka

1 kašičica **sol**

¼ kašičice **bibera**

¼ kašičice **slatke aleve paprike**

malo **ljute aleve paprike**

1–3 čaše gotove **thine**

1 kašika sekanog **peršuna**

Način pripreme:

Potopiti leblebiju sa 10 čaša vode i ostaviti je da odstoji oko 10 sati. Promeniti vodu i kuvati dok leblebija ne omekša, otprilike oko sat-dva ili 30 minuta u ekspres loncu. Procediti i odvojiti ½ čaše vode u kojoj se kuvala leblebija i 2-3 kašike leblebije. Samleti leblebiju u blenderu uz postepeno dodavanje (½ čaše) vode koja je odvojena. Uz mešanje varjačom dodati limunov sok, ulje, kašiku po kašiku, beli luk, so i začine. Na kraju dodati *thinu* i dobro promešati da se smesa izjednači.

U plitke tanjiriće staviti po 3-4 kašike humusa, razvući malo po tanjiriću, naliti po površini malo maslinovog ulja, dodati aleve paprike, zatara (mešavina začina), sekanog peršuna i leblebiju koju smo odvojili. Servira se i jede kao i *thina* (tahini, namaz od susama).

(U Izraelu i nekim drugim zemljama postoji već pripremljen humus u teglama, konzervama ili u kesicama, što pripremanje umaka svodi na nekoliko minuta.)



JAJA U PIKANTNOM SOSU OD POVRĆA

 za 4 osobe

Sastojci:

1 glavica krupno iseckanog **crnog luka**
 3 čena iseckanog **belog luka**
 2 **zelene paprike** iseckane na kockice
 2–3 **paradajza**, oguljena i iseckana na kocke
 4 kašike **ulja**
 ½ čaše **vode**
 ½ **kocke pileće supe**
 50 g **kečapa**
 ½ kašičice sosa od ljute ili **mlevene paprike**
 5–6 **zelenih maslina** bez koštica
 ¼ kašičice **sol**
 ¼ kašičice **bibera**
 ¼ kašičice **kumina**
 4 **jaja**

Način pripreme:

Propržiti na ulju crni i beli luk uz mešanje. Dodati paradajz i papriku, promešati, poklopiti i dinstati oko 10 minuta uz povremeno mešanje. Dodati vodu, pola kocke za supu, masline i sve začine. Kuvati na slaboj vatri, uz često mešanje, 20–30 minuta. Pre služenja dodati jaja na oko i ostaviti da se ispeku. Služiti toplo uz lepinje.

JAJA PUNJENA AVOKADOM

 za 4 osobe


Sastojci:

2 **avokada** srednje veličine
 4 tvrdo kuvana **jaja**
 1 mala glavica **crnog luka**
 2 čena **belog luka**
 4 kašike **kisele pavlake**
 2 kašike **limunovog soka**
 1 kašičica **sol**
 malo **bibera**
 malo iseckane **mirođije**
 8 **crnih maslina**

Način pripreme:

Odstraniti koštice iz avokada, kašikom izvaditi plod. Preseći kuvana jaja napola po dužini i izvaditi žumanca. Sitno iseckati crni i beli luk. Staviti sve sastojke, sem belanaca, u dublju posudu i mikserom dobro izmešati. Polutke belanaca puniti ovim nadevom i svaku ukrasiti maslinom. Služiti hladno.

LOPTA OD AVOKADA I JETRE

 za 4–6 osoba

Sastojci:

3 glavice **crnog luka**
 40 g **biljnog margarina**
 250 g **pileće jetre**
 2 **avokada** srednje veličine
 ½ **kocke pileće supe**
 ½ kašičice **sol**
 1 ravna kašičica **bibera**
 150 g pečenih **badema** ili **oraha**

Način pripreme:

Iseckati luk na tanke reznjeve i ispržiti ga na biljnom margarinu. Dodati pileću jetru pa i nju pržiti desetak minuta uz mešanje. Izvaditi plod iz avokada, pomešati ga s lukom i jetrom, izgnječiti dobro viljuškom dok se smesa ne izjednači. Dodati pola kocke za supu, so i biber, i sve varjačom dobro izmešati. Ovlažiti ruke vodom, uzeti smesu i od nje napraviti „loptu“, oblepiti je sa svih strana iseckanim bademom ili orasima.

Staviti je u dublju posudu, poklopiti i ostaviti preko noći u frižideru. Servirati u plitkom tanjiru, a okolo „lopte“ dodati sitno iseckano povrće (paradajz, papriku, mladi crni luk, celer i rotkvice).

JERUSALIMSKA MEŠAVINA

 za 6 osoba

Sastojci:

½ kg **pileće jetre**
 ¼ kg **pilećih želudaca** (bubaca)
 ¼ kg **pilećih srca**
 2 velike glavice **crnog luka**
 ⅓ čaše **ulja**
 1 kašičica **sol**
 ½ kašičice **kumina**
 ½ kašičice **bibera**
 1 kašičica **slatke**
ljuta aleva paprika po ukusu

Način pripreme:

Dobro oprati pileće iznutrice i ostaviti da se ocede. U međuvremenu iseckati crni luk i pržiti ga na ulju dok ne omekša. Izvaditi prženi luk iz tiganja, pa u preostalom ulju pržiti iznutrice uz povremeno mešanje varjačom. Kada je meso skoro gotovo (mekano), dodati sve začine, vratiti luk i nastaviti s prženjem dok ne ispari sva tečnost. Služi se toplo uz pirinač ili u lepinji sa svežom salatou ili *thinom* (namaz od susama) u ljutom sosu.

LOPTICE PUNJENE MASLINAMA

 za 4 osobe

Sastojci:

200 g rendanog **punomasnog kravljeg sira**

100 g **putera**

1 čaša **brašna**

1 kašičica slatke **aleve paprike**

250 g **zelenih maslina**, bez koštica

Način pripreme:

Zamesiti testo od datog materijala. Dasku za mešenje posuti brašnom i na njoj oklagijom razvući testo debljine 3–4 mm. Testo iseći na kocke (broj kocki treba da odgovara broju maslina) i u svaki komad testa staviti po 1 maslinu. Uviti u kuglice prečnika oko 3 cm. Poređati ih u uljem podmazan pleh i peći 10–12 minuta u rerni zagrejanoj na 200 °C. Služiti toplo.

PRAZNIČNA TUNJEVINA

 za 6 osoba

Sastojci:

250 g **tunjevine**

1 ½ čaša **pirinča**, kuvanog u vodi

1 veća kisela rendana **jabuka**

1 manja glavica sitno iseckanog **crnog luka**

2–3 čena pasiranog **belog luka**

8–10 **crnih maslina** bez koštica

1 puna kašika **suvog grožđa**

½ **manga** isečenog na kockice

1 kolut **ananasa** isečenog na kockice

2 kašike **maslinovog ulja** (može i običnog)

½ kašičice **karija**

so i **biber** prema želji i ukusu

Način pripreme:

Staviti tunjevinu u dublju posudu i viljuškom je izdrobiti. Dodati pirinač i ostale sastojke i sve lagano promešati. Služiti sveže (odmah).

Ovo ukusno i egzotično predjelo može se služiti i kao lagana večera uz crni hleb.

PILETINA S KIVIJEM

 za 6 osoba

Sastojci:

½ glavicice **zelene salate**

4–5 **kivija**

650–700 g **kuvane piletine** očišćene od kostiju

2 glavicice sitno iseckanog (na listiće) **crnog luka**

2 pune kašike iseckanog **badema** (bez opne)

Sos:

5 kašika **majoneza**

5 kašika **biljne pavlake**

1–2 kašike **limunovog soka**

so i biber prema ukusu

Način pripreme:

Opranu zelenu salatu dobro ocediti i iseći na rezance. Oguliti kivi i iseći ga na tanke kolutove, a piletinu na krupnije komade. Staviti sve u dublju posudu i dodati crni luk i badem. Ostaviti u frižideru oko jedan sat da se ohladi.

Služiti hladno kao dodatak glavnom jelu ili kao laganu večeru. Sve to preliteri sosom.



PRŽENA PILEĆA JETRA S JABUKOM

 za 4 osobe

Sastojci:

4–5 većih kiselih **jabuka**

2 glavice sitno iseckanog **crnog luka**

8–10 **pilećih jetri**


ulje za prženje

so i **biber**

Način pripreme:

Oljuštiti jabuke, izvaditi im sredinu (deo oko semenki) i iseći ih na kolutove debljine od 1 cm. Ispržiti ih sa obe strane na ulju tako da požute. U istom ulju dinstati crni luk, dodati jetru pa i njih dinstati nekoliko minuta, uz mešanje. Na kraju dodati so i biber i skloniti sa vatre. Servirati u velikom plitkom tanjiru na sledeći način: po 2 koluta jabuke poređati jedan preko drugog, a preko jabuka staviti po 1 pileću jetru i malo luka. Služiti toplo uz belo vino.

KAJSIJE PUNJENE SIROM

 za 4–6 osoba

Sastojci:

600 g svežih **kajsija**

4 pune kašike **punomasnog neslanog sira**

2 pune kašike **slatke pavlake**

1 puna kašika **žutog šećera**


½ kašičice **vanile**

Način pripreme:

Oprati kajsije, obrisati ih, preseći napola i izvaditi koštice. Polutke staviti u papirnate korpice. Izmešati sir, pavlaku, šećer i vanilu, i time napuniti polutke kajsija. Ostaviti da se dobro ohladi i služiti uz jela sa sirom.

Obično se priprema na *Šavuot*.

ŠLJIVE PUNJENE SIROM

 za 4 osobe

Sastojci:

15–20 većih i sočnih šljiva
 300 g **krem sira** po izboru (sremskog sira)
 100 g **kisele pavlake**
 malo **cimeta** ili vanile, po želji
 30–40 belih **papirnatih korpica**

Način pripreme:

Šljive dobro oprati u toploj vodi. Pažljivo izvaditi koštice i preseći ih napola po dužini. Svaku polutku staviti u papirnatu koricu i poređati ih u veći plitki tanjir (poželjno beli). Izmešati sir, pavlaku i cimet ili vanilu, i time puniti šljive pomoću šprica za dekoraciju torte. Pre služenja staviti u frižider (oko 2 sata). Ovo ukusno i dekorativno predjelo pogodno je za svečane prilike.



ŠLJIVE PUNJENE MESOM

 za 6 osoba

Sastojci:

1 kg svežih i čvrstih **šljiva**
 1 glavica sitno iseckanog **crnog luka**
 300 g mlevenog **ćurećeg** ili **telećeg mesa**
 50 g iseckanih **oraha**
 50 g **suvog grožđa**
 1 **jaje**
so i biber

Sos:

2 kašike **gustina**
 1 čaša **vode**
 $\frac{1}{3}$ čaše **limunovog soka**
 $\frac{1}{2}$ kašičice **cimeta**
 1 kašika **meda**

Način pripreme:

Staviti na vatru lonac sa 2 litre vode. Kada voda provri, spustiti šljive u lonac i kuvati ih 3 minuta. Prosuti vodu i ostaviti šljive da se ocede i ohlade. Preseći šljive napola, po dužini, i izvaditi im koštice. U dubljem sudu izmešati luk, meso, orahe, suvo grožđe, jaje, so i biber, i time puniti polovine šljiva. Poređati punjene šljive u vatrostalni sud u kojem će se peći. Staviti na vatru manju šerpu nasutu čašom vode; kada provri, dodati gustin, prethodno rastvoren sa 2–3 kašike vode. Kuvati uz mešanje dok se ne zgusne. Skinuti sa vatre, dodati limunov sok, cimet, med, dobro izmešati i prelići preko šljiva. Peći u rerni zagrejanj na 200 °C oko 10–15 minuta (paziti da se ne osuše).

Služiti uz bilo koje povrće, salate, hladno ili toplo meso. Ove punjene šljive su veoma ukusne i pogodne za svečane prilike.

PARADAJZ PUNJEN POVRĆEM

 za 6 osoba

Sastojci:

6 većih **paradajza**

400 g smrznutog **mešanog povrća**, može i
sveže (karfiol, grašak i šargarepa)

1 kiseli **krastavac** srednje veličine, sitno
iseckan

6 kašika **majoneza**

1 kašika **limunovog soka**

so i biber po ukusu

1 kašika sitno iseckanog **peršunovog lista**

Način pripreme:

Skuvati povrće u slanoj vodi dok ne omekša (paziti da se ne prekuva). Ostaviti povrće da se dobro ocedi i ohladi. Dodati krastavac, majonez, limunov sok, so, biber i dobro izmešati. Puniti izdubljeni paradajz ovim povrćem, a odozgo posuti seckanim pešunovim listom. Poređati ga u plitak tanjir u kojem će se služiti.

Pre služenja držati u frižideru oko 1 sat da se ohladi.

Napomena: Ako koristite sveže povrće, treba ga kuvati dok ne omekša, ali ne sme da se raskuva.



PEČENI PUNJENI PARADAJZ

 za 6 osoba

Sastojci:

6 većih **paradajza**
 3 kašike **maslinovog ulja**
 1 glavica sitno iseckanog **crnog luka**
 400 g kuvanog **kukuruzu u zrnu** (šećerca)
 40 g **putera**
 2 kašike **brašna**
 1 čaša **mleka**
 1 ravna kašičica **sol**
 ½ kašičice **bibera**
 150 g rendanog **zrelog kačkavalja**
 malo **prezli**

Način pripreme:

Oprati paradajz i pažljivo ga izdubiti. Pržiti crni luk na ulju dok ne požuti. Dodati izvađeni plod iz paradajza i kukuruz, poklopiti i kuvati dok kukuruz ne omekša (ako treba, dodati malo tople vode). Napraviti zapršku od putera i brašna, dodati mleko, mešati varjačom dok se ne zgusne. Skinuti sa vatre, dodati so, biber, polovinu od ukupne količine kačkavalja, kuvani kukuruz s paradajzom i lukom, i sve dobro izmešati. Izdubljeni paradajz puniti filom, a odozgo posuti ostatkom kačkavalja i prelama. Poređati paradajz u vatrostalnu činiju i peći na temperaturi od 180 °C oko 20 minuta. Može se služiti toplo i hladno.

PUNJENI AVOKADO U TARTAR SOSU

 za 6 osoba

Sastojci:

3 **avokada**
ulje za prženje
 1 glavica iseckanog **crnog luka**
 6 **pilećih jetri**
 malo **sol** i **bibera**
 1 kašika **limunovog soka**
Sos:
 4 **kisela krastavca**
 ½ čaše **majoneza**
 1 tvrdo kuvano **jaje** iseckano na kockice
 1 glavica sitno iseckanog **crnog luka**
 1 kašika iseckanog **peršunovog lista**
 1 kašika iseckane **mirođije**
 malo **sol**

Način pripreme:

Oguliti koru sa avokada, preseći ih napola, po dužini, izvaditi koštice, poređati ih u pleh u kome će se peći i poprskati ih limunovim sokom. Ispržiti na ulju crni luk, dodati jetru isečenu na četvrtine, pa i nju malo propržiti. Skinuti sa vatre, dodati začine, promešati i time puniti polovine avokada. Peći na temperaturi od 200 °C 15–20 minuta. Servirati u plitkom tanjiru, na listu zelene salate, i preliti tartar sosom.

Sos:

Izrendati krastavce i pomešati ih s majonezom. Dodati jaje, luk, peršun, mirođiju i so pa sve dobro izmešati. Staviti u posudu za sos i držati u frižideru do služenja.

PUNJENE TIKVICE



za 6 osoba

Sastojci:

6–8 malih **tikvica**

1 kašika **jabukovog sirćeta**

100 g **kisele pavlake**

100 g **rendanog kačkavalja**

100 g **krem sira**

3 kašike **prezli**

3 **jaja**

biber prema želji i ukusu

100 g seckanih **oraha**

2–3 kašike **zejtina**

100–150 g **zrelog punomasnog sira** (6–8 kriški)

Način pripreme:

Oguliti tikvice i obariti ih u slanoj vodi 10–12 minuta. Skinuti sa vatre, dodati sirće i ostaviti da odstoje 4–5 minuta. Izvaditi tikvice iz vode i ostaviti ih da se sasvim ohlade.

Oštirim nožem izdubiti tikvice što je moguće više (1/2 cm do kore), pazeći da se ne probuše. U dublji sud staviti pavlaku, kačkavalj, sir, prezle, jaja, biber i seckane orahe (odvojiti 6–8 polutku oraha). Izmešati sve sastojke i nadevom puniti tikvice, potom ih poređati u podmazan vatrostalni sud, a ostatak zejtina sipati preko tikvica.

Peći 15–20 minuta u rerni zagrejanom na 250 °C. Smanjiti temperaturu na 200 °C, izvaditi tikvice iz rerne, staviti preko svake krišku sira, a preko sira polutku oraha. Vratiti u rernu i nastaviti s pečenjem još desetak minuta, da sir dobije zlatnu boju.

Služiti toplo uz salatu od svežeg kupusa i paradajza.

THINA – TAAN (tahini, namaz od susama)

 za 8 osoba

Sastojci:

1 ½ čaša **thine**

1 čaša vode

sok od 1 limuna

1 kašičica soli

2–3 čena sitno iseckanog **belog luka**

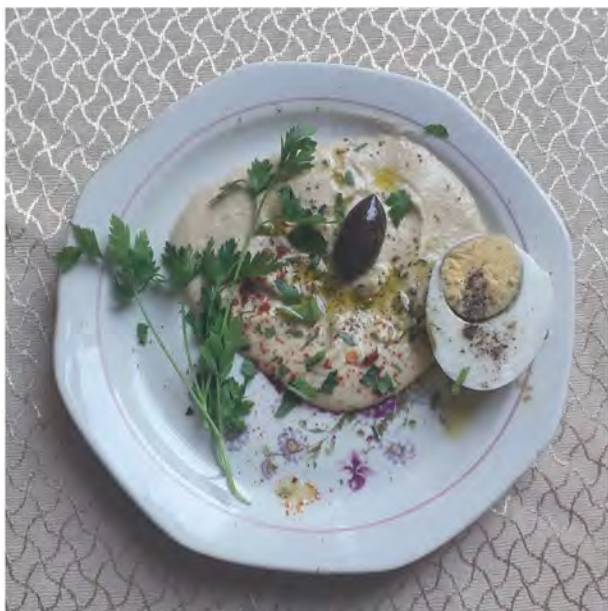
2 kašike sitno iseckanog **peršuna**

maslinovo ulje

aleva paprika (ljuta ili slatka), po ukusu

Način pripreme:

Staviti *thinu* u dubok sud, postepeno dodavati vodu uz stalno mešanje varjačom ili mikserom (na slabije obrtaje). Dodati limunov sok i beli luk, i nastaviti s mešanjem dok smesa ne dobije svetliju boju. *Thina* treba da je gusta kao majonez. Sipati *thinu* u plitke tanjiriće (zavisno od broja osoba) pa je kašikom razvući po tanjiriću. Dodati po površini malo maslinovog ulja, aleve paprike i seckanog peršuna. Jede se s lepinjom (umakanjem komada lepinje u *thinu*) uz masline, razne turšije i salate. Koristi se za pravljenje humusa i drugih namaza.



TESTA ו פוּטֵה

BINUELUS SALADUS (slani uštipci, za *Pesah*)

 za 4 osobe

Sastojci:

3 table *macesa*

2 **jaja**

½ kašičice **sol**i

½ kašičice **bibera**

ulje za duboko prženje

Način pripreme:

Potopiti *maces* u vodu i ostaviti da stoji oko 10 minuta. Odliti vodu i rukama ocediti ostatak vode. Staviti *maces* u dublju posudu, dodati prethodno umućena jaja, so i biber. Varjačom ili mikserom umutiti smesu i ostaviti da odstoji oko pola sata. Kašikom vaditi i pržiti u toplom ulju. Pržene stavljati na papirnati ubrus da upiju višak masnoće. Služiti ih tople uz *guevus inhaminadus* (jaja kuvana na poseban način), sir i salatu po želji.

BINUELUS DULSIS (slatki uštipci, za *Pesah*)

 za 4 osobe

Sastojci:

3 table *macesa*

2-3 **jaja**

1 kašika **šećera**

trunka **sol**i

1 kašičica **vanile** (košer) ili **cimeta** (košer)

ulje za duboko prženje

Način pripreme:

Binuelus dulsis, slatka varijanta ovih uštipaka, pravi se na isti način kao i slani samo što se donekle razlikuju sastojci i što je potrebno skuvati šerbet. Njime prelići uštipke i ostaviti ih u frižideru da odstoje. Služiti nakon 24 sata.

Šerbet:

1 čaša **vode**

1½ čaša **šećera**

1 kesica **vanile** (košer) ili **cimeta** (košer)

1 kašika **limunovog soka**

BUJIKUS (pogačice)

 za 6 osoba

Sastojci:

Testo:

600 g mekog **brašna**

1 ravna kašika **sol**i

1 ½ čaša mlake **vode**

1 čaša **ulja**

brašno za natiranje prema potrebi

Fil:

500 g **tvrdog punomasnog sira**

3 **jaja** (nije obavezno)

2 kašike **ulja**

Način pripreme:

Zamesiti testo od brašna, soli i vode. Dobro ga izraditi na dasci posutoj brašnom, sve dok ne počne da se odvaja od ruku. Prekriti testo platnenim ubrusom i ostaviti da odstoji 15–20 minuta. Posuti sto brašnom i na njemu pripremiti kore na sledeći način: podeliti testo na 10–12 delova, zatim svaki deo zasebno mesiti formirajući loptice. Razvući svaku lopticu oklagijom na debljinu 2–3 mm, uvaljati u brašno i ostaviti sa strane.

Sredinu stola posuti brašnom, uzeti prvu koru i brzo je razvlačiti rukama dok ne postane providna. Položiti koru na sto i poprskati je kašikom ulja. Nastaviti tako i sa ostalim korama slažući jednu preko druge, i svaku, sem poslednje, prskati uljem. Od složenih kora oblikovati jednu veliku koru debljine ½ cm, a okrajke iseći oštrim nožem.

Izdrobiti sir viljuškom, dodati jaja i ulje, sve dobro izmešati. Posuti fil preko kore, urolati i iseći na komade (oko 20 komada), svaki debljine od oko 4 cm. Slagati u uljem podmazan pleh tako da na dnu bude sečena strana. Zatim blago pritisnuti rukom (smanjiti visinu za 1 cm) i dobro ih namazati uljem. Peći pola sata u rerni zagrejanom na 250 °C. Nakon toga smanjiti vatru na 200 °C i peći još desetak minuta. Pečene bujikuse poprskati mlakom vodom, prekriti debljim platnenim ubrusom i ostaviti da odstoje desetak minuta. Služiti tople uz jogurt, kuvana jaja (*guevus inhaminadus*) i salatu.



FUŽALDIKAS (pogačice)

 za 6 osoba

Sastojci:

Napomena: Testo i način pripreme isti je kao i za *bujikus*. Razlika je u filu i obliku.

Fil:

1 kg **spanaća**

200 g **tvrdog punomasnog sira**

5 **jaja**

2-3 kašike **ulja**

malo **sol**i (zavisi od vrste sira)

Način pripreme:

Oprani spanać dobro ocediti i iseckati. Dodati izmrvljeni sir, jaja, ulje i so pa sve dobro izmešati. Staviti fil preko cele kore, uviti je kao za *bujikus* i rastegliti po dužini na 25-30 cm. Iseći na 10 jednakih delova i svaki deo uviti u obliku puža. Ređati ih u uljem podmazan pleh i peći pola sata u rerni zagrejanom na 250 °C. Pečene pogačice prekriti platnenim ubrusom i ostaviti da odstoje desetak minuta. Služe se kao i *bujikus*.



HALA (hleb)

 za 6 osoba

Sastojci:

30 g **kvasca** rastopljenog u $\frac{1}{4}$ čaše mlake vode

1 čaša tople **vode**

1 $\frac{1}{2}$ kašika biljnog **ulja**

$\frac{1}{2}$ kašike **soli**

$\frac{1}{2}$ kašike **šećera**

1 **jaje**

1 **žumance**

4 čaše **brašna**


Način pripreme:

U duboku posudu staviti čašu tople vode, ulje, so i šećer. Mešati dobro dok se šećer ne istopi. Sačekati da se ohladi pa dodati rastopljeni kvasac i jaje. Izmešati dobro, dodati dve čaše brašna, pa mikserom umutiti smesu za testo. Ostaviti da odstoji 10 minuta. Dasku za mešenje posuti brašnom, izručiti smesu i uz postepeno dodavanje ostatka brašna zamesiti hleb. Premazati ga uljem sa svih strana. Prekriti testo platnenim ubrusom i ostaviti da naraste 2–3 sata (zavisno od sobne temperature).

Kada testo naraste, podeliti ga na tri dela i svaki deo urolati u dužini od 30 do 40 cm. Spojiti, prethodno malo istanjene, vrhove i napraviti „pletenicu“. Umutiti žumance s kašikom mlake vode i četkicom premazati hleb. Staviti ga u uljem podmazan pleh. Peći 15 minuta u rerni zagrejanjoj na 250 °C. Smanjiti temperaturu na 200 °C i peći još 40–45 minuta.



„CIGARETE“ PUNJENE MLEVENIM MESOM

 za 6–8 osoba

Sastojci:

10 **tankih kora** za pиту

500 g telećeg ili junećeg mesa

1 glavica **belog luka**

2 kašike ljute **aleve paprike**

2 kašike **kumina**

1 kašičica **solі**

½ kašičice **bibera**

2 **jajeta** + 1 **belance**

ulje za duboko prženje

Način pripreme:

Kuvati meso u slanoj vodi s malo ulja. Ostaviti kuvano meso da se ohladi pa ga s belim lukom samleti na mašini za meso (dva puta). Dodati sve začine, jaja i dobro promešati. Iseci svaku koru na četiri dela i filovati na sledeći način: staviti malo fila na jedan ugao kore i uviti jednom, preklopiti susedne uglove prema unutrašnjoj strani i uviti u obliku cigarete. Na kraju namazati ivice belancetom da fil ne bi ispao prilikom prženja. Pržiti ih u toplom i dubokom ulju (vatra ne sme biti prejaka). Pržene „cigarete“ stavljati na papirnati ubrus da upiju višak masnoće. Služiti tople uz turšiju i razne salate.

Ove ukusne „cigarete“ mogu se služiti kao predjelo, dodatak glavnom jelu ili kao večera.



TESTO ZA PITE



za više osoba

Sastojci:

350 g oštrog **brašna**

1 kesica **praška za pecivo**

200 g **putera**

200 g **kisele pavlake** ako je pita sa sirom ili od povrća

200 ml **vode** ako je pita s mesom

200 ml **soka** ako je voćna pita

Napomena: Ovo testo je univerzalno za sve pite.

Način pripreme:

Zamesiti testo od datih sastojaka, uviti u foliju i ostaviti u frižideru oko dva sata, a u međuvremenu spremite odgovarajući fil.

Dasku za mešenje posuti brašnom i testo razvući oklagijom u debljini od 1 cm. Podmazati pleh puterom, posuti prezlama i razvučenu koru preneti u pleh. Staviti fil preko kore i peći 30–40 minuta. Dužina pečenja zavisi od vrste fila.

Osnovni sastojci za sve pite (i većinu slanog testa) su brašno, so i voda. Ostali sastojci dodaju se po potrebi i u zavisnosti od namirnica kojima se nadeva pita (na šta upućuje i sam naziv):

- meso – *pastel*,
- spanać, jaja – *mijine*,
- kiseli kupus, praziluk, krompir – *fužalde*,
- sir, jaja (oblik puža) – *bujikus*,
- spanać, jaja (može i sir), u obliku potkovice – *fužaldikas*.

PITA SA ANANASOM

 za 6 osoba

Sastojci:

250 g širokih **rezanaca** ili **kora** (prethodni recept: testo za pite)

50 g **putera**

5 kašika **prezli**

4–5 kolutova **ananasa**, zavisi od veličine pleha

4–5 **trešanja** ili **višanja**

3 kašike **ulja**

5 **jabuka** srednje veličine

1 kašika **limunovog soka**

100 g **suvog grožđa**

5 **jaja**

1 kašičica **cimeta**

100 g **šećera**


Način pripreme:

Okrugli pleh podmazati puterom i posuti s dve kašike prezli. Poređati kolutove ananasa i u svaku rupicu staviti po jednu trešnju ili višnju. Obarene rezance (bolje dugo rezani) isprati u hladnoj vodi, dobro ih ocediti, dodati ulje i izmešati. Oljuštene jabuke iseći na kriške, poprskati ih limunovim sokom i ostaviti par minuta da ne potamne. Jabuke, suvo grožđe, žumanca, cimet i 100 g šećera pomešati s rezancima. Umotiti belanca sa ostatkom šećera pa i njih, uz lagano mešanje varjačom, dodati smesi s rezancima; na kraju dodati tri kašike prezli. Izručiti sve preko ananasa, a po površini iseći listiće putera. Peći na umerenoj temperaturi oko 40 minuta.

Ohladenu pitu (mora se sasvim ohladiti) pažljivo izručiti u odgovarajući tanjir. Donji deo pite, gde je ananas, treba da bude na površini. Ova pita je veoma ukusna, dekorativna i pogodna za svečane prilike.

Umesto ananasa mogu se koristiti kajsije, breskve, kruške i šljive. Sastojci i način pripreme je isti, a količina voća po želji.

PITA SA SIROM

 za 6–8 osoba

Sastojci:

4–5 kašika **ulja**

6 **jaja**

250 g **kisele pavlake**

300 g **mladog kravljeg sira**

300 g **punomasnog slanog sira**

malo **origana**, **nane** ili **đumbira** (prema ukusu i želji)

Način pripreme:

Umotiti jaja sa uljem, dodati pavlaku, izmrvljene obe vrste sira, začini i dobro izmešati. Izručiti sadržaj u pleh u kome je prethodno stavljena kora. Preko fila staviti i gornju koru. Peći na temperaturi od 200 °C oko 30–35 minuta. Služiti toplo.

PITA OD *MACESA* SA SIROM

 za 6 osoba

Sastojci:

6–7 tabli *macesa* (zavisi od pleha)

5 jaja

5–6 kašika ulja

1 kisela pavlaka

500 g kravljeg sira

¼ čaše mleka

malo soli

Način pripreme:

Podmazati pleh uljem i poređati dve table *macesa* (ako je potrebno, dodati još koji komadić *macesa* da se prekrije dno). Umutiti jaja sa uljem i izdvojiti 5–6 kašika za podmazivanje. Umućenim jajima dodati pavlaku, izmrvljeni sir i so. Dobro izmešati i polovinu fila preliter preko *macesa*. Preko toga staviti još dve table *macesa*, prethodno potopljene u mleku (1–2 minuta). Preliti ostatak fila, a preko toga još dve table *macesa*, takođe potopljene u mleku. Poprskati uljem.

Peći u rerni zagrejanom na 200 °C 15 minuta. Isključiti rernu, preliter pitu izdvojenim jajetom, vratiti u rernu i ostaviti još 2–3 minuta da se peče. Služiti toplo.

PITA OD *MACESA* S MESOM

 za 6 osoba

Sastojci:

6–7 tabli *macesa* (zavisi od pleha)

4–5 kašika ulja

1 veća glavica sitno iseckanog **crnog luka**

400 g **telećeg** ili **ćurećeg** mlevenog **mesa**

1 ravna kašika soli

1 kašičica **bibera**

1 vezica sitno iseckanog **peršunovog lista**

½ čaše **kisele vode** ili sode

4 jajeta

Način pripreme:

Pržiti luk na ulju dok ne požuti. Dodati meso i nekoliko kašika vode, preklopiti i dinstati dok meso ne omekša. Dodati so, biber, peršun, vodu i na kraju umućena jaja. Promešati dobro i filovati na isti način kao i pitu od *macesa* sa sirom.

Način pečenja je isti. Takođe se služi toplo.

PITA S MESOM

 za 6 osoba

Sastojci:

½ kg **telećeg** ili **junećeg** mlevenog **mesa**

1 glavica sitno iseckanog **crnog luka**

4 kašike **ulja**

1 **žumance**

1 kašičica **sol**

½ kašičice **bibera**

½ kašičice **origana**

1 vezica **iseckanog peršuna**

Način pripreme:

Ispržiti luk s tri kašike ulja, dodati meso pa i njega propržiti nekoliko minuta. Kada se ohladi, dodati jaja, so, biber, origano i peršun. Sve dobro izmešati i usuti u pleh prethodno obložen testom. Za ovu pitu potrebna je još jedna kora kojom se prekriva ovaj fil. Pitu premazati žumancetom izmešanim s jednom kašikom ulja. Peći na temperaturi od 200 °C oko 40 minuta.

Recept za testo nalazi se na strani 63 (Testo za pite).

PITICE PUNJENE MLEVENIM MESOM

 za 6 osoba

Sastojci:

8 **tankih kora** za pitu

600 g **telećeg** ili **junećeg mesa**

2 **šargarepe**

2 glavice **crnog luka**

2 lista **lorbera**

slatka aleva paprika

ljuta aleva paprika

1 kašičica **sol**

½ kašičice **bibera**

¼ kašičice struganog **muskatnog** (morskog) **oraščića**

đumbir, prema ukusu i želji

1 **jaje** + 1 **belance**

ulje za duboko prženje

Način pripreme:

Skuvati u slanoj vodi meso, šargarepu, crni luk i listove lorbera. Ostaviti meso da se ohladi, zatim ga sa ostalim povrćem samleti na mašini za meso. Dodati sve začine, izmešati dobro i na kraju dodati jaje, pa i njega dobro izmešati. Podeliti svaku kora napola tako da od 8 kora dobijemo 16 delova. U svaku polovinu kore staviti fil (vodeći računa da se fil ravnomerno raspodeli), uviti u obliku trougla, a krajeve lepiti belancetom. Pržiti u toplom ulju dok ne porumene. Stavljati ih na papirnate ubruse da upiju masnoću.

Služiti tople uz razne salate, turšiju i masline.

PITA S PRAZILUKOM

 za 6 osoba

Sastojci:

2 kg **praziluka**
 400 g **tvrdog punomasnog sira** po izboru
 6 **jaja**
 4 kašike **ulja**
 200 g **kisele pavlake**
 3 kašike **prezli**
 1 kašičica **bibera**

Način pripreme:

Iseći praziluk na krupne komade i kuvati u slanoj vodi dok ne omekša. Dobro ga ocediti i iseckati sitno. Izmrviti sir viljuškom, jaja umutiti, dodati sve ostalo i dobro izmešati s prazilukom. Izručiti u pleh, prethodno obložen testom. Peći na temperaturi od 200 °C oko 35–40 minuta. Služiti toplo.

Umesto praziluka mogu se koristiti mlade tikvice, kelj, spanać ili patlidžan, koji se ne bari već peče. Postupak je isti.

Recept za testo nalazi se na strani 63 (Testo za pite).

PITA S PEČURKAMA

 za 6 osoba

Sastojci:

5 kašika **ulja**
 2 glavice **crnog luka**
 200 g seckanih **pečuraka**
 3 kašike **brašna**
 1 čaša **mleka**
 ½ kašičice **belog bibera**
 200 g **mladog** (kravljeg) **polumasnog sira**
 150 g **slanog punomasnog sira**
 6 **jaja**
 3 kašike **prezli**
 malo **sol**

Način pripreme:

Iseckati sitno crni luk i ispržiti ga na ulju. Dodati pečurke i dinstati 5–6 minuta s lukom. Izmešati mleko s brašnom i sipati u pečurke pa kuvati na slaboj vatri 2–3 minuta uz stalno mešanje. Na kraju dodati so, biber, mladi sir. Pojačati vatru i kuvati još 1–2 minuta. Skinuti sa vatre, dodati jaja i brzo mešati, na kraju dodati prezle pa i njih izmešati. Izručiti fil u pleh prethodno obložen testom. Peći na temperaturi od 250 °C 10 minuta, smanjiti vatru na 150 °C i nastaviti s pečenjem još 15 minuta. Izrendati slani sir, posuti preko pite i peći još 15–20 minuta. Služiti toplo.

Recept za testo nalazi se na strani 63 (Testo za pite).

EGROL

 za više osoba

Sastojci:

- 1 pakovanje **kora** za pitu
- ½ kg svežeg **kupusa**
- 3–4 velike **šargarepe**
- 300 g **pečuraka**
- 2 **žumanca**
- so** i **biber** prema ukusu
- 1 veća vezica iseckanog **peršunovog lista**

Način pripreme:

Kupus, šargarepu i 200 g pečuraka izrendati, a ostatak pečuraka iseći na listiće. Dinstati s malo ulja dok ne ispari sva tečnost. Dodati iseckan peršun, so, biber i 2 žumanca pa sve dobro izmešati. Svaku koru iseći na 4 dela. Na svaku četvrtinu kore staviti po dve kašike fila i uviti u oblik jastučeta, a umućenim belancetom spojiti stranice da fil ne bi ispao. Voditi računa da kore ne budu iscepane. Pržiti u dubokom ulju na umerenoj vatri. Pržene egrole staviti na papirnate ubruse da se ocedi višak masnoće.

Na isti način, umesto pečuraka, može se koristiti 200 g mlevenog ćurećeg ili telećeg mesa.

Služiti toplo ili hladno uz salatu ili umak po želji.

POGAČICE S MESOM I ORASIMA

 za 6 osoba

Sastojci:

Testo:

1 ½ čaša mlake **vode**

10 g **kvasca**

½ kašičice **šećera**

2 ½ –3 čaše **brašna**

1 kašičica **soli**

1 **jaje**

1 kašika **maslinovog ulja**

Fil:

¼ čaše iseckanih **oraha**

2 kašike **maslinovog ulja** (hladno ceđenog)

1 čaša sitno iseckanog **crnog luka**

250 g mlevenog **jagnječeg mesa**

2 zrela **paradajza**, oguljena i iseckana na kockice

1 **zelena paprika**, iseckana na kockice

1 vezica iseckanog **peršunovog lista**

¼ čaše **limunovog soka**

2 kašike **vinskog sirćeta**

2 kašičice **soli**

½ kašičice ljute **aleve paprike**

½ kašičice **belog bibera**


Način pripreme:

Zamesiti testo od datih sastojaka (kao svako kiselo testo). U međuvremenu, dok se čeka da testo naraste, pripremiti fil. Propržiti orahe na ulju, dodati luk i njega malo propržiti. Dodati ostale sastojke, jedan po jedan, uz stalno mešanje. Smanjiti vatru na minimum, poklopiti i dinstati dok meso ne omekša. Skinuti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Naraslo testo podeliti na 18 delova.

Posuti dasku za mešenje brašnom i na njoj zamesiti svaki komad testa u obliku loptice. Istanjiti svaku lopticu oklagijom (posipati brašnom da se testo ne lepi) u prečniku od 10 cm, debljine 3 mm.

Filovati svaku koru, saviti u obliku trougla i ređati u uljem podmazan pleh. Peći 20–25 minuta u rerni zagrejanoj na 200 °C dok pogačice ne dobiju tamnožutu boju. Služiti tople uz mešanu salatu.

„SABRA“ POGAČICE

 za 4–6 osoba

Sastojci:

450 g **lisnatog testa** (može se zameniti i kiselim testom)
 1 glavica sitno iseckanog **crnog luka**
 30 g **biljnog margarina**
 400 g mlevenog **telećeg mesa**
 50 g **suvog grožđa**
 2–3 mlevena **karanfilića**
 1 kašičica **sol**
 ½ kašičice **bibera**
 2 tvrdo kuvana **jaja**
 8–10 velikih **zelenih maslina** (bez koštica)
 1 jaje

Način pripreme:

Pržiti luk na biljnom margarinu sve dok ne dobije svetložutu boju. Dodati meso i propržiti ga, koliko da promeni boju. Skloniti sa vatre i dodati suvo grožđe i začine. Izrendati jaja, masline iseći na kolutiće, pa i njih dodati smesi. Sve dobro izmešati, poklopiti i ostaviti u frižideru oko pola sata. Istanjiti testo oklagijom na debljinu od ½ cm i podeliti ga na osam jednakih delova. Stavljati fil na sredinu svakog komada testa, saviti u obliku trougla, a krajeve spojiti blagim pritiskom prstiju. Poređati pogačice u uljem podmazan pleh i odozgo ih premazati umućenim jajetom. Peći u rerni zagrejanj na 180 °C oko pola sata.

Servirati toplo uz mešanu salatu.

RIBLJI FILE U LISNATOM TESTU

 za 6 osoba

Sastojci:

400 g **lisnatog testa**
 400 g **ribljeg filea** (po izboru, morske ili rečne)
 2 glavice **crnog luka**, srednje veličine
 100 g **pečuraka**
 4 kašike **ulja**
 1 **kocka pileće supe**
 1 vezica sitno iseckanog **peršunovog lista**
 1 ravna kašičica **belog bibera**

Način pripreme:

Kuvati riblji file u slanoj vodi oko 10 minuta da omekša. Ocediti vodu i ostaviti ribu da se ohladi. Ohlađenu ribu, crni luk i pečurke samleti na mašini za meso. Smesu propržiti na ulju oko 10 minuta uz povremeno mešanje. Skinuti sa vatre, dodati kocku za supu, peršun i biber i promešati. Razvući testo oklagijom u debljini od ½ cm, staviti fil preko cele kore i urolati. Preseći na dva ili tri dela (prema plehu) i ređati u uljem podmazan pleh. Peći u rerni zagrejanj na 250 °C oko pola sata. Služiti toplo uz salatu ili turšiju.

Napomena: za one koji ne podnose masna testa, lisnato testo može se zameniti kiselim testom.

ROLAT OD JETRE U SENFU

 za 6 osoba

Sastojci:

400 g **lisnatog testa**

1 **jaje**

Fil:

2 velike glavice **crnog luka**

½ kg **pileće jetre**

4 kašike **ulja**

3 **jaja** + 1 **žumance**

½ kašičice **soli**

Sos:

3 ravne kašike **senfa**

1 **kocka pileće supe**

3 ravne kašike **šećera**

1 kašičica **limunovog soka**

⅔ čaše **vode**

½ kašičice **belog bibera**

Način pripreme:

Iseći crni luk na kolutove i malo ga propržiti na ulju. Dodadi jetru isečenu na krupnije komade, pa i nju propržiti nekoliko minuta. Smanjiti vatru na minimum, dodati, uz brzo mešanje, cela jaja i pržiti ih 1–2 minuta. Skinuti sa vatre, dodati so i ostaviti da se ohladi. Ohlađenu smesu samleti na mašini za meso.


Podeliti testo na tri jednaka dela i istanjiti ih oklagijom po dužini, na debljinu od ½ cm. Filovati svaku koru, uviti i premazati odozgo žumancetom. Poređati rolate u uljem podmazan pleh i peći oko 20 minuta u rerni zagrejanjoj na 230 °C. Pet minuta pre završetka pečenja izvaditi iz rerne, ocediti višak masnoće, vratiti u rernu i nastaviti s pečenjem (jer je lisnato testo dosta masno). Izvaditi iz rerne, prekriti folijom i ostaviti da se malo ohladi.

U međuvremenu pripremiti sos. Staviti u šerpicu sav materijal za sos, promešati i kuvati na umerenoj vatri, uz mešanje, dok se ne zgusne. Iseći rolate na komade i poređati u veći tanjir u kojem će se služiti. Preliti toplim sosom i servirati uz turšiju.

Napomena: jetra se može zameniti pečurkama, a lisnato testo kiselim testom (testom s kvascem).

SALATE

BAKINA SALATA

 za 4 osobe


Sastojci:

- 300 g **mladog sira** po izboru
- 200 g **kisele pavlake**
- 1 svež **krastavac** srednje veličine
- 1 veća **paprika**
- 2 **šargarepe**

Način pripreme:

Krastavac i papriku iseckati na kockice, a šargarepu izrendati. Dodati sir, pavlaku i malo soli (prema želji) pa sve dobro izmešati. Salatu ukasiti rotkvicama.

IZRAELSKA SALATA

 za 4 osobe

Sastojci:

- ½ kg **jabuka**
- 1 veći **celer**
- 100 g **oraha**
- 3 koluta **ananasa** (može iz konzerve)
- 50 g **suvog grožđa**
- 2 pune kašike **majoneza**
- so** i **biber** prema želji

Način pripreme:

Jabuke i celer oguliti i krupno izrendati, orahe i ananas iseckati. Dodati suvo grožđe, majonez, so i biber pa sve lagano izmešati. Služiti sveže.

IZRAELSKA SLATKO-KISELA SALATA

 za 6 osoba

Sastojci:


2 kašike **suvog grožđa**
 500 g **šargarepe**
 4 **narandže**
 2 **avokada**
 3 kašike **limunovog soka**
 3 kašike **ulja**
 1 kašika **vinskog sirćeta**
so i **biber** prema želji
 malo **đumbira** prema ukusu

Način pripreme:

Potopiti suvo grožđe u mlaku vodu i ostaviti ga desetak minuta, a zatim ga procediti. Očišćenu šargarepu izrendati, dodati sok od dve narandže i sve dobro promešati. Ostale dve narandže oguliti, izdvojiti na kriške i skinuti im opne. Oguliti avokado, izvaditi mu košticu, a plod iseckati na kockice i poprskati ih limunovim sokom. Staviti suvo grožđe, šargarepu, narandže i avokada u činiju u kojoj će se služiti. Dodati ulje, sirće, so, biber i đumbir pa sve dobro promešati. Ostaviti pre služenja u frižideru da se ohladi oko 15 minuta.

Može se služiti i kao predjelo uz crni hleb.

LJUTA SALATA OD ŠARGAREPE

 za 6–8 osoba

Sastojci:

600–700 g **šargarepe**
 1 ravna kašika ljute **aleve paprike**
 3 kašike **maslinovog ulja** (može i običnog)
 2–3 kašike **limunovog soka**
 1 ravna kašika **kumina**
 1 kašičica **sol**
 1 vezica iseckanog **peršunovog lista**

Način pripreme:

Skuvati šargarepu u slanoj vodi tako da se ne prekuva (treba da je malo tvrđa). Ohlađenu šargarepu iseći na kolutiće i staviti je u dublju posudu za salatu. U manjoj šerpici izmešati alevu papriku, ulje, limunov sok, kumin, so i peršun, pa sjediniti sa šargarepom. Izmešati dobro, poklopiti i ostaviti u frižideru da se ohladi nekoliko sati ili preko noći da bi šargarepa upila začine.

Ova salata je veoma ukusna i služi se uz roštilj i „cigare“.

MIMOZA SALATA

 za 4 osobe

Sastojci:

3 pune kašike **slatke pavlake**

so i **biber** prema želji

1 kašika **limunovog soka**

1 glavica **zelene salate**

1 **narandža**

150 g **belog i crnog grožđa**

1 **banana**

1 tvrdo kuvano **žumance**

nekoliko grančica **peršuna**

Način pripreme:

U posudi za salatu izmešati pavlaku, so, biber i limunov sok. Oprati salatu, list po list, i ostaviti da se ocedi. Oljuštiti narandžu i iseći je na tanke kolutove. Oprati grožđe i dobro ga ocediti. Oguliti bananu i iseći je na kolutiće. Sve voće i listove salate staviti u posudu u kojoj je sos i blagim pokretima promešati. Posuti po površini izmrvljenim žumancetom i grančicama peršuna.

Salatu služiti odmah (ne sme da stoji).



SALATA OD AVOKADA S JABUKAMA

 za 6 osoba

Sastojci:

2 veća **avokada**

2 veće **jabuke**

400 g **kisele pavlake**

1 kašičica **žutog šećera**

4 kašike **limunovog soka**

1 **zelena salata**

Način pripreme:

Oguliti avokado i jabuke, izvaditi koštice, i voće iseći na sitnije kockice. Staviti u dublju posudu, dodati ostale sastojke i sve dobro izmešati. U manje listove zelene salate staviti po jednu punu kašiku voća i servirati u velikom plitkom tanjiru.

PIKANTNA SALATA OD AVOKADA

 za 4 osobe

Sastojci:

- 2 **avokada**
- 2 **kisela krastavca** srednje veličine
- 2 male glavice **crnog luka**
- so i biber** po želji
- 2 kašike **ulja**
- 1 kašika **limunovog soka**
- 2 sitno iseckana čena **belog luka**
- 1 puna kašika sitno iseckane **nane**
- 2 čaše **jogurta**

Način pripreme:

Preseći avokada, izvaditi koštice i plod. Iseckati na kockice avokada i krastavce i dodati sitno iseckan crni luk. Staviti sve u činiju za salatu u kojoj će se služiti. Dodati so, biber, ulje i limunov sok, i dobro izmešati. U drugoj posudi pomešati beli luk, nanu i jogurt, i time preliti salatu. Ostaviti u frižideru oko jedan sat da se ohladi.

Može se služiti kao predjelo ili kao dodatak glavnom jelu.

SALATA OD AVOKADA S *THINOM* (tahinijem)

 za 4 osobe

Sastojci:


- 2 **avokada** srednje veličine
- 4 kašika **thine** (tahinija)
- 6 kašika mlake **vode**
- 4–5 kašika **limunovog soka**
- 6 čenova propasiranog ili sitno iseckanog **belog luka**
- 1 kašičica **sol**
- malo **bibera**
- 1 vezica sitno iseckanog **peršunovog lista**
- desetak **crnih maslina**

Način pripreme:

Odstraniti koštice iz avokada, kašikom izvaditi plod i dobro ga izgnječiti viljuškom. Dodati *thinu* (tahini, namaz od susama) limunov sok, vodu, beli luk, so i biber. Dobro izmešati varjačom ili mikserom da smesa dobije svetliju boju. Izručiti u plitak tanjir, posuti peršunom i maslinama.

Može se služiti i kao predjelo.

SALATA OD AVOKADA S JAJIMA

 za 4 osobe

Sastojci:

- 2 **avokada** srednje veličine
- 4 tvrdo kuvana **jaja**
- 1 glavica sitno iseckanog **crnog luka**
- 4 kašike **majoneza**
- 1 kašičica **sol**
- 1 kašičica **bibera**

Način pripreme:

Izvaditi plod iz avokada, oljuštiti jaja i viljuškom izgnječiti jaja i avokado. Dodati luk, majonez, so i biber, i dobro izmešati varjačom dok se masa ne izjednači. Servirati u plitkom tanjiru i ukasiti salatu kolutovima svežeg paradajza.

Može se služiti i kao predjelo.

SALATA OD AVOKADA S MLADIM SIROM

 za 4 osobe

Sastojci:

- 2 **avokada** srednje veličine
- 500 g **mladog kravljeg sira**
- 1 glavica sitno iseckanog **crnog luka**
- 2 kašike **limunovog soka**
- 1 kašičica **sol**
- ½ kašičice **bibera**
- 2 kašike sitno iseckanog **peršunovog lista**

Način pripreme:

Odstraniti koštice iz avokada, kašikom izvaditi plod. Dodati sir i viljuškom dobro izgnječiti. U tu smesu dodati crni luk, limunov sok, so i biber. Dobro izmešati varjačom dok se smesa ne izjednači. Izručiti salatu u plitak tanjir i ukasiti je peršunom. Služiti hladno.

Može se služiti kao predjelo ili lagana večera.

SALATA OD PIRINČA S VOĆEM

 za 6 osoba

Sastojci:

Sos:

1 kašičica **senfa**

6 kašika **ulja**

2 kašike **vinskog sirćeta**

1 kašičica **šećera**

so i biber

Salata:

1 ½ čaša duguljastog **pirinča**

1 **zelena paprika** (bez semenki)

1 srednje tvrda **jabuka** (oguljena)

100 g **šampinjona**

50 g **badema** (bez opne)

100 g **suvog voća** (suvo grožđe, urme i kajsije)

Način pripreme:

Staviti sav materijal za sos u teglicu, poklopiti je i mućkati jedan minut. U slanoj vodi kuvati pirinač dok ne omekša. Zatim ga procediti, isprati i ponovo procediti. Staviti pirinač u činiju za salatu, dodati sos, promešati i ostaviti da se dobro ohladi. Papriku, jabuku i pečurke oprati i osušiti. Sitno iseckati papriku i jabuku, a pečurke iseći na tanke kriške. Iseckati urme i kajsije. Sve (sem badema) staviti u činiju s pirinčem, dobro izmešati i ostaviti u frižideru da se dobro ohladi. Pre služenja posuti bademom.

Može se služiti i kao predjelo.



SALATA OD SVEŽIH KRSTAVACA

 za 4 osobe

Sastojci:

½ kg **mladog kravljeg sira**

2–3 **krastavca** srednje veličine

veza **mladog luka**

250 g **kisele pavlake**

2 kašike **limunovog soka**

½ kašičice **sol**

2 kašike iseckanog **peršuna**

Način pripreme:

Krastavce i crni luk sitno iseckati. Dodati sir, pavlaku, so i peršun, i sve dobro izmešati. Izručiti u činiju u kojoj će se služiti i ostaviti u frižideru do služenja.

Može se služiti kao predjelo ili kao lagana večera.

SALATA OD PLAVOG PATLIDŽANA S POVRĆEM

 za 4 osobe

Sastojci:

1 kg plavog **patlidžana**
 3–4 kašike **limunovog soka**
 2 **paradajza** iseckana na kockice (bez opne)
 1 **zelena paprika** iseckana na kockice
 pola struka **mladog crnog luka**, sitno iseckanog
 3–4 čena pasiranog ili veoma sitno iseckanog
belog luka
 1 vezica iseckanog **peršunovog lista**
 1 kašičica **sol**
 2 kašike **maslinovog ulja** (prema ukusu,
 može i običnog)
 malo **bibera**

Način pripreme:

Dobro ispeći patlidžane, oguliti ih i odstraniti semenke ukoliko ih ima. Iseckati (krupnije) patlidžane na dasci, staviti u činiju u kojoj će se služiti i preliter ih limunovim sokom. Ostaviti da odstoji oko pola sata. Dodati paradajz, papriku, crni i beli luk, peršun, so, ulje i biber, i sve dobro izmešati.

Služiti hladno.

SALATA OD PLAVOG PATLIDŽANA S THINOM (tahinijem)

 za 4 osobe

Sastojci:

1 kg plavog **patlidžana**
 3–4 kašike **limunovog soka**
 ½ čaše pripremljene **thine**
 3–4 čena pasiranog ili veoma sitno iseckanog
belog luka
 1 vezica iseckanog **peršunovog lista**
 1 kašičica **sol**
 2 kašike **maslinovog ulja** (prema ukusu,
 može i običnog)
 malo **bibera**

Način pripreme:

Priprema se na isti način, sa istim materijalom, kao prethodna salata, samo što se umesto paradajza, paprike i crnog luka dodaje ½ čaše pripremljene *thine* (vidi *thina*, odeljak *Hladna i topla predjela*).

SALATA OD PLAVOG PATLIDŽANA S MAJONEZOM



za 4 osobe

Sastojci:

1 kg plavog **patlidžana**
 3–4 kašike **limunovog soka**
 5 kašika **majoneza**
 2–3 struka **mladog crnog luka**, iseckanog
 1 vezica iseckanog **peršunovog lista**
 1 kašičica **sol**
 2 kašike **maslinovog ulja** (prema ukusu, može i običnog)
 malo **bibera**

Način pripreme:

I ova salata se priprema na isti način kao prethodne dve salate, s tim što se umesto *thine* (namaza od susama) stavlja 5 kašika majoneza, a beli luk se zamenjuje s 2–3 struka mladog (iseckanog) crnog luka.

Ove salate služe se kao predjela.

SALATA OD PLAVOG PATLIDŽANA S JAJIMA



za 4 osobe

Sastojci:

½ kg plavog **patlidžana**
 4 tvrdo kuvana **jaja**
 4 čena sitno iseckanog **belog luka**
 250 g **kisele pavlake**
 2 kašike **limunovog soka**
 ½ kašičice **sol**
 1 kašika iseckane **mirođije**

Način pripreme:

Ispečeni patlidžan oguliti, odstraniti semenke i ostaviti ga da se ocedi. Iseckati jaja i patlidžan, dodati beli luk, pavlaku, limunov sok, so i mirođiju pa sve dobro izmešati. Servirati svakom zasebno i ukasiti većim kolutom svežeg paradajza.

VOĆNA SALATA S JAPANSKOM JABUKOM

 za 4 osobe

Sastojci:

- 3 **japanske jabuke**
- 2 **narandže**
- 2 **jabuke** po izboru (u zavisnosti od ukusa)
- 3 male **banane**
- 2–3 kašike **suvog grožđa**
- 1 kašika **ruma**
- 1 kesica **vanile**
- ½ čaše **soka od narandže**
- 2–3 kašike **limunovog soka**
- 1 kašika seckane sveže **nane**

Način pripreme:

Oguliti japanske jabuke, narandže, jabuke i banane. Japanske jabuke i banane iseći na tanke kolutove, a jabuke na kockice. Narandže izdvojiti na kriške pa svaku krišku iseći na 3–4 dela. Staviti iseckano voće u duboku činiju, dodati suvo grožđe, rum, vanilu, narandžin i limunov sok. Dobro promešati i ostaviti u frižideru oko jedan sat da se ohladi.

Servirati u širokim čašama s dugim drškama (po mogućnosti). Po površini salate staviti malo seckane nane. Ova salata je pogodna za letnje dane i ide uz hladno pečenje ili sir.

SALATA OD ŠARGAREPE SA SUVIM GROŽĐEM

 za 4 osobe

Sastojci:

- ½ kg mlade **šargarepe**
- ¼ čaše rendanog **rena**
- ½ čaše **soka od narandže**
- sok od 1 malog **limuna**
- 100 g **suvog grožđa**
- malo **sol**
- ½ kašičice **šećera**

Način pripreme:

Izrendati šargarepu i ren na najsitnije, dodati ostale sastojke, izmešati i staviti u frižider 2–3 sata pre služenja.

Ukrasiti kandiranim voćem.

ZELENA SALATA S NARANDŽAMA

 za 4 osobe

Sastojci:

- 1 glavica **zelene salate**
- 2 **narandže**

Preliv za salatu:


- ½ čaše **vode**
- ⅓ čaše **soka od narandže**
- 1 kašika **ulja**
- 1 ravna kašika **šećera**
- 1 kašika **kokosovog brašna**
- malo **sol**
- malo **bibera**

Način pripreme:

Dobro oprati salatu, osušiti i iseći na tanke rezance. Narandže oljuštiti, podeliti na kriške i odstraniti im opne. Poređati salatu i narandže u dublju činiju u kojoj će se služiti.

Dobro izmešati sve sastojke pa preliati salatu. Služiti sveže.

PILEĆA SALATA SA ANANASOM

 za 6–8 osoba

Sastojci:

- 125 g **pirinča**
- 125 g mladog kuvanog **kukuruza**
- 1 **celer** s listovima srednje veličine
- 1 pečeno hladno **pile** (očišćeno od kostiju)
- 250 g **ananasa** u kolutovima
- 4 mala **paradajza**
- 50 g **crnih maslina**
- 3 kašike **ulja**
- 1 kašika **limunovog soka**
- ½ kašičice **sol**
- ½ kašičice **bibera**
- 2 tvrdo kuvana **jaja**
- 1 manja **zelena salata**

Način pripreme:

Skuvati pirinač u slanoj vodi. Procediti ga, isprati i opet ga procediti. Staviti pirinač u dublju činiju i dodati kukuruz. Celer i meso iseckati na kockice, a listove celera odvojiti od drščica pa ih sitno iseckati. Preseći napola tri koluta ananasa, a ostatak iseckati; paradajz i jaja iseći na četvrtine i sve staviti u činiju s pirinčem. Zatim dodati masline, ulje, limunov sok, so i biber. Sve dobro izmešati. Oprati zelenu salatu i dobro je osušiti od vode. Obložiti veliku i duboku činiju listovima zelene salate, a preko njih izručiti smesu.

Služiti sveže (ne sme dugo da stoji) uz jelo ili kao predjelo.

BELEŠKE:

JELA 5 MESOM I BEZ
MESA

BAMIJE S PARADAJZOM

 za 4 osobe

Sastojci:

600 g **bamije** (što sitnijih)
 5–6 čenova sitno iseckanog **belog luka**
 50 g **biljnog margarina**
 4 **paradajza** srednje veličine
 1 vezica sitno iseckane **mirođije**
 1 kašičica **sol**
 ½ kašičice **šećera**
 malo **bibera**
 1 ½ čaša **vode** (prema potrebi, dodati još)
 2–3 kašike **safta od nekog pečenja** (onda smanjiti količinu margarina)

Način pripreme:

Oštrim nožem odstraniti „kapice“ (celu gornju površinu) sa bamija. Dobro ih oprati i osušiti platnenim ubrusom. Rastopiti margarin i u njemu, na slaboj vatri, pržiti bamije oko 20 minuta uz stalno mešanje varjačom. Dodati beli luk, propržiti ga malo. Na kraju dodati sve sastojke sem mirođije, promešati, poklopiti i kuvati na slaboj vatri oko jedan sat uz povremeno mešanje. Kada bamije upiju skoro svu tečnost, dodati mirođiju, promešati i kuvati još 5–6 minuta.

Služiti toplo uz bilo koje meso (nije obavezno).

ČUFTE OD SPANAĆA SA SIROM

 za 4 osobe

Sastojci:

1 kg **spanaća**
 200 g **tvrdog punomasnog sira**
 malo **sol**
 ½ kašičice **bibera**
 2 **jaja**
 1 kašičica **kukuruznog brašna**
brašno prema potrebi
ulje za prženje

Način pripreme:

Obaren spanać dobro ocediti i iseckati na dasci. U dublji sud staviti spanać, izrendani sir, so, biber, jaja i kukuruzno brašno pa sve dobro izmešati. Praviti loptice, valjati ih u brašno i pržiti u toplom ulju.

Mogu se jesti tople i hladne.

ĆUFTE U SOSU OD NARANDŽE

 za 4 osobe

Sastojci:

½ kg mlevenog ćurećeg mesa
1 kriška **hleba**, natopljena vodom pa ocedena
1 **jaje**
1 kašika narendanog **rena**
1 veća izrendana **šargarepa**
½ kašičice **bibera**
so prema potrebi
ulje za prženje

Sos:

½ čaše **džema od narandže** (može i džem od kajsije)
1 veći čen propasiranog **belog luka**
2 kašike **limunovog soka**
¼ čaše **sojinog sosa**
¼ čaše **vode**

Način pripreme:

Napraviti ćufte od datog materijala i pržiti ih na ulju sa obe strane. U plićoj i većoj šerpi izmešati sastojke za sos. Poređati pržene ćufte preko toga i poklopiti. Kuvati na slaboj vatri 30–40 minuta, dok ćufte ne upiju sav saft.

Servirati toplo uz povrće po izboru i zelenu salatu.

ĆUFTE OD PRAZILUKA S MESOM

 za 6 osoba

Sastojci:

2 kg **praziluka**
½ kg **telećeg** ili **junećeg** mlevenog **mesa**
1 ravna kašika **sol**i
1 ravna kašičica **bibera**
4 **jaja**
ulje za prženje
1-1 ½ čaša **maces brašna** (može se koristiti i obično brašno)

Način pripreme:

Iseći praziluk na krupne komade i kuvati ga u slanoj vodi dok ne omekša. Dobro ocediti praziluk i sitno ga iseckati na dasci. U dublji sud staviti praziluk, meso, so, biber i jaja. Dobro izmešati sve sastojke, praviti ćufte i valjati ih u *maces* brašno. Pržiti u toplom ulju. Pržene stavljati na papirnati ubrus da upiju višak masnoće.

Služiti tople.

ĆUFTE U SOSU OD *THINE* (tahinija)

 za 4 osobe

Sastojci:

½ kg mlevenog **junećeg mesa**

1 vezica seckanog **peršuna**

2 **jaja**

3 kašike **prezli**

1 glavica rendanog **crnog luka**

1 kašičica **slatke aleve paprike**

ljuta aleva paprika, prema ukusu

1 **kocka za supu**

1 kašičica **sol**

½ kašičice **bibera**

ulje za prženje

2 čaše pripremljene **thine** (tahinija)

Način pripreme:

Od datih sastojaka napraviti ćufte srednje veličine. Pržiti ih na ulju sa obe strane dok ne porumene. Pržene ćufte poređati u plitku i široku šerpu. Preliti ih sosom od *thine* (namaz od susama, vidi recept za pravljenje *thine – Hladna i topla predjela*), poklopiti i kuvati na slaboj vatri 5–6 minuta dok ćufte ne upiju *thinu* (tahini).

Služiti toplo uz pirinač i salatu po želji.

GRAŠAK S CELEROM

 za 4 osobe

Sastojci:

600–700 g **graška**

2 glavice **crnog luka**

4–5 čenova **belog luka**

4 kašike **maslinovog ulja** (može i običnog)

1 **celer** s listovima

1 ravna kašika **sol**

1 kašičica **šećera**

½ kašičice **aleve paprike**

2 čaše **vode**, dodati još prema potrebi

Način pripreme:

Iseckati crni i beli luk i ispržiti na ulju. Dodati iseckan celer pa i njega propržiti. Dodati grašak, so, šećer, alevu papriku i vodu. Promešati, poklopiti i kuvati na slaboj vatri dok grašak ne omekša. Pred kraj dodati iseckan celerov list i kuvati još nekoliko minuta.

Služiti kao prilog uz ribu ili meso sa salatam od paradajza.

HAMIN-ŠOLET

 za 6 osoba

Sastojci:

2 čaše **pasulja**

1 kg **junećeg mesa**

1 velika glavica iseckanog **crnog luka**

3–4 čena **belog luka**

1 kašika **aleve paprike** + malo **ljute paprike**,
prema ukusu

1 ravna kašika **šećera**

1 ravna kašika **soli**

10 čaša **vode** (ako zatreba, dodati još, zavisi
od vrste pasulja)

$\frac{1}{2}$ kg **krompira**

$\frac{1}{2}$ čaše **pšenice**

6–7 kašika **ulja**

Način pripreme:

Opran pasulj staviti u veliku, duboku šerpu. Meso oprano i isečeno na komade položiti preko pasulja. Dodati crni i beli luk, ostale začine, ulje i vodu. Oprati krompir s korom i staviti ga odozgo. Prebranu i opranu pšenicu staviti u belu platnenu vrećicu, povezati je (da se zrna ne raspu) i položiti između krompira. Staviti na jaču vatru i kada provri, smanjiti vatru do minimuma.

Prekriti šerpu masnim papirom, a preko njega staviti čist peškir i poklopac. Kuvati 25–30 sati na najslabijoj vatri. Služiti toplo (*hamin*, hebr. toplo).

Može se dodati kost za supu, što umnogome poboljšava ukus.



JAGNJEĆE KRMENADLE S PEČURKAMA



za 6 osoba

Sastojci:

- 1 kg **jagnjećih krmenadli**
- 1 kg **krompira**
- 1 velika glavica **crnog luka**
- 4–5 kašika **ulja**
- 3 ravne kašike **brašna**
- 1 ravna kašika **slatke alevne paprike**
- 2 kašike žutog **šećera**
- 1 ½ čaša **vode**
- 2 **teleća bubrega**
- 10 većih **šampinjona**
- so** prema potrebi
- 1 vezica **peršunovog lista**

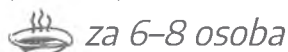
Način pripreme:

Oprane krmenadle posoliti i položiti ih na papirnati ubrus da se sasvim ocede od vode. Staviti ulje u tiganj i na jakoj vatri propržiti krmenadle sa obe strane, da porumene. Zatim ih poređati u pleh u kojem će se peći. Luk iseći na deblje kolutove i pržiti ga u ostatku ulja. Kada požuti, dodati brašno i malo ga upržiti, koliko da promeni boju. Smanjiti vatru, dodati alevu papriku i šećer i, uz stalno mešanje varjačom, pržiti jedan minut. Dodati vodu, promešati i kada provri, skinuti sa vatre. Bubrege iseći na režnjeve pa ređati preko krmenadli i malo posoliti. Zatim, na isti način, ređati krompir i pečurke.

Na kraju preliteri sosom i peći na 200 °C dva do dva i po sata.

Izvaditi iz rerne i posuti iseckanim peršunom. Služiti toplo uz salatu od kiselog kupusa.

JAGNJETINA S KAJSIJAMA



za 6–8 osoba

Sastojci:


- 1 **jagnjeći but**, oko 2 kg
- so** prema potrebi
- 1 ravna kašika **alevne paprike**
- 2–3 kašike **ulja**
- 300–350 g **kompota od kajsija**
- ¾ čaše **žutog šećera**
- ½ čaše **sirćeta**
- 1 mala vezica sitno iseckane **nane**

Način pripreme:

Oprati but, posoliti ga i ostaviti da se dobro ocedi. Meso premazati alevom paprikom i staviti ga u pleh podmazan uljem. Peći na temperaturi od 250 °C oko jedan sat. U toku pečenja meso okretati i prskati ga mešavinom sirćeta i nane. Kajsije propasirati, dodati šećer i tečnost od kompota, promešati i time preliteri meso. Nastaviti s pečenjem sve dok meso ne omekša i ne upije tečnost (još oko jedan sat).

Servirati uz mladi grašak i pirinač. Meso pripremljeno na ovaj način može se služiti i hladno. U tom slučaju, treba ga držati u frižideru nekoliko sati.

JAGNJEĆE KRMENADLE NA GOLDIN NAČIN

 za 4 osobe

Sastojci:

8 **jagnječih krmenadli**

so prema potrebi

1 kašika **aleve paprike** (prema ukusu može i ljuta)

3 kašike **biljnog margarina**

1 manji **celer** s listovima

1 glavica **crnog luka**

$\frac{1}{2}$ **kocke pileće supe** (rastvoriti u čaši vode)

1 kašika **brašna**

Način pripreme:

Oprane krmenadle posoliti i umakati u alevu papriku. U tiganju rastopiti margarin i u njemu pržiti krmenadle, na jakoj vatri, dok ne porumene. Staviti ih u drugi sud i poklopiti. Crni luk, celer i listove celera sitno iseckati i pržiti u istom tiganju u kojem je ostatak margarina. Kada povrće omekša, staviti ga u pleh, preko njega poređati krmenadle i prekriti folijom.

Peći 30–40 minuta na umerenoj temperaturi. Izvaditi iz rerne i preliti brašnom rastvorenim u supi. Peći još 10–15 minuta.

Služiti uz bareno povrće (grašak, boranija, šargarepa, karfiol).

Jelo je dobilo naziv po Goldi Meir, četvrtoj premijerki Izraela (1959–1974).

JUNETINA S MASLINAMA

 za 4 osobe

Sastojci:

500 g **junećeg mesa** (bez kostiju)

350 g oguljenog i sitno iseckanog **paradajza**

1 glavica sitno iseckanog **crnog luka**

1 čen sitno iseckanog **belog luka**

3 kašike **ulja**

$\frac{3}{4}$ čaše **belog suvog vina**

1 $\frac{1}{2}$ čaša **vode**

$\frac{1}{2}$ **kocke za supu**

malo **solí i bibera**

250 g sitnih glavica **crnog luka**

200 g **juneće kobasice**, isečene na kolutove

50 g **zelenih maslina** bez koštica

Način pripreme:

Oprano meso iseći na kockice veličine 2 $\frac{1}{2}$ cm. Zagrejati u tiganju 2 kašike ulja i u njemu ispržiti crni i beli luk. Dodati meso pa i njega malo propržiti. Dodati vino, pojačati vatru i kuvati dok ne ispari polovina tečnosti. Dodati iseckan paradajz, vodu i $\frac{1}{2}$ kocke za supu. Promešati, poklopiti i kuvati na slaboj vatri oko jedan sat. U međuvremenu, u ostatku ulja, ispržiti cele glavice crnog luka dok ne požute, uz stalno mešanje. Tako pripremljenom mesu dodati luk, kobasice i masline, sve dobro promešati i poklopiti. Kuvati još 15–20 minuta na slaboj vatri.

Služiti toplo uz pirinač ili pečeni krompir u ljusci, sa zelenom salatam.

KNEDLE OD *MACES* BRAŠNA

 za 6 osoba

Sastojci:

2 **jaja**
 2 kašike **ulja**
 4 kašike **vode**
 malo **sol** i **bibera**
 1 **pileća jetra**
 1 kašičica sitno iseckanog **peršunovog lista**
macés brašno, 4–5 kašika

Način pripreme:

Penasto umutiti belanca, dodati žumanca pa i njih mutiti nekoliko minuta. Dodati ulje, vodu, so, biber i rendanu ili viljuškom izgnječenu jetru. Izmešati dobro i na kraju dodati peršun i *macés* brašno prema potrebi (smesa treba da je malo žitka), izmešati dobro i ostaviti da odstoji jedan sat. Smesa će se u međuvremenu malo zgusnuti. Malom kašičicom uzimati deo smese, oblikovati kuglice i stavljati ih u supu koja vri. Kuvati na slaboj vatri nekoliko minuta.

KARFIOL SA SUSAMOM

 za 4 osobe

Sastojci:

800 g **karfiola**
 4 kašike **susama**
 1 kašičica **sol**
 2 kašičice **sirćeta**
 50 g putera (ili **biljnog margarina**)

Način pripreme:

Staviti u lonac 2 litre vode, so i sirće. Kada voda provri, spustiti karfiol odvojen u cvetove i kuvati na umerenoj vatri oko 10 minuta. Procediti vodu i ostaviti da malo odstoji. U tiganju pržiti susam (na suvo) i stalno ga mešati varjačom dok ne požuti. Poređati karfiol u vatrostalni sud, prelići ga rastopljenim puterom (ili biljnim margarinom) i pečenim susamom. Poklopiti i držati u slabo zagrejanom rerni do služenja. Servirati uz kriške manga, breskve ili kajsije kao predjelo, laganu večeru ili kao priloga uz bilo koje meso.

KUVANA ŠARGAREPA S MEDOM

 za 4 osobe

Sastojci:

600 g **šargarepe**
 1 kašika **biljnog margarina**
 2 kašike **šećera**
 1 kašika **meda**
 2 **narandže**
 ½ čaše **vode**
 1 kašičica **gustina**
 malo **soli**

Način pripreme:

Očišćenu i opranu šargarepu iseći na kolutove ili uzdužno, u obliku širih rezanaca. Staviti šećer u tiganj i pržiti ga uz neprekidno mešanje varjačom dok ne dobije tamnožutu boju (kao karamel). Skinuti sa vatre, dodati med i mešati dok se med ne istopi. Dodati margarin, sok od dve narandže, so i vodu. Promešati i vratiti na vatru; spustiti pripremljenu šargarepu, poklopiti i kuvati na slaboj vatri dok šargarepa ne omekša. Dodati izrendanu koru od jedne narandže (prethodno dobro oprati toplom vodom) i gustin rastvoren u malo vode. Promešati i kuvati još 1–2 minuta. Može se dodati desetak suvih šljiva (prethodno potopljenih u mlakoj vodi), što poboljšava ukus.

Služiti toplo.



KOKOŠKA NA IRAČKI NAČIN

 za 6–8 osoba

Sastojci:

1 **kokoška** srednje veličine
 1 velika glavica sitno iseckanog **crnog luka**
 2–3 **pileće jetre** ili jedne **pileće grudi**
 3 kašike **pirinča**
 2–3 kašike **ulja**
 2 kašike **paradajz-pirea**
 1 ravna kašika **sol**
 ½ kašičice **kumina**

Sos:

1 manja glavica sitno iseckanog **crnog luka**
 ½ čaše paradajz-pirea
 ½ kašičice **sol**
 ½ kašičice **bibera**
 2 čaše **pirinča**

Način pripreme:

Pržiti crni luk na ulju dok ne požuti, zatim dodati iseckanu jetru ili iseckano belo meso. Nastaviti s prženjem oko 10 minuta uz povremeno mešanje i skinuti sa vatre. Obariti pirinač u slanoj vodi oko 10 minuta, procediti ga, isprati u hladnoj vodi i opet ga procediti. Dodati pirinač u luk s jetrom, zatim dodati pire od paradajza, so i kumin. Izmešati dobro i tim nadevom puniti kokošku. Zašiti otvor da fil ne ispadne prilikom kuvanja.

U dublju i veću šerpu staviti sastojke za sos, izuzev pirinča, promešati ih da se sjedine pa staviti punjenu kokošku. Preliti vodom do polovine nivoa kokoške, poklopiti i kuvati na najslabijoj vatri 2–2 ½ sata. Na kraju dodati pirinač, promešati, poklopiti i nastaviti s kuvanjem dok pirinač sasvim ne omekša.

Služiti toplo, uz kisele krastavce ili mešanu turšiju.

LEVIVOT – LATKES (male pljeskavice od krompira)

 za 4 osobe

Sastojci:

5–6 **krompira** srednje veličine
 1 mala glavica rendanog **crnog luka**
 1 ravna kašika **sol**
 1 **jaje**
 3 kašike **brašna** ili **prezli**
 ½ kašičice **praška za pecivo**
 malo **bibera**
ulje za duboko prženje

Način pripreme:

Skuvati krompir u slanoj vodi. Ocediti vodu i dok je krompir topao propasirati ga na presi. Staviti krompir u dublju činiju i ostaviti da se sasvim ohladi. Dodati brašno, dobro izmešati, zatim dodati crni luk, so, jaje, prašak za pecivo i biber. Sve dobro izmešati dok se smesa potpuno ne izjednači. Uzimati kašikom i polako spuštati u toplo ulje i pržiti sa obe strane. Prženi *levivot* stavljati na papirnati ubrus da se ocedi višak masnoće.

Služiti toplo.

PASULJ S JAJIMA KUVANIM NA SEFARDSKI NAČIN

 za 6 osoba

Sastojci:

2 čaše **pasulja**

1-2 **kosti za supu**

5-6 kašika **ulja**

2 glavice sitno iseckanog **crnog luka**

6 tvrdo kuvanih **jaja**

1 kg **junećeg mesa** s kostima

1 ravna kašika **sol**i

1 ravna kašika **aleve paprike**

1 kašičica **ljute aleve paprike**

1 veća vezica sitno iseckanog **peršunovog lista**

voda prema potrebi

Način pripreme:

Opran pasulj prelići vrelom vodom pa kuvati 15-20 minuta na jačoj vatri. Procediti pasulj, naliti ga ponovo toplom vodom i nastaviti kuvanje. U većoj šerpi ispržiti luk na ulju, dodati pasulj s vodom i kosti za supu. Zasebno kuvati jaja, oljuštiti ih pa i njih staviti u šerpu, poklopiti i kuvati na najslabijoj vatri.

Kada je pasulj napola skuvan, dodati meso isečeno na komade i nastaviti s kuvanjem. Nakon 9-10 sati kuvanja dodati so, alevu papriku i peršun, i kuvati još jedan sat. Po potrebi dodavati toplu vodu. Gotov pasulj treba da je gust, s malo tečnosti. Služiti uz kiseli kupus, turšiju ili barenu papriku.



PEČENO PILE SA ŠLJIVAMA I BADEMOM

 za 4 osobe

Sastojci:

- 1 **pile** srednje veličine
- 1 ravna kašika **sol**i
- 1 ravna kašika **slatke aleve paprike**
- ½ kašičice **ljute aleve paprike**
- 100 g **badema**
- 250 g svežih **šljiva**
- 70 g **biljnog margarina**
- 1 manja glavica sitno iseckanog **crnog luka**
- 1 puna kašika **gustina**
- 3 kašike **vode**
- 2 kašike **konjaka**
- malo **cimeta** (nije obavezno)

Način pripreme:

Oprano pile iseći na odgovarajuće komade. Izmešati so, slatku i ljutu alevu papriku, i u to umakati komade mesa. U dublji, uljem podmazan pleh poređati komade mesa i peći na temperaturi od 250 °C oko jedan sat, dok meso ne omekša. U međuvremenu pripremiti badem i ostalo. Obariti badem (oko ½ minuta) koliko da se skine opna, prepoloviti ga i pržiti (bez ulja) uz stalno mešanje varjačom dok ne požuti (badem se može peći i u rerni na 150 °C).

Oprati šljive, izvaditi im koštice i svaku iseći na četvrtine. U plićoj šerpi ispržiti luk na margarinu da požuti. Dodati šljive, poklopiti i dinstati na tihoj vatri 4–5 minuta uz povremeno mešanje. Izmešati gustin s vodom, pojačati vatru i dodati šerpu sa šljivama i lukom, uz brzo mešanje varjačom. Kuvati dok ne provri. Skloniti sa vatre, dodati konjak, badem i cimet i dobro promešati.

Izvaditi pleh iz rerne i preliteri meso sosom od šljiva. Isključiti rernu i vratiti meso da se istišti još 10–15 minuta. Servirati toplo uz pirinač, bareni krompir i zelenu salatu.

PILEĆE GRUDI U SAFTU OD *THINE* (tahinija)

 za 4 osobe

Sastojci:

1 kg **pilećih grudi** (belo meso)
 1 glavica **crnog luka**
 1/3 čaše **ulja**
 1 vezica iseckanog **peršuna**
 1/2 kašičice **sol**
 malo **bibera**
 1 1/2 čaša pripremljene **thine** (namaza od susama)

Način pripreme:

Iseckati crni luk i malo ga propržiti, dodati meso isečeno na kocke i nastaviti prženje dok meso ne omekša. Dodati peršun, so i biber pa sve dobro izmešati. Podmazati uljem dublji pleh, staviti začinjeno meso i prelići ga *thinom* (videti *thina*, *Hladna i topla predjela*). Peći na umerenoj vatri 30–40 minuta. Služiti toplo uz šareni pirinač (s povrćem, videti recept pri kraju ovog odeljka) i zelenu salatu.

Služiti toplo.

PILEĆE GRUDI NA SEFARDSKI NAČIN

 za 4 osobe

Sastojci:

belo meso od 4 veća pileta
 1 velika glavica sitno iseckanog **crnog luka**
 50 g **biljnog margarina**
 2 velika **nara** ili 2 čaše **grožđa**
 1 čaša **belog vina**
 3/4 čaše **vode**
so prema potrebi
 1 kašičica **bibera**

Način pripreme:

Pažljivo odstraniti kosti i hrskavicu sa pilećih grudi (kožu ostaviti). Rastopiti biljni margarin u široj šerpi i u njemu pržiti meso 4–5 minuta. Izvaditi meso i ostaviti ga na stranu. U preostalom margarinu pržiti luk na slaboj vatri dok ne požuti. Dodati plod nara (zrna), vino i vodu, vratiti meso u šerpu, posoliti i pobiberiti. Poklopiti, pojačati vatru, a kada jelo provri, smanjiti vatru i kuvati još 15–20 minuta. Skinuti poklopac sa šerpe i kuvati još desetak minuta dok meso ne omekša i dok polovina tečnosti ne ispari.

Staviti meso u zagrejani tanjir, u kome će se služiti, prelići ga procedenim saftom i servirati uz pečeni ili bareni krompir. Služiti toplo.

PILEĆA KRILA U KISELO-SLATKOM SOSU

 za 4 osobe

Sastojci:

10–12 **pilećih krila**

2 kašike **meda**

1 kašika sveže nastruganog **đumbira** (hebr. *zangvil*)

4 kašike **ulja**

malo **soli**

½ kašičice **bibera**

2 manje glavice **crnog luka**

3–4 koluta **ananasa** (može iz konzerve)

½ kašičice **limunovog soka**

½ čaše **soka od ananasa**

1 kašika **konjaka**

Način pripreme:

U dublju činiju staviti med, nastrugani đumbir, 2 kašike ulja, so i biber i promešati. Staviti pileća krila u sos, poklopiti i ostaviti preko noći u frižideru. Izvaditi krila iz sosa, dobro ih ocediti i ispržiti u preostalom ulju. Dodati sitno iseckan luk, ananas iseckan na kocke i dinstati nekoliko minuta. Na kraju dodati sos u kojem su bila krila, limunov sok, sok od ananasa i konjak.

Poklopiti i kuvati na slaboj vatri oko 15 minuta. Služiti toplo uz pirinač, mladi grašak, boraniju, karfiol ili krompir-pire.

PILE PUNJENO PEČURKAMA

 za 4 osobe

Sastojci:

1 **pile**

1 glavica **crnog luka**

150 g **pečuraka**

2 kašike **ulja**

2 **jaja**

3 čena sitno iseckanog **belog luka**

½ kašičice **soli**

½ kašičice **bibera**

¼ kašičice nastruganog **muskatnog** (morskog) **oraščića**

1 kašičica **aleve paprike**

2 kriške **hleba**, potopljene u vodi i iscedene

1 ½ čaša **soka od narandže**

100–150 g **mladih krompirića**

Način pripreme:

Iseckati sitno crni luk, pečurke na kolutiće pa skupa ispržiti na ulju. Kada se ohladi, dodati žumanca, umućena belanca i ostalo, izuzev soka od narandže, pa sve dobro izmešati. Pažljivo podići kožu sa površine pileta i potkožni prostor ravnomerno puniti filom. Unutrašnjost pileta puniti mladim krompirićima. Ušiti pile, premazati ga uljem i staviti u dublji pleh u kojem je sok od narandže. Peći na temperaturi od 250 °C oko jedan sat i povremeno ga okretati.

Pre služenja izvaditi konce, iseći na komade i služiti uz zelenu salatu.

PILETINA S BRESKVAMA

 za 6 osoba

Sastojci:

- 6 **pilećih bataka i karabataka**
- 1 kašičica **slatke aleve paprike**
- 1 kašičica **ljute aleve paprike**
- 1 ravna kašika **sol**
- 1 ravna kašičica **belog luka** u prahu
- 30 g **biljnog margarina**
- 1 **šargarepa** srednje veličine
- 1 **celer** s listovima srednje veličine
- 1 vezica **peršunovog lista**
- mala vezica **mirođije**
- 2 čaše **belog suvog vina**
- 1 kg svežih i čvrstih **bresaka**

Način pripreme:

Izmešati začine i so, i u to umakati komade mesa. Podmazati pleh rastopljenim margarinom i poređati meso. Iseći povrće na krupnije komade i miksirati ga oko pola minuta. Preliti meso kašom od povrća i peći 30–40 minuta u rerni zagrejanom na 200 °C. Pečeno meso poređati u veći i dublji tanjir u kojem će se služiti i ostaviti da se ohladi, a povrće koje je ostalo u plehu presuti u šerpu, dodati vino, promešati i staviti na vatru da provri. Kada provri, dodati breskve isečene na kriške. Smanjiti vatru i kuvati 5–6 minuta. Izvaditi breskve iz šerpe i poređati ih oko mesa. Meso i breskve preliti toplim sosom. Služiti toplo uz bareni krompir i zelenu salatu.

PILETINA SA SUVIM GROŽĐEM

 za 8 osoba

Sastojci:

- 2 **pileta** od po 1 kg
- 1 ravna kašika **sol**
- ½ kašičice ljute **aleve paprike**
- 1 kašičica **belog luka** u prahu
- 8 glavica **crnog luka** srednje veličine
- 2 ravne kašike **šećera**
- 3 čaše **suvog grožđa**
- 1 kašičica **sol**
- ½ kašičice **sveže nastruganog đumbira**
- ½ čaše **ulja**
- ¼ čaše **vode**

Način pripreme:

Oprane piliće iseći na odgovarajuće komade. Izmešati so, alevu papriku i beli luk, i u to umakati svaki komad mesa. Crni luk iseći na kriške i pržiti ga u velikoj šerpi na ulju. Kada požuti, dodati šećer i nastaviti prženje uz stalno mešanje, dok ne dobije svetlobraon boju. Smanjiti vatru na minimum, dodati suvo grožđe, so, đumbir (može i u prahu), vodu i meso. Promešati, poklopiti i dinstati oko sat i po vremena.

Povremeno promešati i ako je potrebno, dodavati pomalo tople vode. Kada meso omekša, skinuti poklopac sa šerpe i dinstati dok voda sasvim ne ispari. Servirati toplo uz pirinač i grašak. Piletina se može zameniti mladom jagnjetinom.

PILETINA SA SUSAMOM

 za 6 osoba

Sastojci:

6 **pilećih bataka** i **karabataka**

2 **jaja**

4 kašike **ulja**

2 čaše krupnog **kukuruznog brašna** (griz brašno)

1 čaša **susama**

1 kašičica **belog luka** u prahu

$\frac{1}{2}$ kašičice **bibera**

so prema potrebi

Način pripreme:

Umutiti jaja sa uljem. U drugoj posudi izmešati kukuruzno brašno, susam, beli luk, so i biber. Obložiti pleh folijom. Oprano i dobro ocedeno meso umakati u jaja, zatim u mešavinu kukuruznog brašna sa začinima. Komade mesa slagati u pleh i peći u rerni zagrejanoy na 200 °C, nešto više od jednog sata. Servirati toplo uz prženi krompir i salatu.

Meso pripremljeno na ovaj način može se jesti i hladno, pa je pogodno za izlete.



PUNJENA ĆURKA

 za 6 osoba

Sastojci:


1 mlada **ćurka** od 2 kg
 2 **narandže** srednje veličine
 2 veće **jabuke**
 1 velika glavica **crnog luka**
 1 velika **šargarepa**
so prema potrebi
 6–7 kašika **ulja**

Način pripreme:

Opranu ćurku posoliti spolja i iznutra. Narandže i jabuke dobro oprati i staviti ih cele, s korom, u unutrašnjost ćurke. Dodati crni luk i šargarepu isečene na kolutove. Premazati ćurku uljem i staviti je u zemljani ili tučani sud. Peći na temperaturi od 200 °C oko tri sata. Povremeno, za vreme pečenja, okretati ćurku i ako je potrebno, dodavati pokoju kašiku tople vode. Pre serviranja izvaditi narandže, jer se one ne jedu i služe samo radi arome.

Služiti toplo uz povrće po izboru.

PUNJENI ĆUREĆI VRATOVI

 za 4 osobe

Sastojci:

500 g sitno iseckanog **telećeg mesa**
 3 velike glavice sitno iseckanog **crnog luka**
 2 velike vezice iseckanog **peršunovog lista**
 1 kašičica **bibera**
 1 ravna kašika **sol**
 4 veća **krompira**, kuvana i propasirana
 4 tvrdo kuvana **jaja**
 2–3 (zavisno od veličine) **ćureće kože** sa vrata
 4–5 kašika **ulja**

Način pripreme:

Propržiti meso i luk na ulju koliko da promeni boju. Skinuti sa vatre, dodati peršun, biber, so, krompir i iseckana jaja na kocke. Izmešati sve dobro i time puniti vratove, a krajeve zašiti. Staviti vratove u pliću šerpu, dodati vodu do polovine nivoa vratova, poklopiti i kuvati na slaboj vatri oko dva sata. Izvaditi iz šerpe kuvane vratove i sačekati da se ohlade. Skinuti kožu i baciti, a zatim ih iseći na kolutove u širini od 2 cm.

Servirati hladno u plitkom tanjiru uz zelenu salatu.

PUNJENE TELEĆE GRUDI

 za 6 osoba

Sastojci:

2 kg **telećih grudi**

2 kriške **hleba**

200 g **pileće** ili **teleće jetre**

1 veća glavica **crnog luka**

4–5 kašika **ulja**

2 **jaja**

100 g pečenog **badema**

1 veća vezica **peršuna**

1 kašika **sol**

1 kašičica **bibera**

Način pripreme:

Oprati meso, posoliti ga i ostaviti da se ocedi nekoliko sati ili preko noći. U međuvremenu pripremiti nadev.

Nadev:

Hleb iseći na sitne kocke, peći u tiganju na tihoj vatri, bez ulja, uz neprekidno mešanje da ne zagori. U drugom sudu ispržiti na ulju sitno iseckan luk; kad je gotov, dodati sitno iseckanu jetru pa i nju malo propržiti. Ostaviti da se ohladi, dodati hleb, umućena jaja, badem, peršun, biber i malo soli. Sve dobro izmešati i ostaviti da odstoji petnaestak minuta.

Ovim nadevom napuniti teleće grudi i zašiti ih belim koncem; premazati meso uljem i staviti ga u zemljani ili tučani sud. Peći dva i po do tri sata u rerni zagrejanom na 200 °C uz postepeno smanjivanje temperature na 180–150 °C i povremeno okretanje mesa.

Pre služenja, izvaditi konce, a meso seći na reznjeve. Služiti uz pečeni krompir ili neko bareno povrće.

Ovim nadevom može se puniti pile ili mlada ćurka; postupak je isti.

PLAVI PATLIDŽAN NA SEFARDSKI NAČIN

 za 4 osobe

Sastojci:

4–5 mladih **patlidžana** srednje veličine
 1 kašika **ulja**
 2 čena sitno iseckanog **belog luka**
 2 zrela **paradajza**
 ½ kašičice **soli**
 ½ kašičice **šećera**
 1 velika vezica iseckanog **peršuna**
 ½ čaše **vode**
 4–5 kašika **safta od jagnječeg, telećeg ili pilećeg pečenja**

Način pripreme:


Ispeći plavi patlidžan, oljuštiti ga, odstraniti semenke (ukoliko ih ima), iseckati krupno i ostaviti da odstoji. Beli luk propržiti na ulju, dodati izrendan i proceđen paradajz pa i njega upržiti 2–3 minuta. Dodati patlidžan i ostale sastojke, promešati i poklopiti.

Peći u rerni 30–40 minuta na temperaturi od 200 °C.

Isključiti rernu, skinuti poklopac i ostaviti jelo još desetak minuta da se malo zapeče. Služiti toplo, po želji uz neko pečenje.

Ovo veoma ukusno jelo naziva se i *sena di rejes* – „kraljevsko jelo“ (na ladino jeziku, kojim govore sefardski Jevreji).

PUNJENI PATLIDŽAN U SOSU OD NARA

 za 4 osobe

Sastojci:

15 veoma malih **patlidžana**
 2 glavice sitno iseckanog **crnog luka**
 ½ kg **junećeg** mlevenog **mesa**
so i biber
 1 mala vezica iseckanog **peršunovog lista**
ulje za prženje

Sos:


1 ½ čaša **soka od nara**
 1 kašika **paradajz-pirea**
 malo **cimeta**
 malo **soli**

Način pripreme:

Izrendati crni luk, ostaviti da se ocedi i pržiti ga na ulju. Dodati mleveno meso pa i njega pržiti dok ne omekša. Dodati so, biber i peršun i sve dobro izmešati. Izdubiti patlidžane na ½ cm do kore, vodeći računa da se ne probuše. Puniti ih mlevenim mesom i propržiti malo na ulju sa svih strana. Poređati ih u širokoj šerpi u jednom nivou, prelići preko njih malo ulja u kojem su prženi. Izmešati sastojke za sos i prelići patlidžane. Poklopiti i kuvati na najslabijoj vatri dok patlidžan ne upije skoro sav sos.

Služiti toplo.

PUNJENE TIKVICE

 za 4 osobe

Sastojci:

14–15 veoma malih **tikvica**
 400 g **junećeg** mlevenog **mesa**
 1 čaša **pirinča**
 2 kašike **ulja**
 1 vezica iseckanog **peršunovog lista**
 1 ravna kašika **soli**
 ½ kašičice **bibera**
 2–3 kisele **jabuke**
ulje za prženje

Sos:

100 g **paradajz-pirea**
 2–2 ½ čaše **vode**
 malo **soli**
 malo **bibera**
 sok od 1 velikog **limuna**

Način pripreme:

Oprati tikvice i iseći im vrhove (koru ostaviti). Malom kašičicom ili oštrim nožićem izdubiti sredinu (izvaditi plod) da zidovi budu što tanji, a da se pri tome ne probuše. Izmešati meso, pirinač, ulje, peršun, so i biber, i time puniti tikvice, ali ne do vrha. Pržiti tikvice na ulju sa obe strane da malo porumene. U širokoj i plitkoj šerpi poređati oguljene i na kriške isečene jabuke. Preko toga ređati tikvice u jednom sloju. Dobro izmešati materijal za sos i njime preliti tikvice. Kuvati na najslabijoj vatri oko sat i po vremena.

Služiti toplo.

TIKVICE S PARADAJZOM

 za 4 osobe

Sastojci:

1 kg tikvica
 2 glavice sitno iseckanog **crnog luka**
 3 kašike **maslinovog ulja**
 750 g izrendanog i procedenog paradajza
 ½ kašičice šećera
 1 kašičica **aleve paprike**
 ⅓ čaše iseckane mirođije
 ⅓ čaše iseckanog peršuna

Način pripreme:

Ispržiti crni luk na ulju da požuti. Dodati paradajz, ostale začine i kuvati na tihoj vatri oko 10 minuta. Oljuštiti tikvice i iseći ih na kolutove debljine 2 cm. Spustiti ih u paradajz, poklopiti i kuvati na slaboj vatri oko 30 minuta dok ne omekšaju, a saft ne postane gust.

Služiti toplo.

SARMICE OD LISTOVA KISELE VINOVE LOZE

 za 4 osobe

Sastojci:

25 listova **vinove loze**
 350 g **junećeg** mlevenog **mesa**
 3–4 kašike **pirinča**
 1 kašičica **paradajz-pirea***
so i **biber** prema potrebi
 1 kašika **ulja**

Sos:

4 kašike **ulja**
 1 kašika **paradajz-pirea***
 2 čaše **vode**
so i **biber** prema potrebi

Način pripreme:

Isprati i ocediti listove vinove loze koje ste prethodno ukiselili. U dubljem sudu izmešati meso, pirinač, paradajz-pire, so, biber i ulje i time filovati listove. Poređati ih u široj šerpi u jednom sloju. Izmešati materijal za sos i njime preliti sarmice. Poklopiti i kuvati na tihoj vatri dok sarmice ne upiju veći deo sosa. Služiti toplo.

Na isti način mogu se puniti paprike, paradajz i patlidžan.

* Umesto paradajz-pirea može se staviti jedna čaša soka od narandže, a kod sosa samo jedna čaša vode. (Ovo jelo rado spremam na ovaj način jer se postiže odličan ukus.)

SARMICE OD PLAVOG PATLIDŽANA

 za 4 osobe

Sastojci:

2–3 veća **patlidžana** (oko 1 kg)
ulje za prženje
 250 g **junećeg** mlevenog **mesa**
 1 kašika **paradajz-pirea**
 ½ kašičice **sol**
 ½ kašičice **bibera**
 1 **jaje**

Sos:

1 kašika **paradajz-pirea**
 malo **sol**
 malo **bibera**
 2 čaše **vode**

Način pripreme:

Oprati i oguliti patlidžan i iseći ga uzduž na tanke kriške u debljini od ½ cm. Posoliti i ostaviti 2–3 sata da se ocede i da iz njih izađe gorčina. Pržiti ih sa obe strane da požute. Izmešati meso, paradajz-pire, so, biber i jaje. Stavljati meso na krajeve prženih kriški patlidžana i uviti ih u sarmice. U širokoj i plitkoj šerpi ređati sarmice, jednu do druge, samo u jednom sloju. Izmešati namirnice potrebne za sos i preliti sarmice. Kuvati na slaboj vatri dok sarmice ne upiju skoro sav sos.

Služiti toplo.

PIRINAČ SA SUVIM GROŽĐEM

 za 4 osobe

Sastojci:

2 čaše **pirinča**

5 kašika **ulja**

3 čaše **vode**

1 kašičica **sol**

50 g **suvog grožđa**

50 g **semenki** od bundeve (ili suncokreta)
ili badem

Način pripreme:

Oprani pirinač pržiti na ulju 10–15 minuta uz stalno mešanje varjačom. Dodati vodu i so, promešati, poklopiti i kuvati na slaboj vatri desetak minuta. Zatim dodati suvo grožđe, promešati, prekriti platnenim ubrusom i poklopcem pa nastaviti kuvanje na najslabijoj vatri. Gotov pirinač skinuti sa vatre, dodati odzgo pržene semenke ili badem (u tiganju s trunkom ulja dok ne požute), poklopiti i ostaviti da odstoji 15–20 minuta.



ŠARENI PIRINAČ

 za 4 osobe

Sastojci:

2 čaše **pirinča**

3 čaše **vode**

1 kašičica **sol**

½ kašičice **bibera**

5–6 kašika **ulja**

2 **crvene paprike** isečene na kockice

4 **jaja**

1 čaša iseckanog **mladog luka**

Način pripreme:

U plitku i širu šerpu staviti vodu, so i biber i pristaviti na vatru. Kada voda provri, dodati oprani pirinač i kuvati na tihoj vatri oko 5 minuta uz mešanje varjačom. Prekriti šerpu platnenom salvetom, poklopiti i kuvati na slaboj vatri još desetak minuta. Ispržiti papriku na ulju, a kada se ohladi, dodati jaja, dobro izmešati i usuti pirinač uz brzo mešanje. Ponovo prekriti šerpu platnenim ubrusom, poklopiti i kuvati na najslabijoj vatri još 10–15 minuta. Na kraju dodati crni luk i izmešati.

Služiti toplo.

SEFARDSKO PEČENJE S VOĆEM

 za 6 osoba

Sastojci:


- 2 kg **jagnječeg mesa**
- 8–10 svežih **šljiva** ili iz kompota
- 1 velika **dunja**
- 1 veća vezica **peršuna**
- 100 g **suvog grožđa** (bez zrna)
- ½ čaše **ulja**
- 1 puna kašika **sol**
- 1 ravna kašika **aleve paprike**

Način pripreme:

Izmešati začine i so, i u to umakati komade Meso u komadu oprati, posoliti i ostaviti ga da odstoji nekoliko sati ili preko noći. Utrljati alevu papriku u meso, pa ga staviti u zemljani ili tučani sud podmazan uljem. Očistiti šljive od koštica i prepолоviti ih, dunju iseći na krupnije komade. Iseckati peršun i dodati ga u sud s voćem, dodati ulje i suvo grožđe, izmešati sve dobro i posuti preko mesa. Peći u rerni zagrejanom na 200 °C oko tri sata. Povremeno smanjivati i povećavati vatru, a meso nalivati saftom.

Služiti toplo uz slatko povrće (grašak, šargarepu ili mladi krompir).

TELEĆE ĆUFTE SA SUVIM VOĆEM

 za 4–6 osoba

Sastojci:

- 600 g mlevenog **telećeg mesa**
- 1 glavica sitno iseckanog **crnog luka**
- 1 kašičica **sol**
- ½ kašičice **bibera**
- 3 kašike **ulja**
- ⅔ čaše **pirinča**
- 4 čaše **bistre supe** (kocka ili iz kesice)
- 50 g iseckanog **badema** (bez opne)
- 50 g iseckanih **suvih kajsija**
- 150 g iseckanih **suvih šljiva**
- 50 g **suvog grožđa**
- 30 g **biljnog margarina**

Način pripreme:

Izmešati meso, crni luk, so i biber i napraviti manje okrugle ćufte. Pržiti ćufte na ulju dok ne porumene i izvaditi ih iz tiganja. U preostalom ulju pržiti pirinač oko 5 minuta uz stalno mešanje. Postepeno dodavati supu i nastaviti s mešanjem dok ne provri. Dodati ćufte, začiniti još malo, smanjiti vatru do minimuma, poklopiti i nastaviti kuvanje. Kada ćufte i pirinač upiju svu tečnost, isključiti vatru, prekriti jelo platnenim ubrusom i preko toga staviti poklopac.

Istopiti biljni margarin u maloj šerpi. Dodati iseckani badem i pržiti ga uz stalno mešanje dok ne porumeni. Dodati iseckane kajsije i šljive pa i njih malo propržiti. Dobro promešati isprženo voće i sjediniti ga s pirinčem i ćuftama. Služiti toplo.

TELEĆE GRUDI PUNJENE KAJSIJAMA

 za 4 osobe

Sastojci:

100 g **suvih kajsija** preliteri čašom vrele vode da odstoje 2 sata

700–750 g **telećih grudi** bez kostiju

so i **biber** prema potrebi

$\frac{1}{3}$ čaše **pirinča**

1 glavica sitno iseckanog **crnog luka**

1 sitno iseckana **zelena paprika** bez semenki

25 g **biljnog margarina**


$\frac{1}{2}$ kašičice **sol**

1 kašika **ulja**

Način pripreme:

Oprati meso, posoliti i pobiberiti ga prema potrebi i ukusu i ostaviti ga u frižideru. U međuvremenu pripremiti fil. Kuvati pirinač u slanoj vodi 10–15 minuta, dok ne omekša. Procediti ga i staviti u dublju posudu. Iseckati kajsije i dodati ih u pirinač (vodu od kajsija ostaviti). Dodati luk, papriku, rastopljeni margarin, so i nekoliko kašika vode od kajsija. Izmešati dobro da se sastojci sjedine i time prekriti površinu mesa. Urolati meso s filom i povezati ga belim, jačim koncem. Premazati ga kašikom ulja sa svih strana i staviti u uljem podmazan zemljani ili tučani sud. Peći dva do dva i po sata na temperaturi od 200 °C dok meso ne omekša. Povremeno okretati meso. Pre služenja odstraniti konce, iseći meso na reznjeve i servirati uz barenu šargarepu i bareni grašak. Služiti toplo.

TELETINA SA DŽEMOM

 za 4–6 osoba

Sastojci:

6 **telećih krmenadli**

1 ravna kašika **sol**

sok od 1 limuna srednje veličine

1 **jaje**

2 kašike **brašna**

3–4 kašike **ulja**

100 g iseckane **goveđe kobasice**

$\frac{1}{2}$ čaše **džema od trešanja**


$\frac{1}{2}$ čaše **vode**

Način pripreme:

Oprane krmenadle posoliti, poprskati ih limunovim sokom i ostaviti da odstoje desetak minuta. Zatim ih umakati u umućeno jaje pa u brašno. Staviti ulje u dublji i veliki tiganj i na jakoj vatri pržiti krmenadle sa obe strane da porumene. Smanjiti vatru na minimum, poklopiti tiganj i dinstati dok meso ne omekša. Ako zatreba, može se dodavati pomalo tople vode. Izmešati džem s vodom i time preliteri krmenadle. Nastaviti s dinstanjem još 10–15 minuta da meso upije tečnost (Ne sasvim!).

Servirati uz bareno povrće i izraelsku salatu (videti u odeljku *Salate*).

TELEĆE KRMENADLE S BANANAMA

 za 4–6 osoba

Sastojci:

8 **telećih krmenadli**

50 g **biljnog margarina**

6 malih i poluzrelih **banana**

so i **biber** prema ukusu

ljuta **aleva paprika** prema ukusu

½ čaše **supe** (kocka ili iz kesice)

2 kašike **brašna**

1 vezica **peršuna**

Način pripreme:

Oprati meso, posoliti ga i ostaviti da se dobro ocedi od vode. Pržiti krmenadle na biljnom margarinu, na slabijoj vatri, dok ne omekšaju i ne porumene. Oljuštiti banane, iseći ih na kolutove i ređati preko mesa. Dodati malo soli, bibera i aleve paprike, poklopiti i ostaviti da se dinsta na slaboj vatri 5–6 minuta. Izvaditi meso s bananama iz tiganja, ređati u veliki plitki tanjir na kojem će se služiti. S preostalim margarinom u tiganju napraviti zapršku od brašna, dodati supu i malo soli, mešati dok se ne zgusne. Preliti preko krmenadli i ukrasiti peršunovim grančicama.

Služiti toplo uz pirinač ili krompir (pire, pečen ili baren).



ŠAKŠUKA

 za 4 osobe

Sastojci:

2 glavice **crnog luka**, iseckanog na kockice

2 **crvene babure**, iseckane na kockice

2 **zelenne babure**, iseckane na kockice

4–5 **jaja**

1 vezica iseckanog **peršunovog lista**

so

biber

Ijuta i slatka **aleva paprika**

5–6 kašika **ulja**

Način pripreme:

Iseckati povrće na kockice i izdinstati na malo ulja. Kad omekša, dodati so, biber, alevu papriku (ljutu i slatku) i vezicu iseckanog peršunovog lista. U posebnom tiganju ispržiti jaja „na oko“. Servirati *šakšuku* i preko staviti jaje.

Obično se jede uz lepinju.



ŠAKŠUKA S PLAVIM PATLIDŽANOM

 za 4 osobe

Sastojci:

3–4 manja plava **patlidžana**

6–7 **paradajza**

1 veća vezica iseckanog **peršunovog lista**

so

biber

ljuta i slatka **aleva paprika**

4–5 **jaja**

5–6 kašika **maslinovog ulja**

Način pripreme:

Plavi patlidžan ispeći na ringli ili na roštilju, oljuštiti i očistiti ga od semenki ukoliko ih ima. Ostaviti da se ocedi. Paradajzu očistiti opnu i iseckati ga na veće komade, kao i plavi patlidžan. Dinstati povrće dok ne ispari veći deo tečnosti. Skloniti sa vatre i dodati iseckan peršunov list, začine i maslinovo ulje. Dobro izmešati i servirati uz prethodno ispržena jaja „na oko“. Obično se jede uz lepinju.

ZELENA BORANIJA U SOSU OD PARADAJZA

 za 6 osoba

Sastojci:

1 kg **zelene boranije**

1 velika glavica sitno iseckanog **crnog luka**

5 kašika **ulja**

100 g **sosa od paradajza** (iz konzerve)

3–4 čaše **vode**

1 **kocka pileće supe**

1 kašičica **sol**

½ kašičice **bibera**

Način pripreme:

Očišćenu i opranu boraniju propržiti s dve kašike ulja oko desetak minuta uz stalno mešanje. Ispržiti crni luk sa ostatkom ulja dok ne požuti. Pomešati boraniju i luk pa dinstati zajedno oko 5 minuta. Dodati sos od paradajza, supu, so, biber i vodu. Poklopiti i kuvati na tihoj vatri dok tečnost ne ispari, odnosno dok se saft ne zgusne.

Može se služiti uz bilo koje meso ili prženu ribu.

RIBA'

BAKALAR NA TIBERIJSKI NAČIN

 za 4 osobe

Sastojci:

1 kg **bakalara**

1 kašičica **sol**

3 kašike **limunovog soka**

5–6 čenova **belog luka**

1 **celer** s listovima

3–4 kašike **ulja**

1 kašičica **šećera**

1 kašičica ljute **aleve paprike**

½ kašičice **belog bibera**

1 čaša **vode**

Način pripreme:

Očišćenu ribu iseći na komade, posoliti i poprskati limunovim sokom. Ostaviti ribu da stoji oko 20 minuta. Iseckati beli luk, celer i listove, propržiti na ulju, dodati vodu, začine i ribu. Izmešati sve i staviti u dublji pleh da se peče na umerenoj temperaturi oko pola sata.

Ukrasiti kolotovima limuna i maslinama. Služiti uz bareni ili pečeni krompir.

BELA MORSKA RIBA S PEČURKAMA

 za 6 osoba

Sastojci:

5–6 komada **ribe**, oko 1 ½ kg

so prema potrebi

1 kašičica **belog bibera**

ulje za prženje

1 velika glavica iseckanog **crnog luka**

3 kašike rastopljenog **putera**

200 g **pečuraka**

Preliv za ribu:

2 kašike rastopljenog **putera**

1 ½ kašika **brašna**

1 ½ čaša **mleka**

200 g tvrdog **kačkavalja**

malo **sol** i **belog bibera**

1 kašičica **senfa**

Način pripreme:

Umakati komade ribe u so i biber i ispržiti ih na ulju sa obe strane. Poređati prženu ribu u dublju vatrostalnu posudu u kojoj će se peći i kasnije služiti. Ispržiti crni luk na puteru, dodati pečurke i nastaviti s prženjem desetak minuta uz često mešanje. Skinuti sa vatre, dodati malo soli i bibera, izmešati i preliti preko ribe. U tiganju napraviti zapršku od putera i brašna; kada požuti, postepeno dodavati mleko i brzo mešati dok se ne zgusne. Skinuti sa vatre i dodati rendani kačkavalj, malo soli, biber i senf. Dobro izmešati pa i to preliti preko ribe. Činiju s ribom staviti u rernu zagrejanu na 200 °C i peći 15–20 minuta. Kada se uhvati tamnožuta korica, ribu izvaditi iz rerne i služiti toplo.

ĆUFTE OD RIBE I PIRINČA

 za 4 osobe

Sastojci:

400 g **morske ribe**

so i **biber** prema potrebi

1 vezica **mirođije**

1 vezica **peršuna**

1 vezica **celerovog lista**

1 glavica **crnog luka**

1 **šargarepa**

250 g **pirinča** kuvanog u vodi

4 **žumanca**

4 kašike **brašna**

1 čaša **prezli**

ulje za duboko prženje

1 **limun** isečen na kriške

Način pripreme:

Staviti ribu u šerpu, dodati so, biber i svu zelen, preliti vodom i kuvati dok riba ne omekša. Ribu dobro ocediti, očistiti je od kostiju i staviti u dublju činiju. Zgnječiti viljuškom, dodati pirinač, žumanca, malo soli, biber i dobro promešati. Umakati ruke u brašno i praviti ćufte duguljastog oblika. Sipati brašno u plitak tanjir, u drugi tanjir staviti prezle, a u treći umučeno jaje. Uvaljati ćufte prvo u brašno, potom u jaje pa u prezle. Pržiti u toplom ulju 3–4 minuta dok ćufte ne porumene. Ocediti ih od ulja i služiti tople uz limun, tartar ili paradajz-sos.

DINSTANA RIBA S CELEROM

 za 4 osobe

Sastojci:

4 manje **pastrmke**, oko 1 ½ kg

sok od manjeg **limuna**

1 ravna kašičica **sol**

1 **celer** s listovima, srednje veličine

5–6 čenova pasiranog ili sitno iseckanog **belog luka**

1 ravna kašičica **belog bibera**

2–3 kašike **ulja**

1–2 kašike **vode**

Način pripreme:

Očistiti ribe, odstraniti glave, oprati ih i ostaviti na papirnatu ubrus da se ocede. Zatim ih posoliti i poprskati limunovim sokom i ostaviti da odstoje 25–30 minuta. Koren celera izrendati, a list iseckati. Dodati beli luk i biber, izmešati, i u to umakati ribe. Poređati ih u veći plitki tanjir ili poslužavnik i dobro ih prekriti folijom (da se izbegne širenje mirisa). Ribe ostaviti u frižideru nekoliko sati ili preko noći. U velikom tiganju zagrejati ulje i na jakoj vatri pržiti ribe sa obe strane. Zatim smanjiti vatru na minimum, dodati vodu, poklopiti i dinstati oko 20 minuta.

Služiti toplo uz pečeni krompir, pirinač ili slično i salatu od cvekle.

GEFILTE FIŠ (ćufte od ribe)

 za 4 osobe

Sastojci:

1 kg **ribljeg filea** (šaran ili riba po izboru)

2 glavice **crnog luka**

4 kašike **ulja**

2 tvrdo kuvana **jaja**

2 kriške **hleba** (potopljene u vodi i ocedene) ili 2 kašike **maces brašna**

1 **jaje**

1 kašičica **sol**

1 kašičica **belog bibera**

1 kašičica **šećera**

Šaft:

2 glavice **crnog luka**

2 **šargarepe**

1 **celer**

1 **paradajz**

1 kašičica **šećera**

½ kašičice **sol**

½ kašičice **bibera**

3 čaše **vode**

1 list **lorbera**

Način pripreme:

Iseći crni luk na kolutove i pržiti ga na ulju oko tri minuta. Ohlađen luk, ribu, kuvana jaja i hleb izmešati i samleti na mašini za meso. Dodati jaje i začine, dobro izmešati viljuškom i praviti okrugle ćufte. Kuvati ih u saftu, poklopljeno na slaboj vatri oko jedan sat.

Šaft:

Skuvati povrće u vodi sa začinima, pa u tome kuvati ćufte. Kada se ohladi, pažljivo vaditi ćufte i poređati ih u veći tanjir na kojem će se služiti. Procediti saft preko cediljke za supu i njime prelići ćufte. Ukrasiti kolutovima šargarepe i listićima peršuna. Služiti hladno.



HARIMA

 za 6 osoba

Sastojci:


1 ½–2 kg **morske ribe** (po izboru)
 2 velike glavice **belog luka**
 4 kašike ljute **aleve paprike** (može se zameniti
 slatkom alevom paprikom)
 ¼ čaše **limunovog soka**
 1 velika glavica sitno iseckanog **crnog luka**
 1 čaša **ulja**
 250–300 g **paradajz-pirea**
so prema potrebi i ukusu

Način pripreme:

Propasirati beli luk i pomešati ga sa alevom paprikom, dodati so i limunov sok. Crni luk ispržiti sa ½ čaše ulja, dodati sos od paradajza pa i njega upržiti oko dva minuta. Dodati mešavinu belog luka i sve skupa dinstati 2–3 minuta uz dodatak ½ čaše vode. Očišćenu, opranu i na komade isečenu ribu poređati u široku i plitku šerpu. Preliti je pripremljenim sosom, dodati drugu polovinu ulja i vode koliko da nivo tečnosti bude 2 cm ispod nivoa ribe. Staviti na vatru da provri. Smanjiti vatru na minimum i kuvati dok tečnost ne ispari, odnosno dok se saft ne zgusne.

Služiti toplo uz lepinje ili svež crni hleb.

MORSKA RIBA U PARADAJZ-SOSU

 za 4–6 osoba

Sastojci:

1 ½ kg **morske ribe**
 4–5 kašika **ulja**
 10–15 čenova **belog luka**
 2 kašike **slatke aleve paprike**
 1 kašika **ljute aleve paprike**
so prema potrebi i ukusu
 1 vezica sitno iseckanog **celerovog lista**
 100 g **paradajz-pirea**
 sok od 2 **limuna** srednje veličine

Način pripreme:

Očišćenu i opranu ribu iseći na komade, posoliti i ostaviti da se dobro ocedi. Ispržiti ribu na ulju i poređati je u šerpu sa širokim dnom, u jednom nivou. U ostatku ulja propržiti beli luk, koliko da požuti, i time preliti ribu. Dodati alevu papriku, so, celerov list i pire od paradajza, prethodno izmešan s limunovim sokom i jednom čašom vode. Staviti šerpu na vatru; kada provri, smanjiti vatru na minimum i kuvati oko pola sata. Kada ispari veći deo tečnosti, isključiti vatru. Služiti toplo uz zelenu salatu.

ŠARAN NA JEVREJSKI NAČIN (tzv. „jevrejski šaran“)

 za 4 osobe

Sastojci:

- 1 veći **šaran**, oko 1 ½ kg
- 2 kašike **ulja**
- 2 glavice sitno iseckanog **crnog luka**
- 2–3 čena sitno iseckanog **belog luka**
- 2 kašike **brašna** ili *maces brašna*
- 600 ml **belog suvog vina**
- 400 ml **bistre supe od povrća**
- so** prema potrebi
- 1 ravna kašika **aleve paprike**
- 1 velika vezica iseckanog **peršunovog lista**

Način pripreme:

Očišćenu i opranu ribu iseći na komade, malo posoliti i ostaviti da se ocedi. U većoj šerpi, sa širim dnom, ispržiti crni luk koliko da omekša. Dodati beli luk i brašno, pržiti uz neprekidno mešanje varjačom dok zaprška ne dobije svetlobraon boju. Dodati supu i vino, brzo mešati pa isključiti vatru. Ređati komade ribe u šerpu, posoliti još malo i pobiberiti. Kuvati na tihoj vatri (poklopljeno) oko 30 minuta uz povremeno mešanje varjačom. Kuvanu ribu iz šerpe prebaciti u dublju činiju u kojoj će se služiti. Nastaviti s kuvanjem sosa da tečnost malo ispari. Ribu posuti peršunom i preliti je sosom. Poklopiti činiju s ribom i ostaviti je u frižideru preko noći. Sos će postati pihijast. Služiti hladno.

Naziv „jevrejski šaran“ potiče od toga što su Jevreji ne samo ribu već i druga jela spremali dan ranije, tj. petkom, da bi izbegli kuvanje ili podgrevanje na *šabat* – subotom ili pre određenog praznika. Taj običaj se kod religioznih Jevreja održao do današnjeg dana.

MORSKA RIBA U SOSU OD KISELE PAVLAKE

 za 6 osoba

Sastojci:

1 ½ – 2 kg **morske ribe** ili **bele rečne ribe**
so prema potrebi i ukusu
 3 kašike **limunovog soka**
 1 ½ kašika **senfa**
 1 ½ čaša **mleka**
 3 kašike **gustina**
 200 g **kisele pavlake**
 5 kašika rendanog **kačkavalja**
 3–4 kašike **ulja**

Način pripreme:

Odstraniti kožu i kičmu pa ribu iseći na komade, posoliti i poprskati ih s dve kašike limunovog soka. Ostaviti da odstoji pola sata. U pleh podmazan uljem poređati komade ribe, pa ih premazati po površini kašikom senfa. Staviti jednu čašu mleka u šerpicu da provri, dodati gustin, prethodno rastvoren sa ostatkom mleka. Kuvati na slaboj vatri uz brzo mešanje dok se ne zgusne. Skloniti sa vatre, dodati pavlaku, kašiku limunovog soka, ostatak senfa (½ kašike), još malo soli. Dobro izmešati i preliti preko ribe. Na kraju posuti rendanim kačkavaljem i uljem. Peći na umerenoj temperaturi 35–40 minuta. Služiti toplo.

(Po originalnom receptu koristi se bela riba, tzv. „kraljica Nila“.)

PEČENI ŠARAN U SENFU

 za 4 osobe

Sastojci:

1 kg **šarana**
 3–4 kašike **limunovog soka**
 3 kašike **brašna**
 ½ kašičice **sol**
 malo ljute **aleve paprike**
ulje za prženje
Preliv za ribu:
 1 glavica **crnog luka**
 50 g **putera**
 2 kašike **senfa**
 1 čaša **belog vina**
 250 g **kisele pavlake**


Način pripreme:

Očišćenu i opranu ribu iseći na komade i poprskati limunovim sokom. Ostaviti da stoji 20 minuta, isprati i dobro ocediti. Izmešati brašno, so i alevu papriku, uvaljati komade ribe pa ih pržiti u dubokom ulju. Sitno iseckati beli luk i pržiti ga na puteru, skinuti sa vatre, dodati senf, vino i kiselu pavlaku pa sve promešati.

Prženu ribu poređati u vatrostalni sud, preliti prelivom i peći na umerenoj temperaturi oko 20 minuta.

Ukrasiti seckanim peršunom, služiti uz pirinač ili bareni krompir.

PEČENI ŠARAN U SOKU OD GROŽĐA

 za 4–6 osoba

Sastojci:

- 1 veći **šaran** (oko 1 ½ kg)
- 2 čaše **soka od grožđa**
- 3–4 kašike **ulja**
- 2 glavice srednje veličine **crnog luka**
- 2 velika **paradajza**
- 2 velike **šargarepe**
- 1 kašika **sol**
- 1 ravna kašika **slatke alevne paprike**
- 1 kašičica **ljute alevne paprike**
- 1 vezica sitno iseckanog **peršunovog lista**

Način pripreme:

Ribu očistiti, oprati, iseći je na deblje reznjeve i ostaviti je da se dobro ocedi od vode. Crni luk, paradajz i šargarepu iseći na kolutove. U zemljani sud podmazan uljem ređati povrće (prvo luk, paradajz pa šargarepu). Komade ribe ređati preko povrća, dodati so, slatku i ljutu alevu papriku i ulje. Zagrejati rernu na 250 °C i peći oko pola sata. Izvaditi ribu iz rerne, preliti je sokom od grožđa i nastaviti s pečenjem još 35–40 minuta, dok riba i povrće ne upiju sav saft.

Može se služiti toplo ili hladno.

PRŽENE HARINGE

 za 4 osobe

Sastojci:

- 1 kg svežih malih **haringi**
- 1 čaša **slatke pavlake**
- 1 **žumance**
- 1 kašika **crnog brašna**
- 1 ravna kašika **sol**
- 1 ravna kašika **aleve paprike**
- puter** za prženje, prema potrebi

Način pripreme:

Očistiti ribe, oprati i ostaviti ih na papirnati usbrus da se dobro ocede. Izmešati pavlaku, žumance, brašno, so i alevu papriku, i u tu smesu uvaljati ribe. Ostaviti ih da odstoje jedan sat. Dobro zagrejati tiganj od tuča ili s debelim dnom, ispeći ribe sa obe strane (na suvo) dok ne požute. Zatim smanjiti vatru na minimum i pržiti ih na puteru sa obe strane dok sasvim ne porumene.

Servirati toplo uz masline i pirinač ili bareni krompir.

(Napomena: umesto haringi, mogu se koristiti i sardele.)

RIBA SA SUVIM VOĆEM

 za 4 osobe

Sastojci:

1 kg **ribljeg filea** (po izboru)
 1 ravna kašika **soli**
 1 kašičica slatke **aleve paprike**
 2 kašike **maslinovog ulja** (može i običnog)
 100 g **putera**
 150 g mladog **crnog luka**, samo glavice
 70 g **suvog grožđa**
 150 g **suvih šljiva**, bez koštica
 2 kašike pečenog **badema**
 2–3 kašike **konjaka**
 3 kašike **crnog vina**
 ½ kašičice **bibera**
so prema potrebi i ukusu

Način pripreme:

Izmešati so i alevu papriku i u to uvaljati komade filea. U dubljem tiganju (poželjno od tuča ili s debelim dnom) zagrijati ulje, dodati kašiku razmekšalog putera i file pržiti sa obe strane dok ne požuti. Na umerenu vatru staviti šerpu sa ostatkom putera; kada se puter istopi, dodati crni luk i pržiti ga uz često mešanje dok ne požuti. Dodati ½ čaše vode, poklopiti i kuvati oko 10 minuta. Zatim dodati suvo grožđe, šljive i badem i kuvati još 3–4 minuta. Na kraju dodati konjak, vino, biber i so, promešati i kuvati još 1–2 minuta. Servirati uz prženi file i služiti toplo.

ŠARAN U SAFTU OD BELOG VINA

 za 4 osobe

Sastojci:

1 kg **šarana**
 2 kašike **ulja**
 1 glavica **crnog luka**
 3–4 čena **belog luka**
 1 čaša **vode**
 3 kašike **limunovog soka**
 1 kašika **šećera**
 1 kašičica **soli**
 ½ kašičice **bibera**
 1 čaša **belog vina**
 1 ravna kašika **šećera**
 1 **limun** srednje veličine isečen na kriške

Način pripreme:

Sitno iseckati crni i beli luk, i malo ih propržiti. Dodati vodu, limunov sok i začine i kuvati dok ne provri. Smanjiti vatru na minimum, spustiti ribu isečenu na komade i kuvati oko pola sata. Dodati vino pa kuvati još desetak minuta.

Služiti toplo ili hladno uz slatko povrće i zelenu salatu.

ŠARAN S RENOM

 za 4 osobe

Sastojci:

- 1 šaran (1–1,2 kg)
- 1 ravna kašičica **soli**
- 1 grančica **celerovog lista**
- 1 mala vezica **peršunovog lista**
- 2 glavice **crnog luka**, srednje veličine
- 1 **praziluk**
- 2 kašike **sirćeta**
- 1 **lorberov list**
- 2–3 grančice **mirođije**
- 2 kisele **jabuke**, srednje veličine
- 4 kašike rendanog **rena**
- 1 kašičica **bibera**
- 1 ravna kašika **šećera**
- 1 **limun** srednje veličine isečen na kriške

Način pripreme:

Iseckati celerov i peršunov list, crni luk i praziluk iseći krupno. Staviti u lonac, dodati 2 ½ čaše vode i kuvati 15 minuta na srednjoj vatri. Zatim dodati jednu kašiku sirćeta, lorberov list, mirođiju i so. Očišćenu i opranu ribu iseći na kriške debljine 5 cm. Staviti ribu u lonac s povrćem i kuvati na slaboj vatri oko 20 minuta. Izvaditi komade ribe iz lonca i poređati ih u plitki tanjir u kojem će se služiti. Oprane jabuke oguliti i izrendati. Dodati ren, biber, šećer i preostalu kašiku sirćeta. Promešati sve i time garnirati ribu.

Servirati uz kriške limuna i prženi krompir.

ŠARAN U LJUTOM SOSU

 za 6 osoba

Sastojci:

- 1 veliki šaran (oko 2 kg)
- 2 glavice sitno iseckanog **crnog luka**
- 2 čena tucanog **belog luka**
- 5 kašika **maslinovog ulja**
- 2 kašike ljute **aleve paprike**
- ½ čaše **belog suvog vina**
- 4 kašike **susama**
- 4 kašike iseckanog **badema** bez opne
- 1 kašika **soli**
- 2 čaše kuvanog **kukuruza** (šećerca)

Način pripreme:

Preseći šarana napola, po dužini, i odstraniti kičmu. Crni i beli luk malo propržiti na ulju pa dodati vino. Kada provri, smanjiti vatru na minimum i ostaviti da krčka oko tri minuta. Dodati so i alevu papriku. Staviti ribu u podmazan pleh pa je preliti kuvanim sosom. U dobro zagrejanom rerni peći ribu 15–20 minuta. Izvaditi je i posuti susamom i bademima. Isključiti rernu i nastaviti s pečenjem još desetak minuta.

Služiti toplo uz mladi kuvani kukuruz.

ŠARAN U KISELO-SLATKOM SOSU

 za 6 osoba

Sastojci:

- 1 veći **šaran** (1 ½ – 2 kg)
- 2 kašike **brašna**
- 4 čena sitno iseckanog **belog luka**
- 1 **crvena paprika** isečena na režnjeve
- 4 struka **mladog** iseckanog **crnog luka**
- 1 **mango** isečen na kriške
- 2 kašike **šećera**
- 2 kašike **sirćeta**
- 2 kašike **paradajz-pirea**
- 2 kašike **soka od narandže**
- 2 kašike **belog suvog vina**
- 2 kašike **sojinog sosa**
- 2 kašičice narendanog svežeg **đumbira**
- 2 kašike tople **vode**
- 1 kašika **gustina**
- ulje** za duboko prženje
- so** prema potrebi i ukusu
- 1 kašika **aleve paprike**

Način pripreme:

Izmešati brašno, so i alevu papriku i u to uvaljati ribu. U velikom i dubokom tiganju (prečnik treba da odgovara dužini ribe) zagrejati ulje i začinjenu ribu pržiti 10–12 minuta dok ne porumeni sa obe strane. Prženu ribu staviti u tanjir na kojem će se služiti i prekriti je folijom (da se ne ohladi).

U drugi tiganj staviti kašiku ulja, papriku, beli i crni luk i sve skupa pržiti 2–3 minuta uz mešanje. Dodati ostali materijal, izuzev gustina i vode; kada provri, smanjiti vatru do minimuma i ostaviti da krčka desetak minuta. Izmešati gustin s vodom, dodati ga sosu i nastaviti s kuvanjem uz neprekidno mešanje dok se ne zgusne. Ovim sosom prelići šarana.

Ukrasiti zelenim maslinama i služiti toplo.

SLATKA RIBA NA PUTERU (rečna, jezerska ili iz ribnjaka)

 za 4 osobe

Sastojci:

1 kg **ribe**

1 **žumance**

3 kašike **vode**

3 kašike **brašna**

1 kašičica **sol**

malo **bibera**

40–50 g **putera**

100 g seckanog **badema** (bez opne)

2 kašike **limunovog soka**

peršunov list


Način pripreme:

Očišćene i oprane ribe ostaviti da se ocede na papirnatom ubrusu. Žumance i vodu izmešati u dubokom tanjiriću, a brašno, so i biber u plitkom tanjiru. Ribe umakati u žumance pa u začinjeno brašno. Pržiti ih na puteru na umerenoj vatri. U preostalom puteru pržiti badem dok ne požuti. Skinuti sa vatre i dodati limunov sok, promešati i time preliti ribe koje su već poređane na tanjiru na kojem će se služiti.

Služiti uz krompir salatu sa dosta mladog luka i peršunovog lista.



ŠARAN NA SEFARDSKI NAČIN

 za 4–6 osoba

Sastojci:

1 veći **šaran** (1–1 ½ kg)

2–3 glavice **crnog luka**

4–5 kašika **ulja**

2 velika **paradajza**

1 veći **celer**

1 čaša **pirinča**

1 čaša **belog suvog vina**

1 čaša **vode**

so prema potrebi i ukusu

1 kašika **aleve paprike**

1 velika vezica **peršunovog lista**

Način pripreme:

Očišćenu i opranu ribu iseći na kriške. Crni luk, paradajz i celer iseći na kolutove i propržiti malo na ulju 1–2 minuta uz stalno mešanje. Staviti prženo povrće u dublji sud, dodati pirinač, vino, vodu, so, alevu papriku i peršun pa sve dobro izmešati. Podmazati pleh uljem, poređati komade ribe i preliterati ih pripremljenim povrćem.

Peći na umerenoj temperaturi 45–50 minuta. Kada ispari veći deo tečnosti, izvaditi iz rerne i služiti toplo.

KOLAČI I TORTE

SUBOTNJI KOLAČ

 za više osoba

Sastojci:

6 **jaja**

1 čaša **šećera**

3 kašike **ulja**

3 kašike **vode**

2 kašičice **vanile**

istrugana **kora** od 1 **limuna**

½ čaše **oštrog brašna**

½ čaše **kokosovog brašna**

Način pripreme:

Penasto umutiti belanca, dodati ½ čaše šećera i nastaviti s mućenjem dok ne dobijete čvrst sneg. U drugom sudu mutiti žumanca sa ostatkom šećera (½ čaše) pa postepeno dodavati vodu, ulje, vanilu i limunovu koru. Nastaviti još malo s mućenjem, pa dodati brašno uz lagano mešanje varjačom i na kraju dodati kokosovo brašno. Sipati smesu u okrugli pleh, prethodno podmazan i posut brašnom. Peći na umerenoj vatri oko 50 minuta. Služiti uz kafu ili čaj.

Po želji, ovaj kolač može se premazati bilo kojim filom ili preliti šerbetom.

NOVOGODIŠNJA TORTA S MEDOM

(za praznik *Roš hašana*)

 za više osoba

Sastojci:

4 **jaja**

½ čaše **šećera**

1 kašika **ulja**

1 kašika **konjaka**

1 čaša **meda**

1 kašičica **cimeta**

½ kašičice mlevenih **karanfilića**

sok od manjeg **limuna**

½ čaše **oštrog brašna**

1 čaša **kisele vode** ili sode

šećer u prahu

Način pripreme:

Penasto umutiti belanca, nastaviti s mućenjem uz postepeno dodavanje šećera. Žumanca i ulje staviti u dublji sud i dobro izmešati varjačom, dodati konjak, med i začine. Sipati smesu u umućena belanca i lagano ih promešati varjačom. Dodati limunov sok, brašno i sodu. Izjednačenu masu sipati u podmazani okrugli pleh i peći na umerenoj temperaturi oko 40 minuta.

Ohlađenu tortu posuti šećerom u prahu.

KOLAČ S MEDOM I BADEMIMA (za praznik *Roš hašana*)

 za više osoba

Sastojci:

200 g **putera**

$\frac{3}{4}$ čaše **šećera**

3 **jaja**

$\frac{1}{3}$ čaše **meda**

$\frac{2}{3}$ čaše **džema** (prema želji)

$\frac{1}{2}$ kašičice **cimeta**

$\frac{1}{4}$ čaše **konjaka**

400 g **oštrog brašna**

1 čaša toplog **kakaoa**

$\frac{1}{4}$ čaše oljuštenog **badema**

Način pripreme:

Mikserom dobro umutiti puter i šećer. Dodati cela jaja, jedno po jedno i nastaviti s mućenjem. Kada masa postane penasta, dodati, uz lagano mešanje, med, džem, cimet, konjak, brašno i kakao. Masu izručiti u podmazan četvrtast pleh. Peći na umerenoj temperaturi oko jedan sat.

Posuti polutke badema preko kolača i nastaviti s pečenjem još pet minuta.

RASTRESIT KOLAČ S MEDOM (za praznik *Roš hašana*)

 za više osoba

Sastojci:

5 **jaja**

100 g **šećera**

čaša **ulja**

3–4 čaše **oštrog brašna**

cimet i **vanila** prema želji

2 kašike **meda**

Način pripreme:

Penasto umutiti belanca, nastaviti mućenje uz postepeno dodavanje šećera. Žumanca i ulje dobro izmešati varjačom i uz lagano mešanje dodati umućenim belancima. U izjednačenu masu dodati med, začine i brašno. Izručiti u podmazani pleh i peći na umerenoj temperaturi oko 40 minuta.

Ohlađen kolač posuti šećerom u prahu.

MALI KOLAČ S MEDOM (za praznik *Roš hašana*)

 za više osoba

Sastojci:

4 kašike **ulja**

2 kašike **meda**

½ čaše **šećera**

malo **cimeta**

malo struganog **muskatnog oraščića**

1 čaša toplog **kakaoa**

50 g **suvog grožđa**

200 g seckanog **badema**

4 čaše **oštrog brašna**

Način pripreme:

U šerpu staviti ulje, med i šećer pa zagrevati na vatri dok se sve ne istopi. Kada se malo ohladi, dodati ostale sastojke (sem brašna) i dobro izmešati. Na kraju dodati brašno i uz lagano mešanje varjačom izjednačiti u glatku smesu. Testo sipati (kašičicom) u male modlice podmazane uljem i posute brašnom. Peći na temperaturi od 200 °C oko 20 minuta.

Ohlađene kolače izručiti u plitak tanjir i posuti šećerom u prahu.

ROLAT OD URMI (za *Sukoť*)

 za više osoba

Sastojci:

Testo:

350 g **oštrog brašna**

200 g **biljne pavlake**

200 g **putera**

Fil:

350 g **džema od urmi**

500 g seckanih **urmi**

150 g seckanih **oraha**

1 kašičica **cimeta**

šećer (po želji)

šećer u prahu

Način pripreme:

Zamesiti testo od brašna, pavlake i putera. Podeliti ga na tri dela pa razvući oklagijom tri jednake kore debljine od 1 cm. Premazati svaku koru džemom od urmi, posuti preko toga seckane urme, malo šećera (može i bez šećera jer su urme dovoljno slatke), cimet i orahe. Urolati svaku koru i staviti u uljem podmazan pleh.

Peći na temperaturi od 200 °C oko pola sata.

Ohlađene rolate posuti šećerom u prahu i iseći na debljinu od 1 ½ do 2 cm.

RASTRESIT KOLAČ PUNJEN KREMOM (za *Sukoť*)

 za više osoba

Sastojci:

Testo:

100 g **putera**

100 g **šećera**

2 **jaja**

1 ½ čaša **oštrog brašna**

150 g mlevenih **oraha**

1 kesica **vanile**

Fil:

7 **žumanaca**

100 g **šećera**

50 ml **mleka**

15 g **želatina** (košer) u prahu

2 kesice **šlaga** (ili umućene slatke pavlake)

Način pripreme:

Zamesiti testo od datih sastojaka. Razvući koru debljine pola centimetra (½ cm) i staviti je u podmazan i brašnom posut četvrtasti pleh. Preseći testo preko sredine (radi obeležavanja) i peći na jakoj vatri oko 10 minuta dok kora ne požuti. Ohlađenu koru izvaditi i podeliti na dva dela.

Staviti u šerpu žumanca, šećer i mleko pa kuvati na pari uz stalno mešanje dok se masa ne zgusne. Dodati košer želatin prethodno rastopljen u pola čaše vode. Mutiti dobro varjačom sve dok se masa potpuno ne izjednači. U hladan krem dodati umućen šlag, promešati i filovati obe kore, jednu preko druge. Gornju koru ukasiti čokoladnim mrvicama.

Staviti kolač u frižider, služiti nakon 24 sata.

KREM TORTA S LIMUNOM (za *Sukoť*)

 za više osoba

Sastojci:

Testo:

2 čaše **oštrog brašna**

100 g **putera**

½ čaše **vode**

Fil:

300 ml **vode**

30 g **putera**

4 kašike **gustina**

1 čaša **šećera**

3 **jaja**

sok od jednog limuna

Način pripreme:

Zamesiti testo od datog materijala. Podmazati okrugli pleh i obložiti ga testom, dno i sa strane. Izbosti testo viljuškom nekoliko puta i peći na umerenoj vatri oko 20 minuta. Staviti u šerpu vodu i puter pa kuvati dok ne provri. Dodati gustin razmućen u pola čaše vode, kuvati uz stalno mešanje varjačom dok ne zgusne pa skinuti sa vatre. Dodati 1 ¼ čaše šećera, žumanca i limunov sok i sve brzo mešati. Dobro izmešan krem vratiti na vatru da kratko prokuva (1 ključ). Gotov fil sipati preko pečene kore. Umutiti belanca sa ¼ čaše šećera, preliti preko krema i peći na slaboj vatri oko 10 minuta da belanca dobiju zlatastu boju.

ČOKOLADNA KREM TORTA (za *Sukot*)

 za više osoba

Sastojci:

Testo:

100 g **putera**

¼ čaše **šećera**

1 **žumance**

1 kašika **konjaka**

1 ½ čaša **oštrog brašna**

Fil:

150 g **čokolade za kuvanje**

½ čaše **vode**

6 kašika **vode**

5 **jaja**

100 seckanih **oraha**

1 kašika **konjaka**

sok od manjeg limuna

Način pripreme:

Zamesiti testo od datih sastojaka. Razvući oklagijom testo, položiti ga u podmazan četvrtasti pleh i peći 15–20 minuta na umerenoj temperaturi. Rastopiti na pari čokoladu, ¼ čaše šećera i vodu uz stalno mešanje dok se masa ne izjednači, ali ne dozvoliti da provri! U ohlađenu masu dodati žumanca i mutiti mikserom dok se masa ne zgusne. Umutiti belanca s preostalim šećerom, dodati čokoladnu masu i lagano promešati varjačom. U izjednačenu masu dodati orahe i promešati.

Izmešati u čaši konjak, limunov sok i malo šećera pa time poprskati pečenu koru. Izručiti krem preko kore i staviti u frižider da se dobro ohladi i stegne.

OBIČNE KROFNE (za praznik *Hanuka*)

 za više osoba

Sastojci:

350 g **mekog brašna**

2 kašike **šećera**

30 g **putera**

3 **žumanca**

2 kesice **vanilin šećera**

1 čaša mlakog **mleka**

15 g **kvasca** razmućenog s malo mlakog mleka

džem prema želji

ulje za duboko prženje

Način pripreme:

Izmešati brašno, žumanca, šećer, puter, vanilu, rastopljeni kvasac i mleko. Varjačom ili mikserom dobro umutiti testo i ostaviti ga pokrivenog da odstoji oko jedan sat (da testo nadođe), zavisno od sobne temperature. Posuti brašnom dasku za mešanje, razvući oklagijom testo u debljini od 1 cm. Čašom vaditi krugove testa i pržiti ga u dubokom sudu s dosta ulja.

Služiti tople uz džem ili prah šećer.



KROFNE NA BUGARSKI NAČIN (za praznik *Hanuka*)

 za više osoba

Sastojci:

Testo:

4 čaše **mekog brašna**

30 g **kvasca**

3 čaše mlake **vode**

malo **sol**

ulje za duboko prženje

Fil:

3 čaše **šećera**

1 čaša **vode**

sok od manjeg **limuna**

1 kašičica **cimeta**

Način pripreme:

Staviti brašno u dublju posudu, dodati kvasac, prethodno rastopljen u čaši mlake vode, i so. Mikserom dobro izmešati sastojke i postepeno dodavati ostatak vode. Dobro umućeno testo pokriti i ostaviti da naraste, oko jedan sat. Kašikom vaditi testo i pržiti u dubokom sudu s dosta toplog ulja. Pržene krofne slagati na papirnate ubruse da upiju masnoću.

Skuvati sirup od datih sastojaka, potopiti krofne u sirup i ostaviti ih da upiju saft, oko 10–12 sati (povremeno ih okretati).

KROFNE NA MAROKANSKI NAČIN (za praznik *Hanuka*)

 za više osoba

Sastojci:

4 čaše **običnog brašna**

3 čaše mlake **vode**

3–4 kašike **šećera**

30 g **kvasca**

malo **sol**

ulje za duboko prženje

Način pripreme:

Zamesiti testo od brašna s tri čaše mlake vode. Dodati šećer, kvasac, prethodno rastopljen s mlakim mlekrom, i so. Dobro razraditi testo varjačom ili mikserom, prekriti i ostaviti da odstoji dok ne naraste. Vaditi komade testa vlažnim rukama i pažljivo ih spuštati u duboki sud s dosta toplog ulja. Pržiti ih i okretati da porumene. Pržene krofne stavljati u veću cediljku da se ocede. Posuti šećerom u prahu i služiti mlake.

PRAZNIČNA KREM TORTA SA ORASIMA

(za praznik *Hanuka*)



za više osoba

Sastojci:

Fil (napraviti dan ranije):

200 g **čokolade za kuvanje**

200 g **slatke pavlake**

100 g **džema od kajsija**

Testo:

6 kašika **konjaka**

½ čaše **mleka**

1 kašika mlevene **kafe**

2 pune kašike **kakaoa**

1 čaša **šećera**

6 **jaja**

100 g iseckanih **oraha**

2 kašike **ulja**

¾ čaše **oštrg brašna**

Način pripreme:

U šerpu staviti omekšalu čokoladu i umućenu slatku pavlaku. Kuvati na slaboj vatri uz neprekidno mešanje dok se masa ne izjednači. Kada provri, skinuti sa vatre i mešati nekoliko minuta. Ohlađeni krem staviti u frižider preko noći.

Staviti u šerpu konjak, mleko, kafu i kakao, promešati i kuvati uz stalno mešanje. Kad provri, skinuti sa vatre, pa uz lagano mešanje dodati 3 kašike šećera i ravnu kašiku brašna. Vratiti na vatru i kuvati dok se masa ne zgusne. Skinuti sa vatre i ostaviti da se ohladi.

U međuvremenu, penasto umutiti jaja sa ostatkom šećera dok se ne pojave klobuci. Dodati seckane orahe, ulje, ostatak brašna i pripremljenu smesu od kakaoa. Izmešati sve dobro, izručiti u podmazan okrugli pleh i peći na umerenoj temperaturi oko 40 minuta. Ohlađenu tortu iseći na dva jednaka dela.

Izvaditi čokoladni krem iz frižidera i mikserom umutiti u čvrst krem. Filovati obe kore (ređati jednu preko druge) i ukrasiti pečenim orasima.

BOGATA TORTA OD URMI (za praznik *Hamiša asar bišvat*)

 za više osoba

Sastojci:

- 7 žumanaca
- 1 ½ čaša mlevenih **oraha**
- 250 g seckanih **urmi**
- 3 kašike **prezli**
- 2 kesice vanilin **šećera**
- 2 čaše umućene **slatke pavlake**, za dekoraciju

Način pripreme:

Mikserom dobro umutiti žumanca i šećer. U drugom sudu izmešati orahe, urme i prezle pa uz lagano mešanje spojiti sa umućenim žumancima. Dodati vanilu, promešati i sipati u podmazan četvrtasti pleh. Peći na umerenoj temperaturi oko 30 minuta, a u toku pečenja nožem preseći tortu preko polovine. Kada se torta ohladi, premazati obe kore umućenim šlagom i položiti jednu preko druge.

KOLAČ SA SUVIM VOĆEM (za praznik *Hamiša asar bišvat*)

 za više osoba

Sastojci:

- 200 g **putera**
- 1 ½ čaša **šećera**
- 5 **jaja**
- 350 g **oštrog brašna**
- 150 g **suvog grožđa**
- 100 g seckanih **suvih kajsija**
- 2 kašike **limunovog soka**

Način pripreme:

Staviti u sud puter i šećer pa mutiti mikserom tako što ćete dodavati jedno po jedno jaje. Nastaviti s mućenjem dok masa ne postane gusta. U drugi sud staviti brašno, suvo grožđe i kajsije, promešati i dodati u prethodno spremljenu masu. Na kraju dodati limunov sok, varjačom izmešati i masu izručiti u podmazan četvrtasti pleh. Peći na umerenoj temperaturi oko 40 minuta.

Ohlađeni kolač posuti šećerom u prahu u koji po želji možete dodati cimet ili vanilu.

ŠTRUDLA SA SUVIM VOĆEM (za praznik *Hamiša asar bišvat*)



za više osoba

Sastojci:

Testo:

350 g **oštrog brašna**

200 g **kisele pavlake**

200 g **putera**

Fil:

200 g **suvog grožđa**

200 g **seckanih oraha**

200 g seckanih **suvih smokava**

150 g seckanih **suvih kajsija**

200 g **džema od kajsija**

100 g **kokosovog brašna**

1 kašičica **cimeta**

Način pripreme:

Zamesiti testo od datih sastojaka i podeliti ga na tri dela. Na dasci za mešenje oklagijom razvući tri kore debljine 1 cm.

U dubljem sudu izmešati sve sastojke potrebne za fil izuzev džema. Premazati svaku koru džemom, ravnomerno posuti voćem, uviti u rolnu i staviti u podmazan pleh.

Peći na umerenoj temperaturi oko pola sata. Kada se ohladi, posuti šećerom u prahu, iseći na komade debljine od jednog i po centimetra.

OZNEI HAMAN (Hamanove uši, za Purim)

 za više osoba

Sastojci:

Testo:

200 g **putera**

1 **jaje** + 1 **žumance**

100 g **šećera**

30 g **kvasca**

¼ čaše **mleka**

4 čaše **brašna**

1 kesica **praška za pecivo**

1 kesica **vanile**

malo **sol**

Fil:

150 g mlevenog **maka**

½ čaše **mleka**

5 kašika **šećera**

100 g **suvog grožđa**

1 **jaje** za podmazivanje

šećer u prahu

Način pripreme:

Staviti u šerpu mak, mleko, šećer i suvo grožđe. Kuvati na vatri uz stalno mešanje varjačom. Skinuti sa vatre i ostaviti da se ohladi.

Izmešati u posudi puter, jaje, žumance, malo soli, vanilu i šećer pa sve dobro umutiti mikserom. Dodati kvasac, prethodno rastvoren u mlakom mleku, brašno i prašak za pecivo. Sastaviti sve sastojke i dobro umutiti mikserom. Ostaviti testo u frižideru 24 sata.

Dasku za mešenje posuti brašnom i oklagijom razvući koru debljine od 1 cm i čašom vaditi krugove. U svaki krug stavljati kašiku fila pa savijati krajeve tako da se dobije oblik trougla (Hamanove uši). Premazati svaki kolač jajetom i ređati u podmazani pleh. Peći 25–30 minuta na temperaturi od 200 °C. Ohlađene kolače posuti prah šećerom.



ROSKITAS (kolač sa orasima, za Purim)

 za više osoba

Sastojci:

Testo:

½ kg **brašna**

300 g **putera**

1 **jaje** + 2 **žumanca**

1 kesica **vanile**

mleko prema potrebi

Fil:

150–200 g **šećera**

2 kašike **meda**

vode prema potrebi

400 g mlevenih **oraha**

½ kašičice mlevenih **karanfilića**

1 **jaje**

Način pripreme:

Zamesiti testo od datih sastojaka, staviti ga u posudu, pokriti i ostaviti u frižideru oko 1 sat. U međuvremenu pripremiti fil. Ušpinovati šećer i med s malo vode, kao za slatko. Kada se ohladi, dodati orahe i karanfilić i dobro promešati. Uljem podmazati dasku za mešenje i na njoj rukama uviti fil na debljinu kažiprsta i u dužini od 10 do 12 cm.

Uzimati komadiće testa, rastanjiti ga rukama na debljinu od ½ cm, formirajući „omot“ za urolani fil. Sastaviti krajeve u obliku đevreka. Premazati umućenim jajetom i ređati ih u uljem podmazan pleh.

Peći 25–30 minuta na temperaturi od 200 °C.



ROSKITAS DI ALHAŠU (za Purim)

 za više osoba

Sastojci:

Testo i način pripreme isti je kao kod prethodnog recepta (kao za *roskitas*). Razlika je u filu i pečenju; ovi treba da su reš pečeni.

Fil:

1 kg kiselih **jabuka**

200 g **šećera**

3–4 kašike **meda**

200 g mlevenih **oraha**

100 g **suvog grožđa**

2 kesice **cimeta**

1 **jaje**

Način pripreme:

Oguliti jabuke i izrendati ih. Staviti jabuke, šećer i med u šerpu i dobro ušpinovati. Kada se ohladi, dodati orahe, suvo grožđe i cimet pa sve dobro promešati.

Ponoviti postupak pripreme kao za *roskitas*.

HAROSSET (za Pesah)

 za više osoba

Sastojci:

250 g izgnječenih **oraha**

100 g **šećera**

½ kg rendanih kiselih **jabuka**

75 g iseckanih **smokava**

75 g iseckanih **urmi**

100 g **suvog grožđa**

2 kesice **vanile**

¼ čaše **slatkog vina**

2 kašike **limunovog soka**

Način pripreme:

Haroset se u Izraelu sprema na više načina, u zavisnosti od toga iz koje zemlje je potekao onaj ko priprema kolač. Jedan od načina je sledeći:

U dublju posudu staviti voće, šećer, vanilu i vino pa sve dobro izmešati. Servirati u malim tacnama. Ustaljen je običaj da se *haroset* stavi na list zelene salate pa se tako i služi.

Za pripremu *haroseta* mogu se koristiti i ove namirnice:

- orah, jabuke i med;
- orah, jabuke i vino;
- orah, smokve, urme, suvo voće, ljuta aleva paprika, đumbir, cimet i šećer i to se sve kuva.

SPECIJALNI KOLAČ (za *Pesah*)



za više osoba

Sastojci:

8 jaja

3 čaše šećera

250 g putera

2 čaše *maces* brašna (ili prezli)

10 kašika kakaoa

300 g seckanih oraha

2 kesice vanile

Način pripreme:

Mikserom mutiti cela jaja i šećer dok se ne pojave klobuci, dodati razmekšani puter pa i njega mutiti nekoliko minuta. Postepeno dodavati *maces* brašno, kakao, orahe i vanilu i pritom stalno mešati varjačom. Podmazati pleh uljem i posuti *maces* brašnom, izručiti smesu i peći na umerenoj temperaturi 20–25 minuta.

Ohlađeni kolač seći na male kocke i staviti u papirnate korpice.

TORTA OD ORAHA I BADEMA (za *Pesah*)



za više osoba

Sastojci:

8 jaja

1 ½ čaša šećera

150 g mlevenih oraha

200 g mlevenih badema

1 kašika limunovog soka

1 kesica vanile

2 pune kašike *maces* brašna (ili prezli)

3 kašike džema (prema želji i ukusu)

2 kesice šlaga

Način pripreme:

Jaja i šećer penasto umutiti mikserom. Uz lagano mešanje varjačom, dodati orahe, badem, vanilu, limunov sok i *maces* brašno. Podmazati uljem i posuti *maces* brašnom okrugli pleh, sipati smesu i peći 40–45 minuta na temperaturi od 150 °C. Ohlađenu tortu premazati džemom, a preko toga umućenim šlagom.

Ukrasiti polutkama pečenog badema.

JUDITINE KROFNE (za Šavuot)

 za više osoba

Sastojci:

3 jaja

1 šolja mleka

1 šolja **suvog i neslanog sira**

1 šolja **brašna**

1 kašičica **praška za pecivo**

½ kašičice **sol**

ulje za duboko prženje

Način pripreme:

Penasto umutiti cela jaja. Dodati mleko i sir i sve dobro izmešati. U drugom sudu izmešati brašno, prašak za pecivo i so pa sve dodati u smesu s jajima. Mutiti sve dok se testo ne izjednači. Uzimati kašikom i spuštati u zagrejano ulje. Pržiti sa obe strane da krofne dobiju svetlobraon boju.

Služiti tople uz sirup ili džem.

TORTA SA SIROM (za Šavuot)

 za više osoba

Sastojci:

Testo:

100 g **putera**

4 kašike **šećera**

1 **žumance**

2 ½ čaše **oštrog brašna**

¼ čaše **soka od narandže**

1 **jaje** za podmazivanje

Fil:

1 ½ čaša **šećera**

3 kašike **limunovog soka**

5 **žumanaca**

500 g **neslanog sira**

1 **kisela pavlaka** (200 g)

Način pripreme:

Zamesiti testo od datih sastojaka i podeliti ga na dva jednaka dela. Dasku za mešenje posuti brašnom i oklagijom razvući koru. Podmazati vatrostalnu okruglu činiju i obložiti je, dno i strane, razvučenom korom. Peći na umerenoj temperaturi oko 20 minuta.

U međuvremenu izmešati dobro materijal za fil. Drugi deo testa takođe razvući oklagijom, seći na „kaiševu“ u širini od 1 cm, a dužinu „kaiševa“ prilagoditi obliku činije. Upola pečeno testo izvaditi iz rerne i usuti fil preko polupečene kore. Premazati „kaiševu“ jajetom i ređati preko fila oblikujući kocke. Nastaviti s pečenjem još oko 20 minuta na temperaturi od 200 °C.

Staviti tortu u frižider da se dobro ohladi (oko 24 sata).

TORTA SA SIROM I ČOKOLADNOM GLAZUROM

(za Šavuot)



za više osoba

Sastojci:

Testo:

100 g **putera**

100 g **šećera**

1 **jaje** + 1 **žumance**

1 ½ čaša **oštrog brašna**

Fil:

4 **jaja**

1 čaša **šećera**

1 kašika **brašna**

3 kašike **gustina**

1 kesica **vanile**

1 **kisela pavlaka** (200 g)

¼ čaše **mleka**

450 g **neslanog sira**

Glazura:

½ čaše **vode**

½ čaše **šećera**

200 g **čokolade za kuvanje**

2 kašike **kakaoa**

Način pripreme:

Zamesiti testo od datog materijala i njime obložiti dno i strane okruglog i podmazanog pleha. Velikom brzinom umutiti mikserom cela jaja sa šećerom. U drugom sudu izmešati vanilu, brašno, gustin, pavlaku, mleko i sir. Dobro ujednačiti sastojke pa sve usuti u sud u kojem su umućena jaja i polako mešati varjačom da se smesa izjednači. Izručiti masu u pleh obložen testom i peći oko 40 minuta na umerenoj temperaturi.

Ohlađenu tortu premazati po površini i sa strane glazurom od čokolade.

Glazura:

Staviti u šerpicu sve sastojke potrebne za glazuru, kuvati na tihom vatri uz stalno mešanje do vrenja. Kada provri, skinuti sa vatre, mešati još 2–3 minuta i ostaviti da se ohladi. Ohlađenom glazurom preliteri tortu.

BAVARSKI KREM

 za više osoba

Sastojci:

8 jaja

1 ½ čaša **šećera** (ja stavljam pola)

1 l **mleka**

2 kašike **gustina**

200 g **želatina** (košer)

½ čaše mlake **vode**

2 kesice **šlaga**

seckani **orah**, **suvo grožđe** ili drugo seckano **koštunjavo voće**

2 kutije **piškota**

Način pripreme:

Umutiti 8 žumanaca sa šećerom, dodati gustin i postepeno litar mleka uz stalno mešanje u istom smeru. Kuvati na tihoj vatri, mešajući u jednom smeru. Krem je skuvan kada je smesa gušća od testa za palačinke. Skloniti krem sa vatre, dodati želatin koji je rastopljen u pola čaše mlake vode. Mešati dok se masa ne sjedini s kremom.

U dublji pleh ređati piškote, prskati ih mlekom ili vodom, dodati preko njih seckani orah, suvo grožđe ili drugo seckano koštunjavo voće. U ohlađeni krem dodati umućena belanca, polako sjediniti masu i filovati piškote. Staviti tortu u frižider da se dobro stegne (poželjno preko noći). Preko torte dodati umućen šlag s malo šećera i, kada se šlag stegne, dodati rastopljenu čokoladu ili nešto drugo po želji.

Torta je veoma ukusna i izdašna.

KOLAČIĆI ZDRAVLJA

 za više osoba

Sastojci:

1 čaša sirovog **susama**

1 čaša semenki **suncokreta**

1 čaša **golice** (semenke bundeve)

¼ čaše **šećera**

2 **žumanca**

Način pripreme:

Izmešati sve dobro, izručiti u pleh obložen papirom za pečenje, peći 30–40 minuta na temperaturi od 180 °C (ili nešto kraće, zavisi od rerne).

Pečen kolač se ne seče već lomi u komadiće.

JEŽ TORTA

 za više osoba

Sastojci:

3 pakovanja **piškota**

5 **jaja**

150 g **šećera**

2 kašike mlevene **kafe** ili

2 kašike **kakaoa** i 1 kašika **šećera** (ako je torta za decu)

180 g **putera**

150 g **badema**

Način pripreme:

Jaja i šećer umutiti i fil kuvati na pari uz neprekidno mešanje na srednjoj temperaturi. U ohlađen fil dodati puter da fil bude penast, dodati kakao ili kafu. Izmešati i filovati tortu.

U ovalni tanjir ređati piškote po dužini, premazati ih filom, zatim piškote ređati po širini pa filovati, i tako redom, ali voditi računa da torta postepeno dobija sve uži oblik, tj. oblik ježa. Piškote se mogu lomiti i seckati kako bi neke šupljine ili neravnine dobile odgovarajući oblik. Nafilovanu tortu staviti u frižider da se dobro stegne.

Kratko obariti badem, skinuti opne, razdvojiti napola i svaku polovinu iseći na 2–3 uzdužna dela. Peći ga vrlo kratko da dobije svetlobraon boju. Kad se badem ohladi, izbockati ga izuzev glavice. Glavici dodati okice i usta (vidi sliku).

Torta je prikladna za dečje rođendane.



Rečnik manje poznatih reči

<i>binuelus</i>	ušticipci od <i>macesa</i> (ladino)
<i>binuelus dulsis</i>	slatki ušticipci od <i>macesa</i> (ladino)
<i>binuelus saladus</i>	slani ušticipci od <i>macesa</i> (ladino)
<i>bujikus</i>	pogačice sa sirom (ladino)
<i>falafel</i>	kuglice od leblebije i začina (arap.)
<i>fužaldikas</i>	pogačice sa spanaćem (ladino)
<i>frutas</i>	voće (ladino)
<i>gefilte fiš</i>	kuvane, okrugle ćufte od ribe (jidiš)
<i>guevus</i>	jaja (ladino)
<i>guevus inhaminadus</i>	kuvana jaja (ladino)
<i>hala</i>	praznični hleb u obliku pletenice (hebr.)
<i>hamin</i>	jelo koje se dugo kuva i treba da ostane toplo do subote; ustaljen izraz u Izraelu za pasulj kuvan s pšenicom i krompirom – <i>hamin</i> ili <i>čulnt</i> (hebr.)
<i>harima</i>	riba pripremljena na severnoafrički način (arap.)
<i>hamec</i>	hrana koja u sebi sadrži kvasac (hebr.)
<i>haroset</i>	obredno simbolično jelo – poslastica od voća za <i>Pesah</i> (hebr.)
<i>humus</i>	jelo u vidu namaza, umaka, glavni sastojak leblebije (arap.)
<i>jidiš</i>	hebrejsko-nemački jezik kojim govore aškenaski Jevreji
<i>kumin</i>	cumin (engl.), začim poreklom sa Bliskog istoka, koristi se u zrnu ili prahu
<i>ladino</i>	hebrejsko-španski jezik kojim govore sefardski Jevreji
<i>latkes</i>	male pljeskavice od krompira (jidiš)

<i>levivot</i>	male pljeskavice od krompira (hebr.)
<i>macot</i>	beskvasni hleb koji se jede za <i>Pesah</i> (hebr.)
<i>maces</i>	ustaljeni izraz za macot u Srbiji i regionu
<i>maces brašno</i>	mleveni <i>maces</i>
<i>maror</i>	gorke trave (hebr.)
<i>oznej Haman</i>	Hamanove uši (hebr.), kolači s makom u obliku trougla
<i>roskitas</i>	kolači sa orasima u obliku đevreka (ladino)
<i>roskitas di alhašu</i>	kolači sa orasima i jabukama u obliku đevreka (ladino)
<i>thina</i>	mleveni susam – taan (arap.), tahini, namaz od susama
<i>šakšuka</i>	dinstani paradajz s prilozima (arap.)

BELEŠKE:

BELEŠKE:

Lined area for notes.

CIP - Каталогизација у публикацији
Народна библиотека Србије, Београд

641.5(=411.16)(083.12)

БЕРАХА Ковачевић, Дијаманти, 1938-

Jevrejski kuvar / Dijamanti Beraha Kovačević ;(fotografije Dijamanti Beraha Kovačević). - 2 dopunjeno izd. - Beograd : Jevrejski istorijski muzej, 2019 (Beograd : Lion). - 158 str. : ilustr. ; 24 cm, Tiraž 500. - Str. 15: Reč recezenta / Suzana Kovačević. - Rečnik manje poznatih reči: str. 146-147

ISBN 978-86-88113-15-1

a) Куварски рецепти, јеврејски

COBISS.SR-ID 279081996

Beleška o autoru

Dijamanti Beraha Kovačević rođena je u Prištini, kao četvrto dete od ukupno petoro dece Sare i Majira Beraha. Njeni preci dospeli su na Kosovo preko Turske i Grčke, nakon izгона iz Španije ili Portugala. Život joj je protekao između dve obećane zemlje, između Srbije i Izraela. I jednoj i drugoj poklonila je svoju neizmernu ljubav, trudeći se da pamti samo one radosne trenutke.

Porodica Beraha, poput mnogih Jevreja širom sveta, 1948. godine odlazi da živi u novoosnovanoj državi Izrael. Godine 1953. Dijamanti se s roditeljima i sestrom vraća na Kosovo, dok deo porodice ostaje u Izraelu.

Od 1975. živi u Beogradu, gde se iz Prištine preselila sa suprugom Vladimirom Kovačevićem i decom. Radila je u „Centrotekstil“ kao prevodilac, u Savezu jevrejskih opština Jugoslavije kao službenik i kao sekretar u Jevrejskoj opštini u Beogradu. Živi u Beogradu.