

RECEPTI IZ GULIVEROVE KUHINJE

(kako mi kuvamo za decu)

CHOUCROUTE À L'ALSACIENNE AVEC DU POISSON

(KISEO KUPUS SA RIBOM NA ALZAŠKI NAČIN)

Potrebno je:

- 800gr kiselog kupusa
 - 800gr krompira
 - 600gr ribe po izboru
 - 2 gl. luka
 - peršun, lovorov list, 10 zrna kleke, aleva paprika, biber, so
- Za preliv:
- ½ l milerama

Način pripreme

Kiseo kupus iseći kao za podvarak i skuvati ga u vodi sa lovorovim listom i klekom. Obariti ribu u slanoj vodi i obariti krompir. Izdinstati sitno sečen luk u veći sud. Ocediti kupus, malo ga propržiti, dodati alevu papriku i začiniti po ukusu. Dobro promešati da kupus podjednako bude obojen. Dodati krompir i očišćenu ribu. Servirati u tanjir i preliti razmućenim mileramom pa posuti svežim peršunom. Služiti toplo.

RIŽOTO SA RIBOM (za 6 dečijih obroka)

SASTOJCI:

800 gr fileta oslića
700 gr pirinča
2 velike glavice luka
200 gr šargarepe
1 l supe

Oljuštite crni luk i sitno ga iseckajte. Na prethodno zagrejanom maslinovom ulju pržite luk dok ne dobije tamno žutu boju. Pošto je luk dobro propržen, dodajte iseckanu šargarepu. Opran i isceden pirinač glazirati. Skuvati u slanoj vodi ribu. Skuvanu ribu procedeti i dodati preko glaziranog pirinča. Sve zajedno staviti u pleh i naliti supom. Peći u rerni dok se pirinač ne skuva. Od te mase praviti kupe i ukrasiti listom peršuna i preliti kečapom. Uz to servirati salatu od cvekle.

ČORBA OD POVRĆA SA PROSOM

SASTOJCI:

1 karfiol
200 gr šargarepe
2 korena paškanata
2 glavice crnog luka
Začini po ukusu
1 čaša prosa
1 žumance
1 čaša pavlake

Naliti proso sa dve čaše vode i skuvati. Izdinstati luk, šargarepu, dodati koren paškanata i iseckan karfiol. Kada je povrće skuvano, sve izmiksati, začiniti po ukusu i na kraju dodati skuvan proso. Naliti vodom i pustiti da proklujuča. Dodati razmućeno žumance sa čašom pavlake.

KOLAČ SA JABUKAMA (za pleh 30x40)

SASTOJCI:

Za testo:

2 šolje rendanih kiselih jabuka

1 šolja šećera

1 šolja mleka

1 šolja griza

½ šolje ulja

1 šolja mlevenih oraha

2 jaja

1 kesica praška za pecivo

Za preliv:

½ šolje mleka

4 kašike šećera

100g rastopljene čokolade

malo margarina

Napraviti glatku smesu od šećera, mleka, griza, ulja, jaja i praška za pecivo. Na kraju dodati rendane jabuke. Izliti u podmazan pleh i peći na umerenoj temperature oko 30 minuta. Preko ohlađenog testa, staviti vruć preliv od mleka, šećera, čokolade i margarina.

VARIJANTA 2 - Napraviti topao sok od 4 iscedjene narandže i kašike cedevite (oko 3 ukupnog soka)

„ШТРУДЛА ГУЛИВЕР“

- ½ кг дебљих кора
- 8 јабука + количина рендане бундеве по жељи

Фил:

- 4 јаја
- 4 чаше од јогурта шећера
- 3 чаше јогурта
- 2 чаше уља
- 3 чаше брашна
- 1 прашак за пециво

Овај фил добро умешати. Узети 3 коре, прве две попрскати водом, а на трећу ставити фил и изрендану јабуку са бундевом. Увити као за питу. Тако поновити док се не утроше све коре. Са остатком фила (биће га доста), прелити коре и пустити да одстоји пола сата. Пећи у предходно загрејаној рерни на 200 степени око 40 минута.

Варијанта 2: Уместо да се увијају коре као за питу, могу да се слажу и да се свака посипа филлом.

Варијанта 3: Ову штрудлу можете правити са орасима, јабукама и сувем грожђем.

Варијанта 4 : Такође се може правити и са маком припремљеним као за праву штрудлу (мак се кува са шећером и сувим грожђем).

Коју год варијанту да изаберете, нећете погрешити.