

ANDREA CUKROV - SANDRA RONČEVIĆ - MATEJKA BUČA

Sretni blagdani!



30 RECEPATA ZA SVAKI
BLAGDANSKI STOL

Uvod

Iako sve tri drukčije u svom izričaju, stilu i načinu kuhanja, u blagdanskom duhu smo se ujedinile i napravile nešto što odavno želimo napraviti; pripremile smo ovu knjižicu s 30 blagdanskih recepata i poklanjamo je vama na dar. Ukrale smo vrijeme koje nemamo, učinile da ga imamo i pokazale ponajviše sebi samima da volja u ljudima i stremljenje ka istom cilju čine čuda. Na ovaj vam način želimo zahvaliti što nas čitate, podržavate, što po našim receptima kuhate i javljate nam dojmove, što nas činite ponosnima na naš rad i sretnima.

U ovoj nas je priči podržala i Podravka kojoj, također, želimo zahvaliti na prepoznavanju našeg entuzijazma i želje da jednom malom, ali s ljubavlju rađenom knjižicom recepata obogatimo vaše i naše blagdanske stolove. Hvala vam što ste tu, što ste odvojili vrijeme da prolistate ovu našu knjižicu u potrazi za novom inspiracijom. Želimo vam više vremena s vama dragim ljudima, uz vama omiljenu hranu – sretni vam blagdani!

Vaše Andrea, Sandra i Matejka

Sadržaj

05	07
KREMASTA PAŠTETA OD PILEĆE JETRICE	GRISSINI S AJVAROM
09	11
BRUSCHETTE S MOUSSEOM OD LOSOSA	SALATA OD LEĆE SA SENFOM
13	15
KOŠARICE S TUNOM	WALDORFSKA SALATA
17	19
PULL-APART KRUH S AJVAROM	BAKALAR S KRUMPIROM IZ PEĆNICE
21	23
BRANCIN U SOLI	LIGNJE NA BRUDET S PALENTOM
25	27
PEČENO PILE S LIMUNOM I RUŽMARINOM	PORCHETTA SA ZAČINIMA I VINOM
29	32
PULLED PORK SENDVIČI S AJVAROM	KUGLOF OD MAKI I NARANČE

34	37
BOŽIĆNI CUPCAKES	MAKOVNJAČA
40	43
MEDENJAK ROLADA	TORTA CAPRESE
45	47
NOVOGODIŠNJA TORTA	BLAGDANSKI PUNČ
49	51
ZVJEZDASTI KRUH S CIMETOM I BADEMIMA	KLASIČNI LINZERI S PEKMEZOM OD MALINA
53	55
GINGERBREAD KEKSIĆI	BACI DI DAMA
57	59
ZVJEZDICE S CIMETOM I BIJELOM ČOKOLADOM	VINSKI KOLUTIĆI S LJEŠNJACIMA
61	63
THUMBPRINT KEKSI S MALINAMA I KOKOSOM	LIMUN RASPUCANCI
65	67
KEKSI OD LIMUNA I BADEMA	CANTUCCINI S BADEMIMA I PISTACIJEM

Kremasta pašteta

Autorica: Andrea Cukrov

OD PILEĆE JETRICE

Za pripremu:

- 6-8 obroka
- 45 minuta
- srednje zahtjevno

Sastojci:

- 2 – 3 suhe smokve
- 200 ml bijelog vina
- 400 g pileće jetrice
- 1 glavica luka
- 1 režanj češnjaka
- 1 žlica maslinovog ulja
- 1 Vegeta Maestro lovorov list
- ½ žličice Vegeta Maestro bosiljka
- ½ žličice Vegeta Maestro majčine dušice
- na vrh noža Vegeta Maestro muškarnog oraščića
- sol i papar
- 200 g maslaca
- 3-4 listića kadulje

Pokrovitelj recepta



Priprema:

- Suhe smokve narežite na četvrtine pa ih stavite u zdjelicu i prelijte ih bijelim vinom. Ostavite tako da omekšaju, oko pola sata.
- Jetrice očistite od žilica i masnoća i narežite ih na manje komade.
- Luk narežite, a češnjak sitno nasjeckajte. U dubljoj tavi zagrijte žlicu maslinovog ulja pa na njoj prepržite luk. Kada luk povene i lagano se karamelizira dodajte nasjeckani češnjak i jetrice. Nastavite pržiti par minuta kako bi jetrica uhvatila malo boje.
- Dodajte lovorov list, bosiljak i majčinu dušicu. Dobro promiješajte pa dodajte suhe smokve i vino u kojem su se namakale.
- Prijajte još desetak minuta ili dok se tekućina ne reducira.
- Sve prebacite u blender, dobro začinite solju i paprom pa dodajte 100 g maslaca narezanog na kockice. Blendajte dok ne dobijete glatku smjesu.
- Pripremljenu paštetu prebacite u keramičke posude ili teglice. Preostalih 100 g maslaca stavite u lončić, dodajte listiće kadulje i sve otopite nad laganom vatrom. Otopljenim maslacem prelijte paštetu te sve ostavite da se dobro ohladi. Poslužite uz tostirani kruh i suho voće po želji.



Grissini s ajvarom

Autorica: Andrea Cukrov

IDEALNI ZA GRICKANJE

Za pripremu:

- 40 grisinna
- 90 minuta
- srednje zahtjevno

Sastojci:

- 200 g glatkog bijelog brašna
- 100 g integralnog pirovog brašna
- 1 žličica šećera
- 1 vrećica Dolcela instant kvasca
- 1 žličica soli
- 50 g ribanog parmezana
- 40 g crnih maslina, sitno nasjeckanih
- 1 vrhom puna žlica Podravka blagog ajvara
- 150 ml mlake vode
- 1 žličica ulja

Priprema:

- U zdjeli pomiješajte obje vrste brašna, šećer i kvasac.
- Dodajte sol, ribani parmezan, crne masline i ajvar. Još jednom dobro promiješajte.
- Dolijte mlaku vodu i zamijesite čvrsto tijesto. Tijesto prvo mijesite žlicom, a kasnije rukama i to najmanje deset minuta kako bi postalo glatko i podatno.
- Tijesto premažite s malo ulja, pokrijte ga i ostavite ga dizati oko sat vremena.
- Podignuto tijesto prebacite na radnu plohu, premijesite ga i razvaljajte ga na debljinu 2 – 3 mm.
- Oštrim nožem narežite tijesto na tanke trakice, svaku trakicu među dlanovima oblikujte u valjak, složite ih na lim za pečenje i pecite u pećnici zagrijanoj na 200°C, 15 minuta.
- Pečene grissine ohladite i poslužite uz omiljene namaze i nereske.

Pokrovitelj recepta





Bruschette

Autorica: Sandra Rončević

S MOUSSEOM OD LOSOSA

Za pripremu:

- 8-10 bruschetta
- 15 minuta
- jednostavno

Sastojci:

- 250 g krem sira
- 100 g dimljenog lososa
- 100 ml slatkog vrhnja
- prstohvat soli
- prstohvat papra
- 8-10 šnita baguette kruha
- 8-10 koktel kapara

Priprema:

- U visoku, usku posudu za miksiranje stavite krem sir, dodajte na komadiće narezani losos (ostavite desetak malih komadića za finalno ukrašavanje), mali prstohvat soli, malo papra pa štapnim mikserom izmiksajte u gustu smjesu.
- Dodajte hladno slatko vrhnje i nastavite miksati dok ne dobijete glatku, sjajnu smjesu.
- Smjesom napunite dresir vrećicu sa zvjezdastim nastavkom i stavite je kratko u hladnjak (ili zamrzivač) dok pripremate kruh.
- Baguette kruh narežite na šnite, malo premažite maslinovim uljem i stavite na 5 minuta u pećnicu zagrijanu na 200°C (može i grill grijač).
- Izvadite kruh iz pećnice, pustite da se kratko prohladi pa ga složite na tanjur i nadjenite mousseom od lososa.
- Na svaku bruschettu stavite komadić dimljenog lososa i koktel kaparu te poslužite kao svečano predjelo.



Salata od leće

Autorica: Sandra Rončević

SA SENFOM

Za pripremu:

- 4 obroka
- 30 minuta
- jednostavno

Sastojci:

- 500 g kuhane leće
- 2 stabljike salatnog celera
- 1 žlica Vegeta Maestro vlasca
- **Za preljev:**
- 3 žlice maslinovog ulja
- 2 žlice balzamičnog octa
(možete zamijeniti i sokom od limuna)
- 1 žlica senfa
- na vrh noža Vegeta Maestro muškarnog oraščića
- 2 prstohvata soli
- ribana korica od pola limuna
- šareni papar Vegeta Maestro

Priprema:

- Skuhajte leću i potpuno je ohladite ili upotrijebite onu iz konzerve koju dobro ocijedite i isperite.
- Leću prebacite u zdjelu za salatu i dodajte joj celer narezan na listiće te vlasac pa sve dobro izmiješajte.
- U manju staklenku ubacite ulje, ocat, senf muškarni oraščić i sol, zatvorite staklenku i dobro protresite kako biste dobili gustu emulziju.
- Dobivenom emulzijom prelijte salatu i dobro izmiješajte. Probajte i dodatno začinite prema ukusu.
- Salatu pospite svježe mljevenim šarenim paprom i na samom kraju dodajte malo svježe ribane korice limuna.
- Neka se ova salata nađe na vašem stolu povodom dočeka Nove godine jer još prema antičkim vjerovanjima leća donosi sreću, novac i boljitak.

Pokrovitelj recepta





Košarice s tunom

Autorica: Andrea Cukrov

I AJVAROM

Za pripremu:

- 24 košarice
- 90 minuta
- srednje zahtjevno

Sastojci:

- **Za košarice:**
- 200 g brašna
- 1 žličica soli
- 100 g maslaca
- 1 vrhom puna žlica Podravka blagog ajvara
- **Za paštetu:**
- 300 g ocijeđene tune iz vode
- 40 g maslaca
- 60 g majoneze
- 4 mala kisela krastavca
- 1 režanj češnjaka
- 1 žlica kečapa
- 2 inćuna

Pokrovitelj recepta



Priprema:

- **Za košarice:**
- U zdjeli pomiješajte brašno i sol pa im dodajte maslac narezan na listiće. Prstima utrljajte maslac u brašno kako biste dobili mrvičastu smjesu. Dodajte žlicu ajvara te rukama zamijesite glatko tijesto.
- Tijesto omotajte prozirnom folijom i ostavite ga u hladnjaku pola sata.
- Ohlađeno tijesto razvaljajte na debljinu od 3 – 4 mm pa okruglom modlicom izrežite krugove.
- Svaki krug nježno utisnite u kalup za mini muffine. Košarice odložite u hladnjaku još pola sata.
- Ostatak tijesta premijesite i ponovite postupak dok ne potrošite svo tijesto.
- Ohlađene košarice na par mjesta nabodite čačkalicom i pecite ih u pećnici zagrijanoj na 180°C, 10 minuta.
- Pečene košarice oprezno izvadite iz kalupa i ohladite.
- **Za paštetu:**
- Ocijeđenu tunu iz vode ubacite u blender.
- Dodajte maslac, majonezu, kisele krastavce, češnjak, kečap i inćune. Sve blendajte dok ne dobijete glatku smjesu.
- Pomoću slastičarske vrećice istisnite paštetu u pečene košarice



FORUM
AJVAR
BLAGE

Waldorf salata

Autorica: Andrea Cukrov

S JABUKAMA I CELEROM

Za pripremu:

- 4 obroka
- 30 minuta
- jednostavno

Sastojci:

- **Za salatu:**
- 75 g korijena celera
- 1 Granny Smith jabuka
- 150 g crnog grožđa
- 2 žlice sjeckanog svježeg peršina
- ½ limuna, sok
- prstohvat soli
- ½ žličice svježeg mljevenog Vegeta Maestro šarenog papra
- 1 mala glavica kristal salate
- 30 g oraha
- **Za preljev:**
- 200 g grčkog jogurta
- 1 žlica majoneze
- ½ limuna, sok
- 1 žličica Vegeta Maestro vlasca
- prstohvat soli

Priprema:

- Korijen celera ogulite i narežite na tanke štapiće. Jabuku operite i narežite na kriške, a zrna grožđa prepolovite.
- U zdjeli pomiješajte celer, jabuke i grožđe, dodajte nasjeckani peršin, limunov sok, sol i papar te sve dobro promiješajte.
- Kristal salatu operite, natrgajte je na manje komade i umiješajte je s ostalim sastojcima. Pokoji list sačuvajte za dekoraciju.
- Orahe u grubo nasjeckajte i ostavite ih sa strane do posluživanja.
- **Za preljev:**
- U zdjelici pomiješajte grčki jogurt i majonezu.
- Dodajte limunov sok, Vegeta Maestro vlasac i sol. Sve dobro izmiješajte.
- **Za posluživanje:**
- Na tanjur za posluživanje posložite listove kristal salate koje ste sačuvali, na sredinu stavite salatu od celera, jabuka i grožđa, prelijte sve salatnim preljevom i pospite nasjeckanim orasima. Odmah poslužite.

Pokrovitelj recepta





Pull-apart kruh

Autorica: Matejka Buča

S AJVAROM I PARMEZANOM

Za pripremu:

- 4 obroka
- 120 minuta
- jednostavno

Sastojci:

- 350 g glatkog brašna
- 1 žličica soli
- 1 žličica šećera
- 1 vrećica Dolcela suhog kvasca
- 100 g tekućeg jogurta
- 100-120 ml tople vode
- 3 žlice Podravka uprženog ajvara
- 2 žlice maslinovog ulja
- 20-30 g ribanog parmezana

Priprema:

- Pomoću miksera ili ručno umijesite mekano i glatko tijesto od brašna, šećera, soli, kvasca, jogurta i vode. Mijesite dugo kako bi tijesto postalo elastično.
- Tijesto stavite u pobrašnjenu posudu, prekrijte krpom i ostavite na toplom mjestu dok se ne udvostruči.
- Zatim ga premijesite te razvaljajte u oblik pravokutnika debljine oko 0,5 cm.
- Tijesto premažite maslinovim uljem i ajvarom te pospite polovicom parmezana.
- Sada ga razrežite na trake širine oko 8 cm. Trebali biste dobiti pet traka.
- Trake posložite jednu na drugu tako da dobijete jednu visoku traku u pet slojeva. Razrežite je na jednake dijelove.
- Kalup za kruh veličine cca 10 x 25 cm premažite maslinovim uljem.
- U kalup stavite tijesto slažući razrezane skupine okomito jednu do druge.
- Sada pećnicu zagrijte na 200°C, a kruh pustite da se za to vrijeme diže. Pospite ga ostatkom parmezana.
- Pecite oko 35 minuta.
- Ostavite da se u kalupu ohladi do mlakoga pa izvadite i poslužite uz narezke.
- Dobar tek!

Pokrovitelj recepta





Bakalar s krumpirom

Autorica: Sandra Rončević

IZ PEĆNICE

Za pripremu:

- 4 obroka
- 120 minuta
- jednostavno

Sastojci:

- 600-700 g fileta bakalara
- 1 kg krumpira
- 3 režnja češnjaka
- 2 žlice usoljenih kapara
- vezica svježeg peršina
- sok od pola limuna
- 1 dcl bijelog vina
- 1 dcl vode
- malo soli
- malo šarenog papra Vegeta Maestro
- malo češnjaka u granulama Vegeta Maestro
- maslinovo ulje

Pokrovitelj recepta



Priprema:

- Krumpir operite pa ga kuhajte u kori oko 45 minuta. Ohladite ga i ogulite te narežite na ploške debljine jednog centimetra.
- Filete bakalara posušite pa ih narežite na manje komade podjednake veličine.
- Posudu za pečenje premažite s malo maslinova ulja, na dno složite polovicu krumpira, dodajte bakalar, po njemu pospite sitno sjeckani češnjak, sitno sjeckani peršinov list, dodajte jednu žlicu usoljenih kapara, popaprite, lagano posolite i na kraju ribu pokapajte s par kapi limunova soka.
- Preko ribe složite ostatak narezanog krumpira, popaprite ga, pospite češnjakom u granulama, zalijte vinom koje ste izmiješali s vodom te lagano pokapajte maslinovim uljem.
- Posudu prekrijte aluminijskom folijom i stavite peći u prethodno zagrijanu pećnicu na 180°C te pecite 30 minuta, potom skinite foliju i nastavite peći još oko 30 minuta. Pri kraju pečenja uključite gornji grijač i lagano zapecite krumpir.
- Gotovo jelo pospite s još jednom žlicom kapara i dodajte još malo sjeckanog svježeg peršina pa poslužite toplo.



Brancin u soli

Autorica: Matejka Buča

S LIMUNOM I RUŽMARINOM

Za pripremu:

- 3 obroka
- 60 minuta
- srednje zahtjevno

Sastojci:

- svježi brancin od 700-800 g
- 1/2 limuna
- 2 grančice ružmarina
- 2 bjelanjka
- 1 kg krupne morske soli
- 50 ml vode

Priprema:

- Ribu očistite od iznutrica i ljuskica, a peraje ostavite. Dobro je operite i posušite kuhinjskim ručnikom.
- Unutrašnjost ribe lagano posolite i umetnite limun narezan na ploške te grančice ružmarina.
- Bjelanjke izmiksajte u čvrsti snijeg. Dodajte im krupnu morsku sol i vodu pa sve pomiješajte špatulom.
- Na dno velikog protvana stavite nešto manje od polovice smjese od soli te je raširite da tvori podlogu za brancina.
- Sada stavite brancina te ga prekrijte ostatkom soli, dobro zatvorivši sve otvore i utisnuvši ga tako da čini kao oklop ribi.
- Pecite u pećnici prethodno zagrijanoj na 200°C oko 45 minuta, ovisno o veličini ribe. Sol će poprimiti zlatnu boju, a riba zamirisati.
- Kod posluživanja batom za meso razbijte sol te ju odstranite s ribe, riba neće biti preslana, a zadržat će divnu sočnost i aromu. Dobar tek!



Lignje na brudet

Autorica: Andrea Cukrov

S PALENTOM

Za pripremu:

- 4 obroka
- 45 minuta
- srednje zahtjevno

Sastojci:

- **Za brudet:**
- 400 g lignji
- 1 glavica luka
- 1 žlica maslinovog ulja
- 1 žličica Vegeta Maestro češnjaka u granulama
- 1 žličica Vegeta Maestro bosiljka
- 200 ml bijelog vina
- 400 g pelata, nasjeckanih
- sol i papar
- 1 žličica balzamičnog octa
- svježi peršin, nasjeckan
- **Za palentu:**
- 1/2 šalice palente
- 2 šalice vode
- 1 žličica soli
- 1 žlica maslaca

Priprema:

- Lignje očistite i narežite na kolutiće.
- Luk sitno nasjeckajte.
- U loncu zagrijte maslinovo ulje pa na njemu pržite luk. Kad luk potpuno omekša dodajte mu narezane lignje i sve pirjajte dok lignje ne posvijetle.
- Dodajte češnjak u granulama i bosiljak pa sve podlijte bijelim vinom. Kuhajte na umjerenoj vatri desetak minuta dok alkohol potpuno ne ispari.
- Dodajte nasjeckane pelate, smanjite vatru i kuhajte dvadesetak minuta ili dok se umak ne reducira.
- Pred kraj kuhanja umiješajte i jednu žličicu balzamičnog octa te sve začinite solju i paprom.
- **Za palentu:**
- Pomiješajte palentu, vodu i sol te sve kuhajte na umjerenoj vatri neprestano miješajući. Kad palenta postane jako gusta maknite je s vatre i umiješajte maslac.
- Kuhani brudet poslužite uz palentu i sjeckani peršin.

Pokrovitelj recepta





Peceno cijelo pile

Autorica: Sandra Rončević

S RUŽMARINOM I LIMUNOM

Za pripremu:

- 6 obroka
- 100 minuta
- srednje zahtjevno

Sastojci:

- 1 cijelo pile (1,5 – 2 kg)
- **Za premaz:**
- 2 limuna (1 cijeli, 1 za sok i koricu)
- 2 režnja češnjaka
- 3 žličice Vegeta Maestro ružmarina
- 1 žličica Vegeta Maestro crnog papra
- 2-3 grančice svježeg timijana
- 1 žličica soli
- 3 žlice maslinovog ulja

Priprema:

- U zdjelici izmiješajte maslinovo ulje, limunov sok, sitno sjeckani ili protisnuti češnjak, ribanu koricu limuna, ružmarin, sol, papar i svježi timijan pa dobivenom mješavinom dobro premažite pile koje ste stavili u posudu za pečenje premazanu uljem. Neka pile prsima bude okrenuto prema gore.
- Drugi limun narežite na ploške pa ga složite uz pile i po piletu.
- Stavite peći u prethodno zagrijanu pećnicu na 180°C i pecite između 75 i 90 minuta, odnosno dok pile ne dobije lijepu zlatnu boju. Povremeno zalijevajte masnoćom od pečenja.
- Poslužite toplo uz omiljeni prilog i sezonsku salatu.

Pokrovitelj recepta





Porchetta

Autorica: Sandra Rončević

SLASNI TALIJANSKI KLASIK

Za pripremu:

- 8 obroka
- 4 sata
- zahtjevno

Sastojci:

- 3 kg svinjske potrbušine (carskog mesa) s kožom
 - **Mješavina začina:**
 - 4 režnja češnjaka
 - 2 žlice sjemenki komorača
 - 1 žlica sjemenki korijandera
 - 1 žličica čili pahuljica ili tucane ljute paprike
 - 5-6 grančica svježeg timijana
 - svježe ribana korica od 1 limuna srednje veličine
 - 4-5 prstohvata soli
 - **Dodatno:**
 - masnoća (svinjska mast ili ulje)
 - 2 dcl bijelog vina
 - sol
- Sjemenke komorača i korijandera istucite u mužaru i pretvorite ih u fini prah. Dodajte čili pahuljice, svježi timijan, protisnuti češnjak i ribanu koricu jednog limuna. Dobivenom mješavinom dobro natrljajte meso iznutra. Posolite pa dobro utrljajte i sol.
 - Čvrsto zarolajte pa meso učvrstite čvršćim koncem ili špagom. Stavite u posudu pa spremite u hladnjak na 24 sata, obavezno nepokriveno (koža će postati hrskavija).
 - Izvadite meso i ostavite ga na sobnoj temperaturi sat vremena. Prije pečenja natrljajte kožu s još malo soli, premažite svinjskom mašću ili lagano nauljite. Podlijte s 2 dcl bijelog vina (ili vode).
 - Pećnicu ugrijte na 250°C. Pecite meso 15 minuta, potom smanjite temperaturu na 200°C i pecite još 15 minuta. Nakon toga smanjite temperaturu na 160/170°C i pecite 3 sata, povremeno prelijte meso otopljenom masnoćom. Na kraju pojačajte pećnicu na 200°C i okrenite grijač na grill. Pustite da se kožica dobro zapeče, ali uz stalno okretanje mesa kako bi bila zapečena sa svih strana. Pazite da vam u ovoj fazi kožica ne izgori. Kad je meso gotovo, ostavite ga da se skroz ohladi u pećnici.
 - Mlako ili hladno režite na tanke šnite pa poslužite uz francusku salatu ili jednostavno napravite sendvič, uz dodatak rukole i marmelade od luka.

Priprema:

- Svinjsku potrbušinu operite, osušite pa kožu ispikajte nožem ili zarezite u oblik mreže.



Pulled pork

Autorica: Andrea Cukrov

SENDVIČI S AJVAROM

Za pripremu:

- 6 obroka
- 4 sata
- srednje zahtjevno

Sastojci:

- 1 kg svinjske lopatice bez kosti
- 1 žlica soli
- 2 žličice Vegeta Maestro dimljene paprike
- ½ žličice Vegeta Maestro svježe mljevenog crnog papra
- 2 žlice maslinovog ulja
- 1 glavica luka, nasjeckanog
- 1 žličica kumina
- 1 žličica gorušice
- 1 žlica meda
- 200 ml pasirane rajčice
- 200 ml mesnog temeljca ili vode

Priprema:

- Meso natrljajte solju, paprom i dimljenom paprikom te ostavite u hladnjaku preko noći.
- Sutradan pećnicu zagrijte na 150 stupnjeva.
- Uzmite veliku posudu s poklopcem koja može ići i na štednjak i u pećnicu pa u njoj zagrijte maslinovo ulje. Prepržite na njemu začinjeno meso, okrećući ga nekoliko puta kako bi sa svih strana dobilo lijepu karameliziranu koricu.
- Meso izvadite iz posude i ostavite ga sa strane pokrivenog.
- Na istom ulju prepržite luk, tek toliko da omekša i zamiriši. Dodajte kumin i gorušicu i sve kratko pržite. Zatim dodajte pasiranu rajčicu, temeljac i med, dobro promiješajte i kuhajte dok se umak malo ne reducira.
- Vratite meso i okrenite ga po posudi kako bi ga umak obložio sa svih strana.
- Maknite s vatre i poklopite.
- Stavite tako u zagrijanu pećnicu i pecite dva i pol sata.

Nastavak na idućoj stranici.

Sastojci:

- **Za posluživanje:**
- 6 hambi peciva
- 6 žlica Podravka blagog ajvara
- 6 kriški cheddar sira
- 1 mali krastavac, narezan na kolutiće
- 1 mala mrkva, narezana na štapiće
- 1 mala cikla, narezana na štapiće
- rikola

Priprema:

- Nakon dva i pol sata provjerite meso, ako se na dodir vilicom počinje raspadati onda otklopite posudu, pojačajte temperaturu pečenja na 180 stupnjeva i vratite u pećnicu kako bi se zapeklo. Pecite oko pola sata.
- Izvadite iz pećnice i prebacite meso na dasku. Pomoću dvije vilice natrgajte meso na trakice. Ako je meso dovoljno pečeno ovo ide vrlo brzo i jednostavno.
- Dobro pomiješajte komade mesa s umakom od pečenja.
- Ovako pripremljeno meso možete poslužiti odmah ili sutradan kad ga je potrebno samo podgrijati.
- **Za posluživanje:**
- Hambi peciva prerežite na pola, svaku donju polovicu peciva premažite Podravka ajvarom pa na njega stavite pripremljeno meso.
- Na meso složite sir, krastavce, mrkvu, ciklu i rikolu.
- Poklopite drugom polovicom peciva i odmah poslužite.

Pokrovitelj recepta





Božićni kuglof

Autorica: Matejka Buča

OD MAK, NARANČE I ČOKOLADE

Za pripremu:

- 8 obroka
- 60 minuta
- jednostavno

Sastojci:

- 4 jaja, odvojeno bjelanjci i žumanjci
- prstohvat soli
- 150 g meda
- 100 g kokosovog ulja ili otopljenog maslaca
- 1 žlica ekstrakta vanilije
- prstohvat cimeta
- 150 g mljevenog maka
- 150 g glatkog brašna
- 60 ml soka naranče
- korica jedne naranče
- **Glazura:**
- 50 g tamne čokolade
- 25 ml slatkog ili kiselog vrhnja

Priprema:

- Pećnicu zagrijte na 180°C, a kalup za kuglof premažite kokosovim uljem.
- Bjelanjke sa prstohvatom soli umutite u čvrsti snijeg.
- Žumanjke izmiksajte s medom pa dodajte kokosovo ulje, vaniliju i cimet.
- Zatim umiksajte mak i brašno uz dodatak ribane korice i soka naranče.
- Na kraju špatulom umiješajte bjelanjak, pazeći da se sve dobro promiješa, ali da ne izbijete previše zraka.
Napunite kalup i pecite oko 30-40 min tj. dok čačkalica ubodena u sredinu ne izađe čista.
- Pustite kolač da se ohladi na sobnu temperaturu.
- **Pripremite glazuru:**
- Čokoladu otopite na pari ili u mikrovalnoj pećnici pa pomiješajte s kiselim ili slatkim vrhnjem i premažite preko kuglofa.
- Ukrasite po želji, ohladite i uživajte.
- Dobar tek :)



Božićni cupcakes

Autorica: Matejka Buča

S KARAMELIZIRANIM JABUKAMA

Za pripremu:

- 12 kolačića
- 30 minuta
- jednostavno

Sastojci:

- **Biskvit:**
- 2 jaja
- 140 g šećera
- 120 g omekšalog maslaca
- 1 žlica ekstrakta vanilije
- 100 g kiselog vrhnja
- 90 ml tople vode
- 1 žličica Dolcela praška za pecivo
- 1/4 žličice Dolcela sode bikarbone
- prstohvat soli
- 1 žličica Vegeta Maestro cimeta
- 1 žličica Vegeta Maestro đumbira u prahu
- 1/4 žličice Vegeta Maestro muškarnog oraščića
- 30 g Dolcela kakaa
- 190 g glatkog brašna

Priprema:

- **Biskvit:**
- Pećnicu zagrijte na 200°C, a u kalup za muffine postavite papirnatu košaricu ili ga premažite maslacem.
- Jaja i šećer pjenasto umutite, dodajte maslac i dobro promiješajte.
- Dodajte ostale tekuće sastojke, a zatim i suhe koje ste prethodno zasebno promiješali pjenjačom.
- Smjesu sjedinite pa punite košarice za muffine do 3/4 visine.
- Pecite 16-18 minuta, tj. dok čačkalica koju ubodete u sredinu ne izađe čista.
- Biskvite odmah izvadite iz kalupa i pustite da se ohlade, a zatim im izdubite otvor u sredini, otprilike zapremnine jedne žličice.

Nastavak na idućoj stranici.

Sastojci:

- **Karamelizirane jabuke:**
- 2 manje jabuke, oguljene i narezane na kockice
- 60 g šećera, bijelog ili smeđeg
- 1 žličica Vegeta Maestro cimeta
- 20 g maslaca
- **Krema od sira:**
- 200 g krem sira
- 50 g šećera u prahu
- 1 vrećica Dolcela bourbon vanilin šećera
- 150 ml vrhnja za slag
- **Dekoracija:**
- Dolcela bijeli fondant

Priprema:

- **Jabuke:**
- maslac i šećer otopite u tavi pa dodajte jabuke i cimet i kuhajte na srednje jakoj vatri dok jabuke ne omekšaju, a sirup postane gust i karamelast.
- Ohladite do korištenja.
- **Krema:**
- Sve sastojke stavite u posudu i izmiksajte dok ne dobijete gustu kremu koja drži formu.
- Ohladite do korištenja.
- **Slaganje:**
- U udubinu koju ste napravili u biskvitima stavite jabuke, a zatim pomoću slastičarske vrećice istisnite kremu na svaki biskvit.
- Cupcakes ukrasite raznim oblicima od fondanta koje ste napravili prateći upute s pakiranja Dolcela bijelog fondanta. Po želji fondant obojajte prehrambenim bojama u prahu ili gelu.
- Ohladite i poslužite, klinci će vas obožavati!

Pokrovitelj recepta





Makovnjača^v

Autorica: Andrea Cukrov

BLAGDANSKI KLASIK

Za pripremu:

- 8 obroka
- 60 minuta
- jednostavno

Sastojci:

- **Za tijesto:**
- 500 g glatkog brašna
- 1 žličica soli
- 1 vrećica suhog kvasca za slatka tijesta
- 2 žumanjka
- 1 jaje
- 150 ml mlijeka, mlakog
- 1 naranča, sok i korica (ako imate provjerene)
- 80 g šećera
- 50 g maslaca, omekšanog
- 1 žumanjak + 1 žlica mlijeka za premazivanje

Priprema:

- U zdjeli pomiješajte brašno i sol pa zatim dodajte suhi kvasac i još jednom promiješajte.
- Umutite žumanjke i cijelo jaje s mlijekom pa dodajte brašno.
- Dodajte narančin sok i koricu, šećer i maslac te električnim mikserom ili drvenom kuhačom umijesite mekano i elastično tijesto.
- Tijesto prebacite na radnu površinu i dobro ga umijesite, najmanje 10 minuta. Cilj je dobiti glatko tijesto koje se lijepo ponaša pod rukom i ne lijepi se previše.
- Tijesto vratite u zdjelu koju ste malo premazali uljem, uljem premažite i tijesto, prekrijte ga i ostavite ga na toplom mjestu da se udvostruči. Dizanje može trajati dosta dugo i do 2 sata.

Nastavak na idućoj stranici.

Sastojci:

- **Za nadjev:**
- 300 g mljevenog maka
- 150 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 150 – 200 ml mlijeka, vrućeg
- 1 žlica ruma
- 1 bjelanjak, umućen u čvrst snijeg

Priprema:

- **Dok se tijesto diže vi pripremite nadjev:**
- Mak izmiješajte sa šećerom i vanilin šećerom pa prelijte kipućim mlijekom. Po želji dodajte rum.
- Ostavite smjesu sa strane da se ohladi.
- Kada se malo ohladi umiješajte snijeg od bjelanjka.
- **Slaganje i pečenje:**
- Kad se tijesto udvostruči podijelite ga na dva dijela i svaki razvaljajte na pobrašnjenoj podlozi.
- Svaku polovicu razvaljanog tijesta premažite nadjevom i zarolajte. Složite u lim obložen papirom za pečenje i ostavite dizati još nekih pola sata. Prije pečenja svaku štrucu malo nabodite po vrhu.
- Pecite u zagrijanoj pećnici na 190°C 40 – 50 minuta, pred kraj pečenja ih premažite umućenim žumanjkom i mlijekom.
- Ako vam tijekom pečenja makovnjače počnu jako tamniti prekrijte ih listom papira za pečenje ili aluminijskom folijom.



Medenjak rolada

Autorica: Matejka Buča

S MASCARPONEOM I NARANČOM

Za pripremu:

- 6 obroka
- 45 minuta
- srednje zahtjevno

Sastojci:

- **Biskvit:**
- 3 jaja, odvojeno bjelanjak
žumanjak
- prstohvat soli
- 60 g šećera
- 1 žlica meda
- 85 g oštrog brašna
- 1/2 žličice Vegeta Maestro
cimeta
- 1/2 žličice Vegeta Maestro
đumbira u prahu
- 1 Vegeta Maestro klinčić
- prstohvat Vegeta Maestro
muškarnog oraščića
- 1-2 žlice šećera u prahu

Priprema:

- Pećnicu zagrijte na 170°C, a protvan
veličine 25x35 cm obložite papirom za
pečenje.
- Bjelanjke sa soli izmiksajte u čvrsti snijeg.
- Žumanjke miksajte sa šećerom dok ne
dobijete gustu, blijedu smjesu. Dodajte med
pa brašno i začine (klinčić usitnite pomoću
bata za meso) i još malo izmiksajte.
- Zatim u žutu smjesu dodajte bjelanjke i
pažljivo promiješajte špatulom tako da ne
izbijete puno zraka.
- Prebacite u protvan, poravnajte površinu i
pecite 8-10 minuta tj. dok površina ne
pozlatni, a čačkalica izađe čista iz sredine
biskvita.
- Vlažnu krpnu raširite i pospite s malo šećera
u prahu. Na nju preokrenite biskvit iz
protvana. Pustite da odstoji 2 min pa
pažljivo skinite papir za pečenje. Sada
zarolajte biskvit s krpom u čvrstu roladu i
pustite da se ohladi.

Nastavak na idućoj stranici.

Sastojci:

- **Krema:**

- 250 g hladnog mascarponea
- korica 1 naranče
- 1 vrećica Dolcela bourbon vanilin šećera
- 50-75 g šećera u prahu
- 200 ml vrhnja za šlag

- **Glazura:**

- 100 g tamne čokolade
- 1 žlica ulja

- **Royal icing:**

- 1/2 bjelanjka
- 100-150 g šećera u prahu:

Priprema:

- U međuvremenu pripremite kremu:
- Mascarpone pomiješajte s koricom naranče, vanilijom i šećerom u prahu.
- Zatim ulijte vrhnje za šlag i izmiksajte dok ne dobijete čvrstu kremu. Ohladite do korištenja.
- Hladnu roladu razmotajte i ravnomjerno premažite kremu pa opet pažljivo zamotajte.
- Čokoladu otopite u mikrovalnoj pećnici ili na pari pa u nju umiješajte ulje. Premažite preko rolade i pustite da se stisne.
- Za royal icing, bjelanjak umutite da se malo zapjeni - treba vam čak i manje od pola, a na ovaj način će vam biti lakše podijeliti ga.
- Dodajte malo po malo šećer u prahu dok ne dobijete gustoću mekog sladoleda, treba biti dosta gusta pasta.
- Stavite u vrećicu za zamrzavanje i pogurajte u ugao (ili u trokutastu slastičarsku vrećicu) pa odrežite vrlo mali otvor na vrhu. Ukrasite po želji.
- I to je to, držite u hladnjaku i uživajte :)

Pokrovitelj recepta





Torta Caprese

Autorica: Sandra Rončević

BEZ BRAŠNA

Za pripremu:

- kalup 22-24 cm
- 40 minuta
- jednostavno

Sastojci:

- 4 jaja sobne temperature
- 150 g šećera u prahu
- 150 g tamne čokolade
- 200 g mljevenih ili sjeckanih badema
- 130 g maslaca
- **Dodatno (po želji):**
- 1 žlica ruma ili konjaka
- ribana korica od jedne cijele naranče

Priprema:

- Na pari otopite čokoladu i maslac. Pustite da se prohladi.
- Odvojite žumanjke od bjelanjaka. Od bjelanjaka i polovice šećera u prahu napravite čvrsti snijeg.
- Žumanjke dobro umutite sa šećerom, dodajte otopljenu čokoladu s maslacem i mutite još par minuta, ali smanjenom brzinom.
- Smjesi dodajte mljevene bademe pa ih polako umiješajte špatulom. Dodajte rum, koricu naranče te malo po malo snijeg od bjelanjaka, uz pažljivo miješanje.
- Smjesu izlijte u namašćeni kalup (dno obložite papirom za pečenje) pa stavite peći u prethodno zagrijanu pećnicu na 170°C te pecite 30 minuta. Probajte čačkalicom. Torta caprese mora ostati vlažna i kremasta u sredini.
- Izvadite iz pećnice i pustite da se prohladi.
- Posipajte šećerom u prahu ili gorkim kakaom (kao ja) i poslužite.
- Torta caprese se konzumira lagano topla. Slobodno uz nju poslužite i tučeno slatko vrhnje.



Novogodišnja torta

Autorica: Matejka Buča

OD ČOKOLADE

Za pripremu:

- promjer 18 cm
- 90 minuta
- srednje zahtjevno

Sastojci:

• Biskvit:

- 4 jaja
- 250 g šećera i prstohvat soli
- 1 Dolcela vanilin šećer
- 5 žlica ulja
- 225 ml vrlo tople vode
- 200 ml mlijeka
- 100 g Dolcela kakaa za kolače
- 300 g glatkog brašna
- 1 Dolcela prašak za pecivo

• Krema:

- 500 g mascarponea
- 250 g tamne čokolade, otopljene
- 1 Dolcela bourbon vanilin šećer

- 50 g šećera u prahu
- 200 ml vrhnja za šlag

• Sirup (po želji):

- 50 g šećera
- 1 Dolcela rum šećer
- 30 ml vode

Priprema:

- Pećnicu zagrijte na 170°C, a dva kalupa za tortu promjera 18 cm obložite papirom za pečenje i premažite maslacem.
- Jaja i šećere pjenasto umutite pa dodajte ostale mokre sastojke. Sve dobro izmiješajte.
- Suhe sastojke izmiješajte zasebno pa pjenjačem sjedinite s mokrim sastojcima.
- Smjesu ravnomjerno razdijelite u kalupe i pecite 35-40 min, tj. dok čačkalica ubodena u sredinu ne izađe čista.
- Biskvite ohladite u kalupima, a hladnima odrežite vrh kako biste ih poravnali te ih prerežite na pola. Imat ćete četiri kore.
- Za kremu zajedno izmiksajte sve sastojke dok ne postignete gustu kremu koja drži formu.
- Za sirup kuhajte sve sastojke dok ne dobijete sirupastu tekućinu, oko 10 minuta. Ohladite.
- Na tanjur za posluživanje stavite prvu koru, prelijte je s 1/3 sirupa i premažite s 1/3 kreme. Stavite drugu koru i ponovite postupak, kao i s trećom korom. Četvrtu koru stavite na vrh i nemojte močiti, već nju i cijelu tortu premažite ostatkom kreme. Po želji ostavite malo kreme i za dekoraciju, a možete dodati i druge ukrase poput čokoladnih mrvica ili pralina.
- Držite u hladnjaku, ali poslužite na sobnoj temperaturi. Dobar tek i sretno!



Jabučni punč

Autorica: Sandra Rončević

KOJI GRIJE DUŠU I TIJELO

Za pripremu:

- 1 litra punča
- 40 minuta
- jednostavno

Sastojci:

- 2 velike jabuke (koje god volite, nek' budu domaće ako je moguće)
- 100 g smeđeg šećera (muscovado ili demerara)
- 450 ml soka od jabuke (idealno bi bio onaj prirodni mutni, ali kako ne može sve biti idealno, bit će dobar i onaj iz tetrapaka!)
- 330 ml (bočica) jabukovače (apple cider, npr. Somersby)
- 3 štapića cimeta
- 3 kom zvjezdastog anisa
- 2 žličice arome vanilije
- 100 ml ruma

Priprema:

- Ogulite jabuke, prerežite na četvrtine i očistite od koštica. Narežite ih na kockice.
- Stavite šećer da se topi na laganu vatru uz stalno miješanje.
- Kad se šećer pretvorio u lijepu karamel masu zalijte ga s 450 ml soka od jabuka pa dodajte bočicu jabukovače (cider).
- Potom dodajte jabuke, štapiće cimeta i anis.
- Kuhajte na laganoj vatri 30 minuta.
- Kad je punč kuhan, skinite ga s vatre, dodajte mu 2 žličice arome vanilije i 100 ml ruma (možete i više ako želite punč koji dobroooo grije).
- Služite vruće u velikim šalicama ili vatrostalnim čašama. U svaku čašu ubacite par žlica kuhanih jabuka.



Zvezdasti kruh

Autorica: Matejka Buča

S BADEMIMA I CIMETOM

Za pripremu:

- 8 obroka
- 120 minuta
- srednje zahtjevno

Sastojci:

- **Tijesto:**
- 350 g mekog brašna
- 35 g šećera
- 1 Dolcela vanilin šećer
- prstohvat soli
- 1 vrećica Dolcela instant kvasca
- 200-220 ml toplog mlijeka
- 50 g otopljenog maslaca
- **Nadjev:**
- 100 g mljevenih badema
- 50 g smeđeg šećera
- 50 g otopljenog maslaca + još malo za premazivanje
- 2 žličice Vegeta Maestro cimeta
- šećer u prahu za posipanje

Pokrovitelj recepta



Priprema:

- Od sastojaka za tijesto umijesite glatko, mekano tijesto.
- Tijesto prebacite u posudu i prekrijte krpom te pustite da se udvostruči, oko 1 sat.
- Za to vrijeme pripremite nadjev – pomiješajte sve sastojke.
- Tijesto premijesite pa podijelite na četiri jednaka dijela. Svaki dio razvaljajte u krug debljine 2 mm i izrežite na jednaku veličinu pomoću tanjura.
- Krugove slažite jedan na drugi, a svaki premažite trećinom nadjeva. Dobro utisnite tijesto sa svih strana kako nadjev ne bi virio izvan tijesta.
- Na sredinu tijesta stavite čašu, a ostatak zarezite u krug na 16 jednakih dijelova, dobit ćete izgled latica cvijeta. Uzimajte dva po dva kraka i motajte ih na suprotne strane dva ili tri puta. Zatim donje krajeve krakova spojite tako da u konačnici dobijete izgled zvijezde s osam krakova.
- Cijelu zvijezdu premažite otopljenim maslacem.
- Sada pećnicu zagrijte na 180°C i za to vrijeme pustite zvijezdu da malo odstoji.
- Pecite 25 minuta tj. dok površina ne postane lijepe zlatne boje. Ohladite i pospite šećerom u prahu. Dobar tek!



Klasični Linzeri

Autorica: Matejka Buča

S PEKMEZOM OD MALINA

Za pripremu:

- 15 keksića
- 45 minuta
- jednostavno

Sastojci:

- 250 g glatkog brašna
- 100 g šećera
- 1 vrećica vanilin šećera
- 1 žličica praška za pecivo
- prstohvat soli
- 2 žumanjka
- 125 g maslaca
- pekmez od malina
- šećer u prahu

Priprema:

- Pećnicu zagrijte na 180°C, a pleh obložite papirom za pečenje.
- Pomiješajte sve suhe sastojke pa im dodajte maslac i izmrvite rukama da dobijete smjesu poput mokrog pijeska.
- Dodajte žumanjke i umijesite glatko tijesto, pazeći da mijesite što je manje moguće tj. samo dok se sastojci ne sjedine.
- Sve ovo možete učiniti i u sjecklici, multipraktiku ili uz pomoć ravnog 'paddle' nastavka na mikseru.
- Tijesto razvaljajte na pobrašnjenoj plohi na debljinu cca 3 mm. Izrežite oblike po želji, a svakom drugom u sredini izbušite rupu ili neki oblik.
- Pecite oko 8 min, keksići moraju ostati bijeli i tek početi dobivati boju s donje strane.
- Ohladite.
- Keksiće s rupom pospite šećerom u prahu, a one druge premažite pekmezom od malina.
- Spojite polovice i odložite u limenu kutiju. Keksići mogu stajati najmanje 2 tjedna.
- Dobar tek!



Gingerbread keksi

Recept: Andrea Cukrov
Fotografija: Matejka Buča

MEDENI KEKSI OD ĐUMBIRA

Za pripremu:

- 40 keksića
- 30 minuta + hlađenje
- jednostavno

Sastojci:

- 110 g maslaca
- 100 g šećera
- 1 žlica đumbira u prahu
- $\frac{3}{4}$ žličice sode bikarbone
- $\frac{1}{2}$ žličice cimeta
- $\frac{1}{4}$ žličice mljevenog klinčića
- 120 ml meda
- 1 jaje
- 310 g brašna
- 1 žlica kakao praha
- **Royal icing:**
- 1 bjelanjak
- 200 g šećera u prahu
- 1 žličica limunovog soka

Priprema:

- Miksajte maslac električnim mikserom dok ne postane pjenast.
- Dodajte šećer, đumbir, sodu bikarbonu, cimet i klinčić te nastavite miješati.
- Umiješajte med i jaje. Dodajte brašno i kakao prah te nastavite miješati spiralnim nastavcima dok se svi sastojci ne spoje.
- Dobit će te jako mekano tijesto. Razdijelite ga na dva dijela te svaki omotajte prozirnom folijom i ostavite u hladnjaku na 3 sata.
- Na dobro pobrašnjennoj radnoj površini razvaljajte tijesto te modlicama izrezujte čovječuljke. (Tijesto je dosta mekano i treba dobro pobrašniti površinu, valjak, ruke i modlice).
- Pecite keksiće u prethodno zagrijanoj pećnici na 180°C, 6 do 8 minuta. Pečene kekse ohladite pa ih ukasite royal icingom.
- **Royal icing:**
- Bjelanjku dodajte žlicu limunovog soka pa ga lagano umutite, postepeno dodavajte šećer i nastavite miješati dok se sastojci ne spoje.
- Smjesu od bjelanjka stavite u slastičarsku špricu ili vrećicu s najmanjim nastavkom i ukrašavajte ohlađene keksiće željenim oblicima.



Baci di Dama

Autorica: Andrea Cukrov

TALIJANSKI KLASIK

Za pripremu:

- 25 keksića
- 30 minuta + hlađenje
- srednje zahtjevno

Sastojci:

- 150 g lješnjaka, preprženih i oguljenih
- 110 g šećera
- 150 g brašna
- 125 maslaca
- ostrugane sjemenke jedne mahune vanilije
- prstohvat sol
- ribana korica jedne naranče, po želji
- **Za nadjev:**
- 150 g kvalitetne čokolade

Priprema:

- Sameljite lješnjake i šećer u što finiji prah.
- U drugoj posudi pomiješajte brašno i maslac pa prstima utrljajte maslac u brašno da dobijete mrvičastu smjesu. Dodajte lješnjake i šećer, vaniliju, naribanu narančinu koricu i prstohvat soli. Zamijesite tijesto i formirajte ga u kuglu, omotajte je prozirnom folijom i ostavite ga u hladnjaku 2 – 3 sata.
- Ohlađeno tijesto podijelite na manje komade, formirajte ih u kobasicu pa izrežite male komadiće teške oko 7 g. Svaki komad formirajte u kuglicu. Kuglice poslažite na lim za pečenje obložen papirom za pečenje, ostavite oko 2 cm između svake kuglice.
- Lim s kuglicama odložite u hladnjak na još pola sata, a u međuvremenu zagrijte pećnicu na 160°C.
- Pecite kese dvadesetak minuta ili dok uz donji rub ne uhvate vrlo nježnu boju. Izvadite ih iz pećnice i ohladite.
- Otopite čokoladu nad parom ili u mikrovalnoj pećnici. Ostavite je da se malo prohladi, ona mora biti maziva kao čokoladni namaz, a ne tekuća. Stavljajte po žličicu čokolade na jednu polovicu keksa pa ih poklopite drugom polovicom. Pustite da se čokolada potpuno stisne potom ih pospremite u limenu kutiju ili poslužite.



Zvezdice s cimetom

Recept: Andrea Cukrov

Fotografija: Matejka Buča

I BIJELOM ČOKOLADOM

Za pripremu:

- 35 keksića
- 30 minuta + hlađenje
- jednostavno

Sastojci:

- 220 g glatkog brašna
- 75 g šećera
- 125 g maslaca
- 1 vrećica Dolcela vanilin šećera
- 1 žličica Dolcela praška za pecivo
- 1 jaje
- prstohvat soli
- 70 g mljevenih lješnjaka
- 2 žličice Vegeta Maestro cimeta
- 200 g bijele čokolade
- 2 žlice slatkog vrhnja

Priprema:

- Promiješajte brašno sa šećerom, vanilin šećerom, praškom za pecivo i prstohvatom soli.
- Lješnjake i cimet sameljite u mlincu ili blenderu te ih dodajte brašnu.
- Brašnu dodajte i maslac omekšan na sobnoj temperaturi te jedno jaje. Sve dobro izmiješajte.
- Na radnoj površini koju ste obilato posipali brašnom umijesite tijesto i formirajte ga u kuglu.
- Kuglu tijesta omotajte u prozirnu foliju i ostavite u hladnjaku jedan sat.
- Razvaljajte tijesto na debljinu 0,5 cm te izrezujte zvjezdice.
- Kekse stavite na tepsiju koju ste prethodno obložili papirom za pečenje i pecite ih u pećnici zagrijanoj na 180 °C desetak minuta.
- Čokoladu narežite na manje komade, pomiješajte je sa slatkim vrhnjem pa je otopite nad parom.
- Premažite svaku zvjezdicu otopljenom čokoladom i ostavite na rešetki da se ohladi.
- Dobar tek!

Pokrovitelj recepta





Vinski kolutici

Autorica: Sandra Rončević

S LJEŠNJACIMA

Za pripremu:

- 20 keksića
- 40 minuta
- jednostavno

Sastojci:

- 250 g glatkog pšeničnog brašna (može i pirovo)
- 5 g praška za pecivo + prstohvat sode bikarbone
- 100 g lješnjaka
- 75 ml crnog vina (suhog)
- 75 ml maslinova ulja
- 75 g šećera (ja koristim šećer kokosova cvijeta)
- 1 bourbon vanilin šećer
- prstohvat soli
- kristal šećer za valjanje

Priprema:

- Na suhoj, dobro zagrijanoj tavi par minuta tostirajte lješnjake dok ne puste finu aromu i ne poprime laganu zlatnu boju. Ohladite ih i skinite im opne. Potom ih nožem ili u sjeckalici nasjeckajte na što sitnije.
- U zdjelu prosijte brašno, dodajte prašak za pecivo, sodu, šećer, vanilin šećer i sol pa sve dobro izmiješajte. Dodajte lješnjake i promiješajte. Na kraju dodajte crno vino i maslinovo ulje pa još jednom sve dobro izmiješajte. Nastavite mijesiti rukama. Dobit ćete lagano ljepljivu, ali kompaktnu smjesu.
- Od smjese trgajte komadiće, rukama ih oblikujte prvo u kuglicu koju potom valjajte između dlanova dok ne dobijete izduženi valjkasti štapić. Od štapića formirajte prsten (preklopite mu krajeve i lagano ih pritisnite).
- Tako pripremljene kekse gornjom stranom utisnite u kristal šećer i odlažite na pleh koji ste obložili papirom za pečenje.
- Stavite peći u prethodno zagrijanu pećnicu na 180°C i pecite ih 20 minuta.
- Izvadite iz pećnice i stavite na rešetku da se potpuno ohlade.
- Poslužite uz omiljeni topli napitak ili uz neki fini liker.



Thumbprint keksi

Autorica: Matejka Buča

S MALINAMA I KOKOSOM

Za pripremu:

- 15 keksića
- 30 minuta
- jednostavno

Sastojci:

- 100 g maslaca sobne temperature
- 50 g šećera u prahu
- 115 g glatkog brašna
- 30 g škrobnog brašna
- prstohvat soli
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- 1 žumanjak
- 20 g kokosovog brašna
- 10-15 žličica pekmeza od malina
- 30 g bijele čokolade

Priprema:

- Pećnicu zagrijte na 170°C, a veliki protvan obložite papirom za pečenje.
- Maslac i šećer dobro izmiksajte dok ne postanu kremasti. Zatim dodajte žumanjak i vaniliju i još malo izmiksajte.
- U posebnoj zdjeli pomiješajte brašna i sol pa sve to dodajte maslacu uz miksanje na najmanjoj brzini. Dobit ćete gustu smjesu koju je sada dobro malo ohladiti da se maslac stisne i da lakše oblikujete kuglice.
- Kad se smjesa ohladi oblikujte kuglice veličine oraha, pa ih uvaljajte u kokosovo brašno. Zatim svaku spljoštite u disk debljine oko 1-1,5 cm.
- Pobrašnjelim prstom utisnite udubljenje u sredinu svakog keksića i poslažite ih na protvan uz razmak od oko 2 cm.
- U svako udubljenje stavite pekmeza koliko stane.
- Keksiće pecite oko 15 min tj. dok kokos ne počne malo tamniti.
- U međuvremenu otopite bijelu čokoladu. Prebacite čokoladu u slastičarsku vrećicu s malim otvorom i lijepo išarajte linije preko svakog keksića.
- Ohladite na sobnoj temperaturi ili u hladnjaku pa spremite u limenu kutiju.
I to je to, dobar tek :)



Limun raspucanci

Autorica: Sandra Rončević

PRHKI I AROMATIČNI

Za pripremu:

- 30 keksića
- 30 minuta
- jednostavno

Sastojci:

- 300 g glatkog brašna (ili talijanskog brašna tip 00)
- 6 g praška za pecivo (polo vrećice)
- 1 veći limun (nešpricani) – cijeđeni sok i korica
- 1 jaje
- 120 g šećera
- 100 g omekšalog maslaca
- 1 žlica ekstrakta vanilije (ili 1 vanilin šećer)
- prstohvat soli
- **Za valjanje:**
- kristal šećer kojeg ste kratko samljeli
- šećer u prahu

Priprema:

- U zdjelu prosijte brašno s praškom za pecivo, dodajte mu prstohvat soli i dobro izmiješajte.
- U drugoj dubljoj zdjeli izmiksajte omekšali maslac i šećer. Kad ste dobili finu gustu kremu dodajte jaje pa još malo miksajte.
- Potom dodajte ekstrakt vanilije te sok i sitno ribanu koricu limuna i izmiksajte. Malo po malo dodajte brašno i miksajte dok ne dobijte gustu, mekanu smjesu.
- Zdjelu sa smjesom pokrijte prozirnom folijom i stavite u hladnjak da se hladi najmanje 60 minuta.
- Hladnu smjesu vadite žlicom i rukama formirajte kuglice veličine oraha.
- Valjajte ih prvo u lagano mljeveni kristal šećer (možete ga samljeti u mlincu za kavu) pa potom obilno u šećer u prahu.
- Kuglice slažite na pleh koji ste prekrili papirom za pečenje, razmaknite ih jednu od druge 2-3 cm pa ih pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 180°C (ventilacija po mogućnosti) 10-12 minuta.
- Kekse dobro ohladite na rešetki pa ih složite u limenu kutiju ili staklenu posudu s poklopcem. Ili ih odmah sve pojedite uz omiljeni napitak. Keksi su izrazito prhki, mekani i divno aromatični. Probajte!



Šareni keksi

Autorica: Matejka Buča

S LIMUNOM I BADEMIMA

Za pripremu:

- 30 keksića
- 60 minuta
- srednje zahtjevno

Sastojci:

- 250 g glatkog brašna
- 75 g mljevenih badema
- 75 g šećera
- 100 g maslaca sobne temperature
- 1 jaje
- sok i korica 1 limuna
- prstohvat soli
- 1/2 žličice cimeta
- 1 vanilin šećer
- 1 žličica praška za pecivo
- **Glazura:**
- 150 g šećera u prahu
- 1 žlica limunovog soka
- 1 žlica agavinog sirupa ili meda
- vode po potrebi
- prehrambene boje u gelu ili prahu

Priprema:

- Od svih sastojaka umijesite tijesto. Bit će dosta mekano i podatno pa ga spljoštite, zamotajte u prozirnu foliju i stavite hladiti oko 1 sat u hladnjak.
- Zatim zagrijte pećnicu na 180°C, a pleh obložite papirom za pečenje.
- Tijesto izvadite iz hladnjaka pa na pobrašnjenoj plohi razvaljajte na debljinu oko 3-4 mm.
- Izrezujte oblike po želji, slažite na pleh i pecite oko 10 min, trebaju ostati svijetli izvana, a tek početi dobivati boju s donje strane. Ohladite.
- Za ukrašavanje pomiješajte sve sastojke, s time da tekućinu dodajete postupno dok ne postignete željenu gustoću glazure. Treba biti gusta otprilike kao mekani sladoled.
- Dio glazure obojajte bojama u prahu ili gelu.
- Glazuru stavite u slastičarsku vrećicu, odrežite mali otvor na vrhu i iscrtavajte oblike po želji - možete ispuniti cijele keksiće ili samo djelomično.
- Čuvajte kekse u limenoj kutiji dok se sve ne pojede :) Dobar tek!



Cantuccini

Autorica: Sandra Rončević

S BADEMIMA I PISTACIJAMA

Za pripremu:

- 30 keksića
- 40 minuta
- srednje zahtjevno

Sastojci:

- 250 g brašna (150 g glatkog i 100 g oštrog)
- 50 g oguljenih badema
- 50 g neslanih pistacija
- 200 g šećera
- 2 jaja
- 1 žlica ribane korice naranče
- 1 vanilin šećer
- 1 žličica praška za pecivo
- 30 g maslaca (sobne temperature)
- prstohvat soli

Priprema:

- Na suhoj tavi par minuta popržite bademe. Ohladite ih pa ih grubo narežite nožem, ali ostavite i neke bademe cijelima. Neslane pistacije, također, grubo usitnite nožem.
- U zdjelu prosijte oba brašna, dodajte prašak za pecivo, šećer, vanilin šećer, koricu naranče, sol, jaja i omekšali maslac pa umijesite glatko tijesto. Dodajte bademe i pistacije pa još jednom sve premijesite da se bademi i pistacije podjednako raspodjele.
- Smjesu podijelite po pola i rukama formirajte dva dugačka valjka. Prebacite ih na pleh za pečenje kojeg ste prekrili papirom za pečenje i stavite peći u prethodno zagrijanu pećnicu na 180°C te pecite 15 minuta.
- Izvadite iz pećnice i ohladite.
- Potom režite kriške širine 1 cm.
- Rasporedite natrag na pleh za pečenje i vratite u pećnicu na 180°C te dodatno pecite 10-15 minuta, odnosno dok cantuccini ne dobiju lijepu zlatnu boju.
- Cantuccini će biti tvrdi i hrskavi. Poslužite ih uz desertno vino, prošek ili omiljeni topli napitak.



Impressum

Autorice teksta i fotografija:

Andrea Cukrov

cukar.com.hr

Sandra Rončević

oslanomislatkom.wordpress.com

Matejka Buča

likechocolate.net

Naslovna fotografija:

Matejka Buča

Copyright Cukrov, Rončević, Buča, 2018.

Besplatni download su omogućili:

