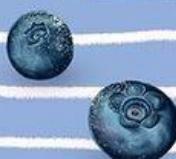


TRADICIONALNA jela



Projekat finansiran od

REPUBLIKA KOSOVO
MINISTARSTVO KULTURE, OMLADINE I SPORTA





Sadržaj:

| | |
|--------------------------------|----|
| SLANA JELA | 3 |
| 1.Tiganjice | 3 |
| 2.Kačamak | 5 |
| 3.Barena pita | 6 |
| 4.Proja | 8 |
| 5.Kolpita | 10 |
| 6.Kiflice | 12 |
| 7.Domaće čufte | 14 |
| 8.Jufke | 16 |
| 9.Tarana | 17 |
| 10.Pača | 18 |
| 11.Lepinje | 20 |
| SLATKA JELA | 22 |
| 1.Blagi kolač – gurabije | 22 |
| 2.Urmašice | 24 |
| 3.Lutma | 26 |
| 4.Bлага pita | 27 |
| 5.Seravnik | 29 |
| 6.Baklava | 30 |
| 7.Halva | 33 |

SLANA JELA

1. Tiganjice

Sastojci:

- 1kg brašna
- 30 gr svežeg kvasca (1 kašika suvog kvasca)
- 1 kašika soli
- 1 kašičica šećera
- Voda
- Ulje za prženje

Priprema:

Kvasac sa 1 čašom tople vode i malo šećera ostaviti da skisne. Dodati u pripremljeno brašno so ,malo ulja i skisnuti kvasac. Zamesiti testo preostalom topлом vodom da bude meko.Staviti testo pokriveno platnenom salvetom na neko ne suviše toplo mesto, da raste bar tri do četiri sata. Ako prekipi promešati varjačom da spadne, pa ostaviti. U posudi zagrejati ulje, pa mokrom rukom vaditi testo rastanjiti ne suviše tanko, i spustati u ulje. Pržiti na jakoj temperaturi. Treba da postanu zlatno rumene, brzo se prže.



2.Kačamak

Sastojci:

- Voda
- Kukuruzno brašno
- So
- Ulje

Priprema:

Staviti vodu da provrije,dodati joj so i malo ulje. Kad počne da ključa zakuvati kukuruzno brašno uz konstantno mešanje. Kad se sjedinilo dodajte sir i mešajte. Kačamak je gotov kad se odvaja od sud u kojem se pravi. Vaditi kašikom u posudu,po želji dodati i domaćeg masla.



3.Barena pita

Sastojci:

- 1kg brašna
- So
- Malo šećera
- Maslac

Priprema:

Pripremiti brašno,dodati so i malo šećera Zamesiti testo vrelom vodom Dobro izmešati kašikom. Ostaviti da se malo ohladi. Ohlađeno testo razmesiti u male loptice za svaku koru po 15. Svaku kuglicu razviti i premazati maslacem. Prvu koru staviti u tepsiju premazati maslacem, pa opet drugu. Peći na 200°C oko 20 minuta. Isitniti pitu i po želji možete poprskati vreo maslac odozgo.



4.Proja

Sastojci:

- 4 jaja
- 1 čaša mleka
- 1 čaša kiselog mleka
- 1 čaša mlake vode
- 1 manja čaša ulja
- So
- Malo šećera
- 1 prašak za pecivo
- Kukuruzno brašno
- Sir ili spanać

Priprema:

Sve gore navedene sastojke pomešati u nekoj velikoj posudi i dobro umutiti.Dodavati brašno tako da smesa ne bude previse gusta.Na kraju isitniti sir (ili pripremiti spanać) i dodati lagano smesi koju smo pripremili.Rastopljenim margarinom podmazati pleh (ili kalupe za proje i mafine) i izručiti testo. Peći 30 min u prethodno zagrejanoj pećnici, prvo 10 min na 200°C a onda još 20 min na 180°C.



5.Kolpita

Sastojci:

- Topla voda
- Brašno
- So
- Malo šećera
- Ulje
- Maslo

Za nadev:

- Sir
- Krompir
- Meso
- Spanać

Priprema:

Zamesiti meko testo od brašna, soli i tople vode. Podeliti testo na 4 manje lopte, premazati ih uljem, prekriti najlonskom folijom i ostaviti da odmaraju najmanje 20 minuta. Za to vreme pripremiti nadev, ovog puta je bio od sira, mada može i od mesa, krompira...Pobrašniti stolnjak i oklagijom razvući loptu u ploču. Premazati je uljem (maslom), a onda, ko je vešt, može rastanjeti koru prebacivanjem preko

ruku, a ko ne, može razvlačiti koru preko stola, što tanja da bude. Šire krajeve malo vratiti prema sredini stola, poprskati uljem i nafilovati. Lagano protresajući stolnjak savijati koru, odseći krajeve, ako su jako debeli. Savijati u tepsijsi koru u krug, kolo, i tako svaku narednu-otud i naziv kolpita, izvorno iz mog kraja. Premazati uljem i peći u zagrejanoj rerni na 220°C. Kad pocrveni, poprskati je vodom, vratiti na par minuta nazad u rernu, pita će omekšati.



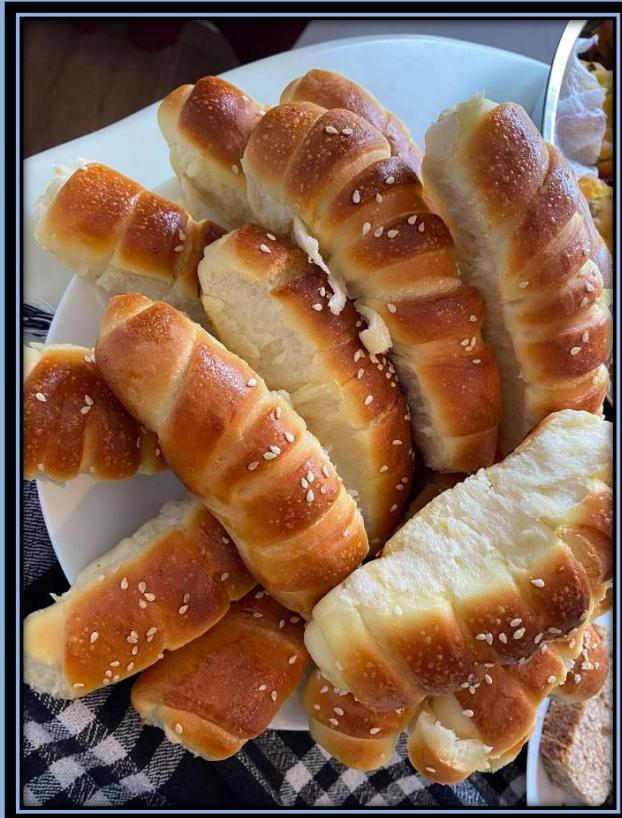
6.Kiflice

Sastojci:

- 1kg brašna
- 2 jaja
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašičica kvasca
- $\frac{1}{2}$ čaše ulja
- So
- Malo šećera
- Mlaka voda

Priprema:

U čašu mlake vode staviti suhi kvasac i šećer da skisne. U brašno dodati ostale sastojke i dobro umjesiti rukom testo.Neka bude tvrđe testo, takvo je pogodno za rad . Podeliti testo na dve jufke i odmah oklagijom rastanjiti jufku u krug. Pa je isecite na trouglove ili pravougaonike po želji ako hoćete manje ili veće tako uraditi i sa drugom jufkom. Ako volite prazne ili punjene po želji premažite ih žumancetom i pospite susamom (pre pečenja). Pecite ih u zagrejanoj rerni na 180°C nekih 20 - tak minuta (rernu uključite tek kada završite rad sa kiflicama)



7. Domaće čufte

Sastojci:

- 1kg mlevenog mesa
- 1 glavica belog luka
- So
- Vegeta
- Biber
- Soda bikarbona
- Ulje

Priprema:

Umesiti mleveno meso sa sitno naseckanim lukom i začinima, dodati sodu bikarbonu. Dobro izmešati i ostaviti najmanje 30 minuta da odstoji. Nauljenim rukama oblikovati čufte. Poređati ih u nauljenu tepsiju i ispeći u rernu na 220°C dok ne porumene. Možete ih pržiti i u tiganju u vrelom ulju.



8.Jufke

Sastojci:

- 1kg brašna
- 1 kašika soli
- 5 jaja
- 1.5l mleka

Priprema:

Zamesiti testo sa datim sastojcima.Napraviti kolače kao za kolpitu i premazati sa jeztinom.Pokriti najlonom i ostaviti da odsedi 20 min. Zatim se razvija testo oklagijom i prenosi na platno gde će se širiti i tanko se raširi. Uglavnom to rade 2 žene da bi jufka bila što bolja.Ostavi se da se na suncu osuši .Stavlja se u papirne kese i koristi zimi.



9. Tarana

Sastojci:

- 1 kg brašna
- 5 jaja
- 1,5l mleka
- 1 kašika soli

Priprema:

U vruće mleko dodamo 5 jaja izmutimo dobro, dodamo brašno, so i zamesimo. Koristi se drman gde se testo istrlja i onda raširimo na platno gde se na suncu osuši.



10.Pača

Sastojci:

- Bataci
- Pirinač
- Maslo
- Peršun
- Luk
- Sirće
- Kiselo mlijeko

Priprema:

Skuvajte batake i skloniti sa vatre .Sitno iseckati i vratiti u čorbu gde su se kuvali. Doda se pirinač i kuvati dok pirinač ne bude gotov.

Zaprška:

Malo masla, malo zejtina zagrejati u tiganj ,dodati brašno da se ucrveni .Sipati zapršku u šerpu .Neka malo proključa da se zgusne čorba. Dodati malo belog luka, peršuna, začina i sirće po želji.Kad se služi moze da se doda i malo kiselog mlijeka



11.Lepinje

Sastojci:

- 400g brašna
- 1 kašika kvasca
- pola kašike soli
- 1 mala kašika šećera
- 2 kašike jogurta
- 300-350ml vode.

Priprema:

Od navedenih sastojaka zamesiti testo. Bitno je da je testo meko i da se lepi za ruke. Nakon što zamesite testo, oblikujte ga uz pomoć ulja i ostavite na topлом mestu kako bi se testo udvostručilo. Nakon što se udvostruči, testo prebacite na radnu površinu i oblikujte dve loptice. Prebacite loptice na papir za pečenje i rukama ih raširite i oblikujte. Četkicom premažite lepinje jogurtom i napravite udubljenja. Rernu zagrijte i pecite dok lepenje ne porumene.



SLATKA JELA

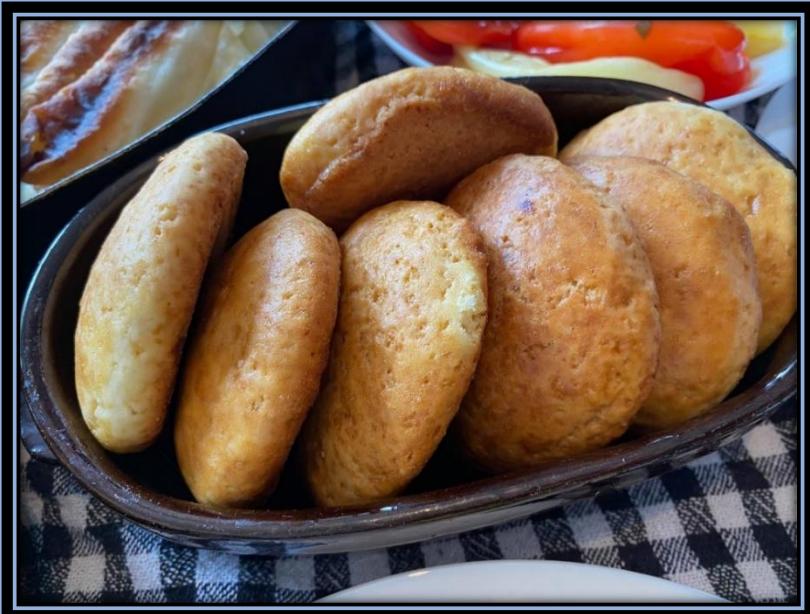
1. Blagi kolač – gurabije

Sastojci:

- 2 jaja
- 3 čaše šećera
- 2 čaše zejtina
- 1 čaša kiselog mleka
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašičica sode bikarbune
- Brašno

Priprema:

Zamesiti testo toliko mekano da ne prijanja za ruke. Od testa otkidati komadiće oblikovati lopticu i pritisnuti unakrsno ivicom noža. Staviti gurabije na pleh prethodno obložen papirom i peći na 175°C da blago porumene.





2.Urmašice

Sastojci:

- 3 jaja
- 1 margarin
- 1 čaša mleka
- 1 čaša zejtina
- 2 čaše šećera
- 1 prašak za pecivo
- Kašičica sode bikarbune
- Brašno

Šerbet:

- 1kg šećera
- 1litar vode da kratko provri

Priprema:

Umutiti jaja, dodati otopljen margarin (paziti da se ne pregreje) i ostale sastojke i sve dobro izmešati.Dodavati brašno sve dok ne počne testo da se odbija od posude.Napraviti manje kuglice od testa i svaku oblikovati u urmašicu.Viljuškom praviti šare po želji.Peći na 200°C dok ne dobiju zlatno žutu boju. Kada se ispeku, mlake preliti toplim šerbetom. Po želji možete ih ukrasiti kokosovim brašnom.





3.Lutma

Sastojci:

- 10 jaja
- 10 kašika šećera
- 10 kašika brašna

Šerbet:

- 1kg šećera
- 1,2 litra vode dobro izmešati da se šećer otopi

Priprema :

Penasto izmutiti jaja sa šećerom i lagano dodavati brašno. Sve fino umutit pa istresti u nauljenu tepsiju. Peći na 200°C oko 10 minuta pa smanjiti na 180°C i peći dok lutma ne dobije zlatno žutu boju. Kada se ohladi zaliti je hladnim šerbetom.



4. Blaga pita

Sastojci :

- 3 jaja
- $\frac{1}{2}$ kg brašna
- Pecivo
- Soda bikarbona
- $\frac{1}{2}$ litra mleka
- $\frac{1}{2}$ litra vode
- Malo soli

Šerbet:

- 1,5kg šećera
- 2 litra vode da provri

Priprema :

Zamesiti od navedenih sastojaka srednje testo. Napraviti 30 kuglica po 15 u jednoj kori. Rastanjiti svaku kuglicu u obliku kruga i namazati masnoćom (pomešano maslac i zejtin). Staviti jednu na drugu svih 15 malih kora i razviti veliku koru veličine tepsije u kojoj će se peći. Namazati koru masnoćom i filovati po želji (suvo grožđe, orasi). Odozgo staviti drugu veliku koru. Oštrim nožem iseći na veće kocke.



5.Seravnik

Sastojci:

- 10 jaja
- 8 kašika šećera
- 1 litar vrućeg mleka

Priprema:

Jaja i šećer dobro umutiti mikserom, pa dodati mlijeko. Zagrejati pećnicu, još jednom dobro izmešati, pa naliti smesu u pleh i peći 20-tak minuta na 200 stepeni.



6.Baklava

Sastojci:

Za kore:

- 500g brašna
- 125ml vode
- pola kašike soli
- 2 komada jaja
- oko 300g gustina.

Za fil:

- 200g mljevenih oraha
- 200g seckanih oraha
- 125g margarina
- ulje
- šećer

Za agdu/šerbet:

- 900g šećera
- 800ml vode
- 2-3 kriške sviježeg limuna.

Priprema :

Orahe sameljite i zajedno sa šećerom sjedinite i ostavite sa strane. Na tihoj vatri otopite maslac i malo ulja. Sad u posudu u koju ćete mesiti kore, stavite brašna i soli. Promešajte pa dodajte jaja. Ponovo izmešajte pa postepeno dodavajte vode. Mesite nekih 10 minuta. Dobićete malo tvrđe testo. Po potrebi dodati brašna kako se testo ne bi lepilo za ruke. Testo ostavite da se ohladi 30 minuta. Nakon što se ohladi, testo prebacite na radni sto. Pospite površinu štirkom-gustinom, te kidajte loptice manje veličine. Iskidajte tačno 40 jednakih komada. Na radni sto istanjite jednu po jednu lopticu. Naređajte 10 komada, jednu na drugu. Svaku koru dobro posuti gustinom, osim zadnje, desete kore. Napravite tako 4 kupova od po 10 kora. Svaki kup od 10 kora, posuti sa dosta gustina i rastanjiti koru u tepsiju. Na koru, naneti 3-4 kašike mešavine maslaca i ulja. Premazati pa ostaviti tepsiju sa strane. Isti postupak ponoviti sa drugom korom. Na drugu koru stavljamo orahe sa šećerom do ivica tepsija. Zatim stavljamo i treću koru, nanosimo orahe, otopljeni maslac i ulje, te na kraju stavljamo i zadnju koru. Oštrim nožem, baklavu isecite na željene veličine i premažemo ostatakom maslaca i ulja. Ponovo pređite sa nožem po linijama koje ste prethodno isekli, kako bi puter svugde ušao. Stavite baklavu da se peče na 200 stepeni. Pecite tako dok blago promeni boju, potom smanjite na 180 stepeni i pecite oko 60 minuta. Možete i produžiti rok pečenja,

ukoliko nije dobila lijepu zlatnu boju.Kada je baklava gotova, ostavite je sa strane da se ohladi što je moguće duže(najbolje preko noci). Naredni dan, pripremiti šerbet od vode i šećera. Kada šerbet proključa dodati kriške limuna i kuhati 15 minuta. Dok je šerbet još vruć, odmah polijte baklavu. Nakon nanošenja šerbata, ponovo uzmite nož, te ponovo prelazite preko isečene baklave, te ih odvajati jedna od druge, kako bi baklava bolje upila šerbet.





7. Halva

Sastojci:

- 2 čaše šećera
- 2 čaše vode
- 1 čaša ulja
- 1½ čaša brašna

Priprema:

Sipati ulje u šerpu , dodati brašno i pržiti dok ne porumeni. U drugoj posudi skuvati šerbet sa šećerom i vodom. Isključiti ringlu i dodati šerbet u šerpu i mešati dok se halva odvoji od šerpe. Kašikom ređati halvu u posudi za služenje. Po želji može se dodati suvo grožđe i orasi.

