



Džezversko jutro w 12 receptata



NAJBOLJA
MAMA
NA SVETU

DONCAFÉ

DOBRO JUTRO, DŽEZVERI!

Džezveri imaju novo ruho i u to ime vas častimo sa 12 novih recepata za doručak! Bilo da vam je potrebna snaga, doza optimizma ili novi recept za kaficu sa društvom, ovde ćete pronaći nešto za sebe.

U ovoj zbirci vam donosimo 12 novih ideja šta da spremite za doručak koji će odlično ići uz vašu omiljenu kaficu. Tu je nešto slano, nešto slatko, nešto lako i ponešto jako ali sve je lako za pripremu i **VEOMA UKUSNO.**

Recepti koje ćete naći u ovoj knjižici su pripremale autorke blogova:



MOJE GRNE

moje-grne.com



PRSTOHVAT SOLI

prstohvatsoli.com



MILIN KUVAR

milinkuvar.com



JA U KUHINJI

jaukuhinji.com



KUHINJA ZAPOSLENE ŽENE

kuhinjazaposlenezene.com

Knjižicu je priredio sajt NajboljaMamaNaSvetu.com a sve je omogućio **DONCAFÉ.**



**DORUČAK
KOJI
POPRAVLJA
RASPOLOŽENJE
...**



1. Krofne iz rerne punjene nutelom
2. Kolač od bundeve i grčkog jogurta
3. Čokoladne prženice
4. Mafini iz blendera bez brašna



Moment
Jutarnja doza
optimizma

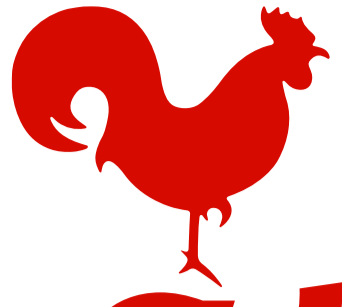
DORUČAK KOJI POPRAVLJA RASPOLOŽENJE

Krofne iz rerne punjene nutelom

elöbese



Moment



DORUČAK KOJI POPRAVLJA RASPOLOŽENJE

Krofne iz rerne punjene nutelom



Potreban materijal:

- 175 ml mleka
- oko 450-500 g oštrog brašna T-400
- 20 g svežeg kvasca
- 75 g smeđeg šećera
- 2 jaja
- 1/2 kašičice soli
- 75 g otopljenog maslaca
- Nutella krem za punjenje
- otopljeni maslac za premazivanje
- kristal šećer za valjanje

Priprema:

U toplom mleku razmrivate kvasac, dodajte kašičicu šećera i brašna, pa ostavite da se kvasac aktivira.

U posudu za mešanje prosejite brašno, dodajte jaja, so, ostatak šećera, maslac, nadošli kvasac i zamesite testo. Testo će biti lepljivo, ali ne preterujte sa dodavanjem brašna više od date količine.

Zamešeno testo ostavite da naraste na toplom mestu, pokriveno kuhinjskom salvetom, nekih 30 minuta.

Na radni sto posut brašnom izručite testo, blago ga premesite, pa rastanjite oklagijom na debljinu 1 cm.

Okruglom modlom ili čašom secite krofne pa ih redajte na pleh obložen papirom za pečenje. Krofne ostavite da narastu tako u plehu još 30 minuta.

Krofne pecite u rerni prethodno zagrejanj na 180°C dok ne porumene, nekih 20 minuta.

Pečene krofne, odmah po vađenju iz rerne, premažite otopljenim maslacem uz pomoć četkice sa svih strana, a zatim ih uvaljajte u kristal šećer.

Ostavite ih nekih 10 minuta da se prohlade, a zatim uz pomoć drške od varjače probušite rupu sa strane svake krofne i punite ih uz pomoć šprica nutelom ili drugim omiljenim kremom.

Poslužite uz **Doncafé MOMENT**.

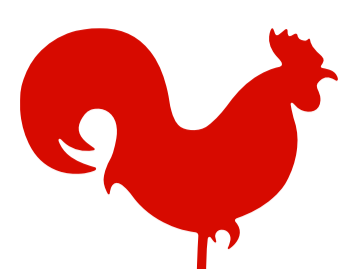


DORUČAK KOJI POPRAVLJA RASPOLOŽENJE

Kolač sa bundevom i grčkim jogurtom

elölő





DORUČAK KOJI POPRAVLJA RASPOLOŽENJE

Kolač sa bundevom i grčkim jogurtom



napomena:
ukoliko se ispeče veća
količina bundeve, napravi
pire i stavi u zamrzivač,
termička obrada je samo 45
minuta.



Potreban materijal:

- 300-400g bundeve
- 2 jaja
- 75g žutog šećera
- vanilin šećer
- 60ml grčkog jogurta (ili običnog)
- 1 kašičica cimeta
- 1/4 kašičice rendanog muskatnog oraščića
- 1/2 kašičice kardamoma
- 150g brašna
- 1/2 kašičice sode bikarbone
- 1 kašičica praška za pecivo
- 60g čokolade iseckane na sitne kockice

Priprema:

Parčad bundeve stavite na pleh, pa pecite u unapred zagrejanj rerni na 180°C 60-80 minuta, odnosno dok bundeva ne bude sasvim mekana kada je ubodete viljuškom.

Ogulite koru a sredinu izgnječite viljuškom. Odvojite 150g za kolač.

Izmešajte brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, cimet, muskatni oraščić i kardamom.

Umutite jaja, dodajte šećer u vanilin šećer, potom i jogurt.

Sada dodajte 150g pirea od bundeve, a onda i brašno sa začinima i dobro izmešajte pa na kraju ubacite i seckanu čokoladu.

Smesu uspite u pleh dimenzija 23x13cm postavljen papirom za pečenje. Pecite u unapred zagrejanj rerni na 180 stepeni 40-45 minuta, proverite čačalicom kada je gotovo.

Izvadite kolač iz pleha, ostavite da se ohladi pa pažljivo odvojite papir za pečenje. Kolač poslužite uz **Doncafé MOMENT**.



DORUČAK KOJI POPRAVLJA RASPOLOŽENJE

Čokoladne prženice

elölőse



Moment

DORUČAK KOJI POPRAVLJA RASPOLOŽENJE

Čokoladne prženice



Potreban materijal:

- 3 jaja
- 1 šolja mleka
- 1 kašičica šećera
- 1 kašičica ekstrakta vanile
- 1/4 kašičice soli
- 12 parčića hleba starog jedan dan, bez korica
- 3 štangle čokolade, podeljeno na polovine
- 2 kašike putera
- šećer u prahu

Priprema:

U većoj posudi umutite jaja, mleko, šećer, ekstrakt vanile i so. Sipajte polovinu u manji, nepodmazan pleh za pečenje.

Poređajte šest parčića hleba preko jaja i u na svaki komad stavite kašičicu omiljenog krema ili parče čokolade.

Prekrijte svako parče preostalim hlebom i prelijte drugom polovinom jaja i neka sve odstoji pet minuta.

Zagrejte puter u tiganju na srednjoj vatri. Pecite svaki sendvič dok fino ne porumeni sa obe strane. Isecite sendviče dijagonalno i pospite šećerom u prahu.

Služite toplo uz **Doncafé MOMENT**.



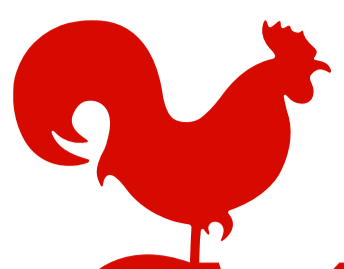
Moment

DORUČAK KOJI POPRAVLJA RASPOLOŽENJE

Mafini iz blendera bez brašna

elődessze





DORUČAK KOJI POPRAVLJA RASPOLOŽENJE

Mafini iz blendera bez brašna



Potreban materijal:

- 200g ovsenih pahuljica
- 2 zrelije banane
- 2 jaja
- 300g grčkog jogurta
- 3 kašike meda
- 1 ½ kašičica praška za pecivo
- ½ kašičice sode bikarbone
- ½ kašičice ekstrakta vanile
- Malo soli

Predlozi za dodatke

- cimet i komadići jabuke
- čokolada i badem
- jagode/maline/borovnice

Priprema:

Ubacite sve sastojke u blender i mutite dok ne dobijete glatku i kremastu smesu, oko par minuta.

Zagrejte rernu na 200°C. Poređajte 12 korpica u pleh za mafine ili podmažite svaku pregradu.

Podelite smesu jednako na sve korpice i stavite dodatke po vašem izboru. Pecite na 200°C oko 15 minuta ili dok čačkalica ne izlazi čista kada je zabodete u mafin.

Rashladite mafine 5 minuta, izvadite iz pleha i pustite da se potpuno ohlade pre služenja.

Poslužite uz **Doncafé MOMENT.**



**DORUČAK
KOJI DAJE
SNAGU
...**

Miriše na dobro. Miriše na

DONCAFÉ

Strong

Moja jutarnja snaga



200g



1. Zapečeni sendvič
2. Džem od slanine
3. Šampionski doručak (prsten sa jajima, slaninom i sirom)
4. Nepečene energetske štangle od ovsenih pahuljica

Strong

Moja jutarnja snaga

DORUČAK KOJI DAJE SNAGU

Zapečeni sendvič

elődösz



DORUČAK KOJI DAJE SNAGU

Zapečeni sendvič



Potreban materijal:

- 250 g lisnatog testa
- malo brašna za razvlačenje testa
- 150 g tanko sečene šunke
- 50 g sendvič kobasice
- 100 g mocarele ili drugog sira
- 4 jaja
- 150 g kisele pavlake
- 1 mladi crni luk
- 1 kašika sitno seckanog svežeg peršuna
- ½ kašičice suvog belog luka
- ½ kašičice soli
- ¼ kašičice bibera

Priprema:

Rernu zagrejte na 220°C.

Testo rastanjite na pobrašnjennoj radnoj površini na pravougaonik veličine 35x25cm.

Postavite testo u posudu za pečenje tako da testo pokrije i ivice posude.

Zatim, poredajte polovinu šunke i sendvič kobasicu.

Poredajte mocarelu a zatim pokrijte preostalom šunkom.

Jaja umutite sa preostalim sastojcima i prelijte preko sendviča.

Pecite 25 minuta.

Nakon pečenja ostavite da se hladi 15 minuta a zatim secite na komade i poslužite uz Doncafé STRONG.



DORUČAK KOJI DAJE SNAGU

Džem od slanine

elöleves

Strong

Moja jutarnja snaga

DONCAFÉ.



Strong

DORUČAK KOJI DAJE SNAGU

Džem od slanine



Potreban materijal:

- oko 400g slanine
- 1 mala glavica crnog luka
- 4 čena belog luka
- 60 g žutog šećera
- 100 ml kafe Doncafé Strong
- 90 g meda
- 1 kašika balzamiko sirćeta
- 1 kašika senfa

Priprema:

Skuvajte kafu i ostavite da se slegne talog.

Slaninu isecite na tanke reznjeve, pa je ispecite u gril-tiganju ili u rerni. Izvadite je i stavite da se dobro ocedi, a sačuvajte 2-3 kašike masnoće koju je pustila.

Na 2-3 kašike masnoće od slanine ispržite sitno iseckani crni i beli luk, pa kada malo uvene, dodajte slaninu (može da se iseče na sitnije parčiće). Potom dodajte šećer i pržite kratko, uz stalno mešanje a onda uspite procedenu Doncafé Strong kafu, med, balzamiko i senf. Dinstajte na srednjoj temperaturi dok ne dobijete gustinu džema (20-30 minuta).

Gotov džem, po želji, usitnite štapnim mikserom, sipajte u teglicu i čuvajte u frižideru. Poslužite za doručak uz **Doncafé STRONG**.

DORUČAK KOJI DAJE SNAGU

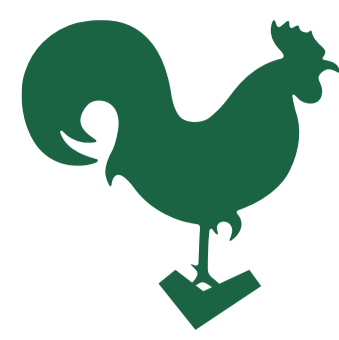
Šampionski doručak

(prsten sa jajima, slaninom i sirom)

delovanje



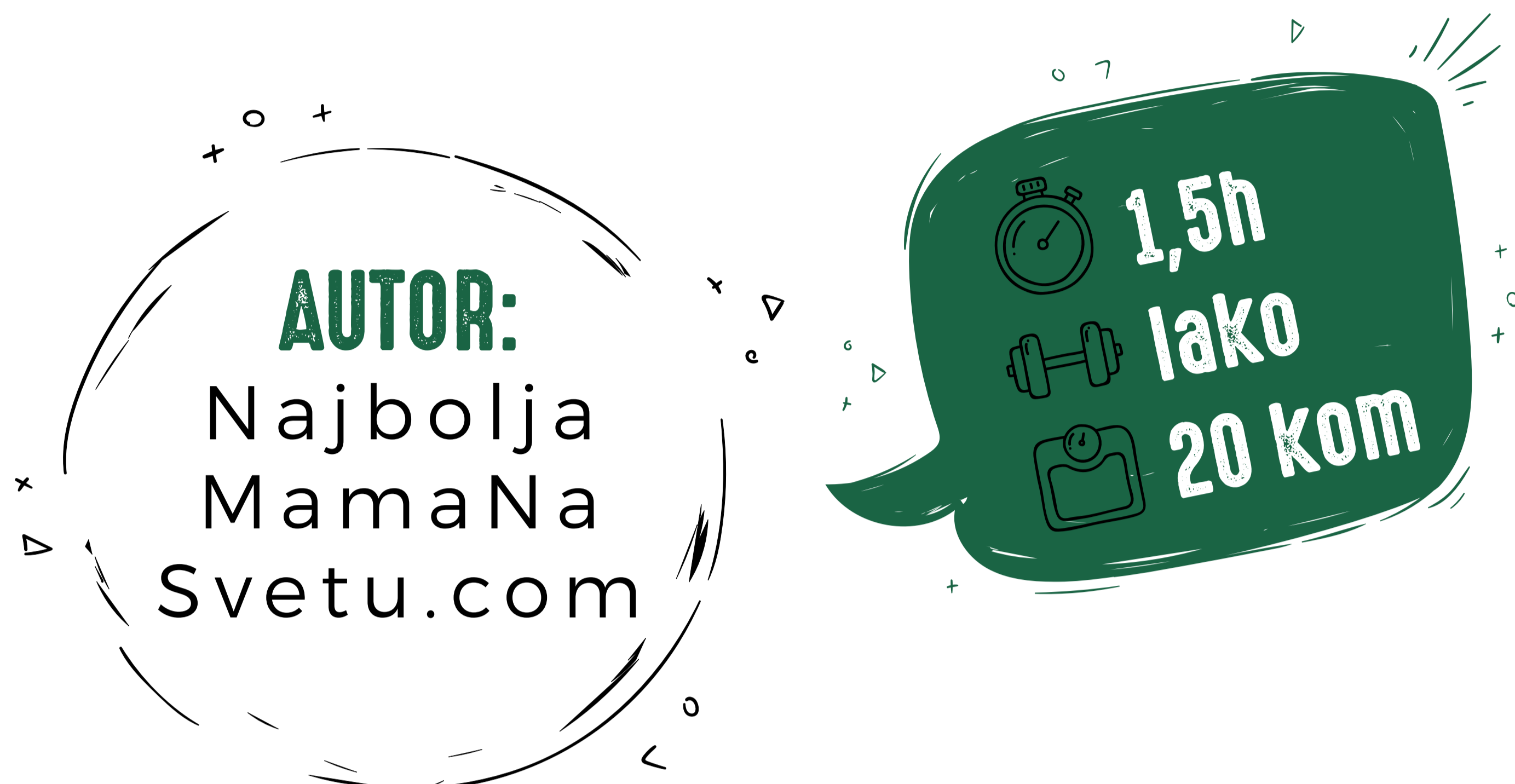
Strong



DORUČAK KOJI DAJE SNAGU

Sampionski doručak

(prsten sa jajima, slaninom i sirom)



Potreban materijal:

- 8 tankih šnita slanine
- 200 ml + 1 kašika mleka
- 4 jaja
- So i biber po ukusu
- 1 paprika babura u boji po želji
- Pakovanje lisnatog testa
- 100g rendanog kačkavalja ili drugog omiljenog sira
- Malo seckanog korijandera, po želji

Priprema:

U činiji umutite mleko, jaja, dodajte so i biber po ukusu i zatim dodajte papriku. Propržite jaja na blagoj vatri nekih 5-6 minuta sve vreme mešajući da dobijete sitnije komade.

Razvucite lisnato testo i isecite na 8 trouglova. Redajte trouglove na veći pleh obložen papirom za pečenje i to tako da kraća strana trougla bude okrenuta ka centru a svaki sledeći trougao treba da preklapa naredni praveći kružni otvor u sredini. Malo ih prilepite jedan za drugi blagim pritiskom. Ivice trouglova mogu i da vise sa strane.

Na svaki trougao stavite slaninicu, zatim pospite 1/3 izrendanog sira po najširem delu testa. Odozgo dodajte jaja pa zatim još 1/3 sira. Ivice trouglova presavijte preko mase tako da sve odbije formu prstena (deo nadeva će biti vidljiv).

Premažite testo sa kašikom mleka i pospite preostalom 1/3 rendanog sira.

Pecite 20-25 minuta na 190°C ili dok vaš prsten ne dobije lepu zlatkastu boju. Secite na trouglove i poslužite uz [Doncafé STRONG](#).



DORUČAK KOJI DAJE SNAGU

Nepečene energetske štangle
od ovsenih pahuljica
eljölsöse



Strong



DORUČAK KOJI DAJE SNAGU

Nepečene energetske štangle

od ovsenih pahuljica



Probajte ovsene pahuljice u malo drugačijem izdanju - u energetskim štanglicama koje će vam dati snagu za sve što vas čeka u toku dana! Ne zahtevaju pečenje i lako se spremaju.



Potreban materijal:

- 180 g ovsenih pahuljica
- 40 g pirinčanih pahuljica
- 100 g putera
- 150 g meda ili agavinog sirupa
- 150 g braon šećera
- Kašičica soli
- Kašičica ekstrakta od vanile (po želji)

Verzija 1

- 20 g kokosa
- 40 g isitnjenih brusnica
- 40 g iseckanih tostiranih badema

Verzija 1

- 30 g nezaslađenog kakaoa
- 100 g čokolade

Priprema:

Pomešajte ovsene i pirinčane pahuljice u većoj staklenoj posudi i stavite sa strane.

Stavite puter, šećer i med u manju šerpicu i zagrejte na vatri dok se ne istopi. Povremeno promešajte. U tako dobijeni karamel dodajte so i vanilu.

Sipajte karamel preko ovsenih pahuljica i promešajte. Podelite bazu na dva dela.

U jednu polovinu dodajte kokos, brusnice i bademe pa sve dobro izmešajte da se lepo sjedni. Pritisnite, zatim, smesu u pleh odgovarajuće veličine obložen kuhinjskim papirom (smesa je dovoljna za polovinu manjeg pleha a drugu polovinu prostora ostavite za drugu vrstu štanglica).

U drugu polovinu smese dodajte kakao i parčiće čokolade. Pritisnite smesu u pleh (ili u drugu polovinu pleha sa prvom smesom)

Ostavite sve da odstoji 2 sata u frižideru. Izvadite iz pleha i secite na štangle koje će biti odličan doručak ili užina. Služite uz [Doncafé STRONG](#).



Strong



1. Kiševi sa povrćem i koricom od ovsenih pahuljica i speltinog brašna
2. Slane američke palačinke sa paradajzom i bosiljkom
3. Šarena pita
4. Brauni sa kikiriki puterom

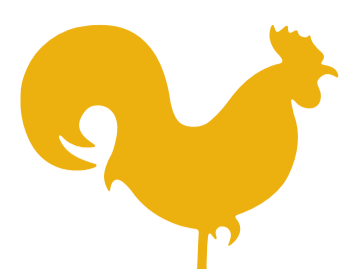


Minas
Naše jutarnje priče

DORUČAK ZA DRUŠTVO

*Kiševi sa povrćem i koricom od
ovsenih pahuljica i speltinog brašna*





DORUČAK ZA DRUŠTVO

Kiševi sa povrćem i koricom od ovsenih pahuljica i speltinog brašna

Potreban materijal:

za testo:

- 100 g ovsenih pahuljica
- 20 g semenki suncokreta
- 200 g integralnog brašna od spelte
- ravna kašičica himalajske soli
- pola kašičice sode bikarbone
- 100 ml maslinovog ulja
- oko 70 ml ledene vode

za fil sa spanaćem:

- 3-4 lista tanko sečene pancete
- 100 g svežeg bebi spanaća

za preliv svih pitica:

- 250 ml tečne, slatke, pavlake
- 3 jaja
- malo himalajske soli



za fil sa pečurkama i sušenim paradajzom:

- 1 manja glavica crvenog luka
- 150 g smeđih šampinjona
- 3-4 kriške paradajza sušenog na suncu (iz ulja)
- šaka sveže rukole
- 50 g feta sira
- malo maslinovog ulja

Priprema testa:

U činiju za mešanje stavite speltino brašno, samlevene semenke suncokreta i samlevene ovsene pahuljice te so i sodu bikarbonu pa sve dobro promešajte a onda dodajte maslinovo ulje. Sve dobro mešajte dok ne dobijete ujednačeno mrvičasto testo a zatim dodajte malo po malo vode dok se sve ne spoji u "kuglu". Testo može i da ostane malo mrvičasto – bolje nego suviše mekano.

Raspodelite testo po kalupima i rukama ga pažljivo rastanjite po dnu i ivicama kalupa u tankom i ravnomernom sloju.

Prekrijte kalupe providnom folijom i odložite u frižider na minimum sat vremena a može i preko noći.

Priprema fila od spanaća:

U tiganju, na suvo, propržite slaninicu seckanu na "trakice" dok ne postane hrskava pa je zatim izvadite i u istoj masnoći kratko propržite spanać, tek da svene. Spanać onda iseckajte jako sitno i pomešajte sa pečenom slaninicom (ne solite jer je slaninica dovoljno slana).

Priprema fila od pečuraka:

Na malo maslinovog ulja prodinstajte sitno seckan luk a zatim dodajte na sitne kockice sečene pečurke. Kada ispari sva tečnost koja se stvori sklonite s vatre i dodajte sitno seckan sušeni paradajz.

Slaganje pitica:

U veći kalup stavite pripremljen spanać a u male rasporedite smesu sa pečurkama, izmrvite malo feta sira i stavite malo rukole a onda sve tartove prelijte mešavinom pavlake, jaja i soli.

Tartove pecite na 220°C oko 35-40 minuta tj. dok fino ne porumene.

Možete ih servirati i tako tople sa malo svežeg spanaća i rukole a možete ih i odložiti u frižider da se skroz ohlade pa onda servirati. Svakako ih poslužite uz **Doncafé MINAS** u dobrom društvu za jutarnje priče.



DORUČAK ZA DRUŠTVO

*Slane američke palačinke
sa paradajzom i bosiljkom
i maslacem*





DORUČAK ZA DRUŠTVO

Slane američke palačinke sa paradajzom i bosiljkom



Potreban materijal:

Testo:

- 1 jaje (odvojeno žumance i belance)
- 150 ml mleka
- 30 ml maslinovog ulja
- 50 ml gustog pasiranog paradajza
- 30 g rendanog parmezana
- 2 kašike pesto sosa
- ½ kašičice soli
- ¼ kašičice bibera
- 120 g brašna
- 1 kašičica praška za pecivo

Namaz:

- 200 g krem sira
- 2 kašike pesto sosa
- 30 ml mleka
- So i biber po ukusu
- Za serviranje: rukola, komadići tvrdog sira, čeri paradajza

Priprema:

U većoj činiji žicom sjedinite žumance, mleko, maslinovo ulje, pasirani paradajz, parmezan, pesto sos, so i biber. Dodajte prosejano brašno i prašak za pecivo, pa dobro sjedinite i ostavite sa strane.

Belance umutite u čvrst sneg uz prstohvat soli. Zatim, nežnim pokretima varjače sjedinite umućeno belance sa pripremljenim testom, tako da testo ostane vazdušasto.

Teflonski tiganj zagrejte na srednjoj jačini. Premažite ga maslinovim uljem u tankom sloju pa testo kašikom sipajte tako da formirate male palačinke. Pržite nekoliko minuta, da se odvoje od tiganja i blago porumene sa donje strane pa okrenite i pržite još dva-tri minuta. Ako prebrzo potamne, smanjite jačinu vatre. Ispržene palačinke redajte na tanjir. Od krem sira, pesto sosa i mleka napravite namaz tako što ćete ih energično umešati kašikom. Začinite po ukusu.

Ohlađene palačinke premažite namazom i ukasite po želji rukolom, sirom ili čeri paradajzom. Poslužite uz **Doncafé MINAS** - odlično društvo za vaše jutarnje priče.



DORUČAK ZA DRUŠTVO

Šarena pita

elöleölee



Minas

DORUČAK ZA DRUŠTVO

Šarena pita



Potreban materijal:

- 200g crvenog kupusa
- 200g svežeg spanaća
- 100g emental sira
- 200 g mocarela sira
- 150 g rikota sira
- 100 g šunke
- 500g lisnatog testa (1 pakovanje)
- 30g maslinovog ulja
- so i biber po ukusu
- muskatni oraščić po želji
- 1 jaje za premazivanje

Priprema filova:

Fil 1: Propržite spanać na ulju nekih 7-8 minuta, ocedite bilo kakav ostatak vode pa pomešajte sa rikota sirom. Po ukusu možete dodati i malo muskatnog oraščića za bolji ukus kao i soli i bibera.

Fil 2: Iseckajte sitno crveni kupus i propržite ga 7-8 minuta na tihoj vatri, pa pomešajte sa rendanim sirom. Dodajte kašiku vode po potrebi kako biste još lakše sjedinili sa sirom.

Fil 3: Iseckajte mocarelu na kriške (ili drugi sir po izboru i ukusu) i pripremite šnite šunke. Redajte jedno preko drugog.

Priprema pite:

Oklagijom razvucite lisnato testo na dimenzije oko 40x30cm i isecite na tri dela po širem delu. Isto uradite i sa drugom korom.

Svaku traku punitite različitim filom – po 2 kore sa svakim filom. Premažite sve ivice umućenim jajetom pa uvijte.

Jednu po jednu traku uvijajte u pleh i spajajte narednu tako da sve budu u velikom krugu. Pazite da spajate različite filove. Ako ne možete prstima da spojite dve trake, premažite razmućenim jajetom.

Celu pitu zatim premažite umućenim jajetom. Pecite na 200°C 20-25 minuta odnosno dok pita ne dobije finu zlatnu boju. Secite na trouglove, poput bureka, i poslužite uz **Doncafé MINAS** - odlično društvo za vaše jutarnje priče.



DORUČAK ZA DRUŠTVO

Brauni sa kikiriki puterom

elöleölee





DORUČAK ZA DRUŠTVO

Brauni sa kikiriki puterom



Potreban materijal:

- 130 g brašna
- 50 g kakao praha
- 150 g šećera
- 1 kašika mlevene kafe, opciono
- 150 g putera
- 3 jaja
- 100 g čokolade

Priprema:

Rernu zagrejte na 170°C. Pripremite kalup od 20×20 cm, obložite ga papirom za pečenje (i dno i stranice).

Pomešajte brašno, kakao prah, šećer i kafu. Čokoladu izlomite na manje delove pa ubacite u smesu sa brašnom. Puter otopite na laganoj vatri, prohladite, pa dodajte brašnu. Dodajte i jaja i sjedinite smesu. Sipajte u kalup i ravnomerno rasporedite. Pecite oko 20 minuta ili dok na čačkalici ne ostane malo mrvica prilikom provere. Bitno je da ga ne prepečete kako bi ostao sočan. Izvadite iz rerne i ostavite da se ohladi u kalupu.

Kada se brauni ohladi, spremite čoko ganaš krem. Zagrejte slatku pavlaku i puter, ne dozvolite da pavlaka prokluča. Sklonite sa ringle pa dodajte čokoladu izlomljenju na sitnije delove. Ostavite par minuta da se čokolada otopi pa sjedinite. Sipajte preko braunija i ravnomerno rasporedite. Preko ganaša, na nekoliko mesta, stavite gomilice kikiriki putera pa nožem ili nekim štapićem prođite kroz ove dve smese kako biste dobili šaru. Ostavite da se ganaš malo stegne. Kolač je najbolje da čuvate i služite na sobnoj temperaturi.

Poslužite društvu kao sladak doručak uz **Doncafé MINAS**.

Potreban materijal za čoko ganaš krem:

- 200 g čokolade za kuvanje
- 150 ml slatke pavlake
- 1 kašika putera

I još:

- kikiriki puter, omekšao na sobnoj temperaturi (ako je mnogo gust, možete ga malo ugrejati kako biste lakše radili sa njim)

Pratite nas...

NAJBOLJA
(MAMA)
NA SVETU

- 📧 NajboljaMamaNaSvetu.com
- 📘 facebook.com/NajboljaMama
- 📷 instagram.com/najboljamama



- 📘 facebook.com/ljubitelji.kafe
- 📷 instagram.com/ljubitelji_kafe
- 📺 youtube.com/user/DoncafeSerbia

Prijatno!



ZAHVALJUJEMO BLOGOVIMA:

recepti za dušu
Moje grne

PRSTOHVAT
sol

MILIN KUVAR JA U KUHINJI... KUHINJA

zaposlene žene