



Velika  
KOLEKCIJA  
OSKRŠNJIH  
receptata



pripremili:



**DONCAFÉ**

# Uvod



O knjižici

"Velika kolekcija

uskršnjih recepata"

**Uskrs ili Vaskrs** predstavlja najvažniji hrišćanski praznik kojim se proslavlja Isusov povratak u život – vaskrsenje. U Srbiji se čitava Velika nedelja slavi u krugu porodice, a nedeljni ručak sve to zaokružuje u praznik. Ovaj praznik, širom sveta, prati bogata trpeza i razni narodni običaji od kojih je najpoznatije farbanje uskršnjih jaja.

Kako bismo vam pomogli da pripremite i vašu uskršnju trpezu, donosimo vam veliku kolekciju uskršnjih recepata! Sve je tu – predjela, glavna jela, deserti, predlozi za farbanje jaja kao i nekoliko ideja kako da iskoristite kuvana jaja posle Uskrsa. Odaberite recepte koji vam se najviše dopadaju i uživajte zajedno sa vašom porodicom!

Recepti koje ćete naći u ovoj knjižici su pripremale autorke blogova **Moje-grne, Prstohvat soli, Milin Kuvar, Palachinka i Ja u kuhinji**. Za vas je sve odabrao, uredio i pripremio sajt **NajboljaMamaNaSvetu.com** a sve omogućio **DONCAFÉ**.

# HRISTOS VASKRSE!

# Sadržaj



<b>PREDJELA</b>	<b>4</b>	<b>FARBANJE JAJA</b>	<b>20</b>
Slani rolat sa palačinkama.....	5	Dekorisanje jaja sličicama i lepljivom trakom.....	21
Rolnice sa pršutom i sušenim paradajzom.....	6	Jaja kao klikeri.....	23
Vaskršnja pita.....	7	Jaja dekorisana pirinčem.....	25
Punjeni paketići.....	8	Tetovirana jaja.....	27
Mini zalogaji od sira.....	9	Šaranje jaja prirodnim voskom.....	29
<b>GLAVNA JELA</b>	<b>10</b>	<b>RECEPTI SA KUVANIM JAJIMA</b>	<b>31</b>
Rolovana teletina sa spanaćem, pečenom paprikom i fetom.....	11	Tart od brokolija i kuvanih jaja.....	32
Jagnjeći but sa aromatičnim travama.....	12	Punjena jaja na tri načina.....	33
Špikovani but sa suvim šljivama.....	13	Krem sir i slanina punjenje.....	33
<b>DESERT</b>	<b>14</b>	Avokado punjenje.....	33
Mimoza torta.....	15	Čvekla i feta sir punjenje.....	33
Čokoladne kocke sa kafom.....	16	Šarena proleća salata sa jajima.....	34
Ekleri.....	17	Vesela kuvana jaja za decu.....	35
Čokoladni banana kolač sa kafom.....	18	Brzi namaz od jaja i ajvara.....	36
Čokoladna babka.....	19		



# Predjela

## DA LI STE ZNALI?

U Srbiji, uskršnji praznici počinju na Veliki petak kada se farbaju jaja. Običaj je da se prvo ofarbano, crveno jaje, čuva kao „čuvarkuća“. U nekim krajevima Srbije, čuvarkuća se čuva do Uskrsa u činiji sa vodom. Na jutro Uskrsa, tom vodom se umivaju ukućani, naročito deca, kako bi bili zdravi i rumeni. Tada se deca „pomiluju“ crvenim jajetom po čelu kako bi bila zdrava. Oni koji su postili, na dan Uskrsa, omrse se prvo jajetom. Tri dana, koliko Uskrs traje, svi se međusobno daruju ofarbanim jajima i kucaju istima. Pobednik je onaj čije jaje ostane celo.



# Slani rolat sa palačinkama

## SASTOJCI

- 4 palačinke
- 6 jajeta
- 10 kašika brašna
- 6 kašika pšeničnog griza
- 1 kašičica soli
- 150g seckanog obarenog spanaća
- 2 kašike ulja
- 10g praška za pecivo
- 100ml jogurta
- 250g sitnog ili krem sira
- 2 veće pečene crvene paprika
- 100g tanko sečene četvrtaste „pizza“ šunke
- 2 rendana kisela krastavčića
- vezica svežeg peršuna
- 5 listova „Gauda“ tost sira
- 10 kašika kisele pavlake



## PRIPREMA



Ispecite palačinke na uobičajen način od jaja, brašna i mleka. Pleh za pečenje, dimenzija 40x35 cm, nauljite i stavite papir za pečenje. Umutite jaja penasto, dodajte zatim ulje, mleko, so, prašak za pecivo, brašno i pšenični griz i na kraju sitno seckani obareni spanać. Sve lepo sjedinite i sipajte u pleh za pečenje. Pecite koru u rerni prethodno zagrejanom na 200°C nekih 10 minuta. Pečenu, još vruću koru odmah izvadite iz pleha i prebacite preko vlažne kuhinjske salvete, pa je pažljivo uvijte u rolat i ostavite da se ohladi.

Na radni sto stavite aluminijumsku foliju po potrebi (malo više od veličine kore), stavite ohlađenu koru i preko čitave površine premažite sir, a zatim samo na jedan kraj stavite pečene paprike (prethodno ih presecite i raširite). Preko paprika premažite 2 kašike kisele pavlake i stavite tanko sečenu „pizza“ šunku.

Na dve pripremljene palačinke premažite po dve kašike kisele pavlake i pospite ih rendanim kiselim krastavčićima. Urolajte ih. Druge dve palačinke premažite sa dve kašike kisele pavlake i pospite sa malo sitno seckanog peršuna. Preko šunke poredajte tost sir, a zatim poredajte palačinke. Prvo dve sa krastavčićima, a zatim do njih i druge dve sa peršunom. Pažljivo, pomoću aluminijumske folije uvijte rolat, dobro ga stegnite rukama kako bi sve lepo „leglo“ i ostavite preko noći da odstoji u frižideru, da se dobro ohladi.

Sutradan isecite na parčiće i poslužite.

# Rolnice sa pršutom i sušenim paradajzom

## SASTOJCI

- 500g mekog brašna
- 1 ravna kašičica soli
- 1 kašičica šećera
- 20g svežeg kvasca
- 300ml tople vode
- 50ml + 2 kašike maslinovog ulja
- 100 g tanko sečene pršute
- 6-7 sušenih paradajza iz ulja
- 50g tvrdog jakog sira
- prstohvat origana



## PRIPREMA

U velikoj činiji pomešajte brašno i so. U sredini napravite rupu pa u nju izmrvite kvasac, sipajte šećer i zalijte toplom vodom. Blago promešajte viljuškom da se kvasac raspoređi pa ostavite 10-ak minuta da krene. Zatim, ulijte 50 ml maslinovog ulja i zamesite meko i blago lepljivo testo. Ako je potrebno, dodajte malo brašna. U čistu činiju stavite testo koje ste formirali u kuglu pa zalijte sa 2 kašike maslinovog ulja i premažite sa svih strana i odozdo. Pokrijte krpom i ostavite na toplom da udvostruči volumen.

U međuvremenu, zagrejte rernu na 230°C a pleh obložite papirom za pečenje. Nadošlo testo prebacite na blago pobrašnjenu radnu površinu pa oklagijom razvucite u veliki pravougaonik. Pomešajte seckanu pršutu, seckani sušeni paradajz i mrvljeni sir pa mešavinu ravnomerno rasporedite po razvučenom testu. Pospite sa malo origana pa pažljivo i strpljivo prstima uvijte testo da dobijete rolat. Secite oštrim nožem na komade debljine oko 5-6 cm i ređajte ih na pleh. Pecite 18-20 minuta u zagrejanoj rerni. Vruće pecivo prebacite u posudu za serviranje i služite toplo.

# Vaskršnja pita

## SASTOJCI

### Testo:

- 500g prosejanog brašna
- 4 kašike ulja
- 2 kašičice suvog kvasca
- 250ml tople vode

### Nadev:

- 400g kremastog sira
- 300g obarenog i dobro ocedenog spanaća ili blitve
- 8 prepeličjih jaja
- so
- malo ulja
- mleveni crni biber
- beli luk u granulama
- 30g rendanog parmezana
- 1 jaje za premazivanje
- malo mleka
- crni i beli susam za posipanje



## PRIPREMA



Brašno, pomešano sa solju i kvascem, stavite u činiju za mešanje. Dodajte ulje i vodu, pa zamesite testo. Testo podelite na 8 delova i ostavite na toplom mestu, pokriveno plastičnom folijom, da naraste nekih 45 minuta. Spanać ili blitvu sitno iseckajte pa, na malo ulja, izdinstajte dok ne ispari višak tečnosti. Posolite, pobiberite i začinite belim lukom po ukusu, sklonite sa vatre i ostavite da se ohladi. U ohlađenu smesu umešajte sir i sve lepo sjedinite.

Zagrejte rernu na 200°C. Okrugli pleh za pečenje dimenzija 24cm podmažite uljem. Kuglice testa oklagijom tanko rastanjite. 4 dela stavite u pleh, tako da polovine vire van pleha. Petu koricu stavite po sredini, pa preko stavite nadev i lepo rasporedite. Na obodu pleha napravite 8 rupica, veličine tek toliko da se razbije prepeličje jaje. Pažljivo razbijte jaja i rasporedite ih preko nadeva. Ostale loptice testa rastanjite i stavite pažljivo preko nadeva i jaja. Krajeve testa van pleha ubacite unutra i rukama formirajte „talase“. Blago izbockajte viljuškom i premažite jajetom umućenim sa malo mleka. Pospite susamom. Pecite u prethodno zagrejanom rerni oko sat vremena. Po potrebi, ako odozgo počne jako da rumeni, prekrijte alu folijom i tako ostavite do kraja pečenja. Pečenu pitu ostavite da se ohladi pre serviranja.

# Punjjeni paketići

## SASTOJCI

- 500g lisnatog testa
- bešamel
- 30g maslaca
- 2 pune kašike brašna
- 250ml mlakog mleka
- so, mleveni biber i muskatno orašče po ukusu

### Fil:

- 200g šunke
- 150g obarene, ocedene i iseckane blitve
- 150g ementalera
- jaje za premazivanje



## PRIPREMA

Lisnato testo odmrznite prema uputstvu na ambalaži. Šunku iseckajte na sitne kockice. Sir izrendajte na "krupno". Rernu zagrejte na 200°C.

U šerpici zagrejte maslac, dodajte brašno, sjedinite pa, uz postepeno dodavanje mleka, skuvajte bešamel sos. Na kraju dodajte seckanu šunku i sitno iseckanu barenu blitvu, lepo promešajte da se sve sjedini i začinite po ukusu. Sklonite sa vatre.

Odmrznuto lisnato testo stavite na radni sto posut brašnom, pa ga oklagijom rastanjite i to svaki deo testa posebno na dimenziju približno 20x25cm (obično su u pakovanju dva komada testa). Neravne krajeve isecite a onda svako testo podelite na četiri jednaka dela. Na sredinu svakog dela isečenog testa stavite punu kašiku fila pa pospite rendanim sirom. Preklopite krajeve ka unutra (kao pismo). Redajte na pleh koji ste prethodno obložili papirom za pečenje. Pre pečenja premažite paketiće umućenim jajetom. Pecite u zagrejanj rerni oko 30 minuta.



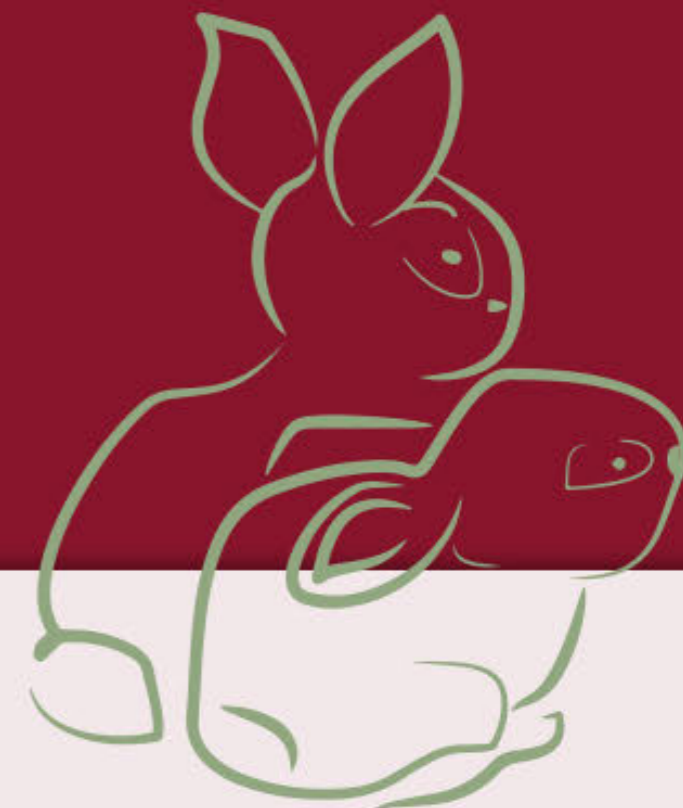
# Mini zalogaji od sira

## SASTOJCI

- 270g krem sira
- 120g maslaca na sobnoj temperaturi
- 250g ementaler sira
- 40g majoneza
- 1 kašičica Vorčester sosa (Worcestershire Sauce)
- pola kašičice senfa Dižon
- 1 kašičica belog luka u granulama
- pola kašičice dimljene aleve paprike
- 120g crvene paprike iz turšije
- so i mleveni biber po ukusu
- 400g dimljene mesnate slanine
- 130g pečenih oraha - iseckanih
- "perca" od 1 mladog crnog luka
- slani štapići za dekoraciju



## PRIPREMA



Sjedinite mikserom krem sir i maslac. Dodajte majonez, vorčester sos, senf, beli luk u granulama, alevu papriku, sitno seckanu papriku, rendani ementaler (rendan na sitno) i začinite po ukusu. Sve lepo promešajte i sjedinite. Stavite da odstoji u frižideru najmanje tri sata.

U tiganju, bez dodavanja masnoće, propržite sitno seckanu slaninu dok ne postane hrskava. Višak masnoće procedite, a slaninu stavite na papirni ubrus i sklonite sa strane. Orahe ispecite na temperaturi od 200°C oko 10 minuta. Prohladite ih i iseckajte sitno. Perca mladog luka takođe sitno naseckajte. U činiji, sjedinite slaninu, orahe i mladi luk. Masu iz frižidera izvadite, rukama pravite loptice, pa ih valjajte u smesu od slanine i ređajte na tanjir.

Pre služenja, na svaku lopticu probodite jednim slanim štapićem u stilu „kejk pops“.

Napomena: Od mase ne morate formirati loptice, ako ne želite. Obe mase možete sjediniti, lepo sve izmešati i služiti kao namaz uz hleb, na primer.

# Glavna jela

## DA LI STE ZNALI?

Uskrs je pokretni praznik i praznuje se posle jevrejske Pashe (heb. pessach) u prvu nedelju posle punog meseca, koji pada na sam dan prolećne ravnodnevnicе, ili neposredno posle nje. Kod istočnih hrišćana, Uskrs najranije može da padne 4. aprila, a najkasnije 8. maja, a kod zapadnih hrišćana uvek pada između 22. marta i 25. aprila.



# Rolovana teletina sa spanaćem, pečenom paprikom i fetom

PRIPREMA

## SASTOJCI

(za 4-6 osoba)

- 2 kg telećeg paufleka
- 500 g spanaća
- 3 čena belog luka
- 4 pečene paprika
- oko 200 g feta sira
- so, biber, suvi bosiljak



Spanać očistite, beli luk isecite na listiće. U dubljem tiganju, na malo maslinovog ulja propržite beli luk pa dodajte spanać i sačekajte da svene. Odložite u cediljku. Posolite i pobiberite.

Teletinu posolite i pobiberite sa obe strane. Po čitavoj površini mesa rasporedite dobro oceden spanać, preko spanaća stavite papriku, a preko namrvite feta sir. Pospite sa suvim bosiljkom. Blago pritisnite dlanovima pa uvijte u rolat. Ako vam nešto viri van rolata samo isecite nožem. Uvežite kuhinjskim kanapom.

Rernu ugrejte na 200°C.

U pleh u kom ćete peći meso sipajte malo ulja i vode da pokriju dno posude, pa položite meso. Stavite poklopac ili foliju i pecite sat i po, uz povremeno okretanje mesa i polivanje sokom koji pusti. Posle sat i po, skinite poklopac/foliju i pecite meso još 30 do 45 minuta, kako bi se lepo zapeklo po površini.

Ako imate iskustva sami procenite vreme pečenja, jer jako je bitno da se meso ne presuši. Kada je meso pečeno, izvadite ga iz pećnice i ostavite da se prohladi. Prohlađeno secite na snite i služite.

# Jagnjeći but sa aromatičnim travama

PRIPREMA



## SASTOJCI

(za 6 osoba)

- 1 jagnjeći but od oko 2 kg

### za marinadu:

- 50 ml maslinovog ulja
- kašika koncentrovanog paradajza
- kašičica senfa
- dve grančice svežeg ružmarina
- par grančica svežeg timijana (majčine dušice)
- kašika seckanog vlašca
- kora jednog limuna
- 3-4 čena belog luka (za špikovanje)

### za salatu od boranije:

- 500 g zelene boranije
- 50 g pečenih badema
- morska so
- maslinovo ulje
- malo limunovog soka

### i još:

- 1,5-2 kg mladog krompira
- 1-2 glavice belog luka
- 1-2 limuna



Jagnjeći but dobro operite, odvojte od žilica i sala pa pro-  
sušite.

Pomešajte maslinovo ulje, koncentrat paradajza i senf sa  
sitno seckanim aromatičnim travama i korom limuna.

Jagnjetinu ušpikujte belim lukom (svaki čen isecite na par  
"štapića" pa tu i tamo utisnite u meso, u otvor koji ste  
napravili nožem) i premažite pripremljenom marinadom pa  
ostavite preko noći u frižideru. Pred pečenje dobro je  
posolite krupnom, morskom, solju.

Jagnjetinu stavite u pleh i pecite 30 minuta na 200°C. Zatim  
dodajte oljušten i obaren krompir (kuvajte ga 15-ak minuta  
od kada provri tj. dok ne omekša) pa nastavite sa pečenjem  
oko sat vremena s tim da "na pola puta" okrenete meso.  
Posle toga dodajte polovine belog luka (sečenom stranom na  
gore), polovine limuna i nastavite sa pečenjem još oko pola  
sata.

Meso izvadite i prekrijte folijom da odmori a krompir  
zapecite (ako imate tu mogućnost, upotrebite gril opciju).  
U međuvremenu napravite salatu od boranije: skuvajte  
boraniju, dobro je ocedite, prelite maslinovim uljem, limu-  
novim sokom, solju... pomešajte i dodajte seckane bademe.

Na tanjire za serviranje stavite mlade krompiriće, polovinu  
limuna i belog luka i po par tanko sečenih šnicli mesa koje  
ste posuli sa malo majčine dušice.

# Špikovani but sa suvim šljivama

## SASTOJCI

- 1kg svinjskog buta bez kostiju za rolovanje (40x25cm)
- 5-6 čena belog luka
- 10-tak suvih šljiva bez koštica
- 100g prevrelog kajmaka
- 200g dimljene slanine
- so, mleveni crni biber
- ulje

### Prilog:

- 800g krompira
- mešavina začina
- ulje



## PRIPREMA



Meso od buta za rolovanje izlupajte čekićem za meso. Posolite i pobiberite po ukusu sa svih strana. Po sredini rasporedite kajmak i režnjeve dimljene slanine. Na jedan kraj poređajte suve šljive i pažljivo urolajte. Očišćeni beli luk isecite na polovine, na nekoliko mesta probušite nožem meso i ubacite beli luk.

Rolovano meso uvijte u nauljenu aluminijumsku foliju. U pleh za pečenje stavite daščice ili pogodne žice od roštilja (rolada ne treba da leži direktno na dnu pleha). U pleh sipajte vodu i u toku pečenja je po potrebi dolivajte, kako bi se održavala vlažnost. Pecite u rerni prethodno zagrejanom na 250C nekih 45 minuta. Pred kraj odvijte foliju, kako bi se meso malo zarumenelo.

Krompir iseckajte na kockice, stavite u činiju, nalijte sa malo ulja i mešavinom začina po ukusu pa sve dobro izmešajte. Izručite u pekač. Meso izvadite iz rerne, pa ubacite krompir. Pecite nekih sat vremena. Meso isecite na željene oblike i poslužite sa pripremljenim krompirom.

# Desert



## DA LI STE ZNALI?

Uskrs ili Vaskrs najveći je hrišćanski (crkveni) praznik kojim se proslavlja Isusov povratak u život –vaskrsenje. Dok Veliki petak označava dan Isusovog raspeća, uskršnja nedelja je dan kada hrišćani slave njegovo vaskrsenje koje čini važan deo hrišćanskog verovanja jer se povezuje sa spasenjem.



# Mimoza torta

## SASTOJCI

### Za kore:

- 6 jaja
- 140 g kristal šećera
- 70 g brašna
- 70 g gustina

### Za fil:

- 470 ml mleka
- 1 kašika ekstrakta vanile ili 1 kesica burbon vanilin šećera ili sadržaj jedne šipke vanile
- kora 1 limuna
- 2 jaja
- 2 žumanca
- 50 g šećera u prahu
- 30 g brašna
- 250 ml slatke pavlake za šlag

### Za sirup:

- 230 ml vode
- 60 ml ruma
- 50 ml sveže ceđenog soka od pomorandže
- 90 g šećera
- 250 gr čokolade za kuvanje



## PRIPREMA

Prvo pripremite kore. Mikserom umutite jaja i šećer u penastu smesu. Pažljivo, žicom za mešanje, umešajte prosejano brašno i gustin.

Pleh prečnika 23 ili 24cm obložite papirom za pečenje pa u njega sipajte polovinu pripremljene smese za testo.

Pecite u rerni, prethodno zagrejanom na 180°C, oko 30 minuta ili dok čačkalica koju zabodete u testo ne izađe suva. Pečenu koru izvadite iz rerne i ostavite da se ohladi. Ponovite postupak za drugu koru sa preostalom smesom za testo.

Kada se obe kore ohlade, preseците ih po visini na pola tako da od svake kore dobijete dve kore, tj. ukupno četiri.

Zatim pripremite fil. Stavite mleko, vanilu i koru limuna da provri. Procedite i izbacite koru limuna. Posebno umutite jaja, žumanca i šećer u prahu u penastu smesu. Pažljivo, žicom, umešajte prosejano brašno. Kutlačom sipajte u umućena jaja, malo po malo, vrelo mleko i konstantno mešajte žicom. Mleko je neophodno dodavati polako kako se jaja ne bi zgrudvala. Nakon što ste umešali svo mleko, prebacite sve u šerpu i vratite na ringlu, na srednju temperaturu, i kuvajte uz stalno mešanje žicom dok se fil ne zgusne. Fil je gotov onda kada po dnu povučete crtu kašikom a za njom ostaje čist trag. Neophodno je da stalno mešate kako fil ne bi zagoreo po dnu šerpe. Ostavite da se potpuno ohladi. Kada je skuvani krem potpuno ohlađen, čvrsto umutite slatku pavlaku, a zatim u nju dodajte krem i još malo mutite mikserom da se sve sjedini. Na kraju pripremite sirup. Sve sastojke stavite u šerpicu i kuvajte dok se šećer ne istopi. Nemojte pustiti da se previše zgusne jer se ovim natapaju kore.

### Sastavljanje torte:

Na dno veće činije postavite dve trake papira za pečenje u vidu krsta. Na dno prvo stavite jednu koru. Četkicom je premažite sirupom, ne previše kako posle ne bi bila gnjecava. Preko kore premažite jedan sloj kreme, poklopite drugom korom, premažite sirupom, ponovo namažite fil, i na kraju preko postavite treću koru koju ste sa jedne strane namažali sirupom, tako da je ta strana uz fil. Pazite da vam ostane malo fila za premazivanje. Pritisnite malo rukama pa ostavite u frižideru da odstoji preko noći. Četvrtu koru nemojte mazati sirupom i ostavite je na nekom mestu gde se preko noći neće osušiti.

Preostali sirup bacite, a preostali fil ostavite takođe u frižideru preko noći.

Sutradan koru koja je preostala isecite na kockice. Izvrnite tortu na tanjir na kome ćete tortu i poslužiti, po površini je premažite filom koji je preostao pa preko "polepите" kockice isečene kore.

### Napomena:

Nakon što ste u činiju, prilikom slaganja torte, stavili prvu koru, ona će se malo saviti i nastaćе udubljenje. To udubljenje gledajte da potpuno napunite filom kako bi torta na kraju imala oblik kupole.

# Čokoladne kocke sa kafom

## SASTOJCI

### Za koru:

- 60g brašna
- 30g kakaoa
- 6 jaja
- 140g šećera
- 30g istopljenog putera

### Za sirup:

- 4 kašičice šećera
- 2 kašike vode
- 2 kašike ruma ili likera od višanja

### Za krem:

- 160 ml slatke pavlake
- 160 g čokolade za kuvanje
- 1 kašičica ruma ili likera od višanja
- 1 kesica Doncafé cappuccino vanilla



## PRIPREMA

Belanca čvrsto umutite pa postepeno dodajte šećer i mutite još malo. Dodajte žumanca pa samo blago umutite da se sjedini. U to prosejite brašno i kakao i izmešajte žicom. Sipajte puter i još jednom promešajte.

Masu podelite na dva dela i svaki pecite u velikom plehu od rerne (koji je obložen papirom za pečenje) u rerni zagrejanj na 190°C oko 10 minuta. Pečene kore ostavite da se ohlade pa im onda skinite papir i svaku presecite na pola po široj strani.

Sve sastojke za sirup stavite da provre i onda četkicom premažite svaku koru.

Da biste napravili krem, stavite pavlaku da provri pa je prelijte tako vruću preko iseckane čokolade. Dobro izmešajte pa dodajte rum i sadržaj kesice kapučina. Kada se masa prohladi podelite je na 4 dela, premažite 3 dela preko 3 kore i poređajte ih jednu na drugu. Na vrh stavite poslednju koru koja nije namazana i preko stavite nešto teško (oko 0,5 kg) i tako pritisnuto ostavite oko 10 minuta. Na kraju ostatak krema premažite preko gornje kore. Ostavite u frižideru preko noći.

### Napomene:

- U koru umesto kakao praha možete staviti neku drugu čokoladu u prahu.



# Ekleri

## SASTOJCI

### Testo:

- 200ml mleka
- 50g maslaca
- prstohvat soli
- 1 kašičica šećera
- 150g oštrog brašna T-400
- 3 jaja

### Fil:

- 500ml mleka
- 6 kašika šećera
- 6 kašika oštrog brašna T-400
- 100g maslaca
- 20g vanilin šećera

### Glazura:

- 2 kašike šećera
- 2 kašike mleka
- 70g čokolade za kuvanje
- 50g maslaca



## PRIPREMA

Zakuvajte mleko sa solju, šećerom i maslacem. Sklonite sa vatre pa umešajte brašno i varjačom mešajte dok se testo ne formira u „loptu” i sve lepo sjedinite kako ne bi bilo grudvica. Ostavite par minuta da se prohladi a zatim, dodavajući jedno po jedno jaje, sve lepo izmešajte mikserom. Rernu zagrejte na 200C. Pleh za pečenje obložite papirom.

Od prohladenog testa, špricom za tulumbe formirajte eklere na plehu. Od ove količine materijala ispadne oko 10-12 eklera.

U zavisnosti od rerne, eklere pecite 25-30 minuta. Rernu nikako ne otvarajte u toku pečenja. Pečeno testo ostavite da se ohladi, pa oštirim nožem isecite na pola.

Za fil, u malo hladnog mleka razmutite brašno. Ostatak mleka, zajedno sa šećerom stavite na vatru da provri, pa ubacite razmućeno brašno i skuvajte kašicu. Ostavite je da se ohladi, pa sjedinite sa posebno umućenim maslacem. Pomoću šprica, fil istisnite na jednu polovinu testa, pa preklopite drugom.

U maloj šerpici, na laganoj vatri, rastopite čokoladu, maslac, mleko i šećer. Svaki nafilovani ekler prelijte glazurom. Pre služenja, ostavite da se sve lepo stegne, najbolje preko noći, i onda služite.

# Čokoladni banana kolač sa kafom

## I deo - posip

- 50g oraha
- 65g brašna
- 70g smeđeg šećera
- pola kašičice cimeta
- 60g hladnog maslaca

## II deo

- 250g brašna
- 2 kašičice instant kafe
- 1,5 kašičica praška za pecivo
- 1 kašičica sode bikarbone
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica cimeta
- 115g omekšalog maslaca
- 250g šećera
- 2 veća jaja
- 250g pirea od zrelih banana
- 1 kašika ekstrakta vanile
- 250g kisele pavlake sa 20% mm
- 100g seckane čokolade
- 65g seckanih oraha

## III deo

- 1/4 odvojenog II dela testa
- 225g krem sira
- 50g šećera
- 1 kašika ekstrakta vanile

## Glazura/ganaš

- 200ml slatke pavlake
- 200g čokolade za kuvanje
- 1 puna kašika meda
- 1 kašičica ekstrakta vanile



## PRIPREMA

Rernu zagrejte na 180°C. Podmažite kalup za pečenje sa otvorom na sredini, dimenzija 24cm i pospite ga brašnom. Klasičan kalup za kuglof je mali za ovaj kolač.

**Posip:** U blenderu usitnite orahe iz tri puta. Dodajte brašno, šećer, cimet i pulsirajte još par puta. Izmrvite hladan maslac i rukama mrvite dok ne izgleda kao sitan šljunak. Pripremljenu masu stavite u frižider.

**Kolač:** Pomešajte brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, so, instant kafu i cimet. Posebno, mikserom umutite maslac i šećer. Dodajte jedno po jedno jaje. Na kraju dodajte pire od banana i ekstrakt vanile. Umutite tek toliko da se sve sjedini. Kiselu pavlaku sjedinite sa ekstraktom i šećerom. Masu dodajte u prethodnu masu, pa postepeno dodajte masu sa brašnom i sve lepo sjedinite. Uzmite 1/4 testa i ostavite sa strane. U ostatak mase umešajte seckanu čokoladu i seckane orahe. Od te pripremljene mase sada odvadite 1 šolju i ostavite sa strane. Ostatak mase sipajte u pleh.

Pomešajte 1/4 odvojenog II dela testa sa krem sirom, ekstraktom vanile i šećerom. Umutite mikserom da postane glatko. Masu sipajte u pleh preko testa ali dalje od ivica pleha, a onda preko toga sipajte onu 1 šolju odvojenog testa. Biće tanak sloj. Par puta blago lupite plehom o radni sto da izađu mehurići vazduha, eventualno, a zatim preko pospite masu od oraha i maslaca iz frižidera. Pecite oko sat i deset minuta na 180°C ili dok čačkalica ne izađe suva kada se probode. Ostavite da se ohladi u plehu, pa istresite na žicu od rerne, a zatim opet prevrnite na tanjir za serviranje.

**Za ganaš,** u šerpicu stavite slatku pavlaku, ekstrakt i med. Zagrejte masu do vrenja, a zatim sklonite sa vatre, dodajte izlomljenu čokoladu i mešajte konstantno dok se masa ne sjedini i čokolada otopi. Zatim, mikserom mutite dva-tri minuta, pa prelijte preko kolača. Ostavite da se stegne pre služenja. Ukrasite po želji.

Ovaj kolač može da stoji u frižideru do 7 dana.

# Čokoladna babka

## SASTOJCI

### Sastojci za testo:

- 550 g mekog brašna
- ¼ kašičice soli
- 220 ml toplog mleka
- 20 g svežeg kvasca
- 150 g šećera
- 2 jajeta
- 150 g omekšalog putera

### Sastojci za nadev:

- 80 g putera
- 100 g šećera
- 250 g čokolade za kuvanje
- 100 ml slatke pavlake
- ½ kašičice cimeta

### I još:

- brašno za formiranje testa
- 1 žumance
- 1 kašika slatke pavlake,
- šećer za posipanje
- komadić omekšalog putera za premazivanje činije



## PRIPREMA

Toplo mleko pomešajte sa kvascem i malo šećera. U velikoj činiji pomešajte brašno i so. Odvojeno razmutite jaja sa preostalim šećerom pa dodajte nadošli kvasac. Sve zajedno sipajte u činiju sa brašnom. Dodajte omekšali puter pa mešajte varjačom dok je moguće. Nakon toga prebacite na dobro pobrašnjenu radnu površinu i mesite da formirate meko glatko testo uz dodavanje brašna po potrebi.

Prebacite u čistu posudu koju ste namazali omekšalim puterom, pokrijte prozirnom folijom i ostavite da odmara pola sata na toplom. Nakon toga, testo prebacite na pola sata u frižider.

Zatim, dok je testo u frižideru, pripremite nadev. U šerpu sipajte šećer, slatku pavlaku i puter i pustite da provri. Odmah sklonite sa ringle, dodajte čokoladu i cimet i mešajte dok ne dobijete glatku smesu. preručite u čistu posudu i ostavite sa strane. S vremena na vreme promešajte da se brže ohladi i kako biste sprečili da se šećer kristalizuje i napravi koricu.

Zagrejte rernu na 190°C i pripremite dva uža četvrtasta kalupa za pečenje hleba. Obložite ih papirom za pečenje i ostavite sa strane.

Testo izvadite iz frižidera, podelite na dva dela, pa na dobro pobrašnjenoj radnoj površini razvucite oklagijom u pravougaonik da bude što tanje, otprilike 2-3 mm. Premažite polovinom nadeva, pa urolajte. Odsecite krajeve jer su oni sigurno malo deblji što će pokvariti presek nakon pečenja. Sada tako urolano presecite na dva jednaka dela pa svaki rasecite i po dužini. Delimično formirajte pletenicu (koliko je to moguće) i prebacite u pripremljen kalup za pečenje.

Isto ponovite i sa drugom polovinom testa i nadeva.

Premažite formirane pletenice žumancetom koje ste razmutili sa kašikom slatke pavlake a zatim bogato pospite šećerom. Pecite oko 40 minuta u zagrejanjnoj rerni.

Ostavite vekne da se prohlade u kalupima pa ih onda secite i servirajte.



# Farbanje jaja

## Farbanje jaja u Srbiji

Postoji običaj da se prvo jaje boji crveno. Ovo jaje se i čuva do sledećeg Uskrsa i naziva se „čuvarkuća“, „čuvadara“, „stražar“, „krstaš“ i sl. U skladu sa nazivima, ovom jajetu se pripisuju magijske moći i smatra se da je veliko zlo po ukućane ukoliko ono pukne. Važnost crvene boje je posledica njene povezanosti sa bojom (Hristove) krvi. Nakon crvenih, najčešća jednobojna jaja su žuta, braon, zelena i plava. Šarena, ukrašena jaja, su se uglavnom poklanjala jer je za njih potrebno više veština i truda.

U severnim krajevima Srbije, verovatno pod uticajem zapadnih naroda, razvile su se tehnike ukrašavanja jaja raznim pantljikama, žicama ili vunicama, koji se lepe ili našivaju na najčešće neobojena jaja. Ovakva jaja se prave kao ukras za kuću preko cele godine.

Ornamenti koji se koriste za ukrašavanje jaja u Srbiji su pre svega cvetovi, ali i lišće i plodovi. Posebna pažnja se posvećivala upravo biljkama koje se koriste u ishrani, poput pšenice koju je, prema narodnim predanjima i Bog blagoslovio. Nakon cvetnih motiva, najzastupljenije su geometrijske šare. Česte su scene iz života (oranje njive na primer) ili su crtane neveste, kojima su jaja i bila namenjena. Na jajima su se crtale i devojke i mladići sa napisanim ljubavnim porukama. Poruke su inače čest motiv na jajima i osim ljubavnih, česte su i praznične koje slave Uskrs, ali su zabeležene i vrlo originalne i aktuelne. Uskrsnja jaja se često ukrašavaju hrišćanskim motivima; na jajima se može naći Hristov lik, raspeće, uskrsnuće, manastiri i crkve. Ipak, u celom svetu je najrasprostranjeniji motiv krsta. U Srbiji, ovaj motiv je gotovo obavezan na prvom jajetu, odnosno „čuvarkući“.

# Dekorisanje jaja sličicama i lepljivom trakom

## POTREBAN MATERIJAL

- boja za jaja
- lepljive sličice u raznim oblicima - krug, srce, zvezdice...
- lepljiva traka
- kuvana jaja



## PRIPREMA

Jaja treba da budu topla, kako bi se i traka i sličice bolje lepile za jaje.

### Dekorisanje nalepnicama

Izlepите jaja sličicama, možete kombinovati više sličica kako biste dobili karakterističnu šaru. Kada izlepите jaja, prstom dobro pređite preko sličica kako bi što bolje legle na ljusku. Samo pazite da ne stisnete prejako kako ne biste slomili jaje. Ubacite u boju po želji, dok ne dobijete željenu nijansu. Vadite u karton za jaja, pa kada se malo prosuše skinite sličice. Premažite uljem kada se potpuno ohlade.

### Dekorisanje trakom

Traku možete seći na uže tračice, kockice, trouglove.. pa lepiti po jajetu. Budite maštoviti! Ubacite u boju, dok ne dobijete željenu nijansu. Ako vidite da se traka odlepljuje, brzo izvadite jaja. Vadite u karton za jaja, pa skinite traku. Premažite uljem kada se potpuno ohlade.

### Napomena:

- Najbolje su se pokazale sličice manjih dimenzija, jer lepo legnu na površinu jajeta, pa ne dozvoljavaju boji da prođe na mestima gde ima nabor.
- Kada birate traku, gledajte da bude nepromočiva, vodootporna i da se dobro lepi.
- Ako ste u mogućnosti, koristite gel boje koje su jačeg intenziteta ili boje u kojima je dovoljno da jaja stoje kratko, a da dobiju finu boju.

1



2



# Jaja kao klikeri

## POTREBAN MATERIJAL

- jaja
- farbe za jaja u prahu
- ulje
- sirće

## PRIPREMA

Za ovu tehniku najbolje je koristiti jaja sa što svetlijom ljuskom, kako bi efekat bio vidljiviji. Jaja skuvajte pa ostavite da se ohlade.

Svaku boju rastvorite u toploj vodi u posebnim činijicama. U svaku dodajte kašiku ulja i sirćeta. Kašičicom promešajte vodu pa brzo spustite jaje i kašičicom ga vrtite u krug. Izvadite na papirnati ubrus pa obrišite.

Za jači efekat, možete jaja ostaviti u boji par minuta, pa izvaditi i obrisati. Dodatno premažite sa uljem.







# Jaja dekorisana pirinčem

PRIPREMA



## POTREBAN MATERIJAL

- pirinač dugog zrna
- boja za jaja u gelu ili tečna boja za jaja
- okrugla plastična posuda prečnika 8-10 cm, sa poklopcem (od nekog sirnog namaza, kajmaka i sl.)
- zaštitne rukavice



Jaja skuvajte, izvadite iz vode i osušite papirnatim ubrusom. Za dalji rad jaja treba da budu topla tako da sve radite odmah po kvanju.

U posudu sipajte oko 2 kašike pirinča. Količina pirinča zavisi od posude u kojoj radite, nikako ne treba da je napunite do vrha.

Preko pirinča nakapajte gel boju i promešajte kako bi se pirinač obojio. Stavite jaje, poklopite i „mučkajte“. Nemojte to da radite jako kako ne biste razbili jaje, već nežno promrdajte par puta. Ako budete duže radili, onda će se jaje skroz obojiti.

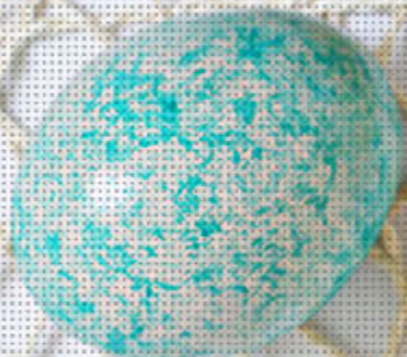
Po potrebi promrdajte jaje prstima, zato su vam potrebne rukavice. Vremenom ćete dodavati po još malo boje, jer pirinač upija i suši se. Ako vam ponestane boje, sipajte vrlo malo vode, tek toliko da pokvasite pirinač. Za svaku boju koristite zasebnu posudu.

Možete kombinovati i dve boje, prvo jaje ubacite u posudu sa jednom bojom, pa u posudu sa drugom bojom. Jaja ostavite da se ohlade, pa premažite sa malo ulja radi sjaja.

1



2



# Tetovirana jaja

## POTREBAN MATERIJAL

- Kuvana i ofarbana jaja
- Pamučna krpa, manjih dimenzija
- voda
- privremene sjajne tetovaže po izboru



## PRIPREMA

Jaja ofarbajte kako to inače radite. Ostavite da se u potpunosti ohlade pa ih prebršite kako biste odstranili eventualne nečistoće. Pre nanošenja tetovaže pročitajte uputstvo na pakovanju. Uglavnom se tetovaže nanose tako što se sličica stavi na površinu koja se tetovira pa blago pokvasi vlažnom krpom.

Krpu umočite u vodu, pa dobro ocedite. Odaberite tetovažu, isecite je makazama što bliže ivicama same tetovaže. Skinite providnu foliju sa lica tetovaže, položite je na jaje tom stranom pa nežno prekrijte vlažnom krpom. Držite oko 30 sekundi, malo podignite papir da vidite da li se zalepila za jaje pa, ako jeste, uklonite papir. Prstom blago pređite ako se negde napravio nabor, tako ćete ga poravnati i zalepiti.

### Napomena:

Nemojte previše da natopite krpu vodom, ako voda ode ispod tetovaže, nalepnica neće moći da se zalepi za jaje.



# Šaranje jaja prirodnim voskom

## POTREBAN MATERIJAL

- sveža jaja
- prirodni vosak
- drvce veličine olovke
- komadić žice
- vrh penkala
- sveća
- boja za jaja
- malo ulja



## PRIPREMA



Prvo treba da napravite pisaljku kojom ćete nanositi vosak na jaja. Potrebno vam je drvce veličine penkala koje ćete pri vrhu zaseći odozgo poprečno - tu ćete uglaviti vrh penkala pa zatim učvrstiti žicom kao što je na slici.

Sveću stavite u teglu pa okolo pričvrstite starim novinama ili sipajte pirinač kako bi sveća stajala pravo. Isecite mali komadić prirodnog voska pa ga na zapaljenoj sveći nekoliko sekundi držite nad plamenom, malo mesite prstima i radite tako sve dok vosak ne promeni boju i ne omekša. Tako pripremljen vosak zalepite na palac ruke u kojoj ćete držati jaje koje šarate.

Kako biste našarali jaje, držite ga u jednoj ruci a u drugoj držite pisaljku. Pisaljkom uzmite malo voska sa palca pa stavite nad plamen sveće da se istopi (nekoliko sekundi) i počnite sa šaranjem tako što ćete povlačiti oblike koje želite. Nakon nekoliko pokreta ponovo uzmite voska, istopite ga nad svećom pa nastavite sa šaranjem. Tako radite dok ne nanesete šaru koju želite.

Kada ste sva jaja išarali, stavite ih u šerpu sa hladnom vodom u koju ste prethodno stavili papir. Stavite da se kuva, pa kad provri dodajte boju za farbanje jaja i smanjite skroz, neka se kuva makar pola sata - tako ćete biti sigurniji da su jaja skuvana i da se boja fino primila.

Nakon toga izvadite jaja iz vode, jedno po jedno, na kuhinjski ubrus. Zatim, svako jaje dobro prebrišite krpom na koju ste sipali malo ulja - tako ćete ukloniti viškove voska i jajima dati lep sjaj.



# Recepti sa kuvanim jajima



## Da li ste znali?

Na dan Uskrsa, ljudi se pozdravljaju rečima *Hristos vaskrse*, na šta se odgovara *Vaistinu vaskrse*. To su pozdravi preuzeti iz srpskoslovenskog. Rasprostranjeni su i oni preuzeti iz ruskoslovenskog, a to su pozdrav *Hristos voskrese* i otpozdrav *Vaistinu voskrese*.



# Tart od brokolija i kuvanih jaja

## SASTOJCI

(za okrugli kalup prečnika 25 cm)

Za testo:

- 150 g integralnog pšeničnog brašna
- 150 g belog mekog brašna
- 60 ml maslinovog ulja
- oko 170 ml vode
- ravna kašičica soli
- malo sode bikarbone

Za fil:

- 1 srednji cvet brokolija
- 100 ml slatke pavlake
- 1 jaje + 1 belance
- 1 čen belog luka
- so, biber
- 4 tvrdo kuvana jaja

Za premaz:

- 1 žumance
- malo krupne morske soli
- malo sveže majčine dušice



## PRIPREMA



**Testo:** U činiju stavite sve suve sastojke, dobro ih promešajte pa dodajte ulje i vodu, malo po malo, koliko treba da zamesite testo. Dobro ga umesite, prekrijte providnom folijom i ostavite pola sata da "odmori".

**Fil:** Brokoli isecite na manje cvetove i kuvajte 5 minuta na pari. Kada se malo prohladi iseckajte ga pulsno u električnoj seckalici (ili ručno), preručite u činiju a onda dodajte pavlaku, jaje i belance (žumance je za premaz), so, rendan beli luk. Sve dobro promešajte.

**Slaganje pite:** Kalup za pitu obložite papirom za pečenje, testo podelite na dva dela (jedan malo veći), rastanjite prvo taj veći i stavite na dno posude tako da malo prelazi i preko ivica. Sipajte malo fila, poređajte polovine kuvanih jaja (sečenom stranom na dole), stavite ostatak fila, sve lepo poravnajte i od gore stavite rastanjen onaj drugi deo testa. Testo koje prelazi preko ivica kalupa isecite, dva testa spiralno spojite, premažite celu pitu žumancetom, ukasite sa ostatkom testa, pospite krupnom morskom solju i stavite u rernu na 200°C da se peče oko sat vremena. Kada pita od gore fino porumeni uključite malo program za pečenje samo dole, da se pita bolje zapeče. Izvadite pitu iz rerne, sačekajte 15-20 minuta da malo "odmori" a zatim je servirajte.

### Napomena:

Ako imate ostatak pečenja i njega možete iseckati na sitne kockice i dodati u fil.



# Punjena jaja na tri načina

## SASTOJCI

(svaki recept je za 4 osobe)

### Krem sir i slanina punjenje:

- 4 kuvana jajeta
- 4 kašike krem sira
- 2 šnite slanine, debljine 0.5 cm
- 1 kašika seckanog peršuna
- zelena perca mladog luka
- sir pekorino, za dekoraciju

### Avokado punjenje:

- 4 kuvana jajeta
- ½ srednjeg avokada
- ¼ manjeg ljubičastog luka
- so, biber po ukusu
- čeri paradajz, za dekoraciju
- peršun, za dekoraciju

### Cvekla i feta sir punjenje:

- 4 kuvana jajeta
- 1 manja ili ½ srednje cvekle, kuvane
- so, biber po ukusu
- feta sir, za posipanje



## PRIPREMA

Krem sir i slanina punjenje

Šnite slanine ispržite na tiganju, sklonite na ubrus da se ocede od viška masnoće i da se ohlade.

Prebrišite tiganj, u njemu ćete spremi mrežicu od pekorino sira za dekoraciju. Sitno narendajte sir, treba vam otprilike 3 kašike. Teflonski tiganj stavite na ringlu, upalite na najjaču temperaturu, pa na dno ređajte gomilice rendanog sira, samo gledajte da ne budu previše debele. Sačekajte da porumene sa donje strane, pa ih uz pomoć špatule ili noža pažljivo okrenite da dobiju boju i sa druge strane. Sve ide jako brzo, zato pazite sve vreme na sir. Izvadite na tanjir da se mrežice ohlade.

Jaja prepolovite po dužini. Pažljivo odvojite belanca od žumanaca. Belanca poređajte na tanjir na kojem ćete ih služiti.

Žumanca stavite u činijicu pa im dodajte krem sir i dobro sjedinite, treba da dobijete glatku homogenu smesu. Dodajte seckani peršun i sitno seckanu slaninu. Promešajte i probajte, ako vam fali soli dodajte.

Jaja punite ovom smesom uz pomoć šprica ili kašičice, u fil pažljivo zabodite mrežicu od pekorina i pospite sitno seckanim percima mladog luka. Služite odmah.

Avokado punjenje

Ljubičasti luk isecite na sitne kocke, što sitnije možete. Jaja prepolovite po dužini. Pažljivo odvojite belanca od žumanaca. Belanca poređajte na tanjir na kojem ćete ih služiti.

Žumanca stavite u činijicu, dodajte seckani avokado pa sjedinite viljuškom ili štapnim mikserom dok ne dobijete kremasti fil. Dodajte luk, posolite i pobiberite po ukusu. Možete dodati i koju kap limunovog soka.

Filujte belanca ovom smesom uz pomoć šprica ili kašičicom, dekorirajte sa čeri paradajzom podeljenim na četvrtine i listićima peršuna. Služite odmah jer, zbog avokada, fil brzo počinje da menja boju.

Cvekla i feta sir punjenje

Cveklu isecite na kockice. Jaja prepolovite po dužini. Pažljivo odvojite belanca od žumanaca. Belanca poređajte na tanjir na kojem ćete ih služiti.

Žumanca stavite u činijicu, dodajte cveklu i posolite. Sjedinite sastojke pomoću štapnog miksera. Probajte, pa po potrebi doterajte ukus.

Filujte belanca pomoću šprica ili kašičicom, a odozgo pospite mrvljenim feta sirom.

# Šarena proleća salata sa jajima

## SASTOJCI

Za 4 osobe

- 50 g miksa salata (endivija, crveni radič, matovilac)\*
- 30 g rukole
- 2 srednje šargarepe
- ¼ srednjeg celera
- 2 kašike brusnica
- 2 kašike oraha
- 2-3 kuvana jajeta

### **Preliv:**

- 3 kašike maslinovog ulja
- 1 kašika Balzamiko sirceta
- so, biber po ukusu



## PRIPREMA

Napravite preliv od maslinovog ulja i sirceta, dodajte soli i malo bibera.

Šargarepu i celer očistite pa uz pomoć ljuštilice za povrće napravite trakice ili ih izrendajte. Pomešajte sa rukolom i miksom salata u činiji u kojoj ćete služiti salatu. Prelijte sa prelivom, promešajte.

Probajte pa doterajte začine po ukusu. Orahe grubo usitnite nožem pa stavite preko salate, dodajte i brusnice. Jaja isecite na četvrtine pa stavite preko zeleniša.

### **Napomena:**

Možete koristiti kombinaciju salata po izboru. U radnjama imate već spremljene razne mešavine zelenih salata. Preliv menjajte po ukusu, zavisno od toga da li volite slanije ili kiselije.



# Vesela kuvana jaja za decu

Evo nekoliko zanimljivih ideja kako da servirate kuvana jaja tako da ih i deca rado jedu



## PRIPREMA

### **Pilence od jaja**

Skuvano jaje oljuštite pa zatim jedan uži kraj pri vrhu unakrsno zasecajte vrhom noža da dobijete presek kao na slici. Pažljivo odvojite dva dela belanceta pa izvadite žumance. Žumance pomešajte sa malo krem sira pa stavite u dresir kesu sa zvezdastim nastavkom. Istisnite u veći deo belanceta tako da viri iznad površine, poklopite manjim delom belanceta pa od dva zrna bibera napravite oči a od jednog trouglića šargarepe nos.

### **Petao od jaja**

Skuvano jaje zasecite pri vrhu. Od koluta šargarepe formirajte polu krug pa sitnim zasecanjem vrhom noža formirajte krestu. Uglavite je u zasečeno belance a oči napravite od zrna bibera koja ćete uglaviti u belance blagim pritiskom. Takođe, kljun napravite od malog trouglića šargarepe. Ako je potrebno, zasecite belance vrhom noža.

### **Cvet od jaja na sendviču**

Veliki tost hleb premažite dobrim slojem krem sira. Jaje isecite na kolutove pa izvadite žumance. Kolutove belanceta poređajte na hleb tako da formirate cvet. Žumance pomešajte sa jednom kašikom pavlake i malo rendane šunke pa smesu dresir kesom istisnite na kolutove belanaca. Ukrasite tankim listićima crvene paprike i mladim listićima zelene salate a a na sredinu stavite polovinu čeri paradajza.

### **Brodići**

Jaje presecite uzduž na polovine pa izvadite žumance. Pomešajte ga sam nešto pavlake ili krem sira, dodajte sitno seckanu crvenu papriku i malo peršuna pa tu smesu istisnite u belanca. Napravite trougao od paprike ili šargarepe i zabodite ga u istisnuto žumance kao jedro.

# Brzi namaz od jaja i ajvara

## SASTOJCI

Za 4 osobe

- 3 kuvana jajeta
- 3 kašike ajvara
- soli i bibera po želji

## PRIPREMA

Jaja oljuštite i izgnječite viljuškom što sitnije. Možete koristiti i mikser ili seckalicu ali je viljuška sasvim dovoljna. Dodajte, zatim, ajvar i začine pa sve dobro promešajte da se lepo sjedini. Služite kao namaz na tostiranom hlebu a ovo može biti odličan namaz i za sendvič uz još neku krišku sira.



PRIJATNO!

NAJBOLJA  
**MAMA**  
NA SVETU

Pratite NajboljaMamaNaSvetu.com na:

 [facebook.com/najboljaMama](https://facebook.com/najboljaMama)

**DONCAFÉ**<sup>®</sup>

Pratite Doncafé na:

 [www.facebook.com/ljubitelji.kafe](https://www.facebook.com/ljubitelji.kafe)

 [twitter.com/Ljubitelji\\_kafe](https://twitter.com/Ljubitelji_kafe)

 [pinterest.com/ljubiteljikafe](https://pinterest.com/ljubiteljikafe)