

POPIS JELA I RECEPTA

Predjela

Sogan dolma s teletinom

- luk/lučić
- mljevena teletina
- riža
- ocat
- mirodiije kim/kumin/origano
- paprika i maslac
- kiselo vrhnje

luk očistiti i kuhati u vodi s octom (1/3 octa 2/3vode), lovorom, timijanom solju i paprom.

Ohladiti u tekućini u kojoj se kuhalo.

Izdubiti i sačuvati sredinu luka. Vaditi čašice luka kroz sredinu.

Puniti mješavinom mljevene teletine s kosanim lukom koji je ostao od dubljenja, kimom, kuminom, origanom, malo paprike, soli, riže i papra.

Peći u gn posudi s razrijeđenim umakom od rajčice pokriveno oko 30min. Ohladiti i čuvati.

Grijati u posudi za posluživanje. Servirati sa žlicom kiselog vrhnja preliveno s maslacem u kojem se poprži paprika.

Ceviche od cipola i bademov leche de tigre

- cipli
- limun i limeta
- rajčica
- džumbir
- ljutika
- lubičasti luk
- stabljika celera
- crveni i zeleni chili ili paprika
- šećer
- sol
- papar

- bademi za leche de tigre
- sviježi list korijandra
- batat

Namočiti bademe u 5x više vode dan ranije.

Filetirati ribu i povaditi joj sve kosti, oguliti kožu i narezati na komade veličine zalogaja.

Ostatke od rezanja sačuvati za leche de tigre.

Za leche de tigre; ocijediti badem od vode u kojoj se je namakao i dodati novu, miksati dok se ne dobije gusto bijelo bademovo mlijeko, ocijediti mlijeko i zagrijati ga na 65°C(pasterizirati).

Ohladiti i čuvati do 3dana.

U vrču za miksanje spojiti ostatke od rezanja ribe, malo češnjaka, chilija, džumbira, sok od limete, sol i papar, te bademovo mlijeko. Miksati da se dobije tekućna gustoće vrhnja.

Leche mora bit samo blago začinjeno i kiselkasto.

Ribu marinirati s narezanim povrćem, naribanim džumbirom, solju, šećerom, paprom i dosta soka limete i limuna.

Riba mora odstajati najmanje 2h prije posluživanja.

Batat kuhati oguljen narezan na kocke na pari.

Ceviche posluživati ocijeđen od marinade, preleven s leche de tigre i posipan batatom i korijandrom.

Empanadas s ribom, povrćem ili svinjetinom

- brašno T-550 500g
- kukuruzno brašno 300g
- masnoća od pečenja 150g
- voda ili temeljac 400g
- jabučni ocat 30ml
- var.1.
- kurkuma 1ravna žlica
- pečeni grah

- var.2.
- dimljena paprika 2 žlice
- annato ½ žlice
- mesni adobo ili kalbi file

- var.3.
- list špinata kuhan u tekućini i izmiksano 200g
- riba ili kozice

Od sastojaka za tijesto umijesiti glatko tijesto i zamotati ga u prozirnu foliju, staviti u hladnjak na 1h prije upotrebe. Punjenje može biti adobo ili kalbi(na isti način se mogu pripremiti obresci filea/bifteka), pečeni grah ili sotirane kozice ili riba s povrćem. Punjenje treba biti dobro usitnjeno u cutteru. Tijesto razvaljati tanko i izbadati najvećim izbadačem. Puniti s odgovarajućim punjenjem, namazati razmučenim jajetom i savijati u polumjesece kako je pokazano na obuci. Empanade se mogu čuvati u hladnjaku do 3dana ili u zamrzivaču do 3mj. Prža se u ulju na 180°C i cijede na papiru. Poslužuju se u zdjelici. Uz njih ponuditi umake; mole, guacamole, vrhnje ...

Tamales s povrćem

- kukuruzno brašno
- maslac
- mesni temeljac

- grašak
- rajčica
- kukuruz
- ljutika
- mahune
- kumin

- kukuruzne komušine

Od kukuruznog brašna, masnoće i vode napraviti gustu pastu. Kukuruzne komušine, ako su sušene, namočiti ili samo odabrati one unutarnje mekane. Na donji dio komušina nanesti kukuruznu pastu u ravnomjernom tankom sloju. Na pastu nanesti punjenje i zamotati. Gornji, tanji prazni dio komušine preklopiti preko donjeg. Slagati na hrpu u steamer i kuhati na pari oko 1h. Čuvati na toplom na pari do posluživanja. Posluživati u komušini. Uz njih ponuditi umake; mole, guacamole, vrhnje ...

Pržene rollice s kozicama

- kozice
- tikvice
- poriluk
- mrkva
- pe tsai
- korijander list
- kore
- sweet chilli sc

Kozice sotirati na vrućoj tavici malo po malo na maslinovom ulju, pa ih grubo skosati.

Sotirati povrće jedno po jedno sitno narezano.

Spojiti sve zajedno i dodati kosano bilje, te začiniti.

Puniti u kore kako je pokazano na obuci i lijepiti razmućenim žutancem.

Pržiti u vrućem ulju na 180°C, ocijediti na papiru i poslužiti u zdjelici.

Uz njih ponuditi umake; sweet chillie, churasco, aioli ...

Virgin Mary/Djevica Marija

-blody mary hladna juha

- sok od rajčice
- stabljika celera
- celer sjemenke
- worchestersheire
- siracha
- sol
- papar
- limun

Sve sastojke balansirano i svježe odmjeriti, pa usitiniti u blenderu. Posluživati s mladom stabljikom celera i kapljicom maslinovog ulja u čaši ili zdjelici.

Glavna jela

Cijela riba ili jastog u foliji s mirodijama

- riba/jastog
- timijan
- češnjak
- sol
- papar
- limun ili limeta

cijelu ribu ili jastoga očišćenog staviti na dvostruku aluminijsku foliju i stisnuti krajeve da se napravi posudica, posoliti i pokapati maslinovim uljem. Peći u grillu.

Poslužiti na dasci bez folije posipano biljem, popapreno uz dodatak komada limuna ili limete.

Patka ili svinjeća potrbušina adobo

- patka cijela
- jabučni ocat 1dio
- smeđi muscovado šećer 1dio
- shoyu 2dijela
- ljutika
- češnjak
- sol
- papar
- lovor
- mladi luk za posipati

Meso nasjeći na veće komade i marinirati u octu, shoyu s šećerom (navedeni su odnosi octa, šećera i shoyua. npr. 1l/1/2l), lukovima, češnjakom, lovorom, paprom. Marinada mora prekriti meso. Ostaviti 1dan u marinadi.

Drugi dan prebaciti u posudu za kuhanje i doliti vode da prekrije.

Kuhati poklopljeno dok ne omekša i umak se zgusne.

Ohladiti i čuvati u umaku. Može se koristiti za empanade.

Podgrijavati u posudi za posluživanje s umakom u grillu ili pečnici.

Poslužiti posipano sjeckanim mladim lukom.

Pileći satay ražnjić

- pileći zabatci bez kosti i kože
- sol
- šećer
- fish sauce
- shoyu

Savinute jednako velike zabatke nabosti na dvostruki ražnjić, marinirati s mirodijama najmanje 1h.

Peći dok unutarnja temperatura mesa ne dostigne 75°C. Nakon pečenja posipati sjeckanim korijandrom i lukom.

Janjeći ražnjić mariniran u sirutki, češnjaku i metvici

- janjeći but
- sirutka
- zdrobljeni češnjak
- sjeckana metvica
- sol i papar
- maslinovo ulje
- sjeckana metvica i mladi luk za posipanje

Iskoštiti but i rezati ga na krupne komade, nabosti na dvostruki ražnjić i marinirati u sirutki s mirodijama i drugim sastojcima najmanje 1dan.

Pečen posipati sjeckanom metvicom i lukom.

Juneća podlopatica tagliata

- ribeye
- maslinovo ulje
- ružmarin
- lovor
- kadulje
- češnjak
- papar
- limun
- sol

Potrimati suvišan loj i tetive, maknuti suvišnu kost i vezati uzicom.

Marinirati u maslinovom ulju s mirodijama i malo krupne soli najmanje 3dana.

Prije pečenja ocijediti ulje i temperirati na sobnu temperaturu.

Nakon pečenja obavezno odmoriti 5min prije posluživanja.

File odrezak u papru

- juneći file
- sirovi papar
- maslac
- sol

Odreške utisnuti s obje strane u grubo mljeveni papar. Pečen posoliti i na svaki staviti komad maslaca veličine lješnjaka, tako odmoriti 3 min prije posluživanja.

Svinjeća rebarca bbq

- baby back ribs
- korjenasto povrće
- timijan
- sol
- papar
- jabučni ocat

za premazivanje:

- melasa
- liquid smoke

posip:

- | | |
|-------------------|------|
| -dimljena paprika | 3dio |
| -češnjak granule | 2dio |
| -origano | 2dio |
| -korijander | 5dio |
| -kim | 1dio |
| -kumin | 2dio |
| -sjemenke celera | 1dio |
| -papar | 1dio |

Rebarcima odstraniti membranu s donje strane, pa ih kuhati u začinjenom temeljcu od povrća i octa.

Hladiti ledom i čuvati u temeljcu prekriveno.

Prije pečenja gornju stranu namazati melasom, pa peći. Prije kraja pečenja još jednom namazati melasom i posipati začinskom mješavinom. Još jednom kratko zapeći oko 1min.

Kalbi juneći flam

- juneći flam
- shoju
- džumbir
- češnjak
- šećer muscovado
- jabuke
- rižin ocat
- mirin

Flam očistiti od suvišne masnoće i tetiva. Rezati na dugačke ploške kontra vlakana.

Marinirati s ribanim začinima i jabukama oko 1dan.

Prije pečenja ocijediti od marinade i posušiti.

Peći medium/rare. Pslužiti posipano sjeckanim mladim lukom.

Umaci

Umak od plavog sira

- plavi sir
- voda
- češnjak(malo)
- sol i papar

Sve zajedno smiksati u glatku smjesu.

Aioli

- češnjak
- sol i papar
- limunov sok
- žutanac
- mješano maslinovo i jestivo ulje 5x više od razine drugih sastojaka

sve zajedno staviti u vrč, miksati od dna prema vrhu polagano podižući štapni mikser da se sve emulzira.

Mole poblano

-bučine sjemenke	200g
-kikiriki	200g
-čokolada	70g
-grožđice	100g
-chipotle chilli	30g
-pasilla chilli	30g
-ancho chilli	30g
-korjenasto povrće	300g
(luk, celer, ljutika, mrkva i češnjak)	
-rajčica	1kom
-jabuka	1kom
-cimet	3
-klinčić	20
-piment	20
-korijander	5žlica
-kim	2žlice
-kumin	3žlica
-koromač	1žlice
-anis	5kom
-papar	1žlica
-jabučni ocat	
-sjeckane stabljike korijandra	1vezica
-opcionalno stari prepečeni kruh ili pogača	

Na suhoj teći tostirati začine, kikiriki i bučine sjemenke, pa ih izvaditi na stranu.

Na maslacu i maslinovom ulju popržiti povrće i chillije očišćene od sjemenki i stabljika i grožđice.

Dodati vodu, ocat i polpu od rajčice, dodati začine. Kuhati dok se ne sjedini i zgusne.

Pred kraj se može dodati i prepečeni stari kruh i stabljike korijandra.

Dodati kosanu čokoladu.

Usitniti u blenderu i protisnuti kroz cijedilo.

Ohladiti i čuvati.

Guacamole

-zreli avocado
-sok limete
-ljutika
-chilli kockice
-korijander
-maslinovo ulje
-sol i papar

Avocado očistiti, posoliti, popapriti dodati sok limete i grubo zgnječiti.

Dodati kosane druge sastojke i maslinovo ulje. Sve pomiješati da postane homogeno.

Posluživati posipano grubo kosanim listovima korijandra.

Thai limeta umak

-fish sc
-shoyu
-šećer
-chili
-limeta
-maslinovo ulje
-sjeckani list korijandra

Sve sastojke pomiješati, ne mora biti homogeno.

Umak chimichurri

- peršin
- češnjak
- ljutika
- paprika
- sviježi origano
- sjemenke koromača
- sol
- papar
- jabučni ocat
- maslinovo ulje

Sve sastojke usitniti u cutteru na veličinu otprilike zrna pšenica.

Muštanda od jabuke ili smokve

- bijelo vino 1l
- šećer 1kg
- voće(smokve, kruške, breskve, marelice, tvrde šljive, grožđe, dunje ...)
- gorušice žute 100g
- gorušica smeđa 30g
- ocat 300ml cca

Vino i šećer kuhati dok ne postigne temperaturu od 114°C. dodati nasječeno voće i ostaviti preko noći. Drugi dan prokuhati da ispari voda koju je pustilo voće i ohladiti.

Gorušice preko noći namočiti u dosta vode. Sutra ocijediti i isprati.

Dodati jabučnog octa da dobro prekrije. Grubo usitniti štapnim mikserom.

Pomiješati smjese voća i gorušice. Čuvati u zatvorenoj posudi.

Umak od kiselog vrhnja

- kiselo vrhnje
- kopar
- peršin
- češnjak
- sol i papar

Usitniti češnjak i bilje, pomiješati u kiselo vrhnje ili millerom, dodati sol i papar.

Prilozi

Kore od krumpira

- krumpir
- ulje za prženje
- sol
- korijander ili kim

Blanširati na 140°C i čuvati do 1dan. Završavati na 180°C

Pečeni crni grah

- crni grah
- luk
- češnjak
- chipotle chilie
- polpa di pomodoro
- sol
- kumin
- kim
- slatka paprika
- smoke
- papar

Grah namakati preko noći ili najmanje 4h. Blanširati ga u kipućoj vodi i ocijediti.

Još topal prebaciti u posudu za pečenje ili kuhanje, dodati ostale sastojke i eventualno dodati vode da dobro prekrije. Peći ili kuhati poklopljen dok ne omekša. Ohladiti i čuvati.

Zagrijavati u posudi za posluživanje u grillu ili pećnici, posluživati posipano korijandrom i eventualno kiselim vrhnjem.

Steamed bun

- | | |
|-------------------|------|
| -brašno | 1kg |
| -mlijeko | 600g |
| -šećer | 60g |
| -kvasac | 30g |
| -sol | 20g |
| -maslac | 60g |
| -prašak za pecivo | 20g |

Sve sastojke pomiješati u tijesto(najprije suhe, pa mokre). Umijesiti srednje glatko tijesto.

Prekriti da se dignu. Premjesiti, odmoriti, pa razvaljati oko 1cm debelo. Izbadati krugove najvećim izbadačem. nauljiti, preklopiti i lagano prevaljati valjkom.

Kuhati u steameru na pari oko 10-15min. Čuvati u steameru do oko 1h ili do upotrebe.

Opcionalno, zamrznuti pa po potrebi grijati u steameru.

Pogača

- | | |
|------------------|------|
| -brašno za pizzu | 1kg |
| -prah za pire | 250g |
| -sol | 20g |
| -kvasac | 10g |
| -voda | 800g |

za posipanje:

- maslinovo ulje
- ružmarin
- sol

Pomiješati suhe sastojke, pomiješati kvasac i vodu. Spojiti dvije smjese i umijesiti glatko tijesto.

Pustiti da se dignu. Porcionirati i bulirati. čuvati u hladnjaku nauljeno do upotrebe.

Debelo razvaljati, utisnuti rupice prstima, poprskati vodom, posipati ružmarinom i solju, pokapati uljem.

Peći na 320°C u krušnoj peći dok ne porumeni.

Poslužiti razrezano.

Salata bar stol

-pe tsai svijež s rukolom i drugim salatama, sviježim korijandrom i chillijem krupno rezano kao salata

-krastavac

-mahune

-kukuruz

-pome

Sve salate posluživati zasebne na pladnjevima ili u zdjelama kuhane ili sirove prema potrebi.

Uz salate posluživati i vinaigrette.

Vinaigrete za salatu

-senf 1žlica

-češnjak 1česno

-limunov sok od1limuna

-jabučni ocat 30ml

-maslinovo ulje 100ml

-jestivo ulje 100ml

-šećer, sol i papar

Sve sastojke štapnim mikserom emulzirati. Na kraju dodati malo vode ako je pregusto.

Ukiseljeno povrće;

mrkva, cvjetača, gljive, celer stabljika i korjen, krastavac, paprike, luk, češnjak ...

pac:

- ocat 5%kis. 1l

-voda 1l

-šećer 200g

-sol 60g

mirodije:

-džumbir

-cimet

-gorušica

-korijander

-cardamome

-sol

-papar

U loncu zakuhati pac s mirodijama. pripremiti povrće i prema boji i tvrdoći ga skuhati u pacu.

Ohladiti i čuvati u pacu do upotrebe do oko 1mj.

Masline

-marinirati s timijanom, chillijem, češnjakom, moračem i maslinovim uljem

Gljive, patlidžan, artičoke

-povrće

-maslinovo ulje

-metvica

-vrisak

-peršin

-papar

-sol

Za mariniranje patlidžana i gljva. Napraviti rasol kao za kiseljenje povrća, ali bez mirodija.

U rasolu kuhati očišćeno narezano povrće i vaditi ga u drugu posudu.

Preliti uljem i dodati mirodije. Ovako čuvati do 10dana.

Kmichi

- kineski kelj(pe tsai)
- rotkvice
- mlada ljutika ili luk
- mrkva
- chilli flakes
- džumbir
- češnjak
- slani inčuni
- fish sauce
- malo sirutke
- sol

Narezati kelj na trake 3-4cm kontra vlakana, oprati i ocijediti.

Dobro posoliti i ostaviti da uvene, ocijediti. Začiniti usitnjenim začинима i drugim povrćem.

Ostaviti 1dan na sobnoj temperaturi. Premjestiti u hladnjak dodatna 2dana.

Nakon toga je spreman za posluživanje, može se čuvati do 1mjesec ako se rukuje čisto.

Ukiseljena jaja

- jaja 30ak

pac:

- ocat 5%kis. 1l
- voda 1l
- šećer 200g
- sol 60g

mirodiije:

- džumbir
- cimet
- gorušica
- korijander
- cardamome
- sol
- papar

Jaja skuhati 10min u kipućoj vodi. Ohladiti i natući ljusku, pa ostaviti da prenoče u vodi.

Drugi dan oljuštiti. Pripremiti marinadu od octa i začina.

Preliti jaja kipućom marinadom i koristiti nakon 1dan.

Pizza&co

s krumpirovim tijestom

- 1kg brašno
- 250g prah za pire
- 2% sol
- 800g H2O
- 10g kvasac
- ili
- 60% H2O
- 2% sol
- 1% kvasac

Pomiješati sol i brašno u posudi mješalice, u vrču hidratizirati kvasac(pomiješati vodu i kvasac)

Uliti vodu s kvascem u brašno i kratko umijesiti da se sastojci spoje. Od tijesta formirati loptu, prekrivenu dizati oko 1h ili dok se ne dignu(uskvasne). Odvajati bule od 300g i formirati ih. Maslinovim uljem nauljene bule spremati u posude za čuvanje i čuvati u hladnjaku do 3dana.

Desserti

Brownie od tamne pive

-tamna čokolada	500g	
-maslac	500g	
-tamno pivo	660g(2mala piva)	
-jaja	6	
-vanilin šećer	2	
-molases ili dark muscovado šećer	800g	
-zvjezdasti anis	6kom	
-brašno	500g	
-kakao prah	100g	
-soda bikarbona	20g	

Na pari rastopiti maslac i čokoladu(ne preko 45°C). U rastopljeno dodati pivo i pomiješati da se dobije homogena smjesa.

Mutiti zajedno jaja, vanilin šećer, tamni šećer i prah zvjezdastog anisa.

Pomiješati smjesu čokolade sa smjesom jaja, u nju prosijati brašno, kakao i sodu.

Oprezno umiješati u homogenu smjesu, pa izliti u gastro posudu 1/1 obloženu papirom za pečenje.

Peći na 180°C oko 40min. Ohladiti i rezati na porcije.

Poslužiti s whiskey cremom.

Whiskey krema

-smeđi šećer	250g
-mlijeko	250g
-maslac	100g
-vanilin šećer	1
-sol	10g
-vrhnje za kuhanje	1l
-whiskey cream	100g

Zakuhati maslac, šećer, mlijeko i vanilin šećer. Uz miješanje ukuhati dok voda ne ispari i sve se svijetlo ne karamelizira (130°C). Malo po malo podliti vrhnjem i prokuhati.

Ohladiti i dodati liker.

Coconut kafir lime stickie rice s voćem

-glutinous rice	500g
-kokosovo mlijeko	1l
-šećer	100g
-kafir lime listovi	5-7kom
-vanilin šećer	2kom
-voće	
-voćni umak	

Rižu dobro isprati u nekoliko voda, namočiti preko noći ili najmanje 1-2h.

Kuhati u gazi na pari oko 15-20min.

Zagrijati kokosovo mlijeko sa šećerom, vanilin šećerom i listovima limete.

Na još toplu rižu procijediti vruće kokosovo mlijeko i pomiješati. Ohladiti i čuvati.

Posluživati s voćnim umakom(tropsko voće ili mango), voćem i listićem metvice.

Churros

- brašno T-550 400g(500g)
- mlijeko 1l
- maslac 100g
- sol 10g
- šećer smeđi 50g
- vanilin šećer 2kom
- limunova korica

- cimet i smeđi šećer 1/10

Zakuhati mlijeko, maslac, sol, šećer, vanilin šećer s limunovom koricom.

Kad proključa izvaditi limunovu koricu i dodati svo brašno odjednom.

Miješati(mijesiti na laganoj vatri dok ne postane homogena glatka smjesa koja se odvaja od posude.

Ohladiti na sobnu temperaturu i premjestiti u dresir vrećicu sa zvjezdastim nastavkom oko 10-12cm Ø. Brizgati oko 12-15cm duge churrose na navlaženu površinu.

Pržiti u vrućem ulju na 180°C dok ne porumene. Još vruće uvaljati u cimet šećer.

Poslužiti u zdijelici s kriškom limete ili limuna.