

Aspirina božićna čarolija





Motivirani mnoštvom pozitivnih komentara na prošlogodišnje, prvo izdanje, Aspirine Božićne kuharice, odlučili smo se i ove godine potaknuti naše studente na kreativnost.

Rado smo ih pozvali da još jednom svojim dobrim duhom i najboljim božićnim recepturama ispunе stranice kuharice koja je pred vama.

Iznimno sam ponosan na sve naše studente, chefove i kolege, koji su u još jednoj izazovnoj akademskoj godini, pronašli inspiraciju, želju i motiv za realizaciju ove, ali i mnoštva drugih ideja zbog kojih je Aspira drukčija obrazovna institucija. Nadam se da će svatko od vas pronaći nešto za svoj blagdanski stol, uživajući u pripremi jela sa svojim najmilijima.

Želim vam dobar tek, mirne i ljubavlju ispunjene blagdane te blagoslovljen Božić i sretnu Novu 2022. godinu.

*Dekan Visoke škole Aspira
Alen Jerkunica*

Sadržaj

| | |
|---|-------|
| Soupe à la citrouille/Juha od buče | 4 |
| Pašteta od bakalara | 5 |
| Špageti s bakalarom | 6 |
| Pastrva u panadi | 7 |
| Gulaš od hobotnice s harissom i zapečenom palentom | 8-9 |
| Paštica od tune | 10-11 |
| Pečena purica s griz noklicama | 12 |
| Шопска салата/ Šopska salata | 13 |
| Lungić punjen suhim šljivama s domaćim kroketima | 14 |
| Pačja prsa u umaku od šumskog voća i gnudi od skute | 15 |
| Svinjska potrbušina s kremom od graška, čips od mrkve, sotirane jablanovače, žele od crnog vina | 16-17 |
| Janjčići odresci s umakom od naranče i povrćem | 18 |
| Fritule punjene kremom od cimeta | 19 |
| Pločice od bundeve | 20 |
| Medenjaci | 21 |
| Stollen - božićni kruh | 22-23 |
| Makovnjača | 24-25 |
| Gingerbread Pate a Choux | 26-27 |

**SLOBODNA
DALMACIJA**



Izdavač:

HANZA MEDIA d.o.o.
Koranska 2, Zagreb

Glavna urednica:

Sandra LAPENDA LEMO

Fotografije:

Tin MEZE, Damir DEŠKOVIĆ

Tisak:
VJESNIK d.d.
Split,
prosinac 2021.



Soupe à la citrouille/ Juha od buče

INGRÉDIENTS/ SASTOJCI **(ZA 4 OSOBE):**

800 g de potiron/ 800 g
tikve
200 g de pommes de terre/
200 g krumpira
50 g de crème sure/ 50 ml
vrhnja
une pincée de sel, poivre,
muscade/ prstohvat soli,
papa, muškarnog oraščića

PRÉPARATION:

Nettoyez le potiron et les pommes de terre, coupez-les en cubes et faites-les cuire dans de l'eau salée pendant environ 20 minutes. Une fois cuit, mettre dans un mixeur et hacher. Ajouter un peu de bouillon de volaille et mixer le tout au mixeur. Lorsque nous avons fini de mélanger, ajoutez les épices une pincée de sel, de poivre et de muscade. Ajouter de la crème sure à la portion.

PRIPREMA:

Očistiti tikvu i krumpire, izrezati ih na kockice te ih kuhati u slanoj vodi otprilike 20 minuta. Kada je skuhamo, staviti u blender i usitniti. Dodati malo pilećeg temeljca i sve zajedno povezati u blenderu. Kad smo završili s blendanjem, dodati začine – prstohvat soli, papa i muškarnog oraščića. Pri serviranju dodati kiselo vrhnje po želji.



Alexis
Gentil

Pašteta od bakalara

SASTOJCI (ZA 4 OSOBE):

400 g kuhanog bakalara
400 g ABC sirnog namaza
5 g češnjaka
10 ml maslinova ulja
5 g kapara
3 g peršina
3 g soli
3 g papra

PRIPREMA:

Sve sastojke izmiksati u blenderu, a servirati posuto pistacijama ili bademima.



Špageti s bakalarom

SASTOJCI (ZA 4 OSOBE):

- 320 g špageta
- 400 g bakalara
- 40 ml vrhnja za kuhanje
- 10 ml bijelog vina
- 2 g češnjaka
- 3 g soli
- 3 g papra
- 20 ml ribljeg temeljca

PRIPREMA:

Na maslinovu ulju kratko popržiti kuhani bakalar, dodati češnjak i bijelo vino, zatim riblji temeljac i vrhnje za kuhanje te sol i papar. Kuhati kratko i umiješati kuhane špagete.



Marko
Matić

Pastrva u panadi



SASTOJCI (ZA 4 OSOBE):

4 pastreve
200 g heljdina brašna
40 g bučinih sjemenki
20 g sušenog motara
sol i papar po želji

UMAK OD RAJČICE I VINA

400 g sušene rajčice
40 ml bijelog vina (npr. Škrlet)

PRIPREMA:

Pastrvu očistiti, s unutarnje strane namazati smjesom heljdina brašna, prženih bučinih sjemenki i motara, zarolati i ispržiti u dubokom ulju.

Za umak rajčice ugrijati na tavi, zaliti bijelim vinom i kuhati otprilike 10-ak minuta da se umak reducira.

Antonela
Kauzlarić



Gulaš od hobotnice s harissom i zapečenom palentom

SASTOJCI ZA GULAŠ (ZA 4 OSOBE):

1,2 kg hobotnice
100 ml maslinova ulja
250 g crvenog luka
220 g mrkve
220 g celera
5 češnjeva češnjaka
400 ml crnog vina
500 g pelata
povrtni temeljac ili
povrtna kocka
10 g limunove korice
7 g soli (po ukusu)
30 g harissa paste i 15
g harissa suhog začina
(prilagoditi okusu)
lovorov list
5-6 zrna papra
30 g kapara

SASTOJCI ZA PALENTU:

400 g palente
1,5 l povrtnog temeljca
100 g parmezana
30 g maslaca

PESTO OD ZAČINSKOG BILJA:

50 g svježeg začinskog bilja (bosiljak,
timijan, vlasac, peršin ili drugo sezonsko
začinsko bilje)
100 ml maslinova ulja
sok od 1/2 limuna
5 g soli
3 g bijelog papra
3 g reznja češnjaka

Vanja
Uzelac



PRIPREMA GULAŠA:

Na zagrijanom maslinovu ulju popržiti 180 g bijelog luka, 180 g celera i 180 g mrkve. Sve sastojke nasjeckati na sitne kockice. Pržiti 10-15 minuta. Kad povrće omekša, dodati usitnjeni češnjak s 20 g harissa paste i 10 g suhog začina harissa, te lovorov list i pet zrna papra. Začine lagano popržiti i dodati hobotnicu (prethodno je oprati i usitniti na jednake komadiće ili ostaviti cijele krakove) i 400 g pelata te zaliti s 300 ml crnog vina. Kada gulaš zavrije, dodati povrtnu kocku. Gulaš je potrebno kuhati tri sata uz povremeno miješanje. Zadnjih 15 minuta kuhanja prilagoditi sol po ukusu, začiniti harissa začinom po ukusu te dodati usitnjene kapare i limunovu koricu.

PRIPREMA POLPETA OD PALENTE:

Palentu kuhati po uputama u povrtnom temeljcu s maslacem. Kada je palenta skuhana, staviti je u pleh za pečenje, posuti parmezanom i zapeći u pećnici na 200 stupnjeva, 30 minuta. Narezati je na male polpete (oblik po želji) i zapeći na tavi s malo maslinova ulja kako bi bila hrskavija.

PRIPREMA PESTA:

Začinsko bilje i češnjak dobro usitniti i pomiješati s ostalim sastojcima.



Pašticada od tune

SASTOJCI (ZA 4 OSOBE):

TERINA OD TUNE:

450 g tune
100 g pancete
50 g vrhnja za kuhanje
25 g maslaca
15 g crnih maslina

AROMATIZIRANI PIRE

OD KRUMPIRA:

300 g krumpira
75 g mlijeka
50 g vrhnja za kuhanje
50 g maslaca
grančica ružmarina
grančica timijana

PAŠTICADA UMAK:

75 g luka
50 g mrkve
20 g češnjaka
10 g koncentrata rajčice
100 g sjeckane rajčice
tri suhe šljive
jedna kiselija jabuka
3 lovorova lista
klinčić
štapčić cimeta
muškadni oraščić
Worcestershire
100 ml crvenog vina
40 ml prošeka
15 ml aceta balsamica
maslinovo ulje
sol
papar

ULJE OD PERŠINA:

50 g peršina
100 g suncokretova ulja

PRIPREMA:

TERINA

U pastu izraditi 50 g tune i 50 g vrhnja za kuhanje. Njom povezati preostalu tunu nasjeckanu na kockice, sitno sjeckanu pancetu, sol, papar i prah od dehidriranih crnih maslina.

Smjesu staviti u prethodno maslacem obložen kalup, te kuhati u sous vidu na 45°C, 50 minuta. Nakon vađenja iz kalupa, preporučljivo je zapeći brenerom s vanjske strane.

PIRE

Ružmarin i timijan kratko tostrirati na suhoj tavi kako bi se izvučla eterična ulja, zaliti mlijekom, vrhnjem za kuhanje i maslacem, prokuhati, oštaviti da se aromatizira i procijediti. Istom smjesom povezati prethodno kuhani krumpir u kori. Protisnuti kroz sito za svilenkastu teksturu.

UMAK

Luk, mrkvu i češnjak usitniti i popržiti na maslinovu ulju, posoliti kako bi što prije povenulo i pustilo vodu. Dodati nasjeckanu jabuku, koncentrat rajčice, dodatno popržiti, deglazirati crvenim vinom, te dodati ostale sastojke. Kuhati 60 minuta, procijediti, povezati maslacem te začiniti po želji solju i paprom.

PERŠINOVO ULJE

Kratko blanširani i šokirani peršin prosušiti te izmiksati sa suncokretovim uljem. Procijediti kroz gazu.





Ivan
Temšić

Pečena purica s griz noklicama

SASTOJCI (ZA 4 OSOBE):

1,5 kg purice
100 g mrkve
100 g celera
100 g luka
200 ml vina Porto
5 g lovora
100 g maslaca
500 g jetrica
200 g žemlje
200 ml mlijeka
70 g luka
3 češnja češnjaka
300 g gljiva
1 jaje
peršin, sol, papar

GRIZ NOKLICE:

250 g griza
3 jaja
500 ml mlijeka
100 g otopljenog maslaca
muškatni oraščić, sol

PRIPREMA:

Puricu namažite maslacem, pa narežite povrće na kockice. Pripremite punjenje za puricu tako da najprije izdinstate luk, a sirove jetrice povežete sa žemljom namočenom u mlijeku. Dodajte im dinstani luk, gljive, češnjak i začine te tom smjesom napunite puricu. Puricu s povrćem pecite 60 minuta na 150 stupnjeva, zatim dodajte vino i pojačajte temperaturu na 180 te pecite još 60 minuta.

Za pripremu griz noklica najprije skuhaite griz s mlijekom i maslacem, pa u skuhani griz postupno dodajte jaja te smjesu začinite začinima i oblikujte u manje kugle.

Marija
Vurdelja



Шопска салата/ Šopska salata

SASTOJCI (ZA 4 OSOBE):

4 домати/ 4 рајчице
2 кромид/ 2 лука
2 краставица/ 2 svježa krastavca
зелена пиперка/ прстohват
zelenog papra
Бело овчо сирење/ 100 slani
ovčji sir
Масло/ 100 ml maslinova ulja
Сол/ sol

SAVJET:

**Ovu salatu poslužite uz
rakiju – kombinacija je
savršena.**

ПРИПРЕМА/ PRIPREMA:

Краставицата излупете ја и исечкајте ја на коцки со големина д 1 cm. Исто така и доматиите. Кромидот исечкајте го ситно. Краставицата, доматиите и кромидот ставете ги во чинија, посолете, ставете масло и измешајте. Потоа ставете ја ситно сечканата пиперка и изрендјајте го овчото сирење

Krastavac oguliti i nasjeckati/ narezati na kockice od 1 cm. Na isti način nasjeckati i rajčice. Nasjeckati luk na sitno. U zdjelu staviti krastavce, rajčice i luk pa dodati maslinovo ulje, sol i pomiješati. Zatim dodati nasjeckanu papriku i naribani sir iznad povrća.



Laura
Mishevskа



Lungić punjen suhim šljivama s domaćim kroketima



SASTOJCI (ZA 4 OSOBE):

1 lungić (oko 800 g)
15-20 suhих šljiva
3 žlice pekmeza od šljiva
150 ml crnog vina
400 ml govedeg temeljca
sol
papar

KROKETI:

400 g krumpira
2 jaja
75 g naribanog
parmezana
6-7 žlica brašna
75 g panko mrvica
sol, papar

Magdalena
Dujčić



PRIPREMA:

Očišćeni lungić posoliti i popapriti, a zatim, koristeći kuhaču, izdubiti rupu po sredini mesa pa u nju umetnuti suhe šljive. Šljive očistiti od koštica i u svaku umetnuti kockicu maslaca. Nakon toga meso ispeći na jakoj vatri sa svake strane dok ne dobije smeđu boju, a zatim smanjiti vatru kako bi se meso i iznutra zapeklo. Lungić skloniti s vatre i zamotati ga u alufoliju kako bi meso dodatno pustilo svoje sokove.

U tavu u kojoj se peklo meso dodati maslac, vino, temeljac, sitno narezane 3-4 šljive (za umak možete po izboru koristiti sveže ili suhe) i pekmez od šljiva. Pustiti da se kuha 15-20 minuta kako bi se vino reduciralo. Na kraju sve izmiksati štapićnim mikserom, a ako je umak pregust, dodati mu još malo temeljca.

Za krokete najprije skuhati krumpir u kori. Kuhani krumpir oguliti i zgnječiti ga, a zatim dodati žumanjak, brašno, parmezan, sol i papar, te umijesiti. Smjesu podijeliti na kuglice, pa ih uvaljati u bjelanjak i panko mrvicu. Krokete pržiti u ulju dok ne dobiju zlatnosmeđu boju.

Meso izrezati na odreske debljine prsta, prelići ga umakom i poslužiti uz krokete.

Pačja prsa u umaku od šumskog voća i gnudi od skute

SASTOJCI (ZA 4 OSOBE):

PAČJA PRSA:

- 1 kg pačjih prsa
- 400 g šumskog voća
- 200 g svinjske masti
- 40 g gusneta
- 400 ml crnog vina
- sok 1 naranče
- 2 g cimeta
- 6 g soli
- 5 g papra
- 1 g muškarnog oraščića
- 50 g maslaca

GNUDI:

- 400 g skute
- 200 g parmezana
- 3 jaja
- 120 g glatkog brašna
- 120 g griza
- sol i svježe mljeveni papar
- 4 g muškarnog oraščića

PRIPREMA:

Pačja prsa začiniti solju i paprom, prepržiti na svinjskoj masti s obje strane pa ih staviti u pećnicu na 180 stupnjeva 12 minuta. U manju posudu na maslacu kratko popržiti šumsko voće, dodati crno vino, muškarni oraščić, sok od naranče, cimet, sol i papar. Kuhati 10 minuta na laganoj vatri, a po potrebi zgusnuti gustinom.

Skutu pomiješati s ribanim parmezanom, dodati jaje kako bi se povezali svi sastojci, potom i muškarni oraščić, sol i papar. Zatim dodavati žlicu po žlicu brašna i griza. Nije nužno dodati cijelu količinu, već onoliko koliko je potrebno da se smjesa poveže. Od dobivene smjese oblikovati kuglice te ih složiti u posudu prethodno posutu grizom. U široku posudu stavite kuhati veću količinu vode, posoliti. Čim voda zavrije, dodati gnudi. Kad isplivaju, čekati dvije do tri minute te ih izvaditi.

Gnudi poslužiti uz pačja prsa i umak od šumskog voća.



Adrian
Karačić

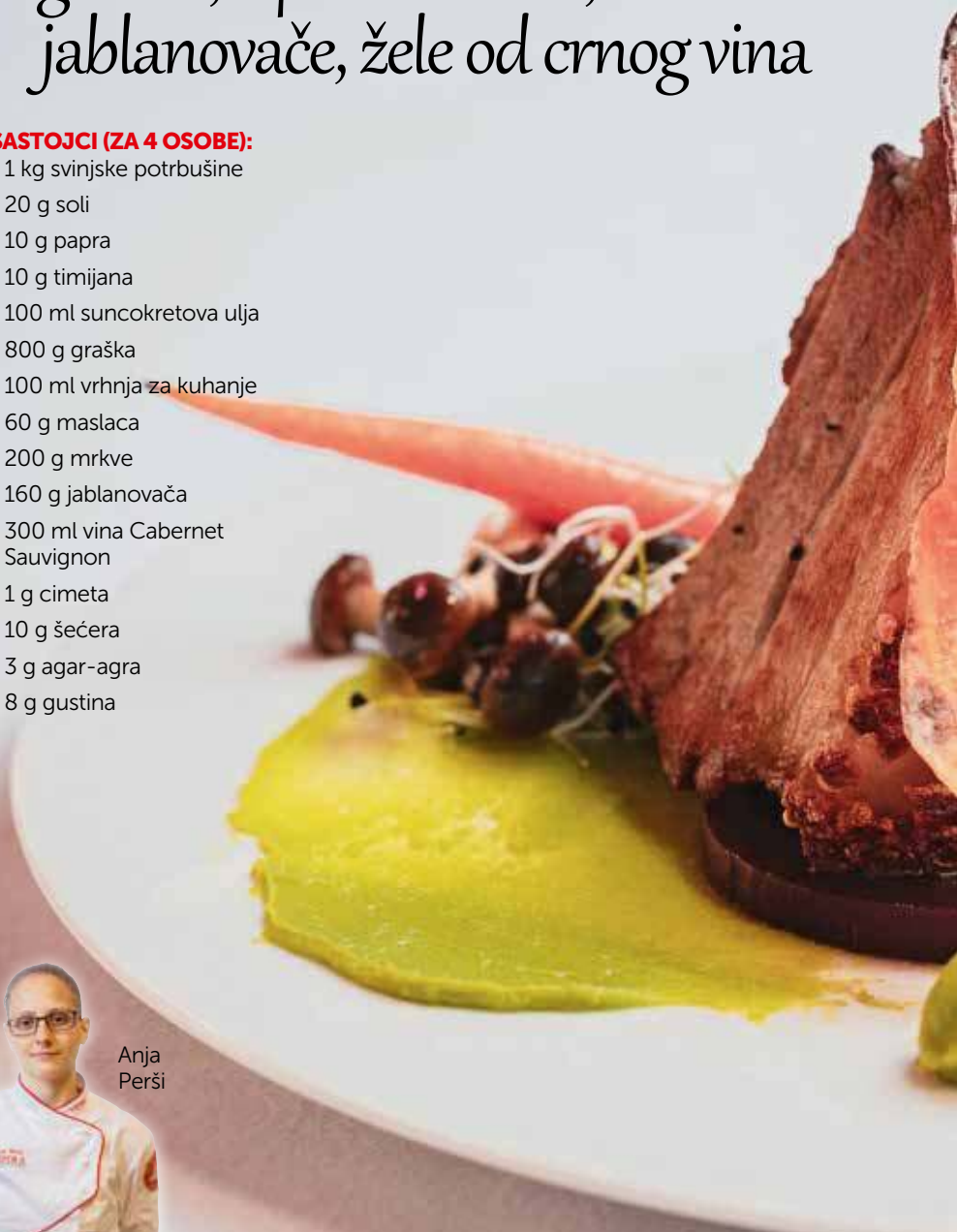
Svinjska potrbušina s kremom od graška, čips od mrkve, sotirane jablanovače, žele od crnog vina

SASTOJCI (ZA 4 OSOBE):

- 1 kg svinjske potrbušine
- 20 g soli
- 10 g papra
- 10 g timijana
- 100 ml suncokretova ulja
- 800 g graška
- 100 ml vrhnja za kuhanje
- 60 g maslaca
- 200 g mrkve
- 160 g jablanovača
- 300 ml vina Cabernet Sauvignon
- 1 g cimeta
- 10 g šećera
- 3 g agar-agra
- 8 g gustina



Anja
Perši



PRIPREMA:

Kožnicu na mesu zarezati dijagonalno u romb oblik, začiniti sa soli, paprom i timijanom te peći u pećnici na limu premazanom s uljem na 150°C otprilike 1 sat. Nakon toga povećati temperaturu na 200°C i peći još pet minuta. Pečeno meso odmoriti na dasci, a sadržaj lima u kojem se peklo meso deglazirati crnim vinom i vodom, reducirati umak, začiniti ga po potrebi i zgusnuti s gustinom koji prije treba pomiješati s vodom. Grašak kuhati u slanoj kipućoj vodi. Kuhan grašak se šokira pod hladnom vodom ili ledom kako bi zadržao zelenu boju. Grašku dodati vrhnje za kuhanje i maslac, te ga usitniti štapnim mikserom kako bi se dobila krema. Po potrebi propasirati kroz cijedilo. Mrkvu oguliti i narezati na tanke, duge trakice uz pomoć gulllice, mesoreznice ili noža. Trakice mrkve pržiti u dubokom ulju oko jedne minute, te je nakon toga osušiti na papirnatom ubrusu i omotati oko nekog debljeg štapića ili drške kuhače. Čips začiniti sa soli. Na tavi otopiti maslac i na njemu sotirati jablanovače, te ih začiniti sa soli i paprom. Za žele od vina, vino treba zavrijeti s agar-agarom, cimetom i šećerom, uliti ga u neku ravnu posudu i ohladiti u hladnjaku da očvrсне. Stisnuti žele izrezati u željeni oblik.



Janjeći odresci s umakom od naranče i povrćem

SASTOJCI

(ZA 4 OSOBE):

MARINADA:

- 1 kg janjetine
- 2 g kumina
- 2 češnja češnjaka
- korica 1 limuna i 1 naranče
- 2 g timijana
- sol po potrebi

POVRĆE:

- 250 g mini mrkve
- 250 g krumpira
- 100 ml maslinova ulja
- sol i papar po potrebi

UMAK:

- 50 g ljutike
- 50 ml maslinova ulja
- 3 naranče
- 300 ml bijelog vina
- 30 g meda
- 2 g timijana
- 1 šipak

PRIPREMA:

Pripremiti začine za meso, u blenderu ili mužaru usitniti kumin, dodati češnjak i sol i napraviti pastu. Dodati koricu limuna i naranče te listiće timijana. Utrljati na meso i ostaviti u hladnjaku najmanje tri sata.

Jedan sat prije pečenja izvaditi meso na sobnu temperaturu. Zagrijati pećnicu na 250 stupnjeva.

Za umak izrezati koricu naranče na tanke trakice, iscijediti sok naranče i ostaviti sa strane.

Ugrijati tavu te zapeći meso sa svih strana, otprilike jednu minutu za svaku stranu. Skloniti s vatre i ostaviti sa strane.

Staviti povrće u posudu za pečenje i začiniti maslinovim uljem, dodati sol i papar. Preko povrća staviti meso (dio mesa s kosti okrenut prema dolje). Peći 15-ak minuta.

Izvaditi meso iz pećnice i pustiti ga da odmori, povrće okrenuti i vratiti u pećnicu još desetak minuta.

U tavu na kojoj smo prethodno zapekli meso dodati ljutiku i maslinovo ulje, pa pirjati dok ljutika ne poprimi zlatnožutu boju. Dodati vino, narančin sok, narančinu koricu i med. Kuhati 15-ak minuta, dok se umak ne zgusne, a kad se zgusne, smanjiti vatru i po potrebi dodati još vina.

Meso izrezati na odreske (treba ga rezati između kostiju). Poslužiti s povrćem i preliti umakom. Za dekoraciju dodati korice, timijan i šipak.



Katarina
Šarac

Fritule punjene kremom od cimeta

TIJESTO:

1 jaje
200 ml tekućeg jogurta
30 g šećera
1 vanilin šećer
žličica rakije
prstohvat soli
200 g brašna
10 g praška za pecivo
Pjenjačom izmiješati jaje, jogurt, rakiju, šećer, sol i vanilin šećer. Potom i suhe sastojke - brašno s praškom za pecivo. Smjesa treba biti gušća od one za palačinke. U loncu ugrijati ulje i zatim smanjiti vatru. Žličicama ili rukom oblikovati fritule i pržiti ih.

KREMA:

150 ml mlijeka
2 žumanjka
12 g gustina
30 g vanilin šećera
25 ml šlaga
8 g cimeta
Žumanjke i 75 ml mlijeka staviti kuhati na laganu vatru, dodati gustin i miješati dok ne nestanu grudice. Potom dodati sve ostale sastojke. Kuhati na laganj vatri uz neprestano miješanje, dok ne nastane lijepa gusta krema. Ostaviti da se ohladi.

DEKORACIJA:

50 g šećera u prahu
10 g cimeta
Špricu napuniti kremom i utisnuti je u fritule, a onda ih uvaljati u mješavinu šećera i cimeta.

Julia Marija
Matulina





Pločice od bundeve

PRVA SKUPINA SASTOJAKA:

150 g pirea od bundeve
80 g javorova sirupa
55 g kokosova šećera
15 ml ruma
54 g kokosova ulja (polovično otopljenog)
2 jaja

DRUGA SKUPINA SASTOJAKA:

90 g zobenog brašna
50 g bademova brašna
1 žličica praška za pečenje
pola 1 žličice sode bikarbone
1 žličica cimeta
prstohvat đumbira u prahu
prstohvat muškarnog oraščića

PRIPREMA:

Pomiješati odvojeno prvu skupinu sastojaka osim kokosova ulja i drugu skupinu sastojaka. Nakon toga prvu skupinu sastojaka dodati drugoj i miješati dok se grudice ne raspadnu. Zatim, ubaciti kokosovo ulje i lagano miješati dok se ne stopi s mješavinom.

Dobivenu smjesu izliti na pleh i peći 30 minuta na 200 stupnjeva.

Izrezati na pločice i po želji preliti javorovim sirupom.



Ajdin
Fehatović

Medenjaci

KORA:

- 1 vrećica medenjaka u prahu
- 3 čaše brašna
- 3 čaše mlijeka
- 3 čaše šećera
- 6 žlica ulja
- 1 žličica sode
- cimet i rum po želji

NADJEV:

- 250 g tamne čokolade
- 3-4 žličice džema

PRIPREMA:

Umutiti sastojke za koru u glatku smjesu. Polovicu smjese izliti u tepsiju ili kalup pa peći na 180 stupnjeva. Kad je smjesa napola pečena, namazati gustim džemom te posuti polovicom naribane čokolade i izliti ostatak smjese. Peći još 15-20 minuta. Gotovi kolač posuti ostatkom naribane čokolade.



Paulina
Šušnja

Stollen - božićni kruh

TIJESTO:

550 g glatkog brašna

1 kocka svježeg kvasca (ili 2 vrećice suhog)

250 ml mlijeka

80 g kristal šećera

1 žličica soli

1 cijelo jaje

2 žumanjka

200 g maslaca

2 vanilin šećera

1 limun - korica

1 naranča - korica

1 žličica cimeta

½ žličice macisa* ili ¼ žličice muškarnog oraščića

½ žličice mljevenog kardamoma

¼ žličice đumbira u prahu

*Macis je cvijet muškarnog oraščića i ima nježniju aromu. Može se zamijeniti muškarnim oraščićem, ali potrebno je smanjiti količinu za pola.

DODACI:

200 g tamnih grožđica

80 ml tamnog ruma

sok 1 naranče

230 g mješavine sjeckanog suhog ili kandiranog voća po želji (brusnice, marelice, šljive, đumbir, arancini, limuncini...)

100 g sjeckanog badema

200 g marcipana



GLAZURA:

100 g otopljenog maslaca

150 g šećera u prahu

Groždice preliteri rumom i sokom naranče te ostaviti da se natapaju nekoliko sati, najbolje preko noći. Maslac dovesti na sobnu temperaturu, da bude skoro pa otopljen. Odvojiti po 1 žlicu šećera i brašna, pomiješati s izmrvljenim kvascem i mlakim mlijekom te ostaviti 15 minuta da se aktivira.



PRIPREMA:

Pomiješati suhe sastojke – brašno, šećer, vanilin šećer, sol i začine, pa im dodati jaje i žumanjke, maslac, smjesu kvasca i mlijeka, te naribanu koru limuna i naranče. Dobro umijesiti tijesto da se što bolje razvije gluten i da tijesto osnaži. Po potrebi je moguće dodati još malo brašna, uz nastojanje da se uspije postići kompaktno tijesto sa što manje dodavanja, a najviše do 50 g. Zatim tijesto ostaviti oko sat vremena pokriveno da se gotovo pa udvostruči. Potom ga primijesiti i dodati mu prethodno natopljene i ocijeđene groždice, sjeckane bademe i mješavinu sjeckanog suhog voća. Nježno postupno umijesiti dodatke u tijesto pa prekriti i ostaviti još sat vremena da se udvostruči. Nakon proteklog vremena tijesto podijeliti na dva dijela i razvaljati na dva deblja pravokutnika dimenzije oko 25x15 cm. Marzipan isto podijeliti na dva dijela i razvaljati u pravokutnike slične dimenzije kao i tijesto, pa ga potom staviti na tijesto i blago utisnuti. Zatim je potrebno po dužoj strani preklopiti kraj prema sredini, ali do trećine širine, a drugi, duži kraj, zarolati prema sredini te uvrnuti preko kraćeg kraja. Tako se dobije klasični oblik Stollena. Oblikovani kruh potom staviti na tepsiju obloženu papirom za pečenje, prekriti i ostaviti da se udvostruči.

Pećnicu zagrijati na 180°C i peći kruh 30-40 minuta, dok ne dobije zlatnu boju, ili dok mu unutarnja temperatura ne dosegne 87°C. Izvaditi kruhove iz pećnice i pustiti ih pet minuta da odmore. Otopiti maslac i pripremiti šećer u prahu za posipanje. Vruć kruh probušiti na više mjesta čačkalicom i obilato natopiti maslacem. Odmah posipati obilatom količinom šećera u prahu. Na taj se način čuva njegova svježina. Kad se ohladi, kruh je potrebno čvrsto zamotati u prozirnu foliju i pohraniti u hladnjak. Najbolje ga je konzumirati tek nakon nekoliko dana, jer to omogućuje bolje prožimanje aroma, a čvrsto zamotan može potrajati i do tri tjedna. Može ga se i zamrznuti, što omogućava mogućnost ranije pripreme.

Također, arome i začine u tijestu možete prilagoditi svome ukusu (đumbir, klinčić, anis, piment, začini za medenjake...) kao i različite kombinacije dodataka u tijesto.



Ivona
Bosančić
Lasić

Makovnjača

SASTOJCI (ZA 4 OSOBE):

200 ml mlijeka
50 g šećera
20 g kvasca
100 g brašna
1 žumanjak
50 ml ulja
1 vanilin-šećer
350 g glatkog brašna
400 g maka
100 g šećera
400 ml mlijeka
40 g maslaca

PRIPREMA:

U posudu uliti 200 ml mlijeka, dodati 50 g šećera, 20 g kvasca, 100 g brašna, sve promiješati i ostaviti 10 minuta da odstoje. Zatim dodati jedan žumanjak, 50 ml ulja i 1 vrećicu vanilin-šećera te ponovno izmiješati. Postupno dodati 350 g brašna i miješati dok se ne dobije forma tijesta. Ostaviti tijesto da odstoje 1 sat.

U drugoj posudi pripremiti nadjev. Staviti 400 g maka, 100 g šećera i polijevati s 400 ml vrelog mlijeka te miješati. Ostaviti 20 minuta da odstoje.

Tijesto nakon sat vremena razdvojiti u dvije jednake polovice i ostaviti ga 5 minuta pa razvaljati u pravokutnik. Na razvaljano tijesto mazati prethodno napravljen nadjev od maka i polagano tijesto formirati u rolu.

Pleh za pečenje obložiti papirom za pečenje te staviti formiranu makovnjaču, namazati s 40 g hladnog maslaca i staviti u hladnu pećnicu. Upaliti pećnicu na 180 stupnjeva i peći 20 minuta. Nakon 20 minuta makovnjaču prekriti papirom za pečenje i ostaviti dodatnih 20 minuta na 180 stupnjeva.

Ispečenu makovnjaču po izboru ponovno namazati otopljenim maslacem. Ohladiti je, posuti šećerom u prahu i servirati.





Bruno
Perković

Gingerbread Pate a Choux

TIJESTO:

63 ml vode
125 g mlijeka
100 g maslaca
2,5 g soli
5 g šećera
150 g brašna
3 jaja

PRIPREMA:

Vodu, mlijeko, maslac, sol i šećer staviti u veći lonac i kuhati na laganoj temperaturi dok se maslac ne otopi. Kad se otopi sav maslac, odjednom dodati prosijano brašno. Kuhati i žustro miješati dok se smjesa ne počne odvajati od rubova. Kuhanu smjesu ohladiti na sobnoj temperaturu te prebaciti u mikser s nastavkom za izradu tijesta. Miksati dodavajući jedno po jedno jaje dok smjesa ne postane sjajna i glatka, ali i dalje mora ostati čvrsta.

CRAQUELIN:

125 g brašna
125 g maslaca
130 g smeđeg šećera
40 g mljevenih speculaas keksa
Sve sastojke odjednom izmiješati u kompaktnu smjesu i razvaljati tanko na 2 mm između dva papira za pečenje. Iscrtati krugove promjera 10 cm i tako razvaljano tijesto staviti u zamrzivač da se smrzne.

Od kuhanog tijesta istisnuti krugove promjera 5 cm na papir za pečenje te na njega staviti smrznuti craquelin. Odmah staviti peći u prethodno ugrijanu pećnicu na 190 stupnjeva, 30 minuta. Hladni choux prerezati popola pa puniti kremom.

KREMA:

250 g mascarponea
30 g šećera u prahu
50 ml slatkog vrhnja
100 g speculaas namaza
Mascarpone i šećer u prahu izmiksati u glatku kremu, dodati tučeno slatko vrhnje i speculaas namaz. Sve sjediniti u glatku kremu i zvjezdastim nastavkom puniti choux prerezan popola. Za posip i ukrašavanje koristiti grubo mljeveni speculaas keks i šećer u prahu.



Ana
Tokić





Sretan Božić
i sve najbolje u
Novoj godini
želi Vam



ASPIRA[®]
UNIVERSITY COLLEGE

