Приредила Биљана Спасојевић

РЕЦЕПТИ СА ШЉИВАМА

Традиционални кулинарски специјалитети

НАРОДНА БИБЛИОТЕКА
Осечина

- РЕЦЕПТИ СА ШЉИВАМА-

Приредила

Биљана Спасојевић

Осечина 2015.

Садржај

Медено срце са џемом од шљива 5
Посна сарма од пиринча, ораха и сувих шљива 6
Сарма са сувим шљивама 7
Чорба од сувих шљива 8
Ђувеч са сувим шљивама 9
Фини десерт од шљива 10
Колач од сувих шљива и ораха 11
Колач од шљива 12
Компот од сувих шљива 13
Компот од сувог воћа 14
Куглице од сувих шљива 15
Кувана ракија (врућа) 16
Ликер од дуња 17
Ликер од шљива 18
Ликер од зелених ораха 19
Медаљони у сосу од сувих шљива 20
Медовача 21
Печене шљиве 22

Пекмез од нељуштених шљива 23
Пилеће бело месо у вину 24
Посна пита од сувих шљива 25
Посне воћне штанглице 26
Посни паприкаш са сувим шљивама 27
Прелив од белог лука и свежих шљива 28
Речна риба с поврћем и сувим шљивама 29
Рибљи паприкаш 30
Слатко од шљива 31
Сос од поморанџи и шљива 32
Сос од шљива 33
Старинске кнедле са шљивама 34
Супа од шљива 35
Шаран печен са сувим шљивама 36
Вариво од шљива са пилећим месом 37
Воћна салата са овсеним пахуљицама 38
Воћна салата са шлагом 39

МЕДЕНО СРЦЕ СА ЏЕМОМ ОД ШЉИВА

Број особа за које се припрема јело: 15

САСТОЈЦИ:

мера: шоља за белу кафу од 200 ml
- шећер (1 шоља)
- млеко (2 шоље)
- брашно (3 шоље)
- прашак за пециво (1 кесица)
- цимет (1 кесица)
- џем од шљива (3 кашике)

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Све наведене састојке добро сјединити (варјачом их мешати). Формирати лоптице и пећи их у рерни. Када су печене премазати их растопљеном чоколадом.

Пријатно!

ПОСНА САРМА ОД ПИРИНЧА, ОРАХА И СУВИХ ШЉИВА

Број особа за које се припрема јело: 6

САСТОЈЦИ:

- кисели купус (1 главица средње величине)
- суве шљиве 500 g
- црни лук 200 g
- пиринач 200 g
- ораси 200 g
- уље 100 ml

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Исецкати 1 главицу црног лука и пропржити на мало уља. Ставити претходно опран пиринач да се мало глазира, па га налити са мало воде да се скоро скува. На крупније комаде (ножем) исецкати 200 g ораха и ставити у пиринач. Све ово промешати. Један лист купуса ставити на дно суда. Потом у листове киселог купуса замотати сарме. На први ред сарми ставити неколико сувих шљива, па на њих, опет ред сарме. Тако ређати све док се не утроше сарме и шљиве. Налити сарму водом да огрезне и долити мало уља. Потом поклопити и кувати на тихој ватри (да крчка) док сарма не буде кувана.

ПОСЕБНИ САВЕТИ:

Сарма не сме да ври, него треба да крчка (на крају шпорета) на лаганој ватри.

Пријатно!

САРМА СА СУВИМ ШЉИВАМА

Број особа за које се припрема јело: 6

САСТОЈЦИ:

- црни лук 200 g
- пиринач 200 g
- млевено месо јунеће 200 g
- кисели купус (главица средње величине)
- сојине љиспице 100 g
- суве шљиве 500 g и 100 ml уља

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Исецкати 1 главицу црног лука и пропржити је на мало уља, док не зацакли. Ставити, претходно опран, пиринач да се мало глазира и додати у њега млевено месо, рехидриране сојине љуспице. Све ово налити са мало воде, промешати и оставити на шпорету да се скоро скува. Један лист купуса ставити на дно суда. У остале листове киселог купуса замотати сарме. Након овог реда сарми ставити неколико сувих шљива, па опет ред сарме и шљива. Налити сарму водом да огрезне и полити са мало уља. Поклопити и кувати на тихој ватри (да се крчка) све док сарма не буде готова.

ПОСЕБНИ САВЕТИ:

Сарма не сме да ври, него да крчка на лаганој ватри.

Пријатно!

ЧОРБА ОД СУВИХ ШЉИВА

Број особа за које се припрема јело: 4

САСТОЈЦИ:

- суве шљиве (10-15 комада)
- шаргарепа (1 већа)
- црни лук (1 главица)
- уље (2 dl)
- брашно (1 кашика)
- корен целера (1 комад)
- ловор (1 лист)
- со
- бибер

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Шаргарепу нарендати, а лук и корен целера ситно исецкати. Све ово динстати на 1dl уља око 15 минута. Онда налити 1 l воде и кувати пола сата док поврће не омекша. У другу посуду ставити суве шљиве (оне су претходно добро опране) и кувати их у води. Куване шљиве процедити, опрати, ако имају коштице извадити их и шљиве исецкати на ситне комадиће. Исечене шљиве додати у посуду где се кувало поврће. У посебној посуди сјединити 1 dl уља са са 1 кашиком брашна и налити у чорбу. На овај начин се добија густина, леп укус и изглед чорбе. Додати још со, бибер и ловор.

ПОСЕБНИ САВЕТИ:

Ова чорба се служи топла.

Пријатно!

ЂУВЕЧ СА СУВИМ ШЉИВАМА

Број особа за које се припрема јело: 4

САСТОЈЦИ:

- јунеће или свињско месо (1 kg)
- црни лук (300 g)
- суве шљиве (250 g)
- уље (50)
- першун (2 везе)

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Младо и меко месо исећи на комадиће. Исецкати црни лук (веома га уситнити) и лишће першуна (исећи али не ситнити превише). Помешати месо са першуном и луком. Ставити у посуду за ђувеч и пећи на умереној ватри, пазећи да не загори. Пред крај печења додати шљиве (које су претходно опране у врелој води). Налити пола чаше млаке воде и пећи још петнаестак минута.

Пријатно!

ФИНИ ДЕСЕРТ ОД ШЉИВА

Број особа за које се припрема јело: 10

САСТОЈЦИ:

- шљиве свеже (очишћене од коштица) 500 g
- црно вино 200 ml
- вода 100 ml
- шећер 60 g
- сок од поморанџе 500 ml
- кора од пола поморанџе нарезана на шире траке
- ванилин шећер 2 кесице
- цимет 1 шипка
- шлаг 1 кесица

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

У посуди ставити воду, црно вино, ванилин шећер, цимет, нарезана кора поморанџе на траке. Све ово ставити на шпорет да проври. Затим додати шљиве и кувати (на лаганој ватри) још око 10 минута. Извадити шљиве, а сируп наставити још 10 минута да кува. Пустити сируп да се охлади, и из њега извадити цимет, кору поморанџе и прелити шљиве. Још расхладити све ово и служити са шлагом.

ПОСЕБНИ САВЕТИ:

Овако припремљен десерт од шљива може се чувати у фрижидеру 3 – 5 дана. Осим са свежим воћем, десерт се може правити и са сушеним воћем.

Пријатно!

КОЛАЧ ОД СУВИХ ШЉИВА И ОРАХА

Број особа за које се припрема јело: 15

САСТОЈЦИ:

- маргарин 220 g
- смеђи шећер 220 g
- брашно 200 g
- јаја 5 комада
- какао у праху 25 g
- суве шљиве 450 g (исечене на комаде)
- цели ораси 170 g (исечени на комаде)
- чоколада 50 g

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Одвојити беланца од жуманаца и посебно их умутити. Умутити маргарин и шећер док смеса не побели. Овој смеси додати умућена јаја уз непрекидно мешање и додавати помало брашна (водити рачуна да се не згруша маса). Затим додати шљиве, орахе и комадиће чоколаде уз непрекидно мешање. На дно плеха ставити папир за печење и пећи у загрејаној пећници 2 сата на 180 °C.

Пријатно!

КОЛАЧ ОД ШЉИВА

Број особа за које се припрема јело: 15

САСТОЈЦИ:

мера: чаша од 200 ml

- шљиве зреле 1 kg (очистити их од коштица и пресећи на пола)
- јаја 2 комада
- 1 прашак за пециво
- 1 ванилин шећер
- маргарин стони 125 g
- шећер 1 чаша
- цимет
- павлака кисела 100 g (пола чаше)
- брашно 2 чаше

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Одвојити беланца од жуманаца и посебно их умутити. У умућена беланца додати шећер, ванилин шећер, павлаку. Затим жуманца, маргарин и на крају брашно и прашак за пециво. Направити фино глатко тесто и сипати га у плех. Преко теста сложити шљиве и посути их циметом и ванилин шећером. Пећи у загрејаној рерни на 180^0 C око 50 минута. Колач исећи на коцке тек када се охлади.

ПОСЕБНИ САВЕТИ :

Хладан колач се служи са шлагом, а топао колач се може послужити са сладоледом од ваниле.

Пријатно!

КОМПОТ ОД СУВИХ ШЉИВА

Број особа за које се припрема јело: 6

САСТОЈЦИ:

- суве шљиве 0,5kg
- шећер 200 g
- вода 1,5 l
- корица лимуна
- цимет
- клинчић

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Опране шљиве прелити водом и оставити док се не рехидрирају. Шљиве кувати двадесетак минута. Када омекшају додати шећер, цимет, клинчић и лимунову корицу. Потом их још мало докувати.

Пријатно!

КОМПОТ ОД СУВОГ ВОЋА

Број особа за које се припрема јело: 6

САСТОЈЦИ:

- суве шљиве 0,5 kg
- суве смокве 0,5 kg
- вода 1l
- мед 100 g
- каранфилић 3 – 4 комада
- лимун 1 комад + нарендана лимунова кора 1 кашичица

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Суве смокве и шљиве ставити у млаку воду и одставити да одстоји преко ноћи . У смокве и шљиве додати мед, иструганy лимунову кору и кувати на лаганој ватри око 1 сат. Могу се додати 3 – 4 каранфилића (за оне који воле његов укус). На крају кувања додати лимун (нарезан на колутове) и докувати још 10 минута. Компот се може служити одмах .

ПОСЕБНИ САВЕТИ:

Компот може после хлађења да се сипа у теглу и херметички се затвори. Овако спремљен компот може да се служи тако што се поспе сецканим орасима.

Пријатно!

КУГЛИЦЕ ОД СУВИХ ШЉИВА

Број особа за које се припрема јело: 8

САСТОЈЦИ:

- суве шљиве 200 g
- шећер кристал 100 g
- млевени ораси 100 g
- рум 1 кашика (супена)

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Суве шљиве самлети два пута у воденици за месо. У њих додати кристал шећер, млевене орахе и рум. Све ово добро измешати и формирати куглице. Куглице слагати у папирне корпице.

Пријатно!

КУВАНА РАКИЈА (ВРУЋА)

САСТОЈЦИ:

- љута ракија 2 l
- дестилована вода 3 l
- шећер 1,2 kg

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Пре кувања љута ракија се разблажује са дестилованом водом. На 0,5 l љуте ракије (између 40 и 45 степени), треба додати 0,75l воде. Дода се шећер и кува се све заједно док се шећер не истопи.

ПОСЕБНИ САВЕТИ:

Овако спремљена врућа ракија пије се док је још врела, што јој и сам назив каже.

Пријатно!

ЛИКЕР ОД ДУЊА

САСТОЈЦИ:

- дуње 1 kg
- љута ракија 1 l
- шећер 200 g
- ванила шипка 1 комад

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Дуње истругати и оставити у посуди на хладном месту да одстоје 5 дана. После тога их оцедити и добијеном соку додати ракију, шећер и ванилу. Све ово оставити у херметички затвореној стакленој посуди да одстоји месец дана (може и дуже). После овог времена ликер процедити, сипати у флаше. Овако спремљен ликер спреман је одмах за употребу.

Пријатно!

ЛИКЕР ОД ШЉИВА

САСТОЈЦИ:

- ракија препеченица 1l
- дестилована вода
- шљива 1kg (опрати и извадити коштице)
- шећер 0,5 kg

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

У воденици за млевење меса самлети шљиве и насути их у флашу. Шећер прокувати са мало воде, скинути са шпорета и додати му ракијуи дестиловану воду. Овим се прелију шљиве, затвори се флаша и остави 1 месец на хладном месту. После овог времена, процедити ликер кроз платно. Сипати ликер у флашу, добро затворити и оставити на хладном месту да одлежи још 1 месец.

Пријатно!

ЛИКЕР ОД ЗЕЛЕНИХ ОРАХА

САСТОЈЦИ:

- ракија 1 l
- зелени ораси 15 комада
- бели шећер 0,5 kg и жути шећер 0,5 kg
- ванила шипка 2 -3 комада

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Орахе исећи на четвртине и сипати у боцу. Додати ваниле и сав шећер, а онда у боцу насути ракију. Ракију са орасима оставити у хладовини, док не добије зелену боју. То траје око 10 дана. После овог времена процедити ракију. Овако спремљен ликер спреман је одмах за употребу.

Пријатно!

МЕДАЉОНИ У СОСУ ОД СУВИХ ШЉИВА

Број особа за које се припрема јело: 1

САСТОЈЦИ:

- свињски филе (350 g)
- црно вино (2 dl)
- супа (2dl)
- суве шљиве
- зачин јелу
- брашно
- шећер
- уље
- бели лук
- каранфилић (2 ком.)
- першун

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Месо исећи на 3 једнака дела, излупати га тучком, зачинити, уваљати у брашно и спустити у тигањ са врелим уљем. Кад се запече са обе стране, посути га брашном и шећером, додати ситно сецкан бели лук и каранфилић. Затим прелити црним вином и супом. Додати суве шљиве и ситно сецкан першун. Ставити на шпорет да крчка око 5 минута, тј. док се не добије сос средње густине.

Пријатно!

МЕДОВАЧА

САСТОЈЦИ:

- ракија препеченица 1l
- мед 50 g
- кора цимета 2 g
- каранфилић 2 - 3 комада
- кора од 1 лимуна (само жути део)

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

У теглу са херметичким затварачем ставити цимет, каранфилић и лимун са 250 ml домаће ракије. Оставити да одстоји десетак дана (за то време повремено протрести). Након тог периода процедити. Ово кувати са медом, док се сасвим не истопи. Добијену смесу сипати у флаше, затворити херметичким чепом и оставити да одстоји бар 3 месеца.

ПОСЕБНИ САВЕТИ:

Овако припремљена медовача окрепљује.

Пријатно!

ПЕЧЕНЕ ШЉИВЕ

Број особа за које се припрема јело: 4

САСТОЈЦИ:

- шљиве (1 kg)
- шећер (250 g)
- млевени ораси
- ванилин шећер

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Зреле шљиве опрати. Из њих извадити коштице и исећи их на пола. Шљиве ставити на папир за печење са исеченим делом нагоре, посути их шећером и млевеним орасима. После печења - пустити их да се охладе и тек након тога служити.

Пријатно!

ПЕКМЕЗ ОД НЕЉУШТЕНИХ ШЉИВА

САСТОЈЦИ:

- шљиве зреле 2 kg
- шећер 0,8 kg
- каранфилић 2 - 3 комада
- цимет 1 шипка

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Извадити коштице из опраних зрелих шљива. Посути их шећером и добро измешати. Оставити смесу да одстоји 1 сат. Затим ставити да се кува уз стално мешање, додати каранфилиће и цимет (они се изваде када је цем куван). Кувати док се не добије једнолична маса (око 2 сата). Скуван пекмез насути у стерилисане тегле, које се затим херметички затворе.

Пријатно!

ПИЛЕЋЕ БЕЛО МЕСО У ВИНУ

Број особа за које се припрема јело: 4

САСТОЈЦИ:
- пилеће груди (без костију и кожице) 1 kg
- сок од исцеђеног лимуна (1 супена кашика)
- суве шљиве
- бели лук (2 чена)
- ђумбир (2 кашичице)
- бело вино (2 dl)
- першун
- бибер црни млевени

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Помешати лимунов сок, ђумбир, бибер и ситно исецкан бели лук. Пилеће груди исећи на половине и ставити у дубљу посуду. Преко пилетине посути припремљену мешавину лимуновог сока, бибера, белог лука и ђумбира. Месо преврнути и посути га са друге стране. Шерпу поклопити и оставити да стоји у фрижидеру око 2 сата. У претходно загрејан тигањ, намазан са мало маслиновог уља, ставити пилеће груди. Посути их исецканим першуном и додати 10 сувих шљива у тигањ. Све ово налити са 2 dl белог вина и динстати на умереној ватри десетак минута.

Пријатно!

ПОСНА ПИТА ОД СУВИХ ШЉИВА

Број особа за које се припрема јело: 15

САСТОЈЦИ:

- танке коре 500 g
- суве шљиве 750 g
- ораси млевени 250 g
- шећер 200 g
- уље 200 ml

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Шљиве опрати, очистити од коштица и издинстати са шећером на тихој ватри (водити рачуна да се шљиве не претворе у пекмез). У подмазан плех наизменично ређати по 3 коре и премазивати припремљеном масом од шљива. По врху посути млевеним орасима и пећи на 180 ^{0} C око 25 минута. Печену питу залити сирупом који је остао од динстања шљива и исећи је на комаде.

Пријатно!

ПОСНЕ ВОЋНЕ ШТАНГЛИЦЕ

Број особа за које се припрема јело: 15

САСТОЈЦИ:

- суве шљиве 100 g
- суве смокве 100 g
- урме 100 g
- млевени орах 100 g
- суво грожђе 100 g
- мед
- сок од 1 лимуна
- шећер у праху
- обланде 2 комада

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Суве шљиве, смокве и урме исећи на комадиће: Помешати са крупно исеченим орасима и сувим грожђем. Све ово прелити лимуновим соком. Додати мало меда и шећера и све ово замесити. Ову масу распоредити преко 1 обланде, и прекрити је другом обландом. На другу обланду ставити кухињску дашчицу, и оставити да одстоји. Затим исећи на штанглице.

Пријатно!

ПОСНИ ПАПРИКАШ СА СУВИМ ШЉИВАМА

Број особа за које се припрема јело: 4

САСТОЈЦИ:

- црни лук 1 kg
- уље 2,5 dl
- суве шљиве 250 g
- бело вино 0,5 l
- нана (супена кашика)
- алева паприка

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Лук очистити, опрати и веома ситно исецкати или додати мало алеве паприке и све то динстати у уљу. Затим ставити шљиве, сипати вино и затворити фолијом. Оставити да се крчка на умереној ватри око један сат. По скидању фолије шљиве посути измрвљеном наном.

ПОСЕБНИ САВЕТИ:

Посни паприкаш може да се служи и топао и охлађен.

Пријатно!

ПРЕЛИВ ОД БЕЛОГ ЛУКА И СВЕЖИХ ШЉИВА

САСТОЈЦИ:

- бели лук (2 чена)
- свеже шљиве (5 комада)
- љута паприка (1 комад)
- першунов лист (1 веза)
- сок од парадајза 500 ml
- уље 2 кашике

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Пропржити у уљу ситно исечене шљиве (претходно им је одстрањена коштица) и бели лук. Додати им љуту паприку, сок од парадајза и све динстати. Скинути са шпорета, посолити и посути исецканим першуновим листом.

ПОСЕБНИ САВЕТИ:

Овај прелив се користи за пиринач, шпагете и макароне.

Пријатно!

РЕЧНА РИБА С ПОВРЋЕМ И СУВИМ ШЉИВАМА

Број особа за које се припрема јело: 4

САСТОЈЦИ:

- речна риба 700 g
- уље 50 ml
- празилук 1 струк
- бели лук 3 чена (ситно исецкан)
- црни лук 200 g
- шаргарепа 200 g (на колутове исечена)
- суве шљиве 100 g (извадити коштице)
- парадајз сок 50 ml
- бибер
- бело вино 50 ml
- лист першуна (1 кашичица исецкан)

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Рибу исећи на комаде и прелити их лимуновим соком, затим оставити да одстоје у фрижидеру бар 1 сат. Пред саму припрему посолити рибу. На уљу издинстати исецкан црни лук, празилук и шаргарепу. Поврће се динста док не омекша, затим се дода бели лук, парадајз сок, рибу, бибер и суве шљиве. Налити са мало топле воде и динстати још око 30 минута. При самом крају припреме додати бело вино. Пре служења посути сецканим першуном.

Пријатно!

РИБЉИ ПАПРИКАШ

Број особа за које се припрема јело: 4

САСТОЈЦИ:

- риба 1 kg
- црни лук 400 g (исецкати)
- бели лук 3 чена (исецкати)
- суве шљиве 100 g (без коштица)
- сок од парадајза 100 g
- алева паприка
- першунов лист
- сирће 2 кашичице
- зачин јелу
- уље (потребно за пржење рибе)
- брашно (потребно за ваљање рибе)

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Рибу исећи на парчад, при том свако парче посути зачином и уваљати у брашно. Испржити рибу на уљу са обе стране. У уљу, у ком је пржена риба, додати сок од парадајза, мало алеве паприке, першунов лист и сирће, пропржити црни лук, бели лук и суве шљиве. Кад се ово пропржи додати рибу и оставити да се крчка све заједно на лаганој ватри.

ПОСЕБНИ САВЕТИ:

Ово јело служити са бареним кромпиром.

Пријатно!

СЛАТКО ОД ШЉИВА

САСТОЈЦИ:

- шљиве зреле 1 kg
- шећер 1kg
- кречна вода
- ванила 1 шипка
- лимун 1 комад

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Шљиве опрати, ножем ољуштити, извадити коштице и стављати у кречну воду око 2 сата. Потом добро испрати и оцедити их добро. У шерпу ставити шећера колико је било шљива пре чишћења. Налити воде да огрезне и кувати, повремено скидати пену са површине. Кувати док шећер не постане густ. У скуван шећер додати шљиве, 6 dl воде и кувати све заједно, док са кашике којом се меша, престане да цури млаз и почну да капљу по 2-3 капи. Пред крај кувања додати ванилу и лимун исечен на колутове. Још пар минута кувати. Покупити пену, прекрити шерпу поквашеном крпом и оставити 24 часа да се хлади. Након тога, сипати слатко у тегле, пазећи да шљиве остану целе и да сок увек буде изнад шљива. Тегле затворити целофаном или херметичким затварачем.

Пријатно!

СОС ОД ПОМОРАНЏИ И ШЉИВА

Број особа за које се припрема јело: 4

САСТОЈЦИ:

- поморанџе (2 комада)
- шљиве без коштица (80 g)
- сенф деликатес (4 кашике)
- цимет
- слатка паприка
- мало лимуновог сока

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Поморанџе (у кришкама) и шљиве (без коштица) кувати у мало воде пола сата. Добро оцедити и помешати са 4 кашике сенфа, додати цимет и мало слатке паприке. Мало лимуновог сока ради што бољег укуса (али и да се сос разреди ако је сувише густ).

Пријатно!

СОС ОД ШЉИВА

Број особа за које се припрема јело: 4

САСТОЈЦИ:

- џем од шљива (5 кашика)
- супа од коцке (22 g)
- уље (1 кашика)
- празилук зелена пера
- со
- бибер

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Пропржити празилук на уљу са џемом од шљива. После 5 минута долити супу од 1 коцке, со и бибер по укусу. Све ово добро измешати и пустити да још једном проври.

ПОСЕБНИ САВЕТИ:

Овај сос може да се користи као прелив за рибље штапиће (печене или пржене).

Пријатно!

СТАРИНСКЕ КНЕДЛЕ СА ШЉИВАМА

Број особа за које се припрема јело: 4

САСТОЈЦИ:

за кнедле:
- кромпир 500 g
- јаја 3 ком
- брашно
- шљиве
- со
- вода за кување кнедли

за посипање:
- презле
- маслац
- шећер у праху
- цимет

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Опрати и обарити кромпир. Кад је куван ољуштити га док је још врућ. Пропасирати га затим и у ту масу додати 3 јаја, мало соли, комадић маслаца и мало брашна да би могло да се замеси тесто од ове масе. Замешено тесто се расклагија и исече на квадратне комаде. У њих се стави по 1 шљива и формира се кнедла од теста. Ове кнедле кувати у кључалој води, све док не испливају на површину. Вадити их решеткастом кашиком. Презле пропржити на маслацу и посипати на кнедле (једну по једну). Кнедле брзо окретати и стављати на тацну. Затим посути прах шећером и циметом.

Пријатно!

СУПА ОД ШЉИВА

Број особа за које се припрема јело: 4

САСТОЈЦИ:

- шљиве свеже 1 kg
- мед (4 кашике супене)
- цимет (1 кашичица кафена)
- стари хлеб (4 кришке)

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Шљиве опрати, затим очистити од коштица, па их посути циметом. На крају их налити хладном водом и ставити да се кувају. Кувати на средњој (умереној) температури десет минута, а онда их изблендирати. Додати мед (количину одредити по укусу), добро сјединити супу. Служити уз ситне коцкице хлеба, који је претходно препечен на 150 ^{0} С десетак минута.

Пријатно!

ШАРАН ПЕЧЕН СА СУВИМ ШЉИВАМА

Број особа за које се припрема јело: 6

САСТОЈЦИ:

- шаран око 2 kg
- суве шљиве 0,5 kg
- црни лук 0,5 kg
- алева паприка слатка 1,5 кашика
- бибер црни 1 кашичица
- лишће целера ситно исецкано 1 кашика
- лишће першуна ситно исецкано 1 кашика
- лимун 1 комад
- 1 кашика брашна
- уље за пржење + 3 кашике

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Црни лук исећи на танке колутове, прелити га уљем да огрезне и пржити на благој ватри, док не добије стакласт изглед. Скинути са шпорета, додати кашичицу ал. паприке, кашичицу бибера, целер, першун и суве шљиве. Све то измешати и сипати у посуду за ћувеч или ватростану посуду. Шарана разрезати попреко, на неколико места (са обе стране), натрљати га сољу (споља и изнутра), па положити у ћувечару преко шљива. Лимун исећи на колутове те њиме прекрити шарана, долити воде да огрезне, досути још уља и пећи у рерни на 220 ^{0} С најмање сат и по. Помешати кашику брашна са кашиком алеве паприке и 3 кашике уља, и овим прелити рибу када је скоро печена. Затим пећи још најмање четврт сата. Овако печен шаран се сервира у суду у коме се и пекао.

ПОСЕБНИ САВЕТИ:

Уз ово јело иде црно опоро вино, топао хлеб и домаћа туршија.

Пријатно!

ВАРИВО ОД ШЉИВА СА ПИЛЕЋИМ МЕСОМ

Број особа за које се припрема јело: 6

САСТОЈЦИ:

- пиле веће
- црни лук (600 g)
- шљиве 20 комада
- уље 50 ml (или кашика масти)
- брашно 1 кашика, алева паприка, бибер, шећер, со

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Очишћено веће пиле опрати и исећи га на комаде, одстранити кожицу. Месо посолити. Пилећу ситнеж (врат, крила ...) ставити у шерпу и скувати. У другу шерпу (која је нешто већа) ставити уље (маст) и кад се добро загреје, спустити комаде пилећег меса да се са обе стране добро испрже. Пржено месо извадити из шерпе, а у остатак масноће у шерпи додати исечен лук. Кад се лук испржи, налити га супом у којој се кувала пилећа ситнеж. Све ово кувати око 1 сат на умереној ватри. Направити подлогу од брашна, алеве паприке и воде којом се прелије вариво. Добро се промеша. Затим се додају суве шљиве и ово да крчка заједно још 10 минута. На самом крају кувања додати со и прстохват шећера.

Пријатно!

ВОЋНА САЛАТА СА ОВСЕНИМ ПАХУЉИЦАМА

Број особа за које се припрема јело: 1

САСТОЈЦИ:

овсене пахуљице (4 кашичице)
- јогурт 100 ml
- лимунов сок (1 кашичица)
- јабука 100 g (1 мања)
- јагоде 10 комада
- шљиве зреле свеже 10 комада
- вишње или трешње 10 комада

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Воће опрати и ситно га исећи. Посути га лимуновим соком. У посебном суду пахуљице прелити јогуртом, промешати и сачекати десетак минута да набубре. Затим додати ове пахуљице у насецкано воће.

Пријатно!

ВОЋНА САЛАТА СА ШЛАГОМ

Број особа за које се припрема јело: 4

САСТОЈЦИ:

- мешана салата од сезонског воћа (потребно је да су шљиве без коштица) које је очишћено и добро опрано

за шлаг:
- слатка павлака 3 dl
- ванилин шећер кесица

НАЧИН ПРИПРЕМЕ:

Умутити слатку павлаку и додати ванилин шећер. У чинију ставити слој шлага, затим слој исецканог воћа и тако наставити до врха чиније. На врх ставити опет шлаг и украсити воћем по жељи.

ПОСЕБНИ САВЕТИ:

Служити расхлађено.

Пријатно!

Рецепти са шљивама
Приредила Биљана Спасојевић

Друго издање

Издавач
Народна библиотека Осечина
Туристичка организација Осечина

За издавача
мр Ана Ивковић

Уредник
Никола Томић

Корице
мр Ђорђе Станојевић

Тираж
500

Штампа
Топаловић, Ваљево

CIP - Каталогизација у публикацији
Народна библиотека Србије, Београд

641.5(083.12):634.22

СПАСОЈЕВИЋ, Биљана, 1976-

Рецепти са шљивама / приредила Биљана Спасојевић. - 2. изд. - Осечина : Народна библиотека : Туристичка организација, 2015 (Ваљево : Топаловић).
- 39 стр. ; 24 cm

Тираж 500.

ISBN 978-86-89653-01-4 (НБ)

а) Куварски рецепти - Шљива
COBISS.SR-ID 218116364