

KUVAR



DOBRODOŠLI!

Dobrodošli u čarobni Smartware svet i čestitamo Vam na kupovini ovog revolucionarnog proizvoda. Uživate u svom Smartware posudu i u svojim Smartware receptima.

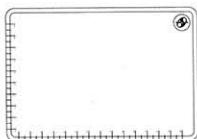
UPUTSTVA ZA BEZBEDNO RUKOVANJE

Veoma je bitno da pre upotrebe Smartware posuda pažljivo pročitate uputstvo za korišćenje. Molimo Vas da, radi svoje bezbednosti, pri korišćenju posuda poštujuete sledeća uputstva:

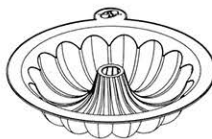
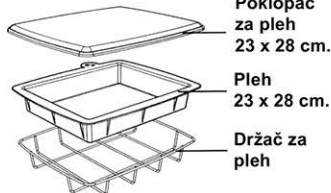
- Pre upotrebe posude operite u mlakoj sapunici, dobro isperite i osušite
- Smartware posude nikada ne koristite na roštilju, plotni od peći ili vreloj ringli
- Za uklanjanje hrane iz Smartware posuda nikada nemojte da koristite oštre predmete i nikada ne secite hranu u njemu
- Pri vađenju Smartware posuda iz rerne ili mikrotalasne rerne uvek koristite zaštitne rukavice
- Smartware posude nikada ne čistite abrazivnim sredstvima ili žicom za pranje posuda
- Kada ga smeštate u frižider uvek ga pokrijte aluminijumskom ili plastičnom folijom
- Pre vađenja hrane spremljene u ovom posudu dozvolite da se hrana dobro ohladi. Da biste bili sigurni da se hrana dovoljno ohladila, molimo vas, sačekajte najmanje 10 minuta nakon vađenja iz rerne.

Osnovni Smartware set uključuje 15 elemenata:

- Ploča za pečenje
- Sud modla
- Poklopac za pleh 23x28 cm
- Pleh 23x28 cm
- Držač za pleh
- Poklopac za posudu za pečenje hleba
- Posuda za pečenje hleba
- Šabloni



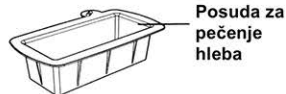
Ploča za pečenje



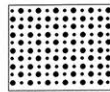
Sud modla



Poklopac za posudu za pečenje hleba



Posuda za pečenje hleba



Šabloni

SVE O SMARTWARE POSUDU

Smartware je neverovatno fleksibilni posude u kome se, uz zabavu, kuva ukusna hrana. Smartware posude je napravljeno od jedinstvenog nelepljivog materijala – temperfleksa. Temperfleks nije plastika, ali se održava kao da jeste. Nije ni kaučuk, ali se savija kao da jeste. Nije ni čelik, ali je trajan kao čelik. Temperfleks vam omogućava da svoje Smartware posude u tremu premetite iz rerne u frižider. Smartware posude toplotu prenosi mnogo efikasnije od običnog posuda. Zato se šefovi evropskih kuhinja godinama oslanjaju na njega. Smartware kuva svuda podjednako i omogućava brzo hlađenje. Takav prenos toplote znači da će sve što spremate – od hleba i lazanja, preko pečenja, pa sve do kolača – biti ravnomernije pečeno. Nema više toplih i hladnih mesta. Svaki put kad kuvate imaćete bolje rezultate. Možete ga stavljati u frižider ili zamrzivač, rerni ili mikrotalasnoj rerni – uvek možete da ga perete u mašini za pranje sudova. Smartware posude vam omogućava da koristite manje ulja i masnoća, da spremate ukusna jela sa manje kalorija. Eto, to je Smartware!

KARAKTERISTIKE

- Revolucionarno silikensko Smartware posude je bolje od metalnog
- Ovaj nelepljivi materijal visokog sjaja ne dozvoljava mešanje ukusa ili mirisa
- Ravnomerno propušta toplotu
- Omogućava brzo i ravnomerno hlađenje
- Fleksibilan je, zbog čega se hrana lako vadi iz njega
- U trenutku može da se prebaci iz rerne u zamrzivač
- Može da se koristi u mikrotalasnoj rerni i da se pere u mašini za sudove

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

U RERNI

Pečenje je sa Smartware posudem lako. Treba samo pratiti osnovna pravila i rezultati će biti fantastični. Obavezno probajte recepte koji se nalaze u vodiču. Uz njih ćete garantovano spremati ukusna jela. Da biste dobili sjajne rezultate dovoljno je da pratite ova jednostavna uputstva:

- Nemojte koristiti Smartware posude na temperaturama preko 500 F (260°C)
- Kada posude vadite iz rerne, uvek koristite zaštitne rukavice
- Radi lakšeg smeštanja u rernu i vadenja iz nje, Smartware posude uvek postavite na metalni pleh ili slično.
- Ravnomerno rasporedite sadržaj u posudi
- Kada ga izvadite iz rerne, dozvolite da se dobro ohladi pre nego što hranu izvadite iz njega. Da biste bili sigurni da se posude dovoljno ohladilo, pustite da od trenutka kada ste ga izvadili iz rerne prođe najmanje 10 minuta.
- Pečene namirnice iz Smartware posuda vadite tako što ćete da ga okrenete i nežno odlepite ili blago uvrnete sud.
- Za vadenje hrane iz Smartware posuda nikada ne koristite noževe i oštre predmete
- Smartware posude nikada nemojte da koristite na roštilju, plotni od peći ili vreloj ringli

U MIKROTALASNOJ RERNI

Smartware posude ima još jednu prednost – možete da ga koristite u mikrotalasnoj rerni! Kada koristite Smartware posude u mikrotalasnoj rerni, svaki put poštuju ova jednostavna pravila:

- Smartware smestite direktno u centar rerne ili na površinu koja se okreće
- Za stavljanje posuda u mikrotalasnju i vadenje iz nje, uvek koristite zaštitne rukavice
- Ravnomerno rasporedite sadržaj u posudi
- Postarajte se da se dobro ohladi nakon vadenja iz mikrotalassne rerne. Da biste bili sigurni da se posude dovoljno ohladilo, pustite da od trenutka kada ste ga izvadili iz mikrotalassne rerne prođe najmanje 10 minuta.
- Pečene namirnice iz Smartware posuda vadite tako što ćete sud okreneti i nežno odlepti ili ga blago uvrneti.
- Za vadenje hrane iz Smartware posuda nikada ne koristite noževe i oštre predmete
- Smartware posude nikada nemojte da koristite na roštilju, plotni od peći ili vreloj ringli
- U mikrotalassnu rernu nikada ne stavlajte metalne predmete

U FRIZIDERU

Jedna od zaista najboljih stvari u vezi sa Smartware posudem jeste njegova tolerancija na ekstremne temperature. Bukvalno ga bez brige možete preneti iz rerne u frižider i iz frižidera nazad u rernu. Pri tom samo pratite jednostavna uputstva:

- Smartware sud postavite u frižider na ravnu površinu
- Smrznute namirnice mogu ići direktno iz frižidera u rernu na otapanje
- Kada ga ostavljate u frižider, uvek treba da bude pokriven aluminijumskom ili plastičnom folijom.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Smartware posude je napravljeno da i za održavanje bude jednostavno koliko i za korišćenje. Samo pratite ova jednostavna uputstva i uživaćete u sjajnim rezultatima.

ČIŠĆENJE: Potopite u toplu sapunicu i isperite da bude čisto. Nikada ne čistiti abrazivnim sredstvima ili žicom za pranje sudova. Može se prati i u mašini za pranje posuda.

UPOZORENJE:

Uvek se pridržavajte opštih napomena o bezbednosti. Uvek imajte na umu sledeće:

- Za vadenje hrane iz Smartware posuda nikada ne koristite noževe i oštre predmete
- Smartware posude nikada nemojte da koristite na roštilju, plotni od peći ili vreloj ringli

SMARTWARE RECEPTI

Uživajte u receptima koji su pred vama i koje ćete pripremati u svom Smartware posudu. Ukoliko nemate Smartware posude, jela iz ovog kuva slobodno možete da pripremite i u bilo kom drugom posudu koje imate. Pa ipak, najbolje rezultate sa ovim receptima ćete postići sa Smartware posudem. I zapamtite: ako se u receptu od vas traži da uvrćete svoje posude da biste iz njega izvadili hranu, onda se to odnosi isključivo na Smartware posude. Ne pokušavajte to da učinite sa običnim posudem!

Prijatno!

RECEPTI ZA SPREMANJE JELA U PLEHU ZA HLEB

Kolač sa bananama i orasima

1 šolja brašna

1 šolja celih zrna pšenice

1½ kafena kašika praška za pecivo

½ kafene kašike sode bikarbone

2 jaja

5 supenih kašika putera

¼ šolje slatke pavlake

1 kafena kašika soka od limuna

5 velikih banana

½ šolje šećera

¼ kafene kašike soli

1 šolja seckanih oraha ili badema

Zagrejte rernu na 180°C. U veliku činiju sipajte brašno, pšenična zrna, prašak za pecivo i sodu bikarbonu, pa dobro pomešajte. Dodajte ostale sastojke (osim oraha) i izmešajte ih pomoću miksera ili blendera, sve dok smesa ne postane glatka. Polako dodajte i usitnjene orahe. Uspite smesu u sud pazeći da svuda bude ravnomerno raspoređena. Postavite Smartware pleh za hleb na sredinu bilo kog kuhinjskog pleha i stavite u rernu. Pecite 1 sat i 25 minuta. Potom izvadite iz rerne i ostavite da se ohladi. Da biste izvadili kolač, izokrenite Smartware posudu i pritisnite njeno dno.

Čokoladni kolač sa sladoledom

3 žumanceta

14 oz. mleka u prahu

4 kafene kašike ekstrakta vanile

1 šolja smrvljenih čokoladnih čajnih kolutića

2 šolje slatke pavlake ili sladoleda

U većoj posudi umutiti žumanca, mleko u prahu i vaniku. Dodati mrvljeni keks i slatku pavlaku ili sladoled i izmešati. Sasuti smesu u Smartware posudu za pečenje hleba. Prekriti folijom i ostaviti da se smrzne (6 sati ili duže). Servirati isečeno na komade (prethodno masu izvaditi iz posude!)

Kolač sa smeđim šećerom i tikvicom

2 šolje brašna

½ šolje smeđeg šećera

6 supenih kašika granuliranog šećera

1¼ kafene kašike mrvljenog cimeta

½ kafene kašike mrvljenog dumbira

1 kafena kašika sode bikarbone

½ praška za pecivo

1 kafena kašika soli

1 šolja zrna zobi

3 velika jaja

¾ ulja

2 kafene kašike ekstrakta vanile

2 šolje narendane tikvice

Zagrejte rernu na 180°C. U velikoj posudi za miksanje pomešajte: brašno, smeđi šećer, beli šećer, cimet, sodu bikarbonu, prašak za pecivo i so. Potom dodajte i zob. Napravite udubljenje u sredini. Pomešajte jaja i vanilu u manjoj posudi, pa dodajte masi. Pomešajte blago sa narendanom tikvicom. Saspite masu u posudu. Pecite 60-65 minuta. Po vađenju pustite da se ohladi 10 minuta. Pre sečenja izvaditi iz posude. Kolač se može služiti topao ili hladan – u oba slučaja je ukusan.

Kolač sa jabukovim sokom

½ šolje neslanog putera na sobnoj temperaturi

2 šolje smeđeg šećera

2 jaja

1 kafena kašika vanile

2¼ šolje brašna

2 kafene kašike sode bikarbone

¾ kafene kašike soli

1 kafena kašika cimeta

1/8 kafene kašike muskatnog oraščića

2 šolje soka od jabuke

½ šolje suvog grožđa

1 šolja seckanih oraha

Šećer u prahu (po želji)

Zagrejte rernu na 180°C. Umute puter mikserom. Nastavite mućenje dodajući smeđi šećer. Jedno po jedno, dodajte jaja, a zatim i vanilu. Mutite sve dok ne bude dobro umućeno. U drugoj posudi pomešajte suve namirnice. Umućenoj smesi naizmenično dodajte suve namirnice, pa sok od jabuke. Dodajte suvo grožđe i orahe. Sipajte smesu u posudu i pecite 40-45 minuta. Ostavite da se ohladi. Ohlađen kolač izvadite i, po želji, pospite šećerom u prahu.

Nensin rolat od mesa

Kora:

¼ šolje svežih prezli

½ šolje mleka

1 manja glavica luka

1 supena kašika maslinovog ulja

200 grama mešanog mlevenog mesa

¼ šolje sveže naribanog lokateli sira ili parmezana

1 ulupano jajce

1 šolja paradajz sosa

1/8 šolje svežeg naseckanog peršunovog lista

so i biber

Zagrejte rernu na 180°C.

Nadev:

6 režnjeva pršuta (srednje debljine)

4 tvrdo kuvana jaja, prepolovljena

1 šolja paradajz sosa

2-3 režnja provatone sira

Završni sloj:

½ šolje kečapa, razređenog sa ¼ šolje vode

Prezle (po želji)

KORA:

U većoj posudi natopite prezle u mleko dok ne omekšaju. Propržite luk na ulju dok ne omekša, pa ga dodajte u posudu. Dodajte meso, ribani sir, jaje, paradajz sos, peršun, so i biber, pa lagano izmešajte. Polovinu te mase rasporedite u Smartware posudu za pečenje hleba. Reznjave pršuta poredajte po radnoj površini. Preko njih ravnomerno rasporedite sir. Preko njega rasporedite polovinu paradajz sosa. Na sredinu dodajte red jaja (sečenih na pola) i prelijte ostatkom paradajz sosa. Srolajte u rolat i postavite u Smartware sud preko kore.

ZAVRŠNI SLOJ:

Prekrijte sa ostatkom osnovne mase trudeći se da slojevi budu spojeni. Preljite razvodnjenim kečapom i pospite prezlama. Prekrijte folijom i pecite 1 sat. Ukonite foliju i pecite još 30 minuta. Pre sečenja i služenja pustite da odstoji 15 minuta.

Prženi nadev od povrća i sira za rolat od mesa

- 1 crvena paprika (očišćena i prepolovljena)*
- 1 zelena paprika (očišćena i prepolovljena)*
- 1 veća tikvica (isečena na kriške debljine oko 1 cm)*
- 2 osrednje pečurke (isečene na komadiće)*
- 1 veća glavica luka*
- 1 manji plavi patlidžan (očišćen i isečen na kriške debljine oko 1 cm)*
- 2 jaja (ulupana)*
- 1/8 šolje maslinovog ulja*
- 1/8 šolje rendanog romano sira*
- 1/8 šolja rendanog mocarela sira*
- 1 supena kašika italijanskih začina*
- so i biber*

Zagrejte rernu na 200°C. Sve komade povrća nauljite maslinovim uljem, pa lagano posolite i pobiberite. Poredajte ih na Smartware ploču za pečenje i pecite dok ne porumeni (oko 15 min). Izvadite iz rerne i ostavite da se ohladi. Isecite povrće na štanglice. Ulupajte jaja u dubljoj posudi za mešanje. Dodajte povrće, obe vrste sira, italijanske začine i dobro izmešajte mikserom (tekstura treba da bude kao kod omleta).

Napomena: kao i u prethodnom slučaju, preko kore rasporedite mešana jaja i povrće, a potom prekrijte završnim slojem, kao u slučaju Nensinog rolata sa mesom.

Italijanski nadev za rolat od mesa

- ½ kilograma italijanskih kobasica*
- 1 veće pakovanje Uncle Ben's divljeg pirinča*
- ½ šolje seckanog celera*
- ½ šolje seckanog luka*
- ¼ šolje sirmo seckanog peršunovog lista*
- ¼ šolje maslinovog ulja*
- ¼ šolje rendanog romano sira*
- 2 jaja (ulupana)*
- 1 kafena kašičica origana*
- so i biber*

Isecite kobasicu na komadiće i ispecite na ulju na umerenoj temperaturi. Izvadite iz tiganja i ostavite da se ohladi i sačuvajte ostatak maslinovog ulja. U to ulje dodajte još malo maslinovog ulja, celer i luk. Propržite dok ne omekša. Ostavite da se prohladi. Kuvajte pirinač, ali nemojte dozvoliti da se skuva do kraja. Ostavite da se ohladi. U velikoj posudi umutite mikserom sve sastojke osim jaja. Probajte i dodajte začine po želji, a onda dodajte i jaja i dobro umutite.

Napomena: kao i u prethodnom slučaju, preko kore rasporedite mešana jaja i povrće, a potom prekrijte završnim slojem, kao u slučaju Nensinog rolata sa mesom.

Praznični nadev za rolat od mesa

- 2 šolje seckanog luka*
- 1 šolja seckanog celera*
- ½ pakovanja neslanog putera*
- 3 supene kašike laganog smeđeg šećera*
- 1 češanj belog luka*
- 2 Granny Smith jabuke (očišćene i iseckane)*
- 400 grama dobro ocedenog narendanog kiselog kupusa*
- ½ kafene kašike mlevene suve majčine dušice*

U većem tiganju propržite luk i celer na nižoj temperaturi dok ne omekšaju. Dodati smeđi šećer, beli luk, jabuke, pa sve to kuvajte dok se šećer ne otopi. Dodati kupus, majčinu dušicu i so po ukusu. Mutite sastojke sve dok se ne ujednače, pa ih pokrijte (da bi zadržale mirise) i ostavite da se prohlade do sobne temperature.

Napomena: kao i u prethodnom slučaju, preko prve polovine mase sa mesom rasporedite mešana jaja i povrće, a potom prekrijte završnim slojem, kao u slučaju Nensinog rolata sa mesom.

Rolat sa orasima i sokom od jabuke

- ½ šolje mlevene šargarepe*
- 1 1/3 šolja soka od jabuke*
- ½ šolje biljnog ulja*
- 1 kafena kašika ekstrakta vanile*
- 2 jaja*
- ¾ šolje šećera*
- 2 ¼ šolje brašna*

1 kafena kašika praška za pecivo

½ kafene kašike sode bikarbone

½ kafene kašike soli

1 1/3 kafene kašike cimeta

½ kašike muskatnog oraščića

½ šolje seckanih oraha

Zagrejte rernu na 180°C. Pomešajte šargarepu, sok od jabuke, ulje i vanilu. Dodajte jaja i šećer i sve zajedno izmiksajte. U drugoj posudi izmešajte ostale suve namirnice, pa ih pomešajte sa prethodno umućenom masom i miksajte dok se ne izblendaju, ali nemojte da preterate. Podelite smesu u dva suda i pecite 55 minuta. Izvadite rolat iz rerne i pustite da se ohladi pre nego što ga izvadite. Rolat ćete iz Smartware posuda izvaditi tako što ćete posudu izokrenuti i lagano pritisnuti dno, istovremeno uvrćući posudu.

Hleb sa pivom

3 šolje brašna

½ šolje šećera

3.5 dl piva

2 komada otopljenog putera

Zagrejte rernu na 220°C. U veću posudu stavite brašno, šećer, pivo i dobro pomešajte. Mešavina treba da bude lepljiva. Sipajte u Smartware posudu i pecite 55 minuta. Pred kraj pečenja, izvadite iz rerne i premažite hleb puterom, pa ga opet vratite u rernu da se peče još tri minuta. Kada je hleb pečen, izvadite ga iz rerne i ostavite da se ohladi pre služenja.

Hleb sa irskom sodom

2 šolje brašna

1 kafena kašika sode bikarbone

½ kafene kašike soli

½ kašike muskatnog oraščića

1 ½ supene kašike šećera

6 supenih kašika sode

2/3 šolje suvog grožđa

2 kafene kašike kima

1 šolja tučene pavlake

Zagrejte rernu na 220°C. U veću posudu sipajte brašno, sodu bikarbonu, so, muskatni oraščić i šećer. Dodajte sodu i umutite. Dodajte ostale namirnice i mutite dok se masa ne ujednači (1-2 min). Sipajte u Smartware sud i zasecite X na sredini i na krajevima testa. Pecite 45 minuta. Po vadenju iz rerne ostavite da se ohladi.

Kolač sa bundevom

1 1/3 šolje šećera

6 većih jaja

2 šolje pirea od bundeve

¼ kafene kašičice soli

½ kafene kašičice mlevenog dumbira

½ kafene kašičice cimeta

¼ kafene kašičice bibera sa Jamajke

2 šolje tučene pavlake

Zagrejte rernu na 220°C. U manjoj posudi pomešajte 2/3 šolje šećera sa ¼ šolje vode i zagrevajte da kuva sve dok se šećer potpuno ne rastopi. Kuvajte sirup dok se ne karamelizuje, a onda ga ravnomerno rasporedite po dnu Smartware posude za pečenje hleba. U drugoj činiji pomešajte jaja sa preostale 2/3 šolje šećera i ulupajte. Dodajte pire od bundeve, so, dumbir, cimet, biber sa Jamajke i pavlaku, pa izmešajte. Masu sipajte u Smartware sud za pečenje hleba. Stavite Smartware sud za pečenje hleba u dublji pleh za pečenje koji ćete napuniti vodom do polovine visine Smartware suda za pečenje hleba. Stavite u rernu i pecite na 200°C 1 sat i 15 minuta. Izvadite iz rerne, pustite da se ohladi i pokriveno ostavite da se ohladi preko noći. Pre serviranja polako odvojite ivice suda od kolača, pa ga prevrnite i izvadite. Servirajte sečeno na tanke kriške i, po ukusu, prelijte tučenom pavlakom.

RECEPTI ZA PLEH 23X28 cm

Hleb od kukuruznog brašna

1 šolja brašna

1 šolja krupno mlevenog kukuruznog brašna

4 kafene kašičice praška za pecivo

½ kafene kašičice sode bikarbone

2 kafene kašičice soli

1 veće jaje

1 ½ šolja pavlake

4 supene kašike neslanog putera (otopljenog, pa prohladenog)

1 supena kašika šećera

¼ celih zrna kukuruza (svežih ili dehidriranih)

Zagrejte rernu na 250°C. U većoj posudu varjačom pomešajte sve sastojke (osim putera). Nemojte da preterujete sa mešanjem. Dodajte puter, ponovo promešajte. Pecite 20 minuta. Izvadite iz rerne i pustite da se malo prohladi pre serviranja.

Kaserole sa brokolijem

½ šolje majoneza

½ šolje jogurta

1 ¼ šolje slatkog sira
¼ šolje dresinga od plavog sira
2 jaja
½ kafene kašike soli
1 ½ kafena kašika sveže samlevenog crnog bibera
6 šolja brokolija (očišćenog i blanširanog u slanoj vodi)
350 grama pečuraka proprženih na 1 supenoj kašiki putera
1 pakovanje mrvljenih kokošijih nudli
Pakovanje maslavinine začina iz nudli.

Zagrejte rernu na 180°C. U činiji pomešajte majonez, jogurt, slatki sir, dresing od plavog sira, jaja, so, biber i mešavinu začina iz pakovanja nudli. U drugoj posudi prvo izmešajte brokoli, pečurke i mrvljene nudle, a onda pomešajte sve zajedno. Sipajte u sud za pečenje i, pokriveno folijom, pecite 45 minuta. Onda sklonite foliju i pecite još 15 minuta dok ne porumeni. Izvadite iz rerne i pustite da se pre serviranja ohladi 15-ak minuta.

Kaserole od graška

750 grama svežeg graška (može i iz konzerve)
2 šolje seckanog kestena
2 supene kašike maslinovog ulja
2 supene kašike putera
2 merice supe od pečuraka
So i biber
1 propržen crni luk

Zagrejte rernu na 180°C. Blanširajte grašak u kipućoj slanoj vodi oko 2 minuta. Ocedite ga i pustite da se ohladi i osuši. Sipajte grašak i seckano kesteno u Smarware 23x28 cm pleh i prelijte supom od pečuraka. Pecite u rerni na 180°C 30 minuta, pospite sa prženim lukom, pa onda pecite dodatnih 10 minuta. Izvadite iz rerne i servirajte.

Kolač od šargarepe a la Tomi

2 jaja
1 šolja šećera
½ šolje biljnog ulja
1 ½ šolja rendane šargarepe (3-4 šargarepe)
2 supene kašike soka od narandže
½ šolje seckanih oraha
1 ¼ šolje brašna
2 kafene kašike praška za pecivo
1 supena kašika mešavine pet kineskih začina

Zagrejte rernu na 180°C. U većoj posudi umutite jaja i šećer dok smesa ne postane kremasta. Dodajte ulje mešajući sve dok sve ne bude potpuno umućeno. Dodajte šargarepu, sok narandže, oraha, pa sve opet dobro promešajte. Dodajte brašno, prašak za pecivo i mešavinu kineskih začina, pa opet mešajte dok se masa ne sjedini. Sipajte u sud i pecite 25-30 minuta. Pečenu koru pustite da se ohladi i stavite u frižider.

Ledeni deo:

Krem-sir mutite mikserom dok se dobro ne umuti. I dalje muteći, dodajte šećer u prahu. Dodajte mleko i vanilu. Mutite dok smesa ne postane ujednačena. Ukoliko je smesa suviše gusta, dodajte još malo mleka. Preljite preko ohlađene kore, pa pospite limunovom korom. Ostavite u frižider.

Ledeni deo:

450 grama krem-sira
1 šolja šećera u prahu
¼ šolje mleka
1 supena kašika ekstrakta vanile
Narendana kora jednog limuna

RECEPT ZA SPREMANJE JELA U MODLI

Čuretina sa karijem

1 veći crni luk, iseckan
1 veća slatka crvena paprika, očišćena i isečena
1 jabuka srednje veličine, očišćena i isečena
1 supena kašika margarina
2 supene kašike karija u prahu
1 kafena kašika mlevenog majorama
1 kilogram mlevene čuretine
½ šolje prezli
1/3 šolje nemasne zamene za jaja
½ kafena kašika soli

Zagrejte rernu na 180°C. Na ringli, u tiganju, propržite luk, papriku i jabuku na srednjoj temperaturi oko 5 minuta. U isti sud dodajte kari i majoram. Odvadite višak masnoće, pokrijte i ostavite da se prži još 3 minuta, da povrće omekša. Čuretinu stavite u veliku činiju, dodajte proprženu masu, prezle, zamenu za jaja i so. Dobro izmešajte. Sipajte masu u modlu. Pecite na 180°C 50 minuta dok ne porumeni. Izvadite iz rerne i pustite da se u posudi hladi 10 min. Odvojite masu od zidova posude i centralne tube, a potom izvrmite na poslužavnik.



011 / 20 28 600
www.tvshop-direct.tv
office@tvshop-direct.tv