

RECEPTI ZA SJAJAN USKRS!



95
GODINA
DIJAMANT

TRADICIA I KVALITET

SaDRŽAJ



Lisnate šargarepe



Salata sa leblebijama



Svinjski kare



Limun keksići



Torta sa jagodama



LISNATE ŠARGAREPE

**Šargarepe od lisnatog testa
punjene salatom od šargarepe i šunke**

Porcija: 15-20 pojedinačnih šargarepa
Vreme: 40 minuta

Sastojci:

500g svežeg lisnatog testa
500g šargarepe, sitno rendane
200g stišnjene šunke, iseckane na trakice
1 Dijamant majonez
2 čena belog luka
so i biber
grančice peršuna za dekoraciju

Priprema:

1. U činiji pomešajte šargarepu, šunku, majonez, pasiran beli luk i začinite po ukusu. Ostavite na hladnom mestu dok ne zatreba.
2. Linsnato testo rastanjite tanko u pravougaonik pa isecite trakice širine 2cm. Obmotajte ih oko modli za šam rolne. Pecite ih na 200°C oko 25 minuta ili dok ne porumene.
3. Ohlađene rolnice punite salatom od šargarepe pa u svaku zadenite nekoliko grančica peršuna.



Napomena: za posnu verziju koristite posno linsnato testo, Dijamant light majonez i izbacite šunku iz recepta.



RECEPT
 ZA SJAJAN
USKRS!

•• SaLATĀ Sa •• LEBLEBIJAMA

Prolećna salata sa leblebijama

Porcija: 4 • Vreme: 35 minuta

Za leblebije: 400g leblebija iz konzerve • 3 kašike Dijamant ulja • 1 kašičica mlevene paprike • 2 čena belog luka, pasiranog • 1 kašičica bibera • prstohvat soli

Dresing: 1 Dijamant classic ili light majonez (posno) • 1 kašičica Vorčester sosa • 1 kašičica senfa • 1 čen belog luka, pasiran • 1 limeta, sok • 2 supene kašike parmezana, sitno rendanog (bez ukoliko pravite posnu salatu) • biber i so po ukusu

Salata: 150g graška, skuvanog • 4 velike rotkvice ili 6 manjih, nasećene na kolutove • 1 glavica iceberg salate, nasećena na zalogaje • 1 avokado, nasečen na kockice • 70g feta sira ili biljnog sira

1. Zagrejte rernu na 180°C. U činiji pomešajte ulje i začine pa ubacite leblebije i dobro sve pomešajte, Izručite ih na pleh i pecite u rerni 20 minuta.
2. Pomešajte sve sastojke za dresing i ostavite ga u frižideru do služenja.
3. U tanjire za posluživanje poredajte sloj iceberg salate, između zadenite rotkvice pa preko toga pobacajte leblebije i grašak. Izmrvitte fetu odozgo i raspoređite kockice avokada.
4. Pred samo služenje dodajte po kašiku dresinga u svaki tanjur.



Napomena: za posnu verziju koristite Dijamant light majonez i izbacite parmezan iz recepta.



**RECEPT
ZA SJAJAN
USKRS!**

SVINJSKI KARE

Svinjski kare u korici od začinskog bilja

Priprema i pečenje: 3h

Porcija: 4 - 6

Sastojci:

1kg-1.5kg svinjskog karea bez kosti

Salamura:

2l vode • 140g soli • 50g šećera

Pasta od začina:

1/2 veze peršuna • 1 kašika seckanog ruzmarina • 2 kašike sveže majčine dušice ili 1 kašičica sušene • 1 čen belog luka • 3 kašike Dijamant ulja • 2 kašike rendanog parmezana • 1 kašičica soli • 1 kašičica bibera

Mešavina od hleba:

2 toast hleba • 1/4 crnog luka ili jedna ljutika, sitno seckana • 2 kašike rendanog parmezana • 3 kašike Dijamant ulja • 1 kašičica bibera

Umak od majoneza i limuna:

1 Dijamant classic majonez • 2 kašike soka od limuna, više ili manje po ukusu • 1 čen belog luka, pasiran

Priprema >>>



 **RECEPT**
ZA SJAJAN
USKRS!

Svinjski kare - priprema

1. Položite meso sa masnom stranom na gore. Napravite usek poput džepa sa strane u koji ćete kasnije dodati deo začina. U jednoj velikoj posudi pomešajte sastojke za salamuru i mešajte dok se so i šećer ne istope. Ubacite meso i smestite ga u frižider na 1h ili preko noći.
2. Meso izvadite iz salamure i dobro ga osušite ubrusom pa ga pobiberite sa svih strana.
3. Usitnite hleb u blenderu na veličinu mrvica. Pomešajte hlebne mrvice sa lukom, parmezanom, uljem i biberom.
4. U blender smestite sve sastojke za začinsku mešavinu i pulsirajte desetak puta. Povremeno promešajte kako bi se svi sastojci jednakо usitnili.
5. Napunite džep koji ste napravili u mesu sa tankim slojem paste od začina. Vežite meso kuhinjskim kanapom celom dužinom i pecite na malo ulja u dobro zagrejanom tiganju sa svih strana, ukupno oko 10 minuta. Posebno obratite pažnju da dobro zapečete onu stranu na kojoj je usek kako vam se ne bi otvorio nakon što skinete kanape.
6. Postavite svinjetinu na dasku sa masnijom stranom na gore, skinite kanape i nanesite tanak sloj paste od začina preko cele gornje strane mesa. Preostale začine pomešajte sa hlebnom mešavinom i zatim dobro utisnite na meso celom dužinom.
7. Pecite u rerni na 165°C, oko 50 minuta do 1h u zavisnosti od debljine mesa. Temperatura unutar mesa treba da bude 70°C kako bi meso bilo pečeno ali i dalje sočno.
8. Po vađenju iz rerne ostavite ga na drvenoj dasci oko 15 minuta da odmori pre sečenja. Za to vreme pomešajte majonez, limunov sok i beli luk pa umak služite zajedno sa aromatičnim zalogajima svinjetine.




RECEPT
ZA SJAJAN
USKRS!

LIMUN KEKSIĆI

Keksići sa kremom od limuna

Porcija: 15-20 pojedinačnih keksića

Vreme: 45 minuta

Keks: 250g brašna Kikindski mlin TIP400 • 125g Dijamant classic margarina, sobne temperature • 150g šećera • 3 žumanca • prstohvat soli

Krem od limuna: 2 limuna, sok i kora • 100g šećera • 50g Dijamant margarina • 2 jajeta

1. Za pripremu krema u vatrostalnu posudu stavite sok i koru limuna, šećer i margarin. Polako topite sadržaj posude iznad pare. Jaja umutite penasto kao za kajganu.
2. Kada se šećer i margarin sasvim istope, sklonite posudu sa pare i u tankom mlazu dodajte jaja mešajući neprestano. Vratite na paru i mešajte špatulom oko 10 minuta ili dok krem ne postane gustine kao vreo puding. Pokrijte ga tesno streč folijom i ostavite da se sasvim ohladi.
3. Zagrejte rernu na 180°C. Sve sastojke za keks stavite u činiju i utrljavajte ih vrhovima prstiju dok se ne povežu, zatim ih istresite na radnu površinu i pristiskajte ka sredini dok se ne formira kugla. Ukoliko je testo previše suvo, navlažite ruke dok ga mesite.
4. Rastanjite testo između dva papira za pečenje na nekoliko milimetara debljine pa odabranim kalupom vadite keksiće i slažite ih na pleh obložen papirom za pečenje.
5. Pecite ih 8-10 minuta ili dok rubovi ne postanu blago rumeni. Ohladite ih sasvim pre nego što ih nafilujete. Na kraju pospite šećerom u prahu i ostavite ih na hladnom mestu. Keksići će biti najukusniji nakon što odstoje 24h, ali ih svakako možete služiti odmah nakon filovanja.



RECEPT ZA SJAJAN USKRS!



TORTA SA JAGODAMA



Jednostavna torta sa jagodama i čokoladom

Porcija: 8 - 10

Vreme: 40 minuta + 12h za hlađenje

Čokoladni fil: 10 žumanaca • 10 kašika šećera • 7 kašika brašna • 500ml mleka • 200g tamne čokolade, sitno seckane • 250g Dijamant expert margarina, sobne temperature

Kora: 400g piškota • malo mleka za umakanje • 500g jagoda, nasećene na kolutove

1. Žumanca, šećer, brašno i 1dl mleka pomešajte mikserom. Ostatak mleka stavite da se kuva iznad tihe vatre. Kada mleko provri, sklonite ga sa ringle pa mu dodajte smesu od žumanaca u tankom mlazu. Mešajte neprestano i vratite na ringlu. Kuvajte puding dok ne proključa.

2. U vreo puding dodajte seckanu čokoladu i mešajte dok se čokolada ne otopi. Zatim pokrijte tesno prijanjajućom folijom i ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi.

3. Margarin umutite mikserom dok ne postane vazdušast i kremast pa mu dodajte kašiku po kašiku pudinga. Dobijeni krem zatim podelite na dva dela.

4. Kalup prečnika 20-25cm obložite piškotama umočenim u mleko. Piškote slobodno lomite po potrebi kako biste popunili dno kalupa. Sipajte polovinu krema pa ga prekrijte sa 125g nasećenih jagoda. Preko toga poređajte sloj piškota, još 125g jagoda pa drugu polovinu krema. Tortu dobro ohladite, najbolje preko noći. Kada je izvadite iz kalupa površinu torte prekrijte jagodama.



 **RECEPT**
ZA SJAJAN
USKRS!



RECEPT ZA SJAJAN USKRS!

Želimo vam da kuća odzvanja od smeha, da miriše na topli hleb i kolače, da je ispunjena zagrljajima do poslednjeg čoška i da svi pucaju od zdravlja!

Čuvajmo jedni druge, brinimo o sebi,
razumimo svet oko nas.

Radujmo se punom stolu dragih lica, punoj trpezi i budimo zahvalni na svemu onome što nam je život podario.

Puno lepih vesti i novosti, puno elana i veselja i puno uspelih recepata - od srca vam želi Dijamant.



DIJAMANT