

RECEPTI OD OSTATAKA HRANE

Paula Predovan i M. Kranjčina, 1.r
Gimnazija Vladimira Nazora, Zadar

PAŠTETA OD OSLIĆA

SASTOJCI:

Ostatci oslića
Majoneza
Peršin
Češnjak
Sol
Papar
Žličica senfa
2-3 žlice limunovog soka
Maslinovo ulje
Stari kruh

PRIPREMA:

Meso oslića treba odvojiti od kostiju i usitniti ga.

U usitnjene komadiće oslića stavljamo majonezu (količina ovisi o količini mesa), prstohvat nasjeckanog peršina, 1 do 2 nasjeckana češnjaka, maslinovo ulje i limunov sok.

Smjesu treba dobro pomiješati te posoliti i zapapriti.

Paštetu treba staviti u hladnjak oko 30 minuta da se ohladi.

POHANI KRUH

SASTOJCI:

6 kriški starog kruha
1 dl mlijeka
2 cijela jaja
Prstohvat soli
ulje

PRIPREMA:

U zdjelu treba dobro izmiješati jaja te dodati mlijeko i sol.

Stari kruh umočiti u smjesu.

Na tavi zagrijati ulje te staviti kruh da se prži dok ne poprimi zlatno-smeđu boju.

ČOKOLADNE KUGLICE OD OSTATAKA BISKVITA

SASTOJCI:

10 dag šećera
1 dl vode
15 dag usitnjenog biskvita
10 dag oraha ili badema po želji
8 dag margarina
8 dag čokolade
3 žlice ulja

PRIPREMA:

Šećer i vodu zakipiti i u to dodati biskvit, orahe ili bademe, margarin, čokoladu i ulje.

Kada se smjesa ohladi od nje radimo male kuglice koje se mogu uvaljati u mljevene orahe.

KIŠ S PIRJANIM POVRĆEM I OSTATKOM USKRŠNJE ŠUNKE

SASTOJCI ZA TJESTO: SASTOJCI ZA PRELJEV:

250 g oštrog brašna	- 1 dl tekućeg jogurta
125 g maslaca	- 2 žlice vrhnja
1 jaje	- 150 g naribanog sira
3 žlice mlake vode	- 2 jaja
Sol	
Ostaci šunke	
Mladi luk	
Jedna tikvica	

PRIPREMA TIJESTA:

Od brašna, jaja, vode i soli umijesiti glatko tijesto i ostaviti ga u frižideru 30 minuta.

Za to vrijeme treba narezati mladi luk, tikvice i pirjati da omekša, šunku treba narezati na kockice.

Tijesto treba razvaljati i staviti ga u kalup.

Na tijesto dodamo povrće, šunku i po želji ako želimo narezane rajčice i zaliti preljevom.

PRIPREMA PRELJEVA:

Sve sastojke za preljev treba dobro izmiješati.

Kad ga izmiješamo stavimo ga peći 20 minuta na temperaturi od 200°C.

VARIVO OD PEČENOG MESA

- 1-2 žlice maslinovog ulja
- 1 luk srednje veličine, sitno narezani
- 2 češnja češnjaka
- 2 veća krumpira (oguljen, narezan na kockice)
- 430 ml umaka od rajčice s komadima rajčice
- 430 ml temeljca od povrtna ili kokošje juhe
- Sol i papar
- 450 g nasjeckanog pečenog ili pohanog mesa bez korice
- Prepržene kockice kruha na maslacu (kruh star 2-3 dana)

Na maslinovom ulju prepržite luk i češnjak, dok ne postane zlatni.

Nakon toga dodajte koncentrat od rajčice, te sve dobro promiješajte.

Zatim dodajte umak od rajčice sa komadima rajčice.

Dodajte temeljac.

Nakon toga 220 ml vode.

Zatim sol i papar.

Po želji možete i malo ružmarina.

Kada juha zavri, smanjite vatru i sve kuhajte pet minuta ili više ako rajčica nije dovoljno mekana.

Dodajte meso i ostavite da se sve dobro ponovo zagrije.

Poslužite s prepečenim kruhom (starim 2-3 dana).

SENDVIČ OD PEČENE PILETINE

- Majoneza
- Tostirani kruh (stari 2-3 dana)
- Zelena salata
- Svježa rajčica (prema želji)
- Prepržena slanina
- Pečeno ili pohano meso
- Bilo koji drugi sastojci koji su vam ostali od blagdanskog ručka

Složite sendvič!



SLOŽENAC OD PEČENOG MESA

60 g maslaca

1 mali luk (nasjeckan na sitno)

2 češnja češnjaka (nasjeckani na sitno)

30 g oštrog brašna

600 ml mlijeka

Sol i papar

Jedan cvijet brokule srednje veličine (kuhani u slanoj vodi)

600 g pečenog ili pohanog mesa nasjeckanog na sitne komadiće

3 šalice starog kruha (2-3 dana) , nasjeckan na kockice

Sir po želji (gauda, ribavac i sl.)



Zagrijte pećnicu na 200°C.

U posudi otopite 50 g maslaca

Na maslacu prepržite luk i češnjak.

Nakon što se luk malo omekšao, dodajte brašno te na laganoj vatri miješajući pržite još koju minutu.

Nakon toga dodajte mlijeko koje ste prethodno zagrijali u posebnoj posudici.

Miješajte cijelo vrijeme !

Nakon što ste dobili gušču smjesu u nju dodajte kuhanu brokulu koju ste prije toga narezali na manje komade.

Sve miješajte nekoliko narednih minuta na laganoj vatri.

Kruh prepržite na ostatku maslaca i pomiješajte s mesom.

U vatrostalnu posudu prvo posložite meso i kruh, te sve prelijte umakom od brokule i jednoliko rasporedite.

Po vrhu možete posipati sir (gauda , ribavac i sl.)

Stavite da se zapeče 20-ak minuta.

Napomena: Umjesto kruha možete staviti kuhani krumpir narezan na ploške ili kockice.

OMLET OD PULPE IZ SOKOVNIKA

Pola šalice ostataka povrća (pulpe).

3 jaja

Ulje

Sol i papar

Po želji možete dodati gljive , paprike ili nasjeckani luk.

Pomiješajte pola šalice pulpe od povrća s tri jaja.

Izlijte smjesu na zagrijano ulje i poklopite tavu.

Kada je gotovo možete posuti sirom.

SALATA OD OSTATAKA PILETINE ILI JUNETINE

SASTOJCI:

Ostaci piletine ili junetine

2 tvrdo kuhana jaja

2 mlada luka

Maslinovo ulje

Po želji par kapi octa ili limunovog soka

PRIPREMA:

U zdjelicu dodati piletinu ili junetinu narezanu na kockice i 2 tvrdo kuhana jaja narezana na kockice.

U zdjelicu dodati narezani luk, maslinovo ulje i ocat ili limunov sok.

Sve sastojke treba pomiješati.

NJOKI

SASTOJCI:

Ostaci pire krumpira

1 jaje

Malo soli

20 dag brašna (pola oštrog i pola glatkog)

2 žlice ulja

PRIPREMA:

U zdjelu staviti brašno, krumpir, jaje i ulje.

Sve skupa dobro zamijesiti te ako je pre tvrdo dodati dvije žlice vode.

Od smjese se oblikuju njoki koji se kuhaju u zasoljenoj kipućoj vodi,

Njoki su gotovi kada isplivaju na površinu.

Kad su gotovi treba ih ocjediti i preliti umakom po želji.