

Blagdanska kuharica



SADRŽAJ

RASKOŠ USKRSA U VAŠEM DOMU	3
KORIZMENI RECEPTI	4
Juha od škarpine s rižom	4
Paella s plodovima mora	5
Salata od krakova sa krumpirom i maslinama	6
Polako pečeni losos sa salatam od mahuna	7
Hrskavi oslić i aromatizirana blitva	8
Odrezak tune s krumpirom i hrenom	9
USKRŠNJI RECEPTI	10
Francuska salata na zdraviji način	10
Krem juha od povrća	11
Šarene mahune	12
DESERTI	13
Muffini sa divljim kupinama	13
Smotuljci sa višnjama i kremom od naranče	14
Krostata od rabarbare i šumskog voća	15

RASKOŠ USKRSA U VAŠEM DOMU

Kada se priroda počinje buditi iz zimskog sna i prvi vjesnici proljeća otvore svoje oči, znamo da nam se bliži Uskrs, najveći kršćanski blagdan, koji je simbol početka i obnove života. Diljem Hrvatske postajemo svjedoci posebne blagdanske tradicije u kojoj je hrana oduvijek igrala važnu ulogu.

U Korizmi, četrdesetodnevnom razdoblju koje prethodi Uskrsu, dolazi do tjelesnog i duhovnog pročišćenja koje često veže odricanje od mesa te umjerenost u jelu i piću općenito.

U današnje vrijeme se povremeni post preporuča kako bi došlo do pročišćenja te kako bi se tijelo oporavilo od teških zimskih mjeseci. Lakša prehrana koja se temelji na povrću i ribi obnoviti će temelje za zdravlje organizma, a u ukusnim receptima će i najbolja domaćica pronaći nešto novo.

Korizma je savršeno razdoblje za istraživanje bogatih varijanti koje nudi riba, bilo da preferiramo tradicionalna jela ili modernije varijante, a u našu kuharicu smo uvrstili najukusnija jela kojih se ne bi posramila niti najspretnija domaćica.

Nakon perioda pročišćenja tijelo smo fizički i duhovno pripremili na raskošni jelovnik koje će za blagdanskim stolom u slavlju Uskrsa okupiti cijelu obitelj kako bi u ljubavi i veselju dostojno proslavili ovaj veliki blagdan.

Bilo da je riječ o najvrsnijoj kuharici ili mladoj zaposlenoj majci koja svojoj obitelji želi pružiti tradicionalnu obiteljsku atmosferu, recepti na sljedećim stranicama biti će potpora i nadahnuće za nadolazeće dane.

Nadamo se da ćete u ovoj kuharici pronaći inspiraciju i uživati u pripremi blagdanskih jela. Priuštite svojoj obitelji Uskrs u blagdanskome okruženju uz recepte iz Leda.

Juha od škarpine s rižom



45 MINUTA



4 OSOBE



LAGANO

Sastojci:

- Ledo Škarpina 525 g
- 3 - 4 režnja češnjaka
- 1 vezica peršina
- 1 list lovora
- 0,5 dl bijelog vina
- 3 žlice maslinovog ulja
- 1 žličica pirea od rajčice
- 1 žlica riže
- sol
- papar

Priprema

1. U kipuću vodu potopite nekoliko režnjeva češnjaka, stručak peršina i lovrov list.
2. Nakon nekoliko minuta kuhanja dodajte škarpinu i pustite da se kuha na laganoj vatri, podlijevajući s bijelim vinom.
3. Ubacite rižu i pire od rajčice te kuhajte dok riža ne omekša, a juha zagusti. Izvadite stručak kuhanog peršina te ubacite malo svježeg nasjeckanog i pospite maslinovim uljem.



Paella s plodovima mora



30 MINUTA



4 OSOBE



SREDNJE

Sastojci:

- Ledo Grašak 150 g
- Ledo Gamberi 250 g
- Ledo Lignja patagonica kolutiči i krakovi 400 g
- 1 srednja glavica luka, (sitno nasjeckati)
- 5 žlica maslinovog ulja
- 2 režnja češnjaka, (sitno nasjeckati)
- 2 manje rajčice, (oguliti i nasjeckati)
- ½ žličice šećera
- sol
- 1 žličica slatke mljevene paprike
- prstohvat šafrana u prahu
- 2 šalice riže za rižoto (npr. Arborio ili Carnaroli)
- 3 šalice ribljev ili povrtnog temeljca
- 2 dl suhog bijelog vina

Priprema

1. Pirjajte luk na maslinovom ulju uz miješanje. Umiješajte češnjak te prije nego požuti dodajte nasjeckane rajčice.
2. Dodajte šećer, sol, papriku i šafran te kuhajte na laganoj vatri uz miješanje dok se rajčica ne raskuha u gušći umak.
3. Zatim dodajte lignje i gembere te pirjajte 1 - 2 minute, potom dodajte rižu uz konstantno miješanje.
4. Temeljac zajedno s vinom unaprijed zagrijte do vrenja i držite na toplom.
5. Vrući temeljac ulijte u tavu toliko da se prekrije sadržaj, zagrijte do vrenja, posolite i kuhajte na laganoj vatri. Kako se temeljac upija u rižu, postupno podlijevajte uz miješanje.
6. Nakon 10-ak minuta dodajte i grašak te nastavite kuhati još oko 10 minuta uz podlijevanje, odnosno dok riža omekša.



Salata od krakova sa krumpirom i maslinama



30 MINUTA



4 OSOBE



LAGANO

Sastojci:

- **Ledo Rezani krakovi 2 x 300 g**
- 1 korijen celera, oguliti
- 1 mrkva, oguliti
- 1 glavica luka, (očistiti i prepoloviti)
- 100 g zelenih maslina
- 300 g krumpira, (oguliti i narezati na kocke)
- 200 g rikole
- vinski ocat
- sol
- papar
- ekstra djevičansko maslinovo ulje

Priprema

1. Očišćeni krumpir skuhaite u vodi.
2. Krakove kuhajte u uzavreloj vodi s pola luka, mrkvom i celerom 5 minuta. Zatim procijedite i odbacite mrkvu, celer i luk.
3. Kuhane krakove pomiješajte u većoj zdjeli sa kuhanim krumpirom, polovicom narezanog luka, maslinama i rikolom.
4. Sve začinite maslinovim uljem i octom, posolite i popaprite po želji.



Polako pečeni losos sa salatom od mahuna



30 MINUTA



4 OSOBE



SREDNJE

Sastojci:

- **Ledo Fileti lososa 400 g**
- **Ledo Žute mahune 450 g**
- 1,5 žlica ekstra djevičanskog maslinovog ulja
- 1 žlica usitnjene svježe majčine dušice
- naribana korica jednog limuna
- morska sol
- svježe mljeveni crni papar
- 4 kriške limuna
- 2 režnja češnjaka
- 2 žlice bučinog ulja
- aceto balsamico

Priprema

1. Pećnicu zagrijte na 135°C.
2. Lim za pečenje obložite aluminijskom folijom i premažite sa pola žlice maslinovog ulja. Zatim na foliju položite filete lososa sa kožom prema dolje.
3. Pomiješajte ostatak maslinovog ulja sa majčinom dušicom i koricom limuna pa premažite filete. Zatim ih začinite sa solju i paprom te ostavite 10-ak minuta da odstoje.
4. Stavite ih peći u zagrijanu pećnicu 20-ak minuta.
5. Mahune kuhajte u uzavreloj posoljenoj vodi 13 - 14 minuta, procijedite pa začinite bučinim uljem, octom, potisnutim češnjakom, solju i paprom.

Savjet

Pečene filete lososa servirajte sa kriškom limuna i salatom od mahuna.



Hrskavi oslić i aromatizirana blitva



45 MINUTA



2-3 OSOBE



SREDNJE

Sastojci:

- Ledo Fileti oslića 500 g
- Ledo Blitva 400 g
- 1 limun
- ¼ žličice sjemenki kima
- 2 žlice maslinovog ulja
- morska sol
- svježe mljeveni crni papar
- 1 režanj češnjaka, (usitniti)
- ¼ žličice ljute crvene paprike u listićima
- 2 žlice crnih maslina, (narezati na manje komadiće)

Priprema

1. Limun u posudi prekrijte vodom i poklopite da ostane ispod razine vode. Zagrijte do vrenja pa smanjite jačinu vatre i kuhajte dok omekša, oko 30 min. Prepolovite ga i ohladite. Pomoću žlice izvadite pulpu i protisnite kroz sito u zdjelicu. Koricu nasjeckajte i dodajte protisnutom djelu.
2. U manjoj tavi tostrajte sjemenke kima na umjerenoj vatri dok lagano potamne, oko 3 min, te ih usitnite u mlincu tarioniku.
3. Filete oslića začinite sa sjemenkama, soli i paprom. Na zagrijanoj žlici ulja pecite ribu 2 - 4 min sa svake strane.
4. U međuvremenu skuhaite blitvu u zavreloj vodi 5 min pa procijedite.
5. Na zagrijanoj žlici ulja pržite češnjak i ljutu papriku oko 30 sekundi uz miješanje. Dodajte kuhanu blitvu, začinite sa solju i paprom te kuhajte nekoliko minuta miješajući. Maknite sa izvora topline pa umiješajte masline i pripremljeni limun. Servirajte uz filete oslića.



Odrezak tune s krumpirom i hrenom



45 MINUTA



2-3 OSOBE



SREDNJE

Sastojci:

- **Ledo Tuna odrezak 500 g**
- 3 žlice maslinovog ulja
- sok jednog limuna
- 3 režnja češnjaka, (usitniti)
- 500 g krumpira
- 2 žlice sitno naribanog svježeg hrena
- prstohvat soli
- svježi mljeveni papar

Priprema

1. Pomiješajte maslinovo ulje, sok limuna i usitnjeni režanj češnjaka. Dobivenom mješavinom premažite odreske tune, a zatim ih ispecite na grill tavi ili roštilju.
2. Krumpir skuhaite u ljusci. Kuhani krumpir ogulite, zgnječite vilicom i dodajte naribani hren, maslinovo ulje i sol te promiješajte.
3. Servirajte toplo uz pečeni odrezak tune.



Francuska salata na zdraviji način



30 MINUTA



6 OSOBA



LAGANO

Sastojci:

- **Ledo Miješano povrće za francusku salatu 2x450 g**
- 1 staklenka kiselih krastavaca
- 3 jaja
- 1 jabuka
- 100 g majoneze sa smanjenim udjelom masti
- 1 kiselo vrhnje
- 1 čvrsti jogurt
- žličica senfa
- sol
- papar

Priprema

- 1.** Miješano povrće za salatu kuhajte 10 minuta u kipućoj vodi, pa procijedite.
- 2.** Odvojeno skuhaite jaja, ohladite i ogulite. Jabuku ogulite, pa zajedno s jajima i krastavcima sitno nasjeckajte i pomiješajte s kuhanim povrćem.
- 3.** Na kraju u mješavinu dodajte majonezu, jogurt, vrhnje i senf te sve dobro promiješajte. Po potrebi posolite i popaprite.

Savjet

Prije serviranja ohladite i ukasite peršinom.



Krem juha od povrća



30 MINUTA



4 OSOBE



LAGANO

Sastojci:

- Ledo Carska mješavina 450 g
- Ledo Grašak 200 g
- 1 l povrtnog temeljca ili vode
- 1 žlica prosa
- sol
- papar

Priprema

1. Zagrijte vodu ili temeljac do vrenja.
2. Dodajte grašak i proso, a nakon 2 - 3 minute i carsku mješavinu povrća te kuhajte još 6 - 7 minuta, odnosno dok povrće i proso omekšaju.
3. Kada je sve dovoljno kuhano usitnite štapnim mikserom do željene gustoće, posolite i popaprite.

Savjet

Ako je juha pregusta, dodajte još malo vode te ponovno zagrijte do vrenja.



Šarene mahune



15 MINUTA



4-6 OSOBA



LAGANO

Sastojci:

- **Ledo Zelene mahune 300 g**
- **Ledo Žute mahune 300 g**
- 300 g mini rajčica, (prepoloviti)
- ½ glavice luka, (narezati na tanke polumjesece)
- ½ šalice usitnjenog svježeg bosiljka
- 3-4 žlice ekstra djevičanskog maslinovog ulja
- 1 žlica aceta balsamica
- sol, papar

Priprema

1. Mahune kuhajte 10-ak minuta u većoj količini posoljene kipuće vode pa procijedite, isperite hladnom vodom i ostavite da se osuše.
2. U većoj zdjeli pomiješajte kuhane mahune s narezanim rajčicama, lukom i bosiljkom.
3. Izmiješajte maslinovo ulje, ocat, prstohvat soli i papra te prelijte preko povrća i dobro promiješajte.

Savjet

Jelo poklopite i ohladite u hladnjaku barem 1 sat prije serviranja.



Muffini sa divljim kupinama



60 MINUTA



4 OSOBE



SREDNJE

Sastojci:

- 2 šalice Ledo divljih kupina, (odmrznuti 1 h na sobnoj temperaturi)
- 170 g neslanog maslaca
- 1 šalica narezanih badema
- ½ šalice brašna
- 1,5 šalice plus 2 žlice šećera u prahu
- 5 bjelanjaka
- 2 žlice meda

Priprema

1. Maslac otopite na umjerenoj vatri. Zagrijavajte dok počne poprimiti smeđu boju, strugajući tamne djelove sa dna posude. Nastavite zagrijavati dok otpusti aromu, ali pazite da ne zagori, ukupno ne duže od 6 - 7 minuta. Otopljeni maslac zajedno sa posmeđenim djelovima premjestite u zdjelicu i ostavite da se ohladi 3 - 4 minute.
2. Bademe s brašnom usitnite u blenderu ili štapnim mikserom dok ne postanu fino mljeveni. Prebacite u posebnu zdjelu i umiješajte 1,5 šalicu šećera u prahu. Zatim dodajte bjelanjke i miksajte do glatke smjese.
3. Umiješajte med, a potom i otopljeni maslac.
4. Pećnicu zagrijte na 190°C, a rešetku postavite u sredinu pećnice.

5. Odmrznute kupine ocijedite.

6. U kalupe za muffine stavite papirnate košarice, pa u svaku stavite po 1 punu žlicu pripremljenog tijesta i nekoliko kupina.

7. Pecite u zagrijanoj pećnici do zlatno smeđe boje, oko 15 - 16 minuta.

8. Izvadite kalup iz pećnice i ostavite da se ohladi 10-ak minuta. Ohlađene muffine izvadite iz kalupa, odvojite od papirnatih košarica i pospite šećerom u prahu prije serviranja.



Smotuljci sa višnjama i kremom od naranče



90 MINUTA



8 OSOBA



SREDNJE

Sastojci:

Krema

- ½ šalice tučenog vrhnja
- ½ šalice punomasnog mlijeka
- ½ žličice ribane narančine kore
- 3 žumanjka
- ¼ šalice šećera

Punjenje

- **Ledo Lisnato tijesto 500 g,** (odmrznuti)
- **Ledo Višnje 450 g,** (odmrznuti 1 sat na sobnoj temperaturi)
- biljno ulje
- 2,5 žlice plus 8 žličica šećera
- 2 žlice brašna
- ½ žličice limunovog soka
- 1 bjelanjak, (istući)

Priprema

1. Za pripremu kreme zagrijavajte tučeno vrhnje, mlijeko i korice naranče do vrenja. Maknite sa izvora topline, poklopite i ostavite da odstoji 15 min.
2. Žumanjke posebno istucite sa šećerom pa im postepeno dodajte toplu mješavinu mlijeka i vrhnja. Smjesu vratite u posudu i lagano zagrijavajte mješajući otprilike 7 min, ali pazite da ne zakuha. Ohladite 3 sata uz povremeno miješanje.
3. Pleh obložite papirom za pečenje i lagano nauljite.
4. Lisnato tijesto razvaljajte na kvadrat od 35 cm. Od jednog komada tijesta izrežite 4 kruga promjera 12 cm. Prebacite ih na papir za pečenje i prekrijte prozirnrom folijom, a postupak ponovite i sa drugim komadom tijesta. Sve krugove od tijesta stavite u zamrzivač na 10 min.

5. Otopljene i ocijeđene višnje pomiješajte sa 2,5 žlice šećera, brašnom i limunovim sokom.
6. Krugove od tijesta razvaljajte na pobrašnjenoj podlozi do promjera 17 cm. U centar svakog kruga stavite ¼ šalice višanja, a tijesto sakupite na vrhu i stisnite kako bi se zatvorilo. Posložite na pleh za pečenje i stavite u zamrzivač na 15 min.
7. Pećnicu zagrijte na 200°C. Smotuljke premažite sa tučenim bjelanjkom te svaki posipajte žličicom šećera i pecite do zlatne boje, oko 20 min, a nakon pečenja ohladite 10-ak min.
8. Servirajte po 2 žlice kreme od naranče u sredinu tanjura sa jednim toplim smotuljkom od višanja.



Krostata od rabarbare i šumskog voća



120 MINUTA



4-6 OSOBA



SREDNJE

Sastojci:**Tijesto**

- 1 šalica običnog brašna
- ½ šalice brašna od cjelovitog zrna
- 1 ½ žlica šećera
- ½ žličice soli
- 170 g ohlađenog neslanog maslaca, (narezati na kockice)
- 1 jaje i 1 žlica mlijeka

Punjenje

- **Ledo Šumsko voće 450 g** (odlediti 1h na sobnoj temp.)
- ¼ šalice kukuruznog škroba
- 4 šalice stabljike rabarbare (narezane na 1,5 cm)
- 1/3 šalice šećera
- 1 jaje (razmutiti)
- smeđi šećer
- tučeno vrhnje ili sladoled od vanilije (**Grandissimo**)

Priprema

1. Za pripremu tijesta pomiješajte obje vrste brašna, šećer i sol te miksajte 5 sek. Dodajte maslac i ponovno miksajte dok maslac ne dođe do veličine graška.
2. Jaje i mlijeko izmiješajte u manjoj zdjelici pa dodajte smjesi i miksajte dok očvrсне.
3. Dobiveno tijesto skupite u kuglu pa je oblikujte u disk, zamotajte u prozirnu foliju i ostavite u frižideru barem 30 minuta.
4. Rabarbaru s otopljenim i ocijeđenim šumskim voćem u većoj posudi posipajte šećerom. Zagrijavajte na umjerenj vatri uz miješanje dok se otopi šećer, oko 4 min. Zatim umiješajte kukuruzni škrob otopljen u 3 žlice vode i zagrijte do vrenja pa ohladite na sobnoj temperaturi oko 30 min.
5. Pećnicu zagrijte na 200°C. Ohlađeno tijesto razvaljajte na pobrašnjeni papir za pečenje u krug promjera 30 cm. Premažite razmućenim jajetom.

6. Mješavinu voća poslažite u centar tijesta i pažljivo raširite prema rubovima, ostavljajući prazno tijesto oko 3,5 cm od ruba koje ćete preklopiti preko punjenja.
7. Rubove premažite razmućenim jajetom i posipajte smeđim šećerom.
8. Papir za pečenje s krostatom premjestite u kalup za pečenje i pecite u zagrijanoj pećnici dok kora poprimi zlatno smeđu boju, a punjenje počne bubriti, oko 45 min.
9. Krostatu ohladite prije rezanja, izrežite na kriške i servirajte s tučenim vrhnjem ili sladoledom **Grandissimo**.



Sretne blagdane želi Vam Ledo!



www.ledo.hr