

INTERNACIONALNI KUVAR



Put oko sveta
sa 98 recepata!



**Put oko sveta
sa 98 recepata!**



Uvodna reč

Uvažene dame i gospodo, dragi prijatelji,

Poštovani poklonici gastronomije, sledeći tradiciju naše firme MLS-FAGOR-CORAL izišli smo u susret vašim željama i posle Balkanskog kuvara, evo sada objavljujemo i Internacionalni. Ovo je istovremeno i zahvalnost odanim kupcima naših malih kućnih aparata koji su danas nezamenljivi pomoćnici u svakoj kuhinji. Činjenica je da je danas svet postao globalno selo, da nije iznenađenje kada usred bilo kog grada u Evropi prisustvujete spektaklu na primer indijske ili kineske kuhinje, pa i onih malih kao što je naša. Šta čini osobenom određenu nacionalnu kuhinju? To je pre svega bogatstvo podneblja i filozofija pripremanja hrane. Idući od severnih ka južnim stranama zemljinog šara, smenjuje se divljač, riba, testenina sa lepršavim povrćem i plamenim, egzotičnim začinima Istoka. Sva ta šarenolikost je prisutna u ovom kuvaru. Još jednom MLS-FAGOR-CORAL povodom svog osamnaestogodišnjeg jubileja svojim vernim kupcima izražava zahvalnost za poverenje i želi vam da u narednoj deceniji zajedno uživamo u pripremanju hrane.

Sa ljubavlju uvek vaš MLS

*Dragoljub S. Simonović
Mi lepo saradjujemo!*

Sadržaj:

6 ŠPANSKA KUHINJA

- 9 Španska piletina sa kobasicama
- 11 Pašteta od maslina i oraha
- 13 Paelja
- 15 Ajoli
- 17 Fiduea
- 19 Tortilja od krompira
- 21 Tortilja od spanaća
- 23 Hladna čorba od povrća
- 25 Pikadiljo
- 27 Brzi gonzales
- 29 Čorbica od tikvica
- 31 Torta sa bananama

32 FRANCUSKA KUHINJA

- 35 Francuska salata
- 37 Francuska supa od luka
- 39 Francuska pita s kajsijsama
- 41 Punjeni kroketi
- 43 Kiš Loren
- 45 Riba na provansalski način
- 47 Lisnata pogača
- 49 Pariska šnicla
- 51 Gratinirani krompir
- 53 Hleb sa maslinama
- 55 Đuveč

56 ITALIJANSKA KUHINJA

- 59 Marsala junetina
- 61 Taljatele sa čuđićima
- 63 Italijanske piroške
- 65 Karbonare
- 67 Ravioli u rerni
- 69 Gurmanska pica
- 71 Klasične lazanje
- 73 Tiramisu
- 75 Teleći kotletići na toskanski način
- 77 Špageti sa četiri vrste sira
- 79 Italijanski sos
- 81 Dinstana teleća kolenica
- 83 Italijanske čuđice sa kantarionom
- 85 Pene u sosu od piletine

86 GRČKA KUHINJA

- 89 Pravi grčki tzatziki
- 91 Grčka mlečna pita
- 93 Bugača
- 95 Grčka musaka bez mesa
- 97 Pastrmka sa belim vinom
- 99 Grčka sarma bez mesa
- 101 Grčka musaka
- 103 Pasticio
- 105 Grčka gibanica
- 107 Slani uštipci sa sirom
- 109 Pohovane palačinke sa fetom i maslinama
- 111 Punjeni grčki paradajz
- 113 Ravani
- 115 Zapečena jagnjetina
- 117 Paprike punjene ovčijim sirom
- 119 Kataifi

120 TURSKA KUHINJA

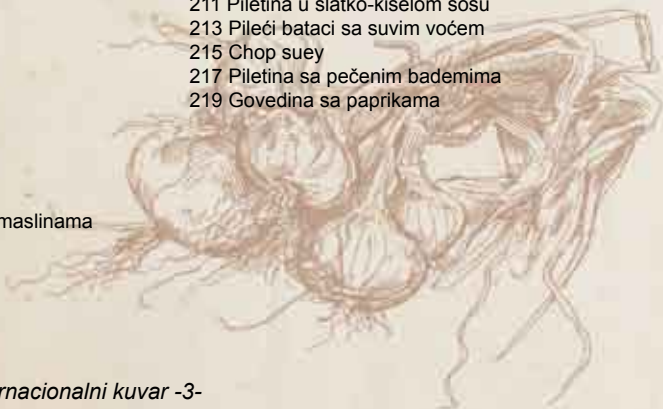
- 123 Turska peciva sa maslinama
- 125 Tulumbe
- 127 Pide
- 129 Kokos alva
- 131 Kebab od mlevenog mesa
- 133 Musaka od patlidžana
- 135 Turski burek s mesom
- 137 Turske mantije
- 139 Potatesi dizme kebab
- 141 Gurabije punjene kremom

144 AMERIČKA KUHINJA

- 147 Američke palačinke
- 149 Američki brownies
- 151 Chili con carne
- 153 Onion rings
- 155 Pečena govedina u umaku
- 157 Biftek u zelenom biberu
- 159 Male američke krofnice
- 161 Deep Dish pica
- 163 Roštiljski sos
- 165 Marinada za roštilj
- 167 Ražnjići sa povrćem
- 169 Grilovani losos sa prilogom
- 171 Fini topli sendviči
- 173 Veseli pužići
- 175 Hawaii tost
- 177 Američki vafli
- 179 Hamburger na američki način
- 181 Čili s mesom
- 183 Gvakamole umak
- 185 Egzotični pileći bataci
- 187 Tortilje sa avokadom i povrćem
- 189 Juranove kiflice
- 191 Meksička paradajz čorba
- 193 Fajitas
- 195 Le yumm, yumm
- 197 Enčilada

200 KINESKA KUHINJA

- 203 Piletina u kari sosu
- 205 Piletina sa ananasom
- 207 Jabuke u medu
- 209 Pohovane banane
- 211 Piletina u slatko-kiselom sosu
- 213 Pileći bataci sa suvim voćem
- 215 Chop suey
- 217 Piletina sa pečenim bademima
- 219 Govedina sa paprikama





Španska kuhinja

Za Špansku kuhinju se kaže da je kompleksna poput azijske, izuzetno raznolika, kao da su se u njoj pomešale sve evropske kuhinje, da odražava suprotnosti svoje zemlje.

Uticaj istorije

Rimljani i Mavari su stvorili temelje španske kuhinje, koja je puni oblik dobila uvozom krompira, paradajza, paprike, čokolade, vanile.

Postoji i izreka: na jugu se prži u ulju, u srednjem delu zemlje se peče i roštilja, a na severu se kuva povrće.

Raznolikost u geografskom i klimatskom smislu Španiju je učinila zanimljivom i bogatom u gastronomskoj ponudi. Kao što je slučaj i sa drugim mediteranskim zemljama, okosnicu ove kuhinje čine plodovi mora, ali tu se jede i dosta svinjetine i suhomesnatih proizvoda.

Dominantna kultura Mavara postavila je temelje današnje kuhinje, koja se uveliko nastavlja na tradicionalnu.

Španska kuhinja danas

Obroci se serviraju vrlo kasno: lagani doručak oko 8, užina oko 11 sati, ručak iza 14, a večera tek posle 21 sat. Španci očitro drugačije broje vreme od svojih užurbanih evropskih suseda, pa se ni na obrok ne "skače" direktno, već mu prethodi lagana zakuska u obliku sitnih zalogajčića pod zajedničkim nazivom tapas. Na tanjiru tapasa, koji se grickaju i uz piće (postoje brojni tapas-barovi, poznatiji kao tasca), može se naći sve - od komadića škampa, lignji, školjki i ribe do mariniranog ili punjenog povrća, sira, jaja, hlepčića i omleta.



Paella

Za paellu ste svakako čuli: šareno jelo od pirinča i sitno seckanih komadića ribe, plodova mora, mesa i povrća, s obaveznim začinom šafranom. Ovaj specijalitet ima i svoj tiganj u kome se priprema - paella, širok, okrugao i plitak, ravnog dna. Pirinač, a za paellu vam treba calasparra ili arborio, su Arapi uneli u Evropu upravo preko Iberijskog poluostrva. Paella je osmišljena u pokrajini Albufera, ali danas je svi znaju pod nazivom paella a la Valenciana, jer je upravo u toj pokrajini zaživela punim životom. Može se ubaciti i sipa zajedno s crnilom, pa rižoto postaje crni - arroz negro.

Za razliku od bliske, ali ipak različite, italijanske kuhinje, tradicionalna španska kuhinja ne koristi testeninu. Ako kao prilog ne dobijete pirinač, zameniće ga krompir ili hleb.

Začini

Najsnažniji začin je beli luk. Gambas al ajillo je škamp s belim lukom pržen na ulju ili maslacu; champignon al ajillo je takođe ukusno jelo od šampinjona dinstanih sa belim lukom, a sopa Juliana je supa od povrća i belog luka.

Zarzuela de mariscos, varivo sa plodovima mora, nalazi se na jelovnicima većine restorana. Meso se pre termičke obrade obično marinira u umaku od ulja, sirćeta, belog luka i crnog luka, a umaci koji se poslužuju uz meso sadrže i malo vina.

Maslinovo ulje

U španskoj kuhinji koristi se i puno ulja (naravno, maslinovog), više nego u ostalim delovima Evrope.

Obilan obrok treba pratiti i odgovarajućim pićem: slatkom madeirom, crvenom marsalom, sangrijom od vina i voća, slatkim crvenim vinom, šerijem od belog vina i konjaka ili napitkom od mleka i badema, horchatom.

Tradicionalni deserti nastali su pod maorskim uticajem. Vrlo su slatki, a najčešći sastojci su mleveni bademi ili marcipan, kandirano voće, med, jaja, limunova korica i cimet. Flan, poslastica slična našoj rožati, vrsti pudinga koji se pravi u Dalmaciji, je kuvani krem od jaja preliven karamel - umakom. Uz kafu ili toplu čokoladu poslužuje se churro, pržena poslastica.



Španska piletina sa kobasicama

SASTOJCI

- 4 pileće noge ili samo batak
- 400 g polusušene kobasice
- 100 g sušene slanine
- 1 kg mladog krompira
- 2 manje glavice ljubičastog luka
- 1 kašika suvog origana
- 1 kašika vegete, mediteranski miks
- 1/4 kašičice sveže mlevenog bibera

PRIPREMA

1. Odstraniti suvišnu masnoću sa piletine, kožu ostaviti, oprati i osušiti kuhinjskim papirom.
2. Svako parče piletine posoliti sa vrlo malo soli i pobiberiti.
3. Mlade krompiriće dobro izribati ali ih ne ljuštiti. Ako nemate mlade krompiriće može i običan beli krompir (da ne bude onaj brašnjavi, on se raspada prilikom pečenja).
4. U veći pekač staviti nekoliko kašika ulja, dodati piletinu, polusušenu kobasicu koju ste isekli na komade, seckanu slaninicu na kockice, krompiriće koji su veći, iseći na pola. Sve to posuti sa vegeta miksom i biberom i izmešati.
5. Naređati piletinu sa kožicom okrenutom na gore i između komada piletine poređati krompiriće, kobasicu i slaninicu.
6. Posuti origanom i sitnije seckanim ljubičastim lukom i preko posuti naribanom koricom pomorandže.
7. Posuti sa malo seckanog peršuna.
8. Peći na 180°C oko 30 min., veoma pažljivo promešati i peći još 15 do 20 min. dok piletina ne dobije lepu rumenu boju.
9. Poslužiti sa zelenom salatom i uživati u svim ovim ukusima i piletini, koja se topi u ustima.

Preporučujemo:

*Zapremina osnovne posude 4,5L
Poklopac se koristi kao plitka posuda za
pečenje*



PYREX
pekač P-406A



Pašteta od maslina i oraha

SASTOJCI

200 g zelenih maslina bez koštica
jedna kašika tečnosti od maslina
čen belog luka
100 g oraha
po potrebi malo prezle
naribana korica od dve pomorandže
3-4 kašike ulja

PRIPREMA

Sve sastojke pomešajte u blenderu, ako vam se čini previše retko, dodajte malo prezle dok ne dobijete teksturu koja vam odgovara.





Paelja

SASTOJCI

6 bataka ili 2 po osobi
350 g arborio pirinča
1 l pilećeg bujona
2 dl belog vina
1 crni luk
2-3 čena belog luka
100 g graška
6 cherry paradajza
300 g škampi
1 crvena i 1 narandžasta paprika
0,1 g šafrana
so, biber,
maslinovo ulje, peršun, limun

PRIPREMA

1. Batake oprati, osušiti kuhinjskim papirom, malo posoliti i propržiti na maslinovom ulju da dobiju lepu, rumenu boju.
2. Izvaditi ih i ostaviti sa strane.
3. Na istom ulju (ako je potrebno dodati još malo) propržiti sitno seckani crni i beli luk. Luk ne sme da poprimi boju već samo malo da omekša.
4. Dodati pirinač, na štapiće isečene paprike, iseckan peršun i pržiti nekoliko min. uz mešanje.
5. Naliti bujonom, promešati i sačekati da provri.
6. Kada je provrilo, smanjiti temperaturu, poklopiti i ostaviti da se kuva.
7. Kada je pola tečnosti uvrilo, dodati grašak, na pola presečen paradajz i skampe.
8. Naliti sa belim vinom i malo promešati.
9. Poređati batake odozgo, poklopiti i nastaviti sa kvanjem još nekih 10-15 min. Mi volimo kada ostane malo tečnosti. Ako volite suvlje, kuvajte još nekoliko min.
10. Poređati u krug kriške limuna i posuti sa još malo peršuna. Servirati iz tiganja.

MACHT
tiganj sa poklopcem



Preporučujemo:

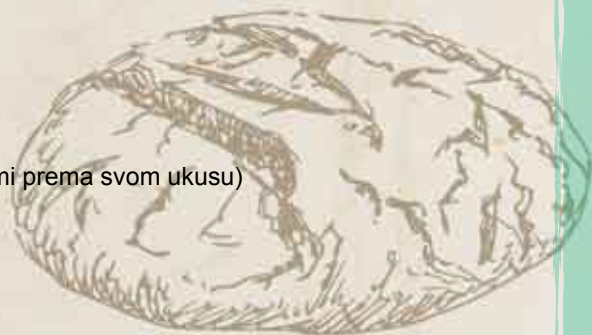
Savremeni ECO tiganj sa keramičkom GREBLON prevlakom i osvojom pogodnom i za indukcione grejne ploče.



Ajoli

SASTOJCI

500 g kiselog mleka
500 g kupovnog majoneza
10-15 čena belog luka (ali ovo najbolje odredite sami prema svom ukusu)
limun
so



PRIPREMA

1. U posudi izmešajte kiselo mleko i majonez.
2. Beli luk koji ste oljuštili dodajte u ovu smesu kroz presu za beli luk.
3. Iscedite par kapi limuna i posolite po ukusu.
4. Dobijenu smesu dobro promeštajte.



Preporučujemo:

Posebna kvalitetna plastika sa Microban - trajnom, antibakterijskom prevlakom. U setu je Univerzalni, mali nož sa titanijumskom Nano prevlakom i trajno laserski obradenom oštricom.

CORAL praktična
ECO sklopiva daska
sa nožem





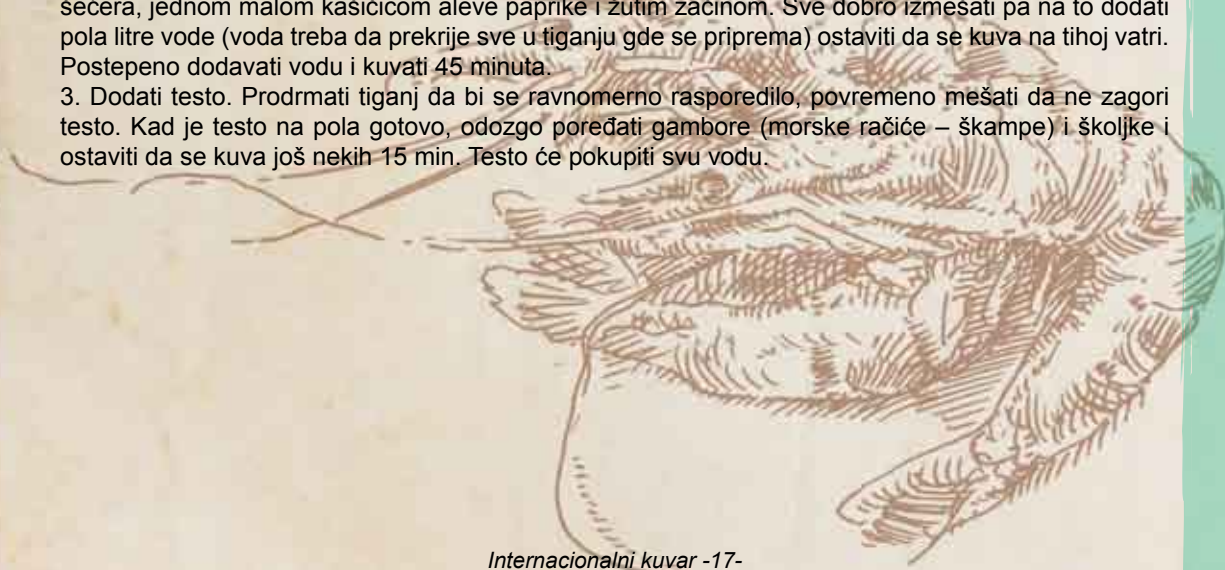
Fiduea

SASTOJCI

- 300 g prstenova od sipe (anillos de calamar)
- 6-8 gambora (gambas)
- 1 komad fileta od tune
- 10 morskih školjki (almejas)
- 2 sveža paradajza
- 2 čena belog luka
- lovorov list
- 1 kašičica aleve paprike (ravna)
- 1 kašičica žutog začina (colorante)
- 5 kašika maslinovog ulja
- 1 mala kašičica soli
- 250 g sitnih makarona koji su u polukrugu (fideos finos)

PRIPREMA

1. U okruglu tepsijicu (veliki tiganj), staviti 5 kašika maslinovog ulja da se zagreje, iseći prstenove od sipe i filet tune na komade i staviti da se dinstaju. Dodati 2 čena belog luka koji je očišćen i presečen na pola i lovorov list. Dinstati dok ne pusti sok.
2. Paradajz preseći na pola i izrendati na najsitnije, dodati u tiganj, pa začiniti solju, prstohvatom šećera, jednom malom kašičicom aleve paprike i žutim začinom. Sve dobro izmešati pa na to dodati pola litre vode (voda treba da prekrije sve u tiganju gde se priprema) ostaviti da se kuva na tihoj vatri. Postepeno dodavati vodu i kuvati 45 minuta.
3. Dodati testo. Prodrmati tiganj da bi se ravnomerno rasporedilo, povremeno mešati da ne zagori testo. Kad je testo na pola gotovo, odozgo poređati gambore (morske račice – škampe) i školjke i ostaviti da se kuva još nekih 15 min. Testo će pokupiti svu vodu.





Tortilja od krompira

SASTOJCI

5-6 srednje veličine krompira

6 jaja

1 kašika vegete (ravna)

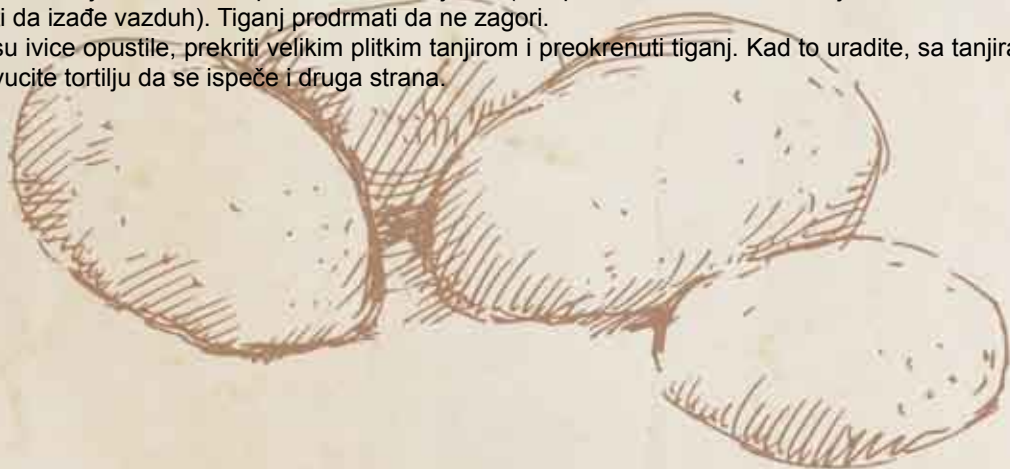
malo peršunovog lista

1 manja glavica luka

1-2 dl ulja za pečenje (videćete i sami koliko je potrebno ulja da ono bude do polovine krompira kad se peče).

PRIPREMA

1. Oguliti krompir i oprati. Svaki krompir preseći na 4 dela, a svaki deo iseći na tanke šnite (da budu kao mali trouglići). Zagrejati ulje i peći na umerenoj vatri da se krompir lepo isprži. Kad je napola gotov, dodati mu sitno isečen luk i peći još malo.
2. Napomena: kad pritisnete krompir a on se raspada, gotov je.
3. Umutiti jaja sa vegetom i peršunovim listom i tome dodati proceđen krompir sa lukom. U zagrejan tiganj sa malo ulja usuti masu i peći na umerenoj vatri (ako počne da se diže središnji deo, obavezno probušiti da izađe vazduh). Tiganj prodrmati da ne zagori.
4. Kad su ivice opustile, prekriti velikim plitkim tanjirom i preokrenuti tiganj. Kad to uradite, sa tanjira samo svucite tortilju da se ispeče i druga strana.





Tortilja od spanaća

SASTOJCI

1/2 kg spanaća
5-6 jaja
malo soli
1-2 čena belog luka
5 + 2 kašike ulja

PRIPREMA

1. Spanać oprati i sitno iseći.
2. Ispržiti sitno iseckan luk na 5 kašika ulja.
3. Tome dodati spanać i pržiti sve zajedno na tihoj vatri oko 10 minuta.
4. U jednoj činiji ulupati jaja sa malo soli, pa dodati ispržen spanać.
5. Ugrejati 2 kašike ulja u tiganju, pa sipati ovu masu i peći na tihoj vatri.
6. Kad je jedna strana pečena, prekriti tiganj velikim plitkim tanjirom pa tortilju okrenuti na tanjir i odmah svući s tanjira ponovo u tiganj da se ispeče i druga strana.
7. Napomena: tiganj treba prodrmati dok se peče tortilja da ne zagori.



FAGOR
Multi Grill MG-300

Preporučujemo:

*Višenamenski aparat: tostuje,
kuva, peče, prži...*

Neophodan svakom domaćinstvu!



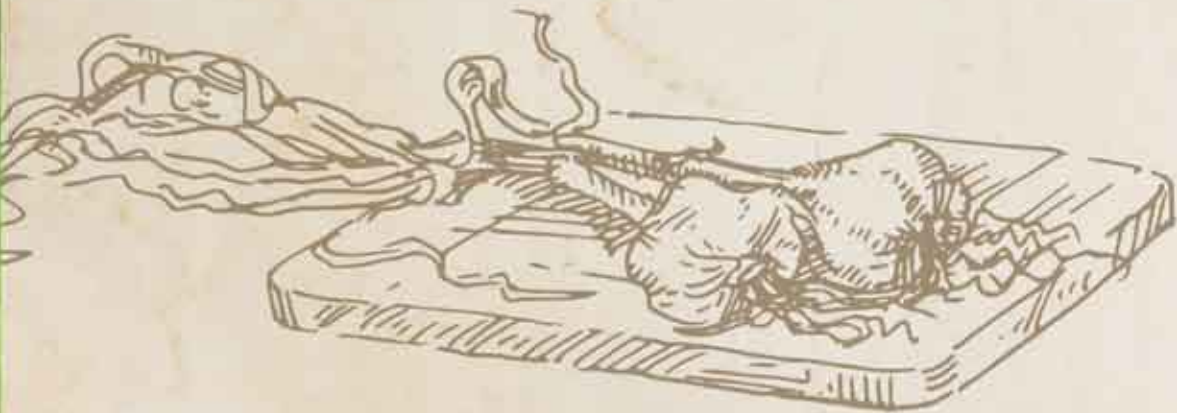
Hladna čorba od povrća

SASTOJCI

6 kom velikog zrelog paradajza
2 zelene paprike
1 crvena paprika
1 krastavac
1 manji crni luk
1 čen belog luka
2 kriške starog hleba bez kore
so, maslinovo ulje, sirće

PRIPREMA

1. Poređati hleb u činiju i naliti vode toliko da ga prekrije, dodati malo soli i ulja. Ostaviti za kasnije. Oljuštiti paradajz, krastavac, beli i crni luk i očistiti paprike.
2. Sitno iseckati i sve promešati. U mikser čašu dodati sve sastojke, dodati malo vode i miksirati dok se ne dobije fini krem.
3. Dodati natopljen hleb i sirće (po ukusu) i ponovo promiksirati dok se sve ne izjednači. Dodati hladnu vodu i probati. Po potrebi dodati so i sirće. Procediti kroz cediljku da ne ostane kožica od paprika. Dodati još vode po potrebi (trebalo bi da bude kao tečni krem).
4. Staviti u frižider da se ohladi. Služiti hladno.





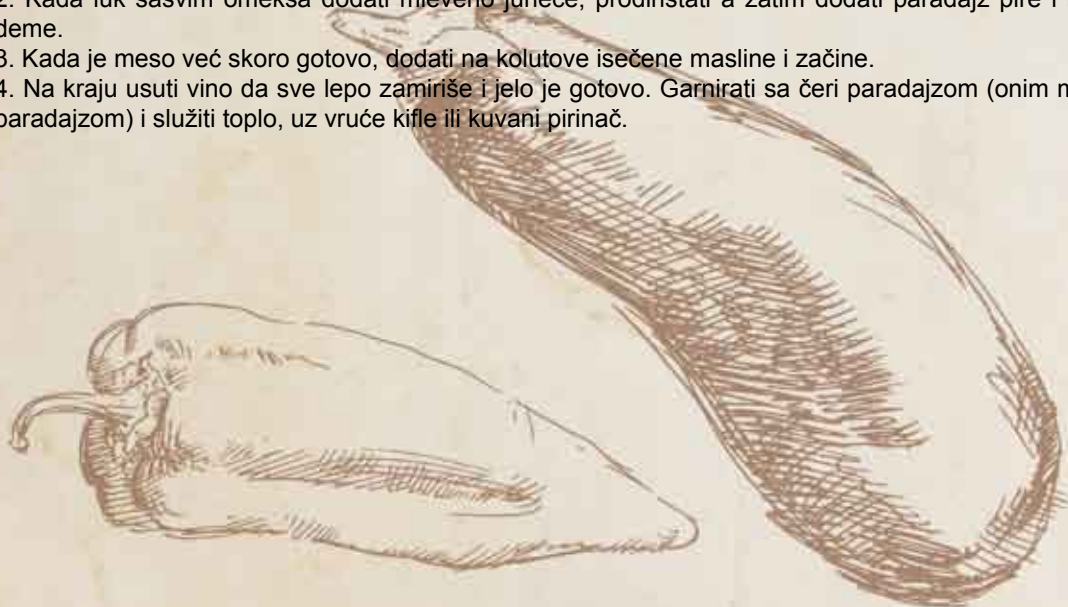
Pikadiljo

SASTOJCI

400 g mlevenog junećeg mesa
1 crni luk
2 crvena luka
4 čena belog luka
12 maslina sa izvađenim košticama
400 g paradajz pirea ili paradajz pelata
80 g sitno seckanih badema
1 dl crnog vina
so, vegeta, biber po ukusu
čili sos
ulje

PRIPREMA

1. Na zagrejanom ulju prodinstati crni, crveni i sitno sečeni beli luk.
2. Kada luk sasvim omekša dodati mleveno juneće, prodinstati a zatim dodati paradajz pire i bademe.
3. Kada je meso već skoro gotovo, dodati na kolutove isečene masline i začine.
4. Na kraju usuti vino da sve lepo zamiriše i jelo je gotovo. Garnirati sa čeri paradajzom (onim mini paradajzom) i služiti toplo, uz vruće kifle ili kuvani pirinač.





Brzi gonzales

SASTOJCI

četiri jajeta
dvesta grama belog brašna
petnaest kašika šećera
šolja ulja
šolja mleka
prašak za pecivo
kockica margarina
dve kašike kakaoa
petnaest kašika šećera
petnaest kašika vode

PRIPREMA

1. Jaja, šećer, mleko i ulje, dobro umutiti mikserom i dodati prašak za pecivo. U dobro podmazan pleh posuti brašno i peći kolač. Vruć kolač preliteri vrućim preliterom napravljenim od petnaest kašika šećera, isto toliko vode, dve kašike kakaoa i kocke margarina. Vruć kolač seći na kockice i preliteri ga vrućim preliterom, pa ga posuti kokosovim brašnom. Služiti hladno.

CORAL
Mikser MX-500



Preporučujemo:

*Lep i snažan. Mikser sa oblogama
kućišta i posudom od INOX-a.*



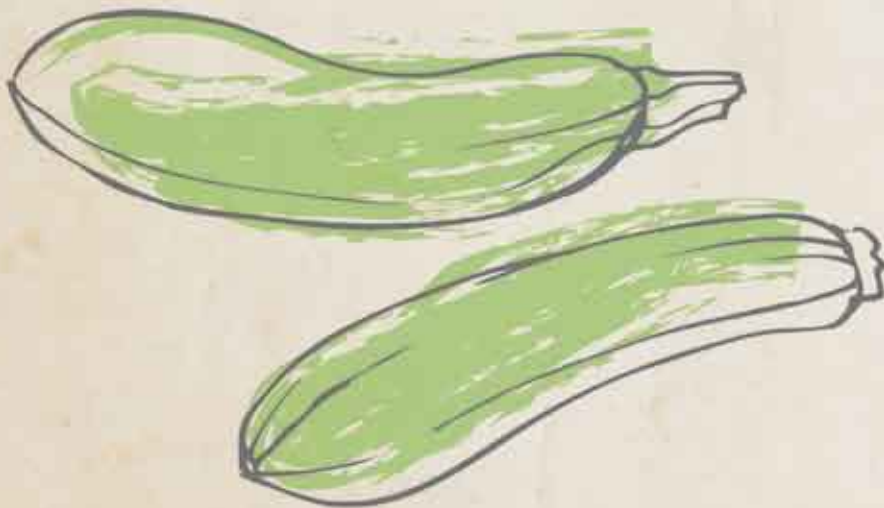
Čorbica od tikvica

SASTOJCI

1 kg tikvica
4 glavice crnog luka
1 kašika ulja
biber (po ukusu)
začin
so (po ukusu)
malo mekog sira (po ukusu)
voda

PRIPREMA

1. Očistite tikvice, iseckajte i stavite u šerpu. Oljuštite luk, i iseckajte ga na komadiće... dodajte biber po ukusu, pa onda so, začin, vodu (toliko da malo pokrije tikvice, nemojte prepunjavati) i ulje. Stavite da se kuva. Treba mu oko pola sata da se skuva ali vi probajte da li se skuvalo. Kada voda počne da ključa, smanjite vatru. Pred kraj ubacite sir. Kada je čorbica skuvana, umutite je da dobije gustinu poput pudinga, ali i ne morate da ga mutite. Stvar ukusa. Čorbica od tikvica je gotova.





Torta sa bananama

SASTOJCI

250 g margarina
250 g mlevenog keksa
250 g mlevenih oraha
250 g prah šećera
1 kg banana
šlag

PRIPREMA

1. Margarin, mleveni keks, mlevene orahe, prah šećer i banane dobro izmešati mikserom, oblikovati tortu i ukrasiti šlagom.

FAGOR
RT 500 Seckalica



Preporučujemo:

*Mali multipraktik izuzetne snage.
Vaš svakodnevni pomoćnik u pripremi
raznovrsne hrane!*