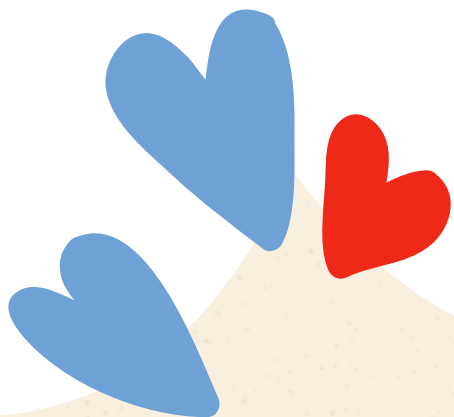


belkino

Vaš mini 
slavski 
kuvar





Sadržaj

Belkino – ljubav i inspiracija iz srca Ečke..... 03

Predjela..... 04

Glavna jela11

Dezerti.....17



Belkino

Ljubav i inspiracija iz srca Ečke

Naš objekat za proizvodnju i preradu domaćeg mleka je lociran u Ečki nadomak Zrenjanina. Zbog dugogodišnje zanatske tradicije ovog kraja, vrlo lako smo došli do recepture za autentične proizvode prepoznatljivog ukusa.

Belkino mlečni proizvodi za kratko vreme su pronašli put do vaših srca.

Šta čini uspeh Belkino proizvoda? Kombinacija moderne tehnologije kojom se obezbeđuje visok stepen kvaliteta i tradicija, iz koje crpimo ljubav i inspiraciju.

Zato smo vam za naredne, tradicionalne slavske praznike pripremili moderan, mini kuvar kao inspiraciju za raznovrsnu primenu vaših omiljenih Belkino mlečnih proizvoda. ❤️



Vaš mini slavski kuvar



Predjela

Slani i ukusni Belkino zalogaji.



belkino

Vaš mini slavski kuvar

Hladna plata

Za hladnu platu je najbolje kombinovati nekoliko različitih vrsta namirnica, uglavnom sireva i suhomesnatih proizvoda, a sve to upotpuniti dodacima kao što su namazi, voće i orašasti plodovi.

- ♥ **Predlog sireva:** Pizza sir Belkino, Maasdamer sir i topljeni sir TO, Belkino sir za meze.
- ♥ **Suhomesnati proizvodi:** Delikato slajs kulen, čajna kobasica i pečenica
- ♥ **Dodaci:** džem od kajsije, belo grožđe, dinja, breskva, lešnik, krekeri, baget, ajvar i kornišoni TO, Grčki sir Belkino.

Odabrane namirnice posložite na ovalni tanjir i poslužite.



Vaš mini slavski kuvar



Praznična pogača

- ♥ **Sastojci:** 400 g sitnog sira Belkino, 60 g kisele pavlake Belkino + pavlaka za premazivanje, 3 kašike blagog ajvara, 3 čena belog luka, sitno naseckanog, 2 kašike maslinovog ulja, 2 kašičice ljute paprike, 2 kašičice mlevene slatke/ljute crvene paprike, 1 pakovanje tost hleba sa semenkama, 200 g rendanog trapist sira, 7-8 komada kornišona, narendati, 150 g stišnjene šunke, lešnik, krekeri, baget, ajvar i kornišoni TO, Grčki sir Belkino.
- ♥ **Priprema:**
1. Umesti testo od brašna, vode, ulja, šećera i soli. Ostavite testo oblikovano u loptu, poklopljeno krpom kako bi se dupliralo u veličini. Pripremite fil – pomešajte izgnječeni sir, obareni spanać koji ste iseckali, jaja, rendani sir, koru limuna, so i biber. Razviti testo blago oklagijom (najbolje preko krpe), pa ga nauljite preko cele površine i ostavite 20-tak minuta.
 2. Tegljenje testa: podvucite ruke pod testo ispod sredine i blago razvlačite testo, pogotovo u centru, pazeći da ga ne pokidate. Vucite malo po malo od sredine ka ivicama i tako ponavljajte dok ga ne razvučete preko celog stola, odnosno dok ne vidite podlogu ispod, a da vam se testo ne pokida. Pospite fil ravnomerno razmazujući preko cele površine kore. Presavijte sve ivice testa na unutra kako bi fil ostao unutra, pa urolajte pitu zadižući krpom malo po malo.
 3. Položite urolanu pitu u pleh obložen papirom za pečenje (premažite pitu jajetom ili uljem i pospite susamom) i pecite u rerni na 180 stepeni dok ne primetite da je kora postala zlatna i hrskava.



Čupava urnebes slana torta

- ♥ **Sastojci:** 400 g sitnog sira Belkino, 60 g kisele pavlake Belkino + pavlaka za premazivanje, 3 kašike blagog ajvara, 3 čena belog luka, sitno naseckanog, 2 kašike maslinovog ulja, 2 kašičice ljute paprike, 2 kašičice mlevene slatke/ljute crvene paprike, 1 pakovanje tost hleba sa semenkama, 18 parčadi, 200 g rendanog trapist sira, 7-8 komada kornišona, narendati, 150 g stišnjene šunke, narendati.
- ♥ **Priprema:**
1. Pomešati sve navedene sastojke pa dobijenu smesu podeliti na dva dela i jedan deo pomešati sa stišnjenom šunkom, a drugi deo sa krastavcima.
 2. Iseći tost hleb po ivicama i poređati 6 parčadi kao osnovu, pa na nju špricom nafilovati smesu sa mesom, poređati drugi sloj hleba, pa nafilovati smesom sa krastavcima i završiti sa hlebom ponovo.
 3. Poslednji sloj hleba premazati pažljivo sa par kašika pavlake i konačno posuti rendanim kačkavaljem preko.
 4. Ostaviti preko noći u frižideru da hleb malo omekša. Ukrasiti sa peršunom, semenkama bundeve i crvenim biberom.



Pita sa spanaćem i sirom

♥ **Sastojci:** 600 g mekog brašna, 300 ml mlake vode, 5 kašika ulja + za posipanje, 1 kašika soli, 1 kašičica soli, 300 g svežeg spanaća, 300 g grčkog sira Belkino, 50 g pizza sira Belkino, rendanog, 2 jajeta, 1/2 narendanog limuna, so i biber po ukusu.

♥ **Priprema:**

1. Umesiti testo od brašna, vode, ulja, šećera i soli. Ostavite testo oblikovano u loptu, poklopljeno krpom kako bi se dupliralo u veličini. Pripremite fil – pomešajte izgnječeni sir, obareni spanać koji ste iseckali, jaja, rendani sir, koru limuna, so i biber. Razviti testo blago oklagijom (najbolje preko krpe), pa ga nauljite preko cele površine i ostavite 20-tak minuta.
2. Tegljenje testa: podvucite ruke pod testo ispod sredine i blago razvlačite testo, pogotovo u centru, pazeći da ga ne pokidate. Vucite malo po malo od sredine ka ivicama i tako ponavljajte dok ga ne razvučete preko celog stola, odnosno dok ne vidite podlogu ispod, a da vam se testo ne pokida. Pospite fil ravnomerno razmazujući preko cele površine kore. Presavijte sve ivice testa na unutra kako bi fil ostao unutra pa urolajte pitu zadižući krpom malo po malo.
3. Položite urolanu pitu u pleh obložen papirom za pečenje (premažite pitu jajetom ili uljem i pospite susamom) i pecite u rerni na 180 stepeni dok ne primetite da je kora postala zlatna i hrskava.

belkino

Vaš mini slavski kuvar

Slani rolat od šargarepe

♥ **Sastojci:** 50 g maslaca, 400 g narendane šargarepe (oko 6 većih), kašičica soli, pola kašičice bibera, pola kašičice muskatnog oraščića, 6 jaja TO!, prstohvat soli, 50 g narendanog sira za meze Belkino, 200 g Grčkog sira Belkino, 125 g pavlake Belkino, šaka svežeg peršuna, praziluka ili mladog luka (sitno naseckanog), 10 kolutova pizza šunke Delikato, 5 kašika blagog ili ljutog ajvara TO!

♥ **Priprema:**

1. Prodinstajte šargarepu, na maslacu, dok ne omekša. Začinite je sa solju, biberom i muskatnim oraščićem pa ostavite sa strane da se prohladi.
2. Odvojite belanca od žumanaca. Žumanca pomešajte sa smesom od šargarepe, a belanca sa prstohvatom soli, pa ih umutite mikserom dok ne postanu penasta. Umućena belanca, malo po malo, dodavajte u smesu od šargarepe, pa lagano promešajte dok se ne sjedine. U pleh, postavite papir za pečenje, pa narendajte sir. Pripremljenu smesu, izlijte preko sira, i ravnomerno je rasporedite. Pecite na 200C, 20 minuta dok ne porumeni. Koru blago ohladite, pa je izvadite iz pleha, urolajte u krpu i ostavite da se ohladi (sat vremena).
3. U međuvremenu pripremite fil, tako što ćete viljuškom sitno izgnječiti grčki sir, pa mu dodati pavlaku i seckani peršun.
4. Razmotajte koru, premažite je filom od sira, pa preko stavite pizza šunku. Na ivicu kore po dužini namažite ajvar. Testo zarolajte, počev od ivice sa ajvarom, pa umotajte ponovo u krpu ili papir za pečenje. Ostavite preko noći u frižideru. Sledećeg dana iseckajte i poslužite uz salatu od pečenih paprika.



Carska pita

♥ **Sastojci:** 2 jaja, 1 čaša jogurta Belkino, 1 čaša kisele vode, 1 čaša ulja, 1 čaša belog brašna, 2 čaše kukuruznog brašna, 1/2 kesice praška za pecivo, 2 kašičice soli (ili po ukusu), 225 g grčkog sira Belkino, iseckanog na kockice, 150 g crvene slatke paprike iseckane na kockice, 100 g kornišona iseckanih na kockice.

♥ **Priprema:**

1. Umutiti jaja pa dodati tečne sastojke i dobro sjediniti masu. Dodati suve sastojke i sve dobro pomešati. Ubaciti grčki sir, papriku, kornišone, pa spatulom promešati kako bi se sastojci ravnomerno rasporedili. Dobijenu smesu izlijte u pleh, mi smo koristili dva manja vatrostalna keramička pekača dimenzija 14x21cm dubine 4,5 cm.
2. Pecite u rerni na 180°C dok ne primetite da pita od gore menja boju i polako se odvaja od ivica pekača (nekih 30 minuta u zavisnosti od dubine vaše tepsije). Služite uz Belkino jogurt.

belkino

Vaš mini slavski kuvar

Glavna jela

Belkino trpeza raznovrsnih ukusa.



belkino

Vaš mini slavski kuvar

Slane knedle

♥ **Sastojci:** 1 pečena crvena paprika, 500 g krompira, 200 g brašna, 1 jaje, 20 g maslaca, prstohvat soli, 200 g sitnog sira Belkino, 100 g pršute, 6 kašika prezli, ulje.

♥ **Priprema:**

1. Crvenu papriku ispecite u rerni, na najvišoj poziciji i maksimalnoj temperaturi pečenja (opcija grill). Pecite do 5 minuta po strani. Kada se prohladi, oljuštite papriku i naseckajte na sitne trakice.
2. Obareni krompir izgnječite pa dodati jaje, maslac i so. Sjedinite sve dobro, pa krenite sa dodavanjem brašna. Zamesiti testo, tako da se ne lepi za ruke (po potrebi dodajte još malo brašna).
3. Nadev pripremite tako što ćete pomešati sitan sir i papriku. Od testa kidajte komade (okvirno 70 g), pa ih na pobrašnenoj površini, oblikujte u pravougaonik. Na tako oblikovano testo, stavite pršutu i kašiku fila, pa napravite loptice odnosno knedle. Postupak ponovite, dok ne utrošite svo testo.
4. Knedle obarite u kipućoj vodi na srednjoj temperaturi do 10 minuta (kada isplivaju na površinu plus par minuta nakon toga).
5. U tiganju ili šerpi, na malo ulja, izdinstajte prezle dok ne dobiju zlatno braon boju. Smanjite temperaturu pa ubacite obarene knedle, jednu po jednu, dok se skroz ne uvaljaju u prezle.



Vaš mini slavski kuvar

Kremasta salata sa pirinčem

- ♥ **Sastojci:** 4 čaše kisele pavlake Belkino, 100 g majoneza, 150 g pileće pariske kobasice, 150 g pizza sira Belkino, 1 šolja pirinča, 5 kiselih krastavaca, 4 kuvana jajeta, so, biber.
- ♥ **Priprema:**
1. Šolju pirinča skuvati sa 3 šolje vode. Posoliti i ostaviti da se skroz ohladi.
 2. Iseckati salamu, krastavce, jaja na sitne kockice, izrendati sir, pa dodati ohlađen pirinač, majonez, pavlaku, so i biber pa sve dobro izmešati.
 3. Ohladiti pre služenja.



Lazanje

- ♥ **Sastojci:** 500 g mešanog mlevenog mesa, svinjskog i goveđeg, 500 g kora za lasanje, 3 čena belog luka, sitno seckanog, 1 glavica crnog luka, veća glavica, sitno iseckana, 1 šargarepa, iseckana na kockice, 100 g korena celera, iseckanog na kockice, 1 kašika mlevenog origana, bosiljka i peršuna, so i biber po ukusu, 500 ml pasiranog paradajza, 1 šolja pileće supe, 500 g rendanog Belkino pizza sira.

- ♥ **Za bešamel sos:** 3 kašike maslaca, 3 kašike brašna, 500 ml mleka Belkino, 1/2 kašičice muskantnog oraščića, so po ukusu, biber po ukusu.

- ♥ **Priprema:**
 1. Pripravite sos, tako što ćete izdinstati na par kašika ulja luk, šargarepu i celer dok ne omekšaju, pa dodajte meso i beli luk i dinstajte dok ne promeni boju. Dodajte supu, zatim krčkajte neko vreme pa dodajte konačno sok od paradajza.
 2. Pripravite bešamel sos, tako što ćete u šerpi otopiti maslac, pa dodajte brašno i promešajte da se ugreje i sjedini sa maslacem. Dodajte postepeno mleko konstantno mešajući, dok ne dobijete željenu gustinu sosa. Na kraju začinite. Dodajte sve začine i krčkajte dok se sos ne zgusne.
 3. U posudi veličine 25x15cm sipajte na dno malo sosa, pa poredajte kore za lasanju, prelijte crvenim sosom, pa bešamelom i preko pospite sirom, pa ponavljajte ovim redosledom dok ne utrošite sve sastojke. Gornji sloj pokrijte rendanim sirom, pa pecite u rerni na 180 stepeni nekih sat vremena.



Grčka musaka

♥ **Sastojci:** 800 g krompira, 600 g patlidžana, 400 g tikvica, so i ulje za posipanje, 4 kašike maslinovog ulja, 200 g crnog luka, 3 čena belog luka, 800 g mlevene junetine, 1.5 kašičica cimeta, 1 kašika majčine dušice i peršuna, so i biber po ukusu, 120 ml crvenog vina, 600 ml pasiranog paradajza, 1 kašičica šećera, 100 g maslaca, 100 g brašna, 750 ml mleka Belkino, 2 žumanceta, so i biber po ukusu, 1 kašičica muskatnog oraščića, 150 g rendanog pizza sira Belkino.

♥ **Priprema:**

1. Oljuštite krompir i iseckajte ga na kolutove. Poređajte ga na dno dubljeg pekača ili u pleh, prelijte uljem, začinite solju pa pecite 20 minuta na 170°C. U međuvremenu naseckajte patlidžan na kolutove, posoliti ga i ostavite po strani. Nakon 20 minuta pečenja krompira poređajte preko njega patlidžan, prelijte uljem i pecite još 20 minuta. Konačno, naseckajte tikvice, poređajte ih preko patlidžana i pecite 20 minuta. Izvadite pleh/pekač sa povrćem i ostavite po strani.
2. Dok spremate povrće u rerni, pripremite fil. Na maslinovom ulju izdinstajte crni luk pa mu dodajte sitno naseckani beli luk. Čim zamiriše, dodajte meso i dinstajte dok ne bude pečeno pa dodajte začine (so, biber, cimet, majčinu dušicu i peršun) i vino. Kuvajte dok alkohol ne ispari pa dodajte pasirani paradajz i šećer. Krčkajte na srednjoj temperaturi, povremeno mešajući dok se fil ne zgusne (dok sva tečnost ne ispari), nekih 40 minuta pa ga ostavite po strani.
3. Pripremite bešamel sos, tako što ćete u šerpi na srednjoj temperaturi otopiti maslac i dodati brašno. Mešajte dok se ne spoje i dok se brašno ne ugreje blago. Potom krenite sa postepenim dodavanjem mleka (3 do 4 dodavanja) sa neprestanim mešanjem, kako se smesa zgusne, dodajte sledeću turu mleka. Kada smesa krene da se zgušnjava, dodajte u nju žumanca i polovinu rendanog sira, pa mešajte par minuta dok se ne ukuvaju i smesa konačno zgusne kao puding. Potom, dodajte začine i dobro promešajte. Jedan deo bešamela (5 kašika otprilike ili više) dodajte filu i promešajte ga dobro.
4. Fil konačno prespite u pekač preko povrća. Ostatak sosa izlijte preko fila i ravnomerno ga rasporedite. Preko dodajte drugu polovinu sira i stavite u rernu da se zapeče na 200°C nekih 30 minuta. Pečeno je kada bešamel i sir postanu tamno smeđe boje.

belkino

Vaš mini slavski kuvar



Pileća fajita u tortilji

- ✓ **Sastojci:** 400 g pilećeg belog mesa, 1 crvena paprika, 1 žuta paprika, 1 ljubičasti luk, 1 kašika slatke mlevene paprike, 0,5 kašika gruvane paprike, 0,5 kašika belog luka u prahu, so i biber po ukusu, 5-6 većih i manjih tortilja.
- ✓ **Avokado namaz:** 2 avokada, 1 limun, malo gruvane paprike, so po ukusu, 5-6 kašika kisele pavlake Belkino, 200 g narendanog pizza sir Belkino.
- ✓ **Salata:** 200 g cherry paradajza, 1 manji luk, 1 ljuta paprika ili slatka, malo peršuna ili korijandera, 1 kašika soka od limuna, so po ukusu, maslac za pečenje tortilja.
- ✓ **Priprema:**
 1. Pileća fajita: Piletinu i papriku isecite na trakice, a luk na kolutove. Meso začinite po ukusu, pa pomešajte sa povrćem, i sve zajedno izlijte u posudu za pečenje. Pecite u rerni na 180 stepeni do pola sata.
 2. Namaz od avokada: Izmešajte sve sastojke i avokado izgnječite viljuškom.
 3. Salata: Iseckajte sve sastojke i začinite po ukusu.
 4. Na veću tortilju namažite sa 2-3 kašike avokado namaza (do veličine manje tortilje), stavite kašiku pavlake, pa pospite fajitom, preko nje narendajte pizza sira i dodajte salatu. Preklopite sve manjom tortiljom pa uvijte ivice veće tortilje preko manje u oblik šestougla. Kada zatvorite sve ivice, okrenite tortilju da leži na ivicama, pa je stavite tako u tiganj na malo maslaca kako bi se zapekla i ivice zatvorile. Ponovite postupak i sa druge strane (30 sekundi po strani) i služite toplo uz tortilju i umak po želji.



Dezerti

Belkino slatki izazovi.



belkino

Vaš mini slavski kuvar

Vasina torta

- ♥ **Kora:** 5 belanaca, prstohvat soli, 5 kašika šećera, 5 žumanaca, 1 kašika brašna, 5 kašika mlevenih badema, sok od polovine narandže.
- ♥ **Fil:** 125 ml mleka Belkino, 100 g šećera u prahu, 1 kesica vanilin šećera, 200 g mlevenih oraha, 4 žumanaca, 4 kašike šećera, 100 g otopljene čokolade, rendana kora jedne narandže, 150 g maslaca, sobne temperature, sok od druge polovine narandže.
- ♥ **Šam:** 200 g šećera, 150 ml vode, 4 belanaca, prstohvat soli, kandirana kora od narandže za posipanje.
- ♥ **Priprema:**
 1. Pripremiti koru tako što ćete umutiti belanca sa malo soli dok se ne zapene, potom krenite sa dodavanjem šećera kašiku po kašiku pa mutite dok ne dobijete čvrsti šne (koji se ne pomera kada okrenete posudu naopako). Krenite sa dodavanjem žumanaca jedan po jedan i čim se sjedine odložite mikser i ručno umešajte laganim pokretima spatulom suve sastojke (brašno i bademe).
 2. Što manje mešajte, dakle čim sjedinite sastojke prebacite smesu u kalup (24 cm prečnika), obložen papirom za pečenje sa donje strane, premazan maslacem i brašnom po ivicama. Pecite na 180°C od 20–25 minuta dok se kora ne odvoji od ivica (u toku pečenja će se podići, pa će se spuštati čim je budete izvadili iz rerne).



3. Koru ostavite da se ohladi nekih 20 minuta pa je odvojite od ivica, uklonite papir od dole, vratite koru u pleh pa je izbockajte viljuškom i prelijte sokom od polovine narandže i ostavite u frižideru.
4. Fil: Za fil ugrejte mleko, šećer i vanil šećer u manjoj šerpi do ključanja pa dodajte mlevene orahe, dobro promešajte i ostavite po strani da se hladi. Umutite 4 žumanaca sa 4 kašike šećera u metalnoj posudi dok ne pobele pa ih stavite iznad šerpe sa ključalom vodom i mešajte dok se smesa ne zgusne, par minuta i ostavite ih po strani da se prohlade. Otopite čokoladu u koju ćete dodati rendanu koru jedne narandže pa je stavite po strani na toplo.
5. Umutite maslac mikserom dok ne postane penast i dodajte žumanca i dobro umutite. Dodajte potom mleko sa orasima i sjedinite sve. Konačno, dodajte čokoladu i sok od polovine narandže, dobro sve izmešajte i krenite sa filovanjem kore. Ako vam je lakše, možete filovati sa korom u kalupu ili možete izvaditi koru iz kalupa na tanjir i direktno na njemu filovati. Završite tako što ćete premazati i ivice torte i tako sakriti sve eventualne bore od dizanja/padanja kore. Ostavite tortu u frižideru do daljnjeg.
6. Šam: Za šam prvo pripremite sirup tako što ćete u manjoj šerpi kuvati 200 g šećera sa 150 ml vode dok smesa ne postane sirupasta (15 minuta otprilike). Primetićete da je gotovo kada proključala smesa ima male staklaste balončice i kada procedite kašikom smesom, ona teže pada, kao sirup.
7. Dok se sirup kuva umutite 4 belanaca sa prstohvatom soli pa mutite dok ne dobijete čvrsti šam. Polako dodajte malo po malo sirupa u šam, neprestano muteći mikserom. Mutite dok ne dobijete čvrst i sjajan šam. Ovaj poslednji korak možete takođe raditi na pari. Ukrasite šamom tortu kako god želite, mi smo špricem ukrašavali samo od gore, dok vi možete ukrasiti i sa strane. Brenerom smo "spržili" šam i posuli sa kandiranom korom od narandže.



Torta Medovik

♥ **Sastojci:** 200 g kristal šećera, 130 g meda, 180 g maslaca, 150 g jaja, oko 3 jaja, 6 g sode bikarbone, 500 g belog brašna, prstohvat soli, 1 g mlevenog cimeta, 1 g mlevenog muskatnog oraščića, 200 g krem sira, 550 g kisele pavlake Belkino, 200 g slatke pavlake, 150 g šećera u prahu, 10 g ekstrakta vanile, 5 g narendane narandžine kore.

♥ **Priprema:**

1. Staviti šerpu sa vodom na ringlu da proključa, dok u drugoj metalnoj posudi topite šećer, med i maslac. Nakon što se smesa skroz otopila, dodajte jedno po jedno jaje mešajući nakon svakog dodavanja, pa skinite sa ringle smesu. Postepeno počnite sa dodavanjem suvih sastojaka (brašno, so, soda bikarbona i začini) i mešajte dok ne sjedinite smesu i dobijete lepljivo testo. Stavite testo u foliju i odložite u frižider na sat, dva dok se ne prohladi.
2. Potom od testa oblikujte manje loptice težine 90g i svaku lopticu razvaljajte do prečnika 18 cm. Testo pecite na 180°C do 5 minuta po kori, kako se rerna bude grejala, pečenje će biti i brže, tako da kontrolišite kore, bitno je da imaju lepu zlatnu boju. Od ove smese ćete dobiti oko 13 kora, bitno je da dve sačuvate za posip tako što ćete ih narendati i ostaviti po strani. Kore potpuno ohladiti pre filovanja.
3. Za fil umutite slatku pavlaku (ne do kraja, dovoljno je samo da dobiju onu "prvu čvrstinu"), dakle pola minuta mućenja otprilike. U slatku pavlaku dodajte sve ostale sastojke za fil i umutite da se sve lepo sjedini i pristupite filovanju kora. Koristite 80g fila po jednoj kori (11 kora ukupno), sa time da fil koji vam ostane će biti dovoljan da prekrijete celu tortu.
4. Nakon što premažete tortu sa svih strana i dobro je oblikujete, posip prospite po papiru za pečenje i tortu valjajte dok je ne pokrijte sa svih bočnih strana. Potom je postavite nazad na tacnu i pospite od gore. Tortu ostavite da se odmori kako bi kore upile što bolje fil. Na kraju ukasite sa svežim ribizlama i ruzmarinom.



Pesak torta

♥ **Sastojci:** 1 l mleka Belkino, 220 g šećera u prahu, 4 kesice pudinga od vanile, 220 g maslaca, 120 g kokosovog brašna, 160 g mlevenog keksa, 200 g mlevenih oraha, 100 ml slatke pavlake, 150 g čokolade za kuvanje.

♥ **Priprema:**

1. U 200 ml hladnog mleka sipajte puding i dobro razmutite. U ostatak mleka sipajte šećer i kuvajte dok ne provri. Sjedinite mleko sa pudingom i mešajte dok se smesa ne zgusne. Prekrijte šerpu folijom i ostavite da se ohladi (1 sat).
2. Mikserom umutite prohlađeni puding sa maslacem pa ga podelite na 3 jednaka dela. U jedan deo dodajte kokos, u drugi keks, u treći orahe, pa dobro promešajte. U kalup (prečnika 28 cm) na dno stavite smesu sa kokosom, preko sloj sa keksom i na kraju sloj sa orasima. Tortu stavite u frižider na sat vremena da se stegne, pa konačno prelijte čokoladom. U slatkoj pavlaci otopite čokoladu, pa ravnomerno razlijte preko torte u kalupu, i ostavite da se stegne preko noći.



Cheesecake sa jagodama

♥ **Sastojci:** 200 g mlevenog keksa, 60 g otopljenog maslaca, 70 ml mleka Belkino, 250 g svežih jagoda, 400 g krem sira, 1 kašika vanila ekstrakta, 100 ml slatke pavlake, 1 kašičica kremfiksa (opciono), 100 g otopljene bele čokolade.

♥ **Priprema:**

1. Pomešati mleveni keks, maslac i mleko i dobijenu smesu utisnuti prstima u kalup koji ste prethodno obložili papirom za pečenje. Iseći jagode na pola i poređati ih u krug preko kore, blago ih utisnuvši uz ivice kako bi se zalepile.
2. Umotiti sir sa vanilom mikserom, pa u drugoj posudi umotiti slatku pavlaku sa kremfiksom (ne morate dodavati kremfiks, ukoliko želite kremastiji kolač). Dodajte slatku pavlaku i otopljenu belu čokoladu u krem sir i sve dobro izmešajte mikserom.
3. U ovu smesu možete dodati ostatak sitno naseckanih jagoda i promešati spatulom. Konačno izlijte dobijenu smesu u kalup, pazeći na jagode po ivicama. Izravnajte vrh i ostavite u frižideru na par sati kako bi se kolač dobro ohladio. Služite sa sveže naseckanim jagodama.

belkino

Vaš mini slavski kuvar

Krem brule

- ♥ **Sastojci:** 400 ml slatke pavlake, 100 ml mleka Belkino, 2 kašičice arome vanile, 5 žumanaca, 5 kašika šećera (50g), smeđi šećer za karamelizovanje (kašičica po posudici), jagode za dekoraciju.

- ♥ **Priprema:**
 1. Na tihoj vatri, skuvajte slatku pavlaku, mleko i vanilu. Kuvajte dok mleko ne počne da se diže iz šerpe, potom ostavite sa strane da se prohladi (30 min). U međuvremenu umutite žumanca sa šećerom (dok ne postanu svetle boje) pa ih pomešajte sa prohladenim mlekom.

 2. Dobijenu smesu izlijte u 4 posudice za sufle i poredajte u tepsiju. Tepsiju napunite vrelom vodom do polovine posudica, pa pecite u rerni na 140°C 40–45 minuta. Posudice pažljivo izvadite iz vode, ostavite ih da se prohlade nekih pola sata, pa svaku pospite sa po kašičicom šećera (ravnomoerno preko cele površine). Kada ste to učinili, brenerom spržite šećer dok se ne karamelizuje i formira kornicu. Ostavite da se ohladi pa služite sa svežim voćem po izboru.



Vaš mini slavski kuvar





Prijatno!  

 facebook.com/PerSu.marketi

 instagram.com/persumarketi

Više o Belkino proizvodima saznajte na: belkino.rs

Još inspirativnih recepata pronađite na: persu.rs/recepti

