



---

# RECEPTI NAŠIH GASTRONOMA

Koordinator: Dragana Marinović

---



10. MART 2021.  
SREDNJA EKONOMSKO UGOSTITELJSKA ŠKOLA  
BAR

# Urmašica (ili hurmašica)

*Pripremale učenice IV razreda Marija Tufegdžić i Jelizaveta Levčenko.*



## Potrebne namirnice:

- ✓ 3 kom jaja
- ✓ 180ml jogurta
- ✓ 180ml ulja
- ✓ 1 kom prašak za pecivo
- ✓ 600g brašna
- ✓ 200g oraha / suvog grožđa

## Za šerbet:

- ✓ 1kg šećera
- ✓ 1,5 l vode
- ✓ 1kom limuna (sok od limuna)

### Način pripreme:

1. U odgovarajuću posudu, za kuvanje šerbeta, sipati 1,5 vode i dodati 1kg šećera. Promiješati! Posudu sa šerbetom staviti na grejno tijelo- da se masa ušpinuje (ukuva).
2. Jaja – obvojiti zumanca od bjelanaca.
3. Od bjelanaca napraviti šam – snijeg.
4. U šam prvo dodati žumanca, promiješati! Potom dodati 180ml ulja, pa 180ml jogurta, zatim jedan prašak za pecivo i 600g brašna, promiješati!
5. Tako dobijenu masu (tijesto) treba miješati sve dok ne postane kompaktna i glatka.
6. Od tijesta oblikovati kuglice, veličine većih oraha.
7. Kuglicu blago razvući, po radnoj površini, oklagijom. Puniti je orasima ili suvim grožđem. Urolati i dodatno rukom oblikovati .





8. Preko pripremljenog pleha staviti pek-papir i ređati oblikovane urmašice. Urmašice možemo ukrasiti sa viljuškom.



9. Urmašice peći na 200 stepeni 25 - 30 minuta, dok ne porumene.
10. Pečene urmašice preliteri sa mlakim šerbetom.



# Rafaello kugle

*Pripremali učenici II razreda – Marija Pepdonović, Katarina Berilažić i Damjan Šarić*



## Potrebne namirnice:

- ✓ 600g šećera
- ✓ 100ml vode
- ✓ 150g margarina
- ✓ 400g mlijeka u prahu
- ✓ 300g kokosa + 100g kokosa
- ✓ 100g badema

Način pripreme:

1. U odgovarajuću posudu staviti 600g šećera i 100ml vode. Tu masu ušpinovati (ukuvati).
2. Posudu sa rastopljenim šećerom skloniti sa grejnog tijela .
3. U tu masu dodati 150g margarina. Miješati dok se margarin ne rastopi.
4. Potom dodati 400g mlijeka u prahu. Miješati dok masa ne postane glatka bez grudvica.
5. U tu masu dodati 300g kokosa. Dobro promiješati.



6. Ostaviti pripremljenu masu za Rafaelo kugle da odstoji 10 minuta (da se prohladi).
7. Potom uzeti manju količinu mase, formirati manju kuglicu i u sredinu staviti jedan badem.
8. Tako pripremljenu kuglu treba uvaljati u kokos.



# Puževi sa cimetom

Pripremali učenici II razreda – Aleksandra Đurović, Haris Čikmirović i Strahinja Šarić



## Potrebne namirnice:

### Za tijesto

- ✓ Brašno 1 kg
- ✓ Voda 500 ml
- ✓ Kvasac 25 g
- ✓ Ulje 200 ml
- ✓ Šećer 40 g
- ✓ So 30 g
- ✓ Za nadjev
- ✓ Cimet 1 kesica
- ✓ Šećer 150 g
- ✓ Susam 50g
- ✓ 1 jaje

### Način pripreme:

- Napravite mekše tijesto od navedenih sastojaka.
- Pokrijte krpom tijesto i ostavite da odstoji 30 minuta.
- Pripremljeno tijesto treba razvući.



- U pripremljenu posudu treba staviti cimet i šećer i promiješati.
- Tako pripremljen nadjev treba posuti po razvučenom tijestu.
- Tijesto se potom urola i sječe na komade- pužiće debljine 2 cm.
- Tako pripremljeni pužići se ređaju na pripremljeni pleh prekriven pek-papirom.
- Pužići se premažu umućenim jajetom i pospu susamom.
- Peku se na temperaturi od 220° - 10 do 15 minuta.



# Volovani – slani i slatki 😊

Pripremali učenici II razreda – Alen Arslani, Olena Lobzenko, Kristina Marstjepović, Tea Marđonović, Din Kurgaš i Adijan Muratović



## **Potrebne namirnice za slane volovane:**

- ✓ 1 kom (PAKOVANJE) lisnatog tijesta
- ✓ 100g sira trapista
- ✓ 100g pileće salame
- ✓ 1 kom jaja



Način pripreme:

1. Gotovo lisnato tijesto treba odmrznuti na sobnoj temperaturi, toliko da može da se razvuče oklagijom u koru debljine oko 5mm.
2. Sa modlicama se vadi isti broj okruglih i prstenastih komada tijesta, iste veličine.



1. Prstenaste komade tijesta treba sa donje strane premazati vodom i prilepiti za one okrugle, zatim sve pripremljene volovane poređati na pleh i premazati umućenim jajem.



2. Tako pripremljene volovane peći u pećnici, prethodno zagrijanoj na 250°C, 10min .

3. Pred kraj pečenja volovane izvaditi iz pećnice i puniti pripremljenim sirom i pilećom salamom.



4. Punjene volovane vratiti u pećnicu, dopeći još par minuta. Izvaditi i servirati!



Potrebne namirnice za slatke volovane:

- ✓ 1 kom (PAKOVANJE) lisnatog tijesta
- ✓ 1 kom jaja

Potrebne namirnice za mus od šumskog voća:

- ✓ 250g mix zamrznutog šumskog voća
- ✓ 30g šećera
- ✓ 300ml slatke pavlake
- ✓ 10g šećera u prahu

**Način pripreme:**

1. Gotovo lisnato tijesto treba odmrznuti na sobnoj temperaturi, toliko da može da se razvuče oklagijom u koru debljine oko 5mm.
2. Sa modlicama se vadi isti broj okruglih i prstenastih komada tijesta, iste veličine.
3. Prstenaste komade tijesta treba sa donje strane premazati vodom i prilepiti za one okrugle, zatim sve pripremljene volovane poređati na pleh i premazati umucenim jajem.
4. Tako pripremljene volovane peći u pećnici, prethodno zagrijanoj na 250°C, 10min .

Priprema musa od šumskog voća:

1. U odgovarajuću posudu staviti 250g mix šumskog voća i 30g šećera. Posudu staviti na grejno tijelo da prokuva.
2. Kada masa prokuva sklanja se sa grejnog tijela i izblenda sa štapnim mikserom. Ostavi se sa strane da se prohladi.
3. Slatka pavlaka se umuti (napravi se šlag) i doda se kesica šećera u prahu.
4. Kada se masa sa šumskim voćem prohladi dodaje se u umućenu slatku pavlaku i te mase se sjedine. (Dobija se mus od šumskog voća.)
5. Mus se preruči u kesu za špricanje (dresir džak), zatim se sa njim pune pripremljeni volovani.



