

Bo njo ur.

*Cookbook
Summer 2021.*

Osvježavajući i jednostavni
recepti kreirani uz bh. food
blogera @HarryCooper,
a koji će unijeti omiljene
ljetne arome
u vašu kuhinju.



Sadržaj :



Caprese salata..... 4 str.



Pizza napoletana..... 6 str.



Rižoto s morskim
plodovima... 8 str.



Curry sa slanutkom u
thai sosu..... 10 str.



Američke palačinke... 12 str.



Raw torta sa šumskim
voćem..... 14 str.



Eton mess..... 16 str.



Virgin mojito..... 18 str.

Uvod

Optimizam i bezbrižnost su se uvukli u svaku našu poru, a dugi topli dani nezamislivi su bez prozračne odjeće, dragih ljudi, velikih osmijeha, putovanja i okusa čije živopisne note pružaju neopisiv podražaj nepamćenja, neovisno je li riječ o rashlađujućim slasticama, ukusnoj pasti ili koktelima.

I iako s posebnim guštom uživamo u omiljenim aromama dok sjedimo na balkonu s pogledom na more, a bijeli zastori njišu se uz lagani ljetni povjetarac, ljetne okuse možemo evocirati i doma, u kuhinji, vikendici ili na pikniku.

Kreirajući ovu kuharicu, na umu smo imali gourmet putovanje svijetom koje će vas potaknuti da sa svakim novim zalogajem otputujete u Grčku, Italiju, Mediteran ili Aziju i uživate u uzbudljivim scenarijima.

Sva jela u Bonjour.cookbook smo kreirali s puno ljubavi u suradnji s bh. food blogerom kojeg pratite na Instagramu pod imenom @HarryCooper. Harry je ekskluzivno za Bonjour.cookbook Summer edition osmislio ljetna jela koja ćete pripremati za večere s prijateljima, romantičan dejt s dečkom, ali i solo večere koje ćete provesti pod zvjezdanim nebom uz latino hitove.

Za potpunu lakoću postojanja i hedonizam koji ćete kreirati unutar vaša četiri zida, preporučamo da isprobate recepte u nastavku (ovisno o raspoloženju) i kreirate obroke koji se na zaboravljaju!

Fotografije svojih jela podijelite s nama uz #Bonjourcookbook.

Bon appetit!

Vaši,

Bonjour.ba i @HarryCooper





Vrijeme pripreme
15 minuta



Vrijeme kuhanja
6 minuta



Težina pripreme
3/10

Caprese salata

Sastojci:

200g tjestenine Penne Zlato polje

Prstohvat soli

250g cherry paradajza

200g mozzarelle

8-10 listova svježeg bosiljka

Prstohvat Vegeta Maestro bibera

1/2 kašike Vegeta Maestro sušenog origana

oko 100ml maslinova ulja

ocijeđen sok 1 limuna

Priprema:

1. Tjesteninu skuhaite u posoljenoj vodi, ocijedite i ohladite.
2. Paradajz prerežite na pola ili na četvrtine.
3. Mozzarellu narežite na kockice iste veličine.
4. Bosiljak natrgajte, dodajte maslinovo ulje, limunov sok, svježe mljeveni crni papar i origano.
5. Prelijte preko tjestenine, promiješajte i dodajte rajčice i mozzarellu.
6. Poslužite odmah, ukrašeno listićima bosiljka.



HAND
MADE



PODLOGE ZA
PIZZU

PIZZA BASE
600 g (2 x 300 g)



Vrijeme pripreme
10 minuta



Vrijeme pečenja
8 minuta



Težina pripreme
2/10

Pizza napoletana

Sastojci:

Ledo tijesto za pizzu
500ml pasiranog paradajza
mala glavica crvenog luka
3 čehna bijelog luka
prstohvat soli šećera i bibera
Mozarella sir
Svježi bosiljak
Malo maslinovog ulja
Začini: malo soli i bibera

Priprema:

1. Usitnite crveni i bijeli luk te ga kratko prepržite na maslinovom ulju. Zatim dodajte pasirani paradajz i izmiješajte.
2. Nakon 2 minute kuhanja dodati začine i nastaviti kuhanje otprilike 5 minuta ili dok ne dobijete sos željene gustoće. Ostaviti da se ohladi.
3. Ledo tijesto premazati sa jednom kutljačom paradajz sosa sve do 3cm od ruba tijesta. Preko sosa dodati rezani mozarella sir i začine po želji. Rub tijesta odnosno pizze premazati sa maslinovim uljem.
4. Zagrijati rernu na 250 stepeni Celzijusa. Zatim ubaciti pizzu na metalnom plehu i peći 8-10 minuta, ovisno koliko hrskavu koricu želite.

Idealni desert nakon pizze?

Neodoljivi sladoled od ruby čokolade!







Vrijeme pripreme
25 minuta



Vrijeme prženja
15 minuta



Težina pripreme
4/10

Rižoto s morskim plodovima

Sastojci:

300g Riže Arborio Zlato polje
4 kašike maslinovog ulja
1 glavica crvenog luka
2 čehna bijelog luka
0.5l vode ili pilećeg temeljca
Vegeta Maestro crni papar
Vegeta Natur Mediteran
40g naribanog grana padana
300g očišćenih repova kozica
150g očišćenih dagnji

Priprema:

1. Na malo maslinovog ulja ispržiti sitno sjeckani crveni luk i bijeli luk.
2. Nakon 2 minute dodati očišćene morske plodove i pržiti 4-5 minuta. Potom dodati rižu i čašu vode.
3. Sve izmiješati i sačekati da se voda ukuha, potom dodati ponovo vodu i izmiješati.
4. Miješati konstantno dok se ne ukuha voda.
5. Pred kraj začiniti sa 1/2 male kašike Vegeta Natur Mediteran i prstohvat Vegeta Maestro crnog papra i dodati sir.
6. Servirati uz svježe začine i po želji dodatno sira.





Vrijeme pripreme
20 minuta



Vrijeme prženja
10 minuta



Težina pripreme
5/10

Curry sa slanutkom u thai sosu

Sastojci:

200g dmBio slanutka
1 manji crveni luk
2-3 čehna bijelog luka
1 mrkva
1 velika paprika
Maslinovo ulje dmBio
200ml kokosovog mlijeka
1 teglica dmBio Thai Curry umaka
Začini po želji (malo soli, bibera)
150g riže

Priprema:

1. Na maslinovom ulju kratko ispržiti sitno sjeckani crveni luk, bijeli luk i mrkvu.
2. Potom dodati ocijeđeni slanutak iz teglice i kokosovo mlijeko.
3. Miješati 3-4 minute i potom u tavu dodati Thai Curry umak. Po želji dodatno začiniti i skuhati rižu.
4. Servirati u dubokom tanjuru preko riže uz dodatak svježih začina.





Vrijeme pripreme
20 minuta



Vrijeme prženja
2 minute



Težina pripreme
4/10

Američke palačinke

Sastojci:

3 jaja
300g brašna
50ml ulja
300ml mlijeka
1 Dolcela prašak za pecivo
70g šećera
Linolada Kokos i Linolada Pillows
1 Dolcela vanilin šećer

Priprema:

1. Jaja umutiti pjenasto i dodavati postepeno mlijeko, ulje, šećer, brašno i Dolcela prašak za pecivo. Potrebno je da dobijete smjesu malo gušću nego za klasične palačinke.
2. Potom dodati i Dolcela vanilin šećer.
3. Priprema odnosno pečenje palačinki isto je kao i za klasične (minutu sa obje strane). Veličinu palačinki pripremiti po želji.
4. Svaku palačinku premazati sa Linoladom i posuti sa Linolada Pillows za nedoljivu hrskavost.







Vrijeme pripreme
15 minuta



Vrijeme hlađenja
2 sata



Težina pripreme
4/10

Raz torta sa šumskim voćem

Sastojci:

200g dmBio badema
4-5 dmBio suhih hurmi/datulja
2-3 velike kašike dmBio kokosovog ulja
300g dmBio indijskih oraščića
400ml dmBio kokosovog napitka
300g šumskog voća po želji (borovnice, maline, kupine, jagode)
1 velika kašika dmBio zaslađivača (dmBio agava sirup ili dmBio javorov sirup)

Priprema:

1. U multipraktiku samljeti bademe, datule i kokosovo ulje. Smjesu utisnuti u papirom obložen kalup.
2. Indijske oraščiće (koje ste prethodno natopili u vodi 2-3 sata ili idealno preko noći) iscijediti i samljeti zajedno sa kokosovim napitkom.
3. Dodati zaslađivač po želji (med, agava, javorov sirup).
4. Preliti smjesu oraščića i kokosovog napitka u kalup.
5. Prebaciti kalup s sirovom tortom u zamrzivač na 2h.
6. Pred serviranje izblendati svježe šumsko voće i preliti preko sirove torte ili dekorisati sa svježim voćem.







Vrijeme pripreme
40 minuta



Vrijeme pečenja
30 minuta



Težina pripreme
3/10

Eton mess

Sastojci:

2 jaja (velika)
120g šećera u prahu
500g svježih malina
1 pakovanje Dolcelo kreme ili 400ml Dolcelo kreme za šlag
1 Dolcelo bourbon vanilija

Priprema:

1. Jaja razdvojiti na bjelanjke i žumanjke.
2. Bjelanjke pjenasto umutiti sa šećerom tako da imate vrhove kreme koji ne padaju. Kremu od bjelanjaka ispeći na papiru za pečenje 30 minuta na 110 stepeni Celzijusa.
3. U međuvremenu pripremiti Dolcelo kremu sa Dolcelo bourbon vanilijom, a 2/3 pripremljenih malina izgnječiti.
4. U dekorativnim čašama stavljati sloj pečenog biskvita od bjelanjaka, Dolcelo kreme i zgnječenih malina.
5. Na vrhu dekorisati sa svježim malinama.







Vrijeme pripreme
5 minuta



Težina pripreme
2/10

Virgin mojito

Sastojci:

2 limete
Svježe grančice mente
400ml mineralne vode
Led po želji
Dolcela šećer menta
Dolcela šećer limun

Priprema:

1. Iscijediti sok limete.
2. U dekorativnim čašama staviti led, potom Dolcela šećer Menta i svježu mentu.
3. Preliti sa mineralnom vodom i dekorisati sa svježom mentom i limetom.
4. Za dodatni okus i osvježenje rub čaše dekorišite Dolcela limun šećerom.





Čekamo fotke
naših recepata iz
vaše kuhinje uz
#Bonjour.cookbook

