

# B · O · N · J · O · U · R

## COOKBOOK

### *Holiday special*

*Blagdanski recepti i vrhunski gourmet užitak kreiran uz  
prstohvat kreativnosti bh. food blogera @HarryCooper*



# Sadržaj:



Blagdanski doručak uz tople peksimete i kajmak..... 4 str.



Hrskava pita za svaki blagdanski stol..... 6 str.



Riba bodečnjak (škarpina) s pekarskim krompirom.... 8 str.



Ekleri s kremom od vanilije..... 10 str.



Mmmm... Raspusanci... 12 str.



Blagdanski karamel muffini..... 14 str.



Neodoljivi linzeri s voćnom marmeladom..... 16 str.



Slatki blagdanski punč... 18 str.

# Uvod

Blagdani. Već na samo čitanje te riječi osjetimo toplinu oko srca, svjetlost lampica u nježnoj titravo žutoj boji, okićen bor, topli napitak u kojem uživamo ušuškani u dekiću i miris maminih kolača koji ispunjava prostoriju.

Ove godine blagdane provodimo malo drugačije, no odlučni smo u tome da ne budu ništa manje sretni.

Možda nećemo moći uživati na velikim druženjima uz kuhano vino ili topli čaj, ali zato možemo u naš dom unijeti miris cimeta i pripremiti ukusni punč za svoje najmilije. Možemo jutro započeti uz najukusnija tradicionalna jela, pripremiti svečani ručak i zasladiti se slasticama koje nas podsjećaju na djetinjstvo ili pak u kakvima bismo uživali na putovanjima širom svijeta.

Putovanja će ove godine morati sačekati, ali blagdani i Nova godina ne. Oni su tu, u našem domu, u našoj kuhinji i u našem srcu.

Uživajmo u njima zajedno pripremajući najukusnije blagdanske recepte za nas i naše najdraže.

Neka su vam sretni blagdani i Nova godina!

*Vaši, BONJOUR.ba i Harry Cooper*







BLAGDANSKI DORUČAK UZ  
TOPLE PEKSIMETE I KAJMAK





VRIJEME PRIPREME  
10 minuta



VRIJEME PEČENJA  
15 minuta



TEŽINA  
5/10

## Sastojci:



300g brašna  
150ml Meggle jogurta  
5g praška za pecivo  
1 jaje  
Ulje za prženje  
Meggle kajmak

## Priprema:

1. Brašno, prašak za pecivo i sol pomiješati u dubokoj posudi.  
Dodati Meggle jogurt i jaje te umutiti sve sastojke u glatko tijesto.
2. Tijesto prebaciti na radnu površinu i mijesiti 2-3 min (po potrebi dodati još malo brašna).
3. Izvaljati tijesto na otprilike 2cm debljine i izrezati u romb oblik.
4. Peksimate pržiti u zagrijanom ulju pola minute sa svake strane, dok ne dobiju zlatnu boju.
5. Izvaditi ih na papirni ubrus te tople servirati uz kuglu Meggle kajmaka.
6. U toplom doručku koji nas vraća u djetinjstvo uživati sa svojim najmilijima.



HRSKAVA PITA ZA   
SVAKI BLAGDANSKI STOL





VRIJEME PRIPREME  
40 minuta



VRIJEME PEČENJA  
30 minuta



TEŽINA  
7/10

## Sastojci:

500g dmBio integralnog brašna  
320ml vode  
prstohvat soli  
4 kašike ulja  
400g mladog sira  
1 jaje  
200g pavlake  
dmBio začinska sol



## Preprava:

1. Od brašna, soli, vode i ulja umijesiti glatko tijesto. Tijesto mijesiti 5 min, a potom prekriti i ostaviti da miruje 30 min.
2. U dubokoj posudi izmiješati sir, jaje, pavlaku i dmBio začinsku sol.
3. Tijesto izvaljati u tanku, skoro providnu jufku te preko nje ravnomjerno poredati smjesu s mladim sirom. Jufku motati preko sira i rolanu jufku smotati u zvrk željene veličine (idealno do 10cm promjera).
4. Zvrkove integralne pite sirnice poredati na uljem premazan pleh i peći 40 min na 180 stupnjeva Celzijusa.
5. Poslužiti toplu uz drago društvo u hladno blagdansko poslijepodne.



RIBA BODEČNJAK (ŠKARPINA)  
S PEKARSKIM KROMPIROM





VRIJEME PRIPREME  
15 minuta



VRIJEME PEČENJA  
40 minuta



TEŽINA  
4/10

## Sastojci:

500g smrznutog Ledo bodečnjaka (ššarpina)  
1dcl vode  
1dcl maslinovog ulja  
3 komada bijelog luka  
sol, biber, bosiljak, origano, ružmarin i persun  
500g krompira

## Preprma:

1. Odlediti ribu i posušiti papirnim ubrusom.
2. Zagrijati rernu na 220 stupnjeva Celzijusa.
3. Ribu začiniti svim začinima i premazati maslinovim uljem. Peći 20 minuta prekriveno sa aluminijskom folijom, potom dodati vodu i peći bez aluminijske folije dodatnih 15 minuta.
4. Krompir oguliti, izrezati na četvrtine te začiniti sa soli, ružmarinom i malo maslinovog ulja. Također, peći 40 min u rerni na istoj temperaturi kao i bodečnjak.
5. Servirati uz kriške limuna i crveni kupus.

Ovo jelo možete poslužiti kao glavno jelo za svečani blagdanski ručak, a ako kao desert odaberete sladoled King Chocolate Obsession bit će to kombinacija za istinske gurmane, budući da je King Chocolate Obsession kombinacija sladoleda od najfinijih čokolada i to bijele s komadićima čokolade i čokoladom, čokoladnim punjenjem i preljevom od tamne čokolade.





EKLERI S KREMOM  
OD VANILIJE







VRIJEME PRIPREME  
20 minuta



VRIJEME PEČENJA  
12 minuta



TEŽINA  
6/10

## Sastojci:



5 jaja  
120g brašna  
110g Meggle maslaca  
120ml vode  
velika kašika šećera  
mala kašika soli  
250ml Meggle Creme patisserie  
bourbon vanilija šećer

## Priprema:

1. Istopiti maslac u vodi sa šećerom i soli, potom dodati brašno i drvenom kašikom miješati tijesto do 5 min ili dok tijesto ne dobije zlatno žutu boju. Skloniti sa zagrijane površine te kratko ohladiti.
2. Dodavati postepeno 4 jaja i mutiti električnim mikserom. Smjesu potom prebaciti u vrećicu za dekoraciju te na papiru za pečenje oblikovati eklere (preporučeno da budu dužine do 7cm) pazeći da imaju dovoljno razmaka između.
3. Zagrijati rernu na 180 stupnjeva Celzijusa te eklere premazati umućenim jajetom. Peći eklere 10 min i nakon toga ohladiti u potpunosti.
4. U zdjeli umutiti zajedno Meggle Creme Patisserie i vaniliju te kremom u slastičarskoj vrećici puniti eklere. Ekleri se mogu dekorisati čokoladom ili voćem po izboru, a obzirom da su blagdani, više je više. :)





★ M M M M M ... ★  
RASPUCANCI





VRIJEME PRIPREME  
1h 15min.



VRIJEME PEČENJA  
12 minuta



TEŽINA  
4/10

## Sastojci:

- 2 jaja
- 120g brašna
- 1/2 male kašike praška za pecivo
- 1 mala kašika cimeta
- 1 velika kašika kakaa u prahu
- 60g šećera
- 100g Mercator Sweet chef čokolade za kuhanje
- 40g maslaca
- prstohvat soli
- šećer u prahu (~100g)



## Priprema:

1. Istopite Mercator Sweet chef tamnu čokoladu s maslacem i ostavite da se malo ohladi.
2. Pjenasto umutite jaja sa šećerom. Potom dodajte otopljenu čokoladu i špatulom lagano umijesite.
3. Dodati suhe sastojke i također ih umijesiti špatulom. Smjesu ostavite u hladnjak na najmanje 1h.
4. Potom oblikujete loptice i uvaljajte ih u šećer u prahu. Loptice redajte na pleh obložen papirom za pečenje.
5. Ubacite ih u prethodno zagrijanu rernu i pecite ih na 180 stupnjeva Celzijusa 13-15 min. Pored u tradicionalnom okusu, uživati ćete u mirisu koji će ispuniti vašu kuhinju, a koji tako neodoljivo ističe blagdansku atmosferu doma.



★  
BLAGDANSKI ★  
KARAMEL MUFFINI





VRIJEME PRIPREME  
20 minuta



VRIJEME PEČENJA  
22 minute



TEŽINA  
6/10

## Sastojci:

Za muffine:

125g brašna

80g šećera

120g maslaca sobne temperature

2 velike kašike mlijeka

2 jaja

1 mala kašika Dolcela praška za pecivo

1 pakovanje Dolcela vanilin šećera



Za karamel kremu:

70g maslaca

100g šećera

100ml mlijeka

1 Dolcela puding od vanilije

100ml vrhnja za kreme

1 Dolcela šlag krema karamel

## Preprava:

1. Sve sastojke za muffine umutiti mikserom i puniti kalupe do 3/4. Peći na 170 °C 22 min. Smjesa je za 12 velikih muffina.
  2. Zagrijati mlijeko i dodati pakiranje Dolcela pudinga od vanilije i miješati dok ne dobijete gustu konzistenciju. Ostaviti da se u potpunosti ohladi.
  2. Pjenasto umutiti maslac sobne temperature sa šećerom te postepeno dodavati puding.
  3. U odvojenoj posudi umutiti Dolcela šlag kremu karamel s vrhnjem. Špatulom izmiješati kreme u jednu kremu te ih prebaciti u vrećicu za dekoraciju. Dekorirati cupcakes sa karamel kremom.
- P.S. Za wow efekt na blagdanskome stolu, muffine ukrasiti gingerbread kolačićima.





NEODOLJIVI LINZERI S  
VOĆNOM MARMELADOM





VRIJEME PRIPREME  
1h 20min.



VRIJEME PEČENJA  
10 minuta



TEŽINA  
5/10

## Sastojci:

300g dmBio brašna  
180g maslaca  
100g dmBio šećera  
1 jaje  
Mala kašika dmBio bourbon vanilije  
50g dmBio marmelade po izboru  
(jagoda, malina ili mango)

## Priprema:

1. Izmiješati u posudi suhe sastojke te im dodati maslac sobne temperature i jaje. Rukama mijesiti tijesto dok ne dobijete glatko tijesto. Mijesiti otprilike 5-7 min da bi se svi sastojci sjedinili.
2. Umotati u foliju i ostaviti u frižider na 1h-2h.
3. Potom hladno tijesto izvaljati na debljinu od otprilike 0,5 cm i kalupima izrezati keksiće. U ovoj količini ćete dobiti otprilike 40-45 komada s tim da pripazite da imate podjednak broj keksića s izrezanom sredinom kao i keksića bez izrezane sredine (koji su baza).
4. Peći keksiće na 10min na 180 stupnjeva Celzijusa.
5. Nakon što su se ohladili, na bazni keksić (bez šupljine u središtu) namazati dmBio marmeladu i preklopiti keksićem koji ima šupljinu (u našem slučaju u obliku zvijezde). Na kraju ovog opuštajućeg rada dobiti ćete oko 20-25 gotovih linzer kolačića.





SLATKI ★ ★  
BLAGDANSKI PUNČ





VRIJEME PRIPREME

15 minuta



VRIJEME KUHANJA

30 minuta



TEŽINA

2/10

## Sastojci:

500ml Somersby okus jabuka  
1 Dolcela naranča šećer  
1-2 štapića cimeta  
3-4 klinčića  
1 limun  
1 slatka zlatni deliš jabuka  
crveno bobičasto voće po izboru

## Priprema:

1. Očistiti, oguliti i nasjeckati jabuku i zatim ju uz dodatak začina staviti u lonac za kuhanje. U lonac dodati Somersby te kuhati na umjereno blagoj temperaturi 15-20 minuta.
2. Pripremljeni punč sipati u visoke prozirne čaše, promiješati ga štapićem cimeta kojeg ostavimo u punču za dodatnu aromu. Po želji punč ukrasiti crvenim bobičastim voćem. Idealan završetak svakog blagdanskog ručka i druženja.





Čekamo fotke naših recepata iz vaše kuhinje uz #BONJOURcookbook

