



ORIGINALNI RECEPTI GRČKE KUHINJE



Grčka kuhinja je jedna od najstarijih evropskih kuhinja. U antičkom dobu dobri kuvari su bili cenjeni kao dobro filozofi. Prva kuvarska knjiga je napisana baš u Grčkoj, u četvrtom veku pre Hrista, za vreme vladavine Aleksandra Makedonskog. Musaka, ćufte, pilav, burek, baklava, caciki itd. su razlog sporenja grčke i turske kuhinje.

Grci su najveći potrošači maslinovog ulja po „glavi“, stanovnika, čak preko 25 litara godišnje. Ali, ako se uzme u obzir da se maslinovo ulje proizvodi i u domaćinstvima (kao kod nas u Srbiji rakija) onda taj podatak ne iznenađuje mnogo.

Jagnjetina je vrsta mesa koja se najviše koristi u Grčkoj, drugo mesto zauzima piletina, a ostale vrste mesa (izuzev mlevenog) su srazmerno malo zastupljene u svakodnevnoj ishrani. Riba i plodovi mora se takođe u velikom procentu koriste u ishrani Grka, što se za jednu mediteransku državu i podrazumeva.

Čuveni feta sir, napravljen od kozijeg ili ovčijeg mleka, je omiljeno meze ali i sastavni deo mnogih salata i jela pečenih u rerni.

Od povrća se najčešće koriste paradajz, krompir, krastavac, plavi paradajz, pasulja, crni i beli luk, paprika, tikvice... Začini: origano, ruzmarin, majčina dušica, peršunov list, biber, cimet.

KUVAJTE SA NAMA

by mediteraneo ex Kalodoukas holidays

www.mediteraneo.rs



ORIGINALNI RECEPTI GRČKE KUHINJE



FETA U ULJU

Potrebno je: 0,5 kg starijeg ovčijeg sira, po pola kašičice origana, majčine dušice, majorina i bosiljka, 4-5 kašika malinovog ulja, crne ili zelene masline. Ovčiji sir izlomiti na komadiće pa složiti jedan rad u staklenu činiju. Posuti delom izmešanih začina i preliti malinovim uljem. Zatim opet složiti red sira, posuti začinom i maslinovim uljem. Kada se sav materijal utroši poklopiti činiju i staviti u frižider da se sir dobro ohladi. Služiti u z crne ili zelene masline, uz crno vino.

KUVAJTE SA NAMA

by mediteraneo ex Kalodoukas holidays

www.mediteraneo.rs



ORIGINALNI RECEPTI GRČKE KUHINJE



SARMICE OD VINOVOG LIŠĆA

Potrebno je: 1dl maslinovog ulja, 250 g crnog luka, 100 g pirinča duguljastog zrna, 3 dl vrele vode, so, mleveni biber, tridesetak mladih listova vinove loze; 0,5 dl maslinovog ulja, 2 kašike soka od limuna, 3 dl tople vode; sok od pola limuna.

Na zagrejanom maslinovom ulju propržiti sitno seckan crni luk. Kad omekša i požuti dodati pirinač i mešajući pržiti 2-3 minuta. Preliti vrelom vodom, dodati so i mleveni biber, promešati i kuvati petnaestak minuta. Zatim fil skloniti sa vatre i ohladiti. U međuvremenu listove vinove loze prokuvati 5 minuta u vrijućoj vodi, izvaditi ih i ocediti. Na svaki list staviti po kašiku pripremljenog fila pa ih umotati u male, čvrste valjke. Preostale listove rasporediti po dnu šerpe. Po lišću složiti pripremljene sarmice jednu do druge, preli ih maslinovim uljem, sokom od limuna i toplom vodom. Preko sarmica staviti plitak tanjir da ih blago protisne, poklopiti šerpu i staviti je na vatru. Kad provri kuvati na umerenoj vatri 45 minuta, pri čemu paziti da li u šerpi ima vode. Kuvane sarmice skloniti sa vatre i ostaviti da se ohlade u šerpi u kojoj su se kuvale. Zatim ih poslagati na ravnu činiju, poprskati sokom od limuna i služiti.

KUVAJTE SA NAMA

by mediteraneo ex Kalodoukas holidays

www.mediteraneo.rs

ORIGINALNI RECEPTI GRČKE KUHINJE



PILETINA LEMONATO

Potrebno je: 2 pileća bela mesa od po 400 g, so, 2-3 kašike brašna, po kašičica majčine dušice, majorana i ruzmarina, 0,5 dl maslinovog ulja, 1 dl belog vina, sok od jednog limuna, 3-4 krompira, so, 0,5 dl maslinovog ulja, prilog-salata od paradajza.

Pileća bela mesa očistiti od kože i kostiju, oprati ih i prosušiti. Svaki file posoliti i uvaljati u brašno a zatim i mešavinu majčine dušice, bosiljka, majorana i ruzmarina. U šerpi zagrejati maslinovo ulje i kratko propržiti pripremljena filea. Zatim naliti belim vinom, zatim poklopiti šerpu i dinstati petnaestak minuta na umerenoj vatri. Kad ispari vino dodati sok od limuna i dinstati još 2-3 minuta. U međuvremenu obariti krompir u ljusci, oguliti ga i iseći uzduž na polovine. Zatim ga posoliti i na zagrejanom maslinovom ulju propržiti 6-7 minuta. Piletinu „lemonato“, služiti uz propržen kivan krompir i salatu od paradajza.

KUVAJTE SA NAMA

by mediteraneo ex Kalodoukas holidays

www.mediteraneo.rs



ORIGINALNI RECEPTI GRČKE KUHINJE



PIRINAČ SA PARADAJZOM

Potrebno je: 80 g maslaca, glavica crnog luka, 0,5 kg paradajza, 3 šolje supe, so, mleveni biber i dve šolje pirinča.

Na rastopljenom maslacu propržiti sitno seckan crni luk. Kad omekša I malo požuti dodati oguljen I iseckan paradajz, promešati i prodinstati desetak minuta na umerenoj vatri. Zatim naliti supom, dodati so i mleveni biber pa promešati. Kad provri dodati opran I oceden pirinač, lagano promešati, poklopiti šerpu. Kuvati na sasvim laganoj vatri, bez mešanja, dvadesetak minuta da pirinač upije svu tečnost.

KUVAJTE SA NAMA

by mediteraneo ex Kalodoukas holidays

www.mediteraneo.rs



ORIGINALNI RECEPTI GRČKE KUHINJE



ZAPEČENA JAGNJETINA

Potrebno je: 1 kg jagnjetine bez kostiju, 5 paradajza, pakovanje maslaca od 125 g, so, mleveni biber, 300 g testenine, so, 100 g kačkavalja.

Oprati jagnjetinu, iseći je na komade I složiti u vatrostalni sud. Oko mesa rasporediti paradajz isečen na manje komade pa sve preleti mešavinom rastopljenog maslaca I 1 dl mlake vode. Posoliti I pobiberiti po ukusu I u rerni zagrejanoj na 180 stepeni peći oko 1,5 sat.

U vrijućoj posoljenoj vodi obariti testeninu, ocediti je I staviti je na ovalni tanjir za služenje. Preko testenine staviti pečenu jagnjetinu I paradajz, sve posuti nastruganim kačkavaljem i odmah služiti.

KUVAJTE SA NAMA

by mediteraneo ex Kalodoukas holidays

www.mediteraneo.rs



ORIGINALNI RECEPTI GRČKE KUHINJE



MUSAKA SA KROMPIROM

Potrebno je: 2 patlidžana, so, 3 kašike maslinovog ulja, 1 kg krompira, 5 paradajza; za nadev-kašika maslinovog ulja, 0,5 kg mešanog mlevenog mesa, 2 glavice crnog luka, 3 češnja belog luka, so, mleveni biber, kašičica šećera, kašičica cimeta u prahu, 2 kašike paradajz pirea, 0,5 kg paradajz pelata, kašičica majorana, 3 kašike prešunovog lista; za preliv - 2 kašike maslaca, 50 g brašna, 6 dl mleka, 3 kašičice suvog začina; maslac za podmazivanje, 3 kašike nastruganog parmezana. Oprati patlidžane, iseći ih na kolutove, posoliti i ostaviti da odstoje oko pola sata. Zatim ih ocediti, posušiti i propržiti sa obe strane na malinovom ulju. Neoljušten krompir oprati i obariti a zatim ga ocediti, oguliti i iseći na kolutove. Paradajz oprati i iseći takođe na kolutove. Nadev: u šerpi zagrejati malinovo ulje i propržiti mleveno meso. Kad se usitni i posvetli dodati sitno seckane crni i beli luk, so, mleveni biber, šećer, cimet i paradajz pire. Promešati i kratko propržiti a zatim dodati iseckan paradajz pelat, majoran i sitno seckan peršunov list pa sve dobro izmešati i skloniti sa vatre. Preliv: u manjoj šerpi zagrejati maslac, mešajući kratko propržiti brašno pa uz stalno mešanje postepeno naliti mlekom. Dodati suvi začini i uz povremeno mešanje kuvati 5-6 minuta na laganoj vatri. Vatrostalni sud podmazati maslacem i po dnu poređati dve trećine krompira. Preko krompira rasporediti nadev a preko nadeva naizmenično poslagati patlidžan, paradajz i preostali krompir. Sve prekriti pripremljenom prelivom i posuti nastruganim parmezanom pa u rerni zagrejanom na 200 stepeni i peći 40-45 minuta.

KUVAJTE SA NAMA

by mediteraneo ex Kalodoukas holidays

www.mediteraneo.rs



ORIGINALNI RECEPTI GRČKE KUHINJE



GRČKA MUSAKA

Potrebno je: 6 patlidžana, so, 1,5 dl maslinovog ulja; za nadev 0,5 dl masliovog ulja, 2 glavice crnog luka, 0,5 kg mlevene junetine, so, mleveni biber, pola kašičice mlevenog cimeta, 100 g naredanog kačkavalja, 2 jaja, prilog-kiselo mleko i zelena salata. Oljuštiti patlidžane, oprati ih i iseći na tanke podužene reznjeve. Kuvati ih 2 minuta u posoljenoj vrijućoj vodi u kojoj je dodato maslinovog ulja. Zatim ih povaditi iz vode, ocediti, posušiti i sa obe strane propržiti na preostalom zagrejanom maslinovom ulju.

Nadev: u šerpi zagrejati maslinovo ulje i propržiti sitno seckani crni luk da omekša i malo požuti. Dodati mleveno meso i uz povremeno mešanje propržiti desetak minuta. Skloniti šerpu sa vatre, dodati so, mleveni biber, cimet i naredan kačkavalj pa sve dobro promašati. U podmazan vatrostalni sud slagati naizmenišno red patlidžana, red nadeva. Redane završiti patlidžanima, preliti ih umućenim jajima i u rerni zagrejanom na 180 stepeni peći oko 40 minuta. Služiti uz kiselo mleko i zelenu salatu.

KUVAJTE SA NAMA

by mediteraneo ex Kalodoukas holidays

www.mediteraneo.rs



ORIGINALNI RECEPTI GRČKE KUHINJE



PUNJENI PARADAJZ

Potrebno je: desetak paradajza srednje veličine, 2 pune kašičice šećera, 50 g maslaca, glavica crnog luka, 750 g mlevene junetine, 50 g pirinča, 3 kašike peršunovog lišća, so, mleveni biber, pola kašičice mlevenog cimeta, 30 g maslaca, kašika prezli.

Oprati i ocediti paradajz, odseći im osnove i sačuvati ih. Kašičicom im pažljivo izdubiti sredinu i u svaki paradajz sipati po malo šećera. Izdubljenu sredinu paradajza propasirati. Na zagrejanom maslacu propržiti sitno seckan crni luk a kad omekša i malopožuti dodati mlevenu junetinu, promešati i uz povremeno mešanje dinstati na umerenoj vatri desetak minuta. Promešati i uz povremeno mešanje dinstati na umerenoj vatri desetak minuta, da se meso rastrese i posvetli. Dodati pirinač koji je predhodno prokuvan 7-8 minuta u vodi i oceden, sitno seckan peršunov list, so, mleveni biber, cimet i 2 dl propasiranog paradajza pa promešati. Poklopiti šerpu i dinstati na umerenoj vatri desetak minuta, skloniti šerpu sa vatre i ohladiti nadev. Zatim napuniti pripremljene paradajze, ali ne sasvim do vrha. Poklopiti ih njihovim poklopcima i poređati u pleh, preliti ih rastopljenim maslacem i posuti prezlom. Oko paradajza sipati preostali propasiran sok pa u rerni zagrejanoj na 180 stepeni peći oko 1 sat.

KUVAJTE SA NAMA

by mediteraneo ex Kalodoukas holidays

www.mediteraneo.rs



ORIGINALNI RECEPTI GRČKE KUHINJE



PASTICIO

Potrebno je: 250 g rezanaca, so, 80g feta sira, 3 belanceta, 2-3 kašike maslinovog ulja, 0,5 dl maslinovog ulja, glavica crnog luka, 0,5 kg mlevene junetine, 1 šargarepa, kašika peršunovog lista, 2,5 dl soka od paradajza, po 2 kašičice soli i origana, pola kašičice mlevenog bibera; za bešamel sos 1 dl ulja, 4 kašike brašna, 7 dl mleka, po kašičica soli i nastruganom muskatnog oraščeta, 3 žumanceta, 80 g kačkavalja. Rezanace staviti u vrijuću posoljenu vodu i kuvati 2-3 minuta. Ocediti ih, preručiti u vatrostalni sud i pomešati sa razdobljenim feta sirom, snegom od ulupanih belanaca i maslinovim uljem. U šerpi zagrejati maslinovo ulje i propržiti sitno seckan crni luk. Dodati mleveno meso, iseckanu šargarepu i sitno seckan peršunov list, sok od paradajza, so, origano i mleveni biber. Promešati i kratko prodinstati pa ravnomerno preliti preko rezanaca i sira. U drugoj šerpi na zagrejanom ulju kratko propržiti brašno pa uz stalo mešanje kuvati desetak minuta na laganoj vatri. Zatim skloniti šerpu sa vatre i u sos umešati razmućena žumanca. Pripremljen bešamel sos preliti preko mlevenog mesa, posuti nastruganim kačkavaljem i u rerni zagrejanom na 220 stepeni peći 25 minuta.

KUVAJTE SA NAMA

by mediteraneo ex Kalodoukas holidays

www.mediteraneo.rs



ORIGINALNI RECEPTI GRČKE KUHINJE



GRČKI STIFADO

Sastojci: 750g junetine ili govedine, 250ml suvog crnog vina, 1 kašičica vinskog sirćeta, 2 češnja belog luka, 400g lukovica, 1 štapić cimeta, 2 lista lovora, 1 kašičica aleve paprike, 1 kašičica paradajz pirea, 1/2 konzerve pelata, 150-200 ml goveđeg fonda, maslinovo ulje, so, biber, brašno.

Iseći junetinu/govedinu na veće kocke i uvaljati ih u brašno pomešano sa solju i biberom. Na vrelom ulju pržiti kocke dok ne dobiju zlatnu koricu i staviti ih u vatrostalnu činiju. U istu takvu staviti maslinovo ulje. Lukovice prepoloviti ako su velike i dinstati dok ne dobiju finu smeđju boju. Na kraju prodinstati beli luk. Sipati preko mesa. U šerpu staviti vino, cimet, sirće i priment i ostaviti da provri. Preliti preko mesa. Sve to preliti goveđim fondom i staviti dva lovorova lista. Vatrostalnu činiju poklopiti i staviti u rernu. Peći oko sat vremena na 200 stepeni. Blago otklopiti i peći još 2,5sati

*** Služiti sa pirinčem. Umesto lukovica može se upotrebiti i običan luk, ali je zaštitni znak Stifada upravo slatkasti ukus koji daje posebna vrsta luka.

KUVAJTE SA NAMA

by mediteraneo ex Kalodoukas holidays

www.mediteraneo.rs



ORIGINALNI RECEPTI GRČKE KUHINJE



JAGNJEĆI KOTLETI NA ROŠTILJU

Potrebno je: 1 kg jagnjećih kotleta, 1 dl maslinovog ulja, sok od 1 limuna, kašičica origana, so, mleveni biber, 3 kašike peršunovog lista, 1 limun; prilog - pržen krompir i zelena salata.

Jagnjeće kotlete oprati, posušiti i staviti u dublju činiju. Preliti ih mešavinom maslinovog ulja, soka od limuna i origana, dobro izmešati i ostaviti da odstoje 3-4 sata. Do upotrebe koklete treba nekoliko puta okrenuti u marinadi.

Odstajale jagnjeće koklete staviti na zagrejane rešetke roštilj i peći. Tokom pečenja okrenuti ih jednom i nekoliko puta premazati marinadom u kojoj su stajali. Na kraju ih posoliti i pobiberiti, skloniti sa rešetki i staviti u zagrejan tanjir za služenje. Posuti ih sitno seckanim peršunovim listom i služiti uz kriške limuna, pržen krompir i zelenu salatu.

KUVAJTE SA NAMA

by mediteraneo ex Kalodoukas holidays

www.mediteraneo.rs

ORIGINALNI RECEPTI GRČKE KUHINJE



MORSKA RIBA SA LIMUNOM I MASLINAMA

Potrebno je: 5-6 morskih riba težine po oko 300 g, so, mleveni biber, kašika maslinovog ulja; 0,5 dl maslinovog ulja, dve glavice crnog luka, 4 češnja belog luka, 1 dl belog vina, 4 kašike peršunovog lista, po kašika origana i bosiljka; dva limuna; pola šolje crnih maslina; prilog- kuvan krompir ili kuvan pirinač.

Očistiti i oprati ribe, posušiti ih, natrljati solju i mlevenim biberom i poslagati ih u pleh podmazan maslinovim uljem. U šerpi zagrejati maslinovo ulje i propržiti crni luk iseckan na kolotovce i sitno seckan beli luk. Dodati belo vini i sitni seckan peršunov list, origano i bosiljak. Promešati i poklopiti šerpu pa distati petnaestak minuta na laganoj vatri.

Pripremljen sos prelići preko riba, prekriti ih kolotovcima limuna (iz kojih su povadene koštice)

I u rerni zagrejanj na 220 stepeni peći oko pola sata. Zatim dodati masline I peći još 5-6 minuta pa služiti uz kuvan krompir ili uz kuvan pirinač.

KUVAJTE SA NAMA

by mediteraneo ex Kalodoukas holidays

www.mediterraneo.rs



ORIGINALNI RECEPTI GRČKE KUHINJE



TCATCIKI

Potrebno je: 4 manja krastavca; 7,5 dl gustog jogurta, 4 češnja belog luka, so, 2 kašike maslinovog ulja, sok od pola limuna.

Oguliti krastavac, narendati ga na kolutove i staviti u đevdir. Kad se ocedi preručiti ga u činiju sa jogurtom, dodati očišćen i sitno naseckan beli luk, so, maslinovo ulje i sok od limuna. Dobro promešati, poklopiti činiju i staviti u frižider da odstoji nekoliko sati.

KUVAJTE SA NAMA

by mediteraneo ex Kalodoukas holidays

www.mediteraneo.rs



ORIGINALNI RECEPTI GRČKE KUHINJE



GRČKA SALATA

Potrebno je: 4 paradajza, 2 krastavca, 300 g feta sira, 2 kašike soka od limuna, 5 kašika maslinovog ulja, so, mleveni biber, 2 kašičice origana, petnaestak crnih maslina.

Oprati paradajz, iseći ga na kriške i staviti u činiju za salatu. Dodati oguljen i na kolutove isečen krastavac i feta sir isečen na kockice. Preliti sokom od limuna i maslinovimulje,, posoliti i pobiberiti pa lagano promešati. Posuti origanom, odozgo rasporediti crne masline i staviti u frižider da se dobro ohladi.

KUVAJTE SA NAMA

by mediteraneo ex Kalodoukas holidays

www.mediteraneo.rs



ORIGINALNI RECEPTI GRČKE KUHINJE



TIROPITAKIA

Potrebno je: 200g feta sira, 50g parmezana, 1 jaje, kašika nane, so, mleveni biber; 5 tankih kora za pitu, 50 g maslaca.

Feta sir staviti u činiju i razdrobiti ga viljuškom. Dodati nastrugan parmezan, umućeno jaje, iseckanu nanu, so i mleveni biber pa sve to dobro izmešati. Kore staviti jednu preko druge a zatim ih iseći na trake dugačke oko 25 cm a široke oko 5 cm. Svaku traku namazati rastopljenim maslacem i na jedan kraj staviti kašiku pripremljenog nadeva. Koru preklopiti po dijagonali kvadrata, zatim po stranici kvadrata.

Opet preklopiti po dijagonali, pa po stranici kvadrata i nastaviti sa preklapanjem na isti način do kraja trake. Dakle, trake treba stalno savijati u obliku jednakokrakog pravouglog trougla.

Pripremljene pite poređati u pleh podmazan maslacem i u rerni zagrejanj na 180 stepeni peći dvadesetak minuta.

KUVAJTE SA NAMA

by mediteraneo ex Kalodoukas holidays

www.mediteraneo.rs



ORIGINALNI RECEPTI GRČKE KUHINJE



PITICE SA SIROM

Potrebno je: 3 šolje brašna, so, 0,5 kg kvarka (sremski, švapski sir), 2 kašike nane, 2-3 dl ulja za prženje.

Od brašna, soli i malo vode zamesiti tvrdo testo. Razvući oklagijom a zatim većom čašom, ili većom modlom, vaditi delove kružnog oblika. Na svaki deo izvađenog testa stavljati po kašičicu mečavine sira i iseckane nane. Zatim ih presaviti napola a ivice pritisnuti prstima ili viljuškom kako nadev ne bi iscurio. Pripremljene pitice pržiti u zagrejanom ulju da lepo porumene sa obe strane. Zatim ih izvaditi iz ulja, staviti na papirne salvete da se ocede od viška masnoće i odmah služiti.

KUVAJTE SA NAMA

by mediteraneo ex Kalodoukas holidays

www.mediteraneo.rs



ORIGINALNI RECEPTI GRČKE KUHINJE



GRČKE TULUMBICE

Potrebno je: za sirup - 450g šećera, kesica vanilin šećera, 6 dl vode, 100 g meda, 1 manji limun, za testo - 3 dl vode, 1,2 dl ulja, kesica vanilin šećera, 300 g brašna, 4 jajeta, 3,5 dl ulja za prženje.

U manju šerpu staviti šećer i vanilin šećer, naliti vodom i staviti na vatru. Kad provri dodati med i kuvati 7-8 minuta. Zatim u sirup umešati sok od limuna, skloniti ga sa vatre i ohladiti.

U međuvremenu u drugoj šerpi smlaćiti vodu, dodati vanilin šećer i ulje. Kad provri uz stalno mešenje kuvati brašno, dodajući ga malo po malo. Kad testo postane glatko i bez grudvica skloniti ga sa vatre i prohladiti. Zatim dodati 1 jaje pa testo izraditi i ostaviti da odstoji. Postupak ponoviti i sa ostala 2 jaja. Pripremljeno testo staviti u poslastičarski špric sa uskim zvezdastim uloškom i formirati tulumbe 3-4 santimetara. Zatim ih u dubokoj masnoći pržiti sa svi strana dok ne porumene.

Izvaditi ih iz ulja, pa dok su vruće prelići ih hladnim sirupom i ostaviti ih da se ohlade.

KUVAJTE SA NAMA

by mediteraneo ex Kalodoukas holidays

www.mediteraneo.rs



ORIGINALNI RECEPTI GRČKE KUHINJE



TROUGLASTA GRČKA BAKLAVA

Potrebno je: 0,5 kg tankih kora za pitu, 200 g maslaca; za nadev- 200 g iseckanih oraha, 200 g iseckanih badema, pola kašičice cimeta, na vrh noža mlevenog karanfilića; za sirup- 750 g šećera, 0,5 litara vode, 100g meda, kesica vanilin šećera, 2 kašičice soka od limuna. Kore za pitu iseći na trake širine oko 6 cm i premazati ih rastopljenim maslacem.

Nadev: pomešati iseckane orahe, iseckan badem, cimet i karanfilić. Pripremljene trake spojiti podužno po 2, jednu preko druge. Jedan kraj preklopiti po dijagonali kvadrata prekrivši na taj način malo pripremljenog nadeva. Na taj način se dobije jednakokraki pravougli trougao sa katetama dužina 6 cm a dijagonala kvadrata je postala hipotenuza trougla. Ispred tog trougla, na podmazanu traku staviti još malo nadeva u obliku navedenog trougla. Sad preklopiti po kateti trougla i prekriti nadev. Opet ispred tog trougla staviti malo nadeva u obliku trougla pa već formirani trougao preklopiti preko hipotenuze. Na isti način preklapati trouglove i nadevati do kraja trake. Pripremljene baklave složiti u podmazan pleh, preliti ih preostalim rastopljenim maslacem i u rerni zagrijanoj na 200 stepeni peći dvadesetak minuta. ŽU međuvremenu u šerpu sipati šećer, preliti ga vodom, dodati med i vanilin šećer i pustiti da lagano provri. Kuvati 7-8 minuta pa skloniti sa vatre i u sirup umešati sok od limuna. Pečenu baklavu prohladiti i priliti vrelin sirupom i pustiti da se ohladi i upije sirup.

KUVAJTE SA NAMA

by mediteraneo ex Kalodoukas holidays

www.mediteraneo.rs



ORIGINALNI RECEPTI GRČKE KUHINJE



GRČKA BAKLAVA

Potrebno je: za nadev - tri jajeta, 125 g šećera u prahu, 250 g margarina, 200 g prezli, 300 g mlevenih oraha, 750 tankih kora za pitu, 1,5 dl ulja, za sirup- 1 kg šećera, 8 dl vode, sok od 1 limuna.

U činiji umutiti Žumanca sa šećerom u prahu, dodati omekšali margarin i prezle pa sve dobro promešati. Polovinu kora staviti jednu preko druge u podmazan pleh, pri čemu svaku koru malo poprskati uljem. Zatim preručiti nadev, rasporediti ga po celom plehu i posuti orasima. Preko nadeva staviti jednu preko druge preostalu polovinu kora, pri čemu svaku koru malo poprskati uljem. Na kraju baklavu iseći na kocke, pleh staviti u rernu zagrejanu na 175 stepeni i peći. Kad baklava dobro porumeni izvaditi je iz rerne i ohladiti. U međuvremenu napraviti sirup. U šerpu sipati šećer, prelito ga vodom i sokom od limuna pa od trenutka kad provri kuvati desetak minuta. Vrućim sirupom preliti ohlađenu baklavu i ostaviti je da se ohladi i upije sirup.

KUVAJTE SA NAMA

by mediteraneo ex Kalodoukas holidays

www.mediteraneo.rs



ORIGINALNI RECEPTI GRČKE KUHINJE



SLATKIŠI OD MEDA I SUSAMA

Potrebno je: 120g brašna, 225ml vode, 2 kašike meda, ulje za pečenje, 15g susama.

Priprema: Pomešati brašno, vodu i jednu kašiku meda i napraviti testo. Na ulju peći manje parčiće testa, pečeno testo valjati u susam i preostali med.

KUVAJTE SA NAMA

by mediteraneo ex Kalodoukas holidays

www.mediteraneo.rs