

# Recepti



# Kuhano pohovano jaje sa faširanim mesom

- 2 jajeta
- 200 gr faširanog mesa
- Prezla
- Brašno
- Sol, biber
- Ulje za prženje

⌚ 25-30min

Jaja tvrdo skuhati i ohladiti, faširano meso začiniti i obložiti kuhano jaje tako da ga zatvorimo sa svih strana. Uvaljati u brašno i prezlu više puta i peći na ulju na 160 C



# Omlet sa blitvom paradajzom i vrhnjem

- 3 jajeta
- 100 gr blitve
- 100 gr svježeg paradajza
- 10 gr bijelog luka
- 20 gr putera
- 20 gr maslinovog ulja
- 50 gr vrhnja za kuhanje

🕒 5-7min

Jaja umutiti sa solju i biberom i prepržiti na maslinovom ulju

Kada je omlet gotov zarolati ga i ostaviti po strani

U istoj tavi propržiti bijeli luk, svježi paradajz izrezan na kockice blitvu, zaliti sve vrhnjem, pa prokuhati i servirati na tanjir

Omlet postaviti u sredinu tanjira i premazati ga puterom



# Fritata sa mljevenim mesom, prasom i sirom

- 3 jajeta
- 100 gr prase
- 100 gr faširanog mesa
- 20 gr putera
- 20 gr maslinovog ulja
- 50 gr sira edamera

🕒 10-15 min

Prasu sitno isjeckati i propržiti je na ulju i puteru  
Dodati faširano meso i sve zajedno fino propržiti. Jaja umutiti sa  
solju i biberom i preliteri prasu i jaja u tavi. Dodati sir u kockama  
po vrhu i sve zapeći u pećnici



# Pasta carbonara

- 200 gr tjestenine spaghetti
- 2 jajeta
- Sir za ribanje
- Suho meso
- Bijeli luk
- Sol, biber
- Maslinovo ulje

🕒 15-20 min

Tjesteninu skuhati al dente (da se ne prekuha). Suho meso prepržiti na maslinovom ulju sa bijelim lukom. Napraviti kremu od jaja i ribanog sira muteći viljuškom. Skuhanu tjesteninu staviti u tavu sa preprženim mesom, preliti kremom od jaja i sira, promiješati i poslužiti



# Tramezini sa kremom od jaja i tunjevine

- Tost kruh
- 2 jajeta
- Mala konzerva tunjevine u ulju

⌚ 10-15 min

Jaja skuhati i ohladiti pa pomiješati sa tunjevinom iz konzerve i sve pretvoriti u kremu. Premazati krišku tosta, poklopiti drugom kriškom, pa prerezati dijagonalno da se dobiju "tramezini" mali sendviči



# Zelena salata sa cezar kremom od kuhanih jaja

- 200 gr zelene salate
- 2 jajeta
- 20 gr inćuna
- Maslinovo ulje
- Limun
- Sol, biber
- Dvije kriške tost kruha

🕒 10-15 min

Salatu oprati i posušiti, jaja skuhati u ključaloj vodi 7 min, ohladiti, i pomiješati sa inćunima, limunom, solju i biberom. Sve pretvoriti u kremu štapnim mikserom, krišku tost kruha isjeći na kockice i blago prepržiti do zlatne boje. Salatu prelititi dresingom i posuti prepečenim tostom



# Punjena kuhana jaja Casino

- 2 jajeta
- 50 gr majoneze
- 50 gr kiselih krastavica
- Limun
- Maslinovo ulje
- Svježi peršun

🕒 10-15 min

Jaja tvrdo skuhati, ohladiti i prerezati na pola, izvaditi žumanca, i pomiješati ih sa sitno sjeckanim krastavicama, peršunom, majonezom i limunom. Tom smjesom napuniti polovice bjelanjaka i poslužiti





# Rezanci od jaja - omleta sa rukolom i svježim paradajzom

- 2 jajeta
- 50 gr rukole
- 50 gr svježeg paradajza
- Maslinovo ulje
- Sol, biber
- Sir za ribanje

🕒 5-7 min

Napravite tanki omlet od jaja, narežite na tanke rezance i pomiješajte sa rukolom, paradajzom sjeckanim na kockice i sve pospite sirom



# Jaje na oko u paprici sa mladim sirom

- 2 jajeta
- Pola paprike
- 50 gr krem sira
- 20 gr maslinovogulja

🕒 5-7 min

Papriku isjeći vodoravno tako da dobijemo cilindar ili prsten od 1 cm, koji ćemo staviti na vruću tavu ,sa maslinovim uljem, ubaciti krem sir u papriku pa onda dodati jaje bez miješanja, peći 5 minuta i poslužiti



# Fritata sa krompirom

- 3 jajeta
- 20 gr putera
- 100 gr krompira
- 20 gr parmezana
- 20 gr maslinovogulja
- 50 gr svježeg peršuna

🕒 10-15 min

Krompir izrezati na tanke šnite i prepržiti ga na maslinovom ulju. Jaja umutiti, pomiješati sa parmezanom i zaliti po dinstanom krompiru. Tavu ubaciti u pećnicu dok se jaja ne ispeku. Sve posuti svježim peršunom



# Duplo jaje na oko sa kremom od ABC sira i rukolom

- 2 jajeta
- 50 gr ABC sira
- 20 gr rukole
- Sol, biber
- Maslinovo ulje

🕒 5-7 min

Ugrijati tavu, premazati je maslinovim uljem i ispeći jaja na oko. Rukolu i ABC sir pomiješati i premazati jaja, pa ih složiti jedno na drugo i poslužiti



# Omlet od bjelanaca sa kremom od žumanjka

- 3 jajeta
- Vrhnje za kuhanje
- Sol, biber
- Puter

🕒 10-15 min

Razdvojiti bjelanjak i žumance. Bjelanjak malo umutiti sa solju i biberom i prepržiti ga u tavi kao omlet. Od žumanaca i vrhnja napraviti kremu i ugrijati je na 80 C. Poslužiti omlet sa kremom.



# Salata od tjestenine i orašastih plodova sa kuhanim jajima

- 200 gr tjestenine fusili
- 2 jajeta
- 100 gr orašastih plodova
- Maslinovo ulje
- Sir za ribanje
- Sol, biber

🕒 10-15 min

Jaja skuhati u ključaloj vodi 8 min, orašaste plodove prepržiti na vrućoj tavi, tjesteninu skuhati, ocijediti pa pomiješati sa maslinovim uljem, jajima izrezanim na kocke, sve posuti preprženim orašastim plodovima i sirom



# Krema od jaja sa puterom u čaši američka jaja

- 3 jajeta
- 50 gr putera
- Sol, biber

🕒 10-15 min

Jaja kuhati u ključaloj vodi tačno 6 minuta, oguliti i u posebnoj zdjeli pomiješati jaja sa puterom, solju i biberom te miješati dok ne postignete željenu kremu.

Poslužite u čašama





# Za mene i za Vas

Jer držimo do svog zdravlja

AKO SMO DOMAČICE  
AKO SMO MAJKE I OČEVI  
AKO SMO TRUDNICE  
AKO SMO DOJILJE  
AKO SMO DJECA  
AKO SMO SPORTISTI

AKO CIJENIMO SEBE I ONE KOJI SU NAM BLISKI



Proizvodi i pakuje: AC FOOD d.o.o.

Polje bb, 77230 Velika Kladuša

tel/fax: +387 37 77 80 86

zlatnazrna@acfood.ba

www.acfood.ba

Kuhar: Nihad Mameledžija

Fotografije: Samir Geko