

## RECEPTI SREDNJE ŠKOLE" BRAĆA RADIĆ "KAŠTEL ŠTAFILIĆ- NEHAJ

### **1.MLADI BOB S JUNETINOM**



#### **Sastojci:**

**2.6 kg junetine od buta**  
**2.6 kg mladog boba**  
**30 dag suhe pancete**  
**2 dl crnog vino**  
**5 češanja češnjaka**  
**5-6 listova bosiljka**  
**3 lista lovora**  
**8 dag sjeckanog peršina**  
**2 kg luka**  
**50 dag narezane rajčice**  
**2 dl ulja**  
**0.2 dag slatke crvene paprike**  
**0.2 dag papra**  
**4 dag soli**

#### **Priprema:**

- 1. Narezati junetinu na komadiće veličine zalogaja.**
- 2. Na ulje staviti luk, malo posoliti i pirjati dok ne postane staklast, zatim dodati junetinu i pirjati polagano oko sat vremena uz podlijevanje vodom po potrebi.**
- 3. Sitno narezati ili samljeti pancetu, češnjak, listove bosiljka i sjeckani peršin.**
- 4. Kada je junetina na pola gotova, dodati pripremljenu smjesu , promiješati još malo pirjati pa dodati rajčicu narezanu na kockice.**
- 5. Popapriti , posoliti dodati lovorov list uliti crno vino i toliko vode da prekrije sve sastojke te kuhati na laganoj vatri uz povremeno miješanje.**
- 6. Nakon ,oko dva sata kuhanja , umiješati mladi bob i sve zajedno kuhati još petnaestak minuta te poslužiti.**

## 2. PAŠTETA OD BOBA



### Sastojci:

2,5 kg očišćenog boba  
2 glavice češnjaka  
1 dl maslinovog ulja  
2 5 dag slanih inćuna,  
4 jaja  
30 dag cherry rajčica  
malo mljevenog kumina,  
10 dag kapara  
stručak svježe nasjeckane metvice, bosiljka, peršinovog lista,  
sol, papar

### Priprema:

Očišćeni bob kuhati u blago posoljenoj vodi 10 do 12 minuta dok ne omekša. Dobro ocijediti i odstraniti vanjsku opnu. Očistiti češnjak i pripremiti svježe začinsko bilje.

Bob, češnjak i slane inćune staviti u blender usitniti ih, ali ih ne pretvoriti u pire. Po potrebi dodati nešto vode u kojoj se bob kuhao. Dodati začinsko bilje maslinovo uje usitniti i homogenizirati. Obilato začiniti te ostaviti da se ohladi.

Namazati na tostirani kruh ili prepečenac te ukrasiti cherry rajčicama, tvrdo kuhanim jajima i kaparima.

### **3. GRATINIRANE PALAČINKE SA SIROM I BOBOM**



#### **Sastojci za palačinke:**

3 jaja  
35 dag brašna  
2,5dl mineralne vode  
3 dl ml mlijeka  
5 dag šećera  
prstohvat soli  
ulje za pečenje

#### **Sastojci za nadjev:**

3 jaja  
30 dag šećera  
korica i sok od jednog limuna  
1,5 kg svježeg kravljeg sira  
3 dl kiselog vrhnja  
30 dag prokuhanog i oguljenog boba  
15 dag groždica  
maslac  
vanillin šećer

#### **Sastojci za preljev:**

3 jaja  
5 dl milerama  
2 dl mlijeka  
10 dag šećera

#### **Priprema palačinki:**

U dubokoj posudi izmiješati jaja, prstohvat soli, šećer , mlijeko , mineralnu vodu te postupno, neprekidno miješajući dodavati brašno

dok se ne postigne željena gustoća . Smjesu ostaviti da odstoji oko pola sata . U vrućoj tavi na vrlo malo ulja ispeći palačinke.

Palačinke trebaju biti mekane i pjenaste.

### **Priprema nadjeva i pečenje :**

Oko 40 dag svježeg ili zamrznutog boba kuhati desetak minuta odstraniti vanjski omotač te ga izrezati na manje komadiće, osušiti i posuti vanilin šećerom.

15 dag groždica usitniti na veličinu usitnjenog boba, namočiti u mlijeku i ocijediti.

Bjelanjke odvojiti od žutamanjaka pa ih istući u čvrsti snijeg.

Žumanjke i šećer pjenasto izmiješati, dodati limunovu koricu , bob, groždice, svježi kravlji sir, snijeg od bjelanjaka i sve zajedno lagano izmiješamo u jednoličnu smjesu . Na kraju dodati limunov sok dok smjesa ne dobije ugodan osvježavajući kiselkast okus.

Pečene palačinke obilato namazati pripremljenom smjesom, zamatati ih i složiti u maslacem namašćenu vatrostalnu posudu za pečenje. Prije stavljanja u pećnicu palačinke zaliti pripremljenim preljevom i zapeći u pećnici dok ne postignu lijepu karamel boju. Gotove palačinke ukrasiti po želji.

### **Napomena:**

**Na održanoj FEŠTI OD BOBA naša pripremljena jela od boba osvojila SU ZLATNU KUHAČU ZA OKUS I PREZENTACIJU.**



Pripremila: Ružica Budimir, prof.