VOLIM MESO

VOLIM KOBASICE

Omiljeni ručak na drugačiji način



VRUĆI TRIKOVI

Kako pripremiti savršene kobasice baš svaki put

Smežurale su se kao bakine ruke? Eksplodirale kao novogodišnji vatromet? Shvaćamo, događa se. Kobasicama, baš kao i svemu u životu, treba samo malo ljubavi i pažnje tijekom pripreme. Pratite naše savjete, pazite ih, mazite ih i – smažite ih!

1 U tavu s njima!

Najčešći i najbrži način pečenja kobasica je u tavi na štednjaku. Odaberite tavu s neprianjajućom površinom i zagrijte je na srednje jakoj vatri. Na zagrijanu tavu dodajte malo ulja ili svinjske masti. Posložite kobasice u tavu pazeći da se međusobno ne dodiruju - tako će se ravnomjerno ispeći sa svih strana. Okrećite kobasice svake dvije minute dok nisu pečene. Kako biste izbjegli prskanje masnoće tijekom pečenja, koristite dugačke hvataljke za okretanje kobasica.
Za sve prethodno obarene kobasice potrebno je kratko vrijeme pečenja, od 5 do 7 minuta.

2 Pećnica za zimske dane

Iako je ovo način pripreme koji zahtijeva nešto duže vrijeme pečenja (ali najmanje nereda), pečenjem u pećnici dobit ćete sočne kobasice. Dodatni benefit je što ih ne morate okretati jer se istovremeno peku odozgo i odozdo.
Iskoristite priliku pa kobasice pecite zajedno s kombinacijom povrća ili grahorica, poput krumpira, mrkve, graha ili slanutka. Ne zaboravite na začinsko bilje. Imat ćete kompletan obrok iz jednog lonca, a povrće će se peći u sokovima i masnoći koju kobasice puste tijekom pečenja.

Ako ste u žurbi, kobasice pečene u tavi odličan su izbor za ručak. Nedjeljom opušteno pripremite kobasice u pećnici i obogatite ih povrćem.



SAVJET Svježim kobasicama dajte prednost na roštilju, prije drugih komada mesa, dok rešetka nije prevruća.

3 Okrenite ih na roštilju

Kobasice su neizostavan dio svake grill plate, a čini se kako je upravo priprema na roštilju ili grillu problematična. Ako vam kobasice doslovno eksplodiraju tijekom roštiljanja, to znači da ih pečete na previsokoj temperaturi. Kad kobasica pukne, iz nje se na žar cijede svi njeni sokovi i masnoća što uzrokuje plamen i na kraju, loše ispečenu i skoro nejestivu kobasicu nereprezentativnog izgleda.
Kobasice pecite na rubu rešetke gdje je temperatura umjerena. Ako pečete svježe kobasice, nikako ih nemojte bockati ili zarezivati. Povremeno ih prebacite na topliji dio rešetke i često ih okrećite dok ne dobiju smećkastu boju i karakterističke tragove od rešetke.
Neki stručnjaci preporučuju da ih najprije kratko prokuhate u vodi, a tek onda ispečete na roštilju. Mana je što se time skraćuje njihovo pečenje na roštilju i smanjuje specifičan okus dima.
Također, pripazite da kobasice ne pečete na niskoj temperaturi jer će se nakon «skidanja» s roštilja jednostavno smežurati i biti suhe, kao grožđice.

4 Kuhane (pa pečene)

Kuhanje kobasica u običnoj vodi neće značajno pridonijeti njihovom okusu pa nemojte reći da vas nismo upozorili. Vodi u kojoj ćete kuhati kobasice možete dodati temeljac, pivo, vino ili sok od rajčice te malo "začiniti" stvari.
Vodu najprije zakuhajte pa oprezno ubacite kobasice i smanjite vatru tako da se lagano "krčkaju", u većini slučajeva oko 10 minuta ako se radi o obarenim kobasicama.
Kuhane kobasice izgledaju malo drugačije nego pečene u tavi ili na roštilju. Neće imati onu primamljivu hrskavu i zlatnu kožicu iako će biti sočne i mekane.
Dobra vijest je da kuhane kobasice možete "baciti" još minutu ili dvije na tavu (ili roštilj, ako vam je pri ruci) i dobiti taj apetitlih izgled.





Ljuta kobasica sa zapečenim slanutkom

1 Zagrijte pećnicu na 160 stupnjeva. Nasjeckajte luk i češnjak, mrkvu ogulite i narežite na kolutove. Kobasice možete peći u komadu ili ih po želji možete prerezati na polovice. Odaberite posudu s poklopcem koju ćete moći staviti u pećnicu. Na srednje jakoj vatri zagrijte žlicu masti pa lagano prepržite kobasice, po minutu sa svake strane. Izvadite ih i odložite na tanjur.

2 Na istu mast dodajte luk, češnjak i mrkvu te lovor i grančicu timijana pa pirjajte oko 5 minuta dok luk ne omekša. Dodajte prstohvat smeđeg šećera, žlicu pasirane rajčice i vinski ocat, promiješajte i pirjajte dok ocat ne ispari.

3 Umiješajte pelate i oko 400 ml vode. Umak začinite solju i paprom te čilijem po ukusu. Pustite da zavrije pa vratite kobasice, poklopite i stavite u zagrijanu pećnicu.

4 Pecite poklopljeno oko 1 sat, povremeno miješajući pa dodajte slanutak i pecite 15 minuta. Posudu otklopite pa pecite još 15 minuta. Ostavite da se malo ohladi prije nego umiješate sjeckani peršin.

ZA 4 OSOBE

- 4 Ljute kobasice
- 1 veliki crveni luk
- 2 režnja češnjaka
- 400 g pelata
- 400 g slanutka
- 2 mrkve
- 1 žlica pasirane rajčice
- 1 žlica masti
- 2 lovorova lista
- Tucana čili paprika
- Prstohvat smeđeg šećera
- 50 ml vinskog octa
- Grančica svježeg timijana
- Svježi peršin

SAVJET Poslužite s pire krumpirom ili prepečenim kruhom koji ste premazali češnjakom.



Varivo od leće i ječma s kobasicom

1 Ječam namočite preko noći pa ocijedite. Sitno nasjeckajte luk i češnjak, mrkvu narežite na kolutiće i popržite ih na malo ulja, oko 5 minuta. Dodajte korijen celera i peršina, ječam i obje leće, nasjeckane pelate, list lovora i prelijte sa šest šalica vode. Promiješajte.

2 Pustite da krčka oko sat i pol vremena, odnosno, dok ječam i leća nisu skuhani. Povremeno promiješajte i dolijte vode prema potrebi. Pred kraj dodajte suhe začine, sol i papar.

3 Kobasice skuhajte u običnoj vodi, 8-10 minuta. Narezanu kobasicu dodajte u varivo ili servirajte sa strane uz senf. U servirano varivo možete dodati malo balzamičnog octa.

ZA 4 OSOBE

- 2 Kranjske kobasice
- 1 šalica zelene leće
- 1/2 šalice crvene leće
- 2/3 šalice ječmene kaše
- 2 mrkve
- 400 g pelata
- 1 glavica luka
- 2 režnja češnjaka
- Komadić korijena celera
- Komadić korijena peršina
- Suhi origano, bosiljak, timijan
- List lovora
- Sol, papar

SAVJET Za dodatnu punoću okusa, u varivo dodajte malo ljute papričice.

Hrskave rolice s Premium dimljenom kobasicom

ZA 4 OSOBE

8 komada Premium dimljenih kobasica

450 g glatkog brašna

1 kocka svježeg kvasca

80 ml tople vode

180 ml toplog mlijeka

1,5 žlica šećera

2 jaja

1 žlica soli

4 žlice omekšanog maslaca

Vrećica tortilja čipsa

1 jaje za premazivanje

Za umak od senfa:

¼ šalice majoneze

¼ šalice grčkog jogurta ili kiselog vrhnja

2 žlice Dijon senfa

1 žlica sjeckanog peršina

1 U većoj posudi pomiješajte brašno, sol i šećer. Namrvite svježi kvasac u toplu vodu. Kad se aktivira, dodajte ga u mješavinu s brašnom. Potom dodajte jaja i mlijeko pa zamijesite tijesto. Dodajte omekšani maslac i mijesite dok tijesto ne postane mekano i glatko. Posudu prekrijte krpom pa ostavite na toplom mjestu sat vremena, da tijesto udvostruči volumen.

2 Tijesto podijelite na dva dijela. Svaki razvaljajte u oblik pravokutnika pa ga razrežite na 4 jednaka dijela. Svakom četvrtinom tijesta omotajte jednu dimljenu kobasicu tako da krajeve tijesta "prebacite" preko krajeva kobasice, a zatim ga zarolate oko kobasice i spojite u sredini.

3 Usitnite tortilja čips tako da ga zdrobite rukama dok je vrećica zatvorena. Tortilja čips istresite u duboki tanjur. Svaku rolicu premažite umućenim jajetom, a potom uvaljajte u razmrvljeni tortilja čips. Rolice posložite na pleh koji ste obložili papirom za pečenje pa ih stavite peći u prethodno zagrijanu pećnicu na 200 stupnjeva.

4 Rolice pecite oko 15 minuta, odnosno dok ne postanu hrskave i zlatne boje. Kad su gotove, izvadite ih iz pećnice i pustite da se malo ohlade prije nego ih narežete. Poslužite kobasice s umakom od senfa.



Glazirana kobasica s restanim krumpirom i dinstanim kupusom

ZA 4 OSOBE

- 4 Bavarske kobasice
- 1 žlica meda
- 1 žlica senfa sa zrnima gorušice
- 1 žlica sezama
- 4 veća krumpira
- 2 glavice luka
- 2 žličice slatke crvene paprike
- 500 g rezanog kiselog kupusa
- Suncokretovo ulje
- Sol, papar

1 Cijeli krumpir skuhajte u kori, pa ogulite i narežite na ploške. Na ulju popržite nasjeckanu glavicu luka, dodajte mu žličicu crvene paprike i promiješajte. Zatim ubacite krumpir i pržite ga do zlatno-žute boje. Često ga miješajte i blago gnječite te povremeno dolijte još ulja.

2 U drugoj posudi na ulju popržite preostalu glavicu luka, dodajte drugu žlicu crvene paprike i kupus pa sve pomiješajte. Kupus dinstajte oko 40 minuta te povremeno dolijte vode. Kada ispari sva tekućina, kupus je gotov.

3 Pomiješajte med, senf i sezam. Pećnicu zagrijte na 190 stupnjeva. Kobasice pecite na tavi oko 5 minuta pa ih maknite s vatre i premažite zamiješanom glazurom. Prebacite ih na lim za pečenje obložen papirom i pecite u pećnici oko 10 minuta. Na tanjuru servirajte kobasice s prilogom od kupusa i krumpira.

SAVJET Ako je kupus prekiseo, isperite ga običnom vodom prije pirjanja, a možete mu dodati i naribanu jabuku.





Bruschette s kobasicom, porilukom, tikvom i čvarcima

1 Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Muškatnu tikvu narežite na kockice (oko 1 cm), i s neoguljenim režnjem češnjaka stavite na papir za pečenje. Poškropite maslinovim ulje i pecite 30-40 minuta (tikva treba biti mekana). Pustite da se ohladi.

2 Poriluk narežite na ploške i popirjajte na zagrijanom maslinovom ulju. Kada omekša, dodajte mu kockice tikve, grubo nasjeckane čvarke te u smjesu istisnite pečeni češnjak. Pirjajte 5-10 minuta te stalno miješajte. Posolite i popaprite.

3 Na grill tavi popecite narezane kriške kruha pa im gornju stranu umočite u bučino ulje. Zatim stavite nadjev.

4 Kobasicu ispecite na grill tavi na suncokretovom ulju, narežite na kolutiće i stavite na nadjev. Možete još sve poškropiti bučinim uljem.

12 KOMADA

- 2 Roštiljske kobasice
- 600 g muškatne tikve
- 1 veći poriluk
- 75 g čvaraka
- 1 režanj češnjaka
- Maslinovo, suncokretovo i bučino ulje
- Sol, papar
- Kruh prema želji

SAVJET Ako bruschette pripremate za više ljudi, kruh režite na manje kriške ili nadjev servirajte na krekerima.

Fritata s Beljskom kobasicom, gljivama i feta sirom

ZA 4 OSOBE

- 2 Beljske kobasice
- 8 jaja
- 230 g šampinjona
- 1 crveni luk
- 2 mlada luka
- ¼ šalice feta sira
- 8 žlica punomasnog mlijeka
- 1 žlica maslinovog ulja
- Sol, papar

1 Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Narežite kobasicu na tanje kolutove. Luk i mladi luk narežite na ploške kao i klobuke gljiva (stručak uklonite). U zdjelici umutite 8 jaja s 8 žlica mlijeka.

2 Na srednje jakoj vatri zagrijte žlicu maslinovog ulja u tavi koju ćete moći staviti u pećnicu, dakle ne smije imati drvene ili plastične dijelove. U receptu je korištena tava promjera 24 cm. Pirjajte nasjeckani luk oko 3 minute, dok ne postane staklast pa dodajte kobasicu i gljive. Začinite solju i paprom pa nastavite pirjati oko 5 minuta.

3 Ulijte prethodno umućena i posoljena jaja i pospite nasjeckanim mladim lukom i namrvljenim feta sirom. Nemojte miješati već tavu odmah prebacite u pećnicu i pecite oko 20 minuta, odnosno dok jaja nisu pečena što možete provjeriti čačkalicom. Fritata treba imati spužvastu teksturu. Kad je fritata pečena, pustite je par minuta da se malo ohladi, a potom je razrežite na četiri dijela i poslužite.

SAVJET Za pripremu fritate nemojte koristiti manje od 6 jaja, u suprotnom ćete dobiti palačinku.



Hot dog s crvenim kupusom

ZA 2 OSOBE

- 2 Debrecinke
- 4 žlice ulja
- 1/2 žličice sjemenki kima
- 1/2 glavice luka
- 1/2 manje glavice crvenog kupusa
- 3 žlice jabučnog octa
- 2 lista salate
- Sol, papar
- Senf (prema želji)
- 2 peciva

1 Nasjeckajte luk na ploške. Kupus tanko narežite nožem. Na srednje jakoj vatri u tavi zagrijte dvije žlice ulja. Dodajte sjemenke kima i kratko ih popecite, a zatim dodajte luk i kupus. Pirjajte oko pet minuta, kupus treba malo omekšati. Potom dodajte 2 žlice jabučnog octa pa kuhajte još pet minuta. Maknite s vatre i pustite da se ohladi.

2 Kobasice ispecite u tavi, na žlici ulja. Pecivo prerežite na pola po dužini, i u tavi u kojoj ste rastopili malo maslaca, kratko popecite sa svih strana.

3 U ohlađeni kupus dodajte još žlicu octa i žlicu ulja. Listove salate narežite na trakice pa pomiješajte s kupusom.

4 Debrecinke servirajte u pecivu s kupusom i senfom.

SAVJET Svi ljutomani u hot dog mogu staviti Ljutu kobasicu, a odlično će se uklopiti i Bavarska.





Kobasice s pireom od poriluka i umakom od luka i nara

1 Krumpir ogulite i narežite na četvrtine pa ga stavite kuhati oko 15 minuta, odnosno dok ne omekša. Ocijedite ga i ostavite sa strane. Nasjeckajte poriluk pa ga pirjajte na malo maslinova ulja, oko 5 minuta. Dodajte mlijeko, pustite da zavrije pa poriluk dodajte u krumpir. Napravite pire i dodatno začinite prema ukusu.

2 Zagrijte tavu i na malo maslinova ulja kratko prepržite listiće svježe kadulje. Odložite ih sa strane pa na istom ulju pirjajte luk oko 5 minuta. Dodajte nar, štapić cimeta i malo vode. Pirjajte 10 minuta, dok luk nije mekan, a umak reduciran. Umiješajte žlicu i pol balzamičnog octa i prstohvat đumbira, promiješajte i kuhajte pola minute. Izvadite cimet i začinite umak.

3 Kobasice izbodite vilicom nekoliko puta pa ispecite u tavi. Poslužite s pireom, umakom od luka i nara te prženim listićima kadulje.

ZA 2 OSOBE

- 4 Kranjske kobasice sa sirom
- 500 g krumpira
- Maslinovo ulje
- 1 poriluk
- 100 ml mlijeka
- Grančica svježe kadulje
- 1 crveni luk
- 2 žlice nara
- Manji štapić cimeta
- Prstohvat đumbira u prahu
- 1,5 žlica balzamičnog octa
- Sol, papar

SAVJET Nar daje svježinu ovom jelu, a možete ga zamijeniti smrznutom brusnicom.

KOBASICE

OKUSI KOJI ULAZE U LEGENDU

Pik VRBOVEC

