

---

# Danas <sup>mali</sup> Kuvár

*Po izboru Miloja  
Stevanovića (2):*

*Magija  
domaće  
hrane*

Specijalni dodatak lista **Danas** • broj 286 • godina VII • petak, 4. oktobar 2013.







Po izboru Miloja Stevanovića (2):

## Magija domaće hrane

Piše: Mika Dajmak

**S**vojevremeno, kad je otvarao svoju kafanu (a to je bilo baš na Veliku gospojinu) godine 1991, Žika Tlačinac je uveo obeležavanje rođendana. Svakog 28. avgusta premijerno smo degustirali i ocenjivali najnoviji kiseli kupus.

Pre Žike, to su u Dragačevu, još od 1961, organizatori sabora trubača (hronike beleže da su, eto, jedva uspeli da nakupe četiri orkestra!) počeli, u ogromnim zemljanim sudovima, da spremaju preduzimljivi ugostitelji u Guči.

Danas, Guča je stigla u Beograd.

Pre dve decenije Miloje Stevanović je prvo svojim sugrađanima iz Dragačeva, a onda i diljem Srbije rešio da podari nešto iz prave domaće kuhinje.

Tek, na samo 16,5 metara kvadratnih nastala je porodična manufaktura. Čerke Katarina i Marija, supruga Nada, Miloje naravno, i eto čarobne formule: KMMN. Počelo je sa pripremanjem domaće hrane, stiglo se i do Beograda, a onda su gladni a željni posetioci (posetiteljke naročito, u ovo današnje vreme žene sve manje kuvaju!) Miloja naterali da otvori i jedan mali (ali uvek prepun) ekspres restoran. Danas firma ima stotinak stalno zaposlenih (tu su i zetovi) i ko zna koliko kooperanata. Zna se ko proizvodi mleko, kajmak i sir, ko jaja, ko krompir (stiže pravo sa obronaka Dragačeva) ko gaji meso, ko kiseli kupus... eto formule za dobar uspeh.

Dakle, nema tajni. Sve je jasno, recepti što slede najvećim delom su iz baštine porodice Stevanović. Čak, kako Miloje priča, svim konkurentima iz okoline daje recepture jer »nema tu šta da se krije«. To je prosto magija domaće hrane!

**Kuvar**

Specijalni dodatak lista **Danas** malikuvar@sezampro.rs  
Za izdavača: Dušan Mitrović  
Urednik: Mihajlo Dajmak  
Foto: Miroslav Dragojević  
Grafičko oblikovanje: Aleksandar Milošević

## PREDJELA

### Projara

Jaja – 8 kom; ulje – 400 gr; meko bračno – 800 gr;  
projino bračno – 1,6 kg; beli sir – 300 gr;  
pračak za pecivo – 1 kesica; so; kisela voda

Umutiti 8 celih jaja bučalicom, zatim dodati 2 lončija (jedan lončija = 200 g, ulja, 4 lončija običnog mekog bračna, 8 lončija projinog bračna, 4 kriške sira (oko 300 g), malu kašicu pračak za pecivo, soli po ukusu. Sve potkuvati sa 1 litrom kisele vode. Sipati masu u kalupe. Od ove količine mase dobije se 36 projara.

### Gibanica

Mladi sir – 2,5 kg; kajmak – 200 gr; jaja – 10 kom;  
ulje – 400 gr; kisela voda; kore za gibanicu – 1,2 kg; so

Izmiksati 2,5 kg mladog sira, dodati 200 g kajmaka, 10 celih jaja, 400 g ulja, 400 g kisele vode, soli po ukusu. Za ovu masu, potrebno je oko 1,200 kg kora za gibanicu. Ova količina je dovoljna za manju uljevu. Uljevu podmazati uljem, prekriti korama, a zatim, koru po koru, umakati zguvanu u masu, sve dok se masa ne potrofi. Na vrh staviti ravno koru i premazati uljem. Gibanicu peći na temperaturi od 200-210 stepeni 1 sat.

## SUPE I ORBE

### Supa s dronjcima\*

Juneja rebra – 500 gr; kokošiji bataci i karabataci – 2 kom;  
mešana zelen (čargarepa, pačkanat, peršun, celer) – 500 gr;  
krompir – 2 kom; crni luk – 1 glavica; so; biber u zrnu.  
Za dronjke: jaja – 1 kom; bračno – 4 kašice; ulje; vegeta

Supa se obično kuva sama, ali oko dronjaka se valja pomući. Dakle, prvo ono lakše. Glavicu luka, neoljušteno, treba oprati, preseći uzduž napola, pa na plotni ispeći, da po ne da crni, ali ne napravi dimnu zavesu iznad šporeta.

Dalje je sve jednostavno: u lonac od pet litara valja ubaciti meso, ošenu zelen, opran a neoljušten krompir (ako se kuva oljušteno, supa će biti mutna), onaj pečen luk, pa sve valja naliti vodom. Do vrha. Onda još začiniti kašicom soli, i s isto toliko bibera u zrnu.



Nova serija:  
Vilju (kom  
po ex-yu  
Mike Dajmaka  
Svakog dana  
novi recept



Kuva se na laganoj vatri dok se meso ne skuva, što se lako proveriti viljuškom. Sve se još procedi, onaj luk i biber bace, krompir oljušti, pa povrće i meso odvoje na veliki tanjir. To sad samo neka neki sos za preliv, ošemu će biti reči nekome drugom prilikom.

Sada dronjci: u velikoj olji valja umutiti jaje i otiri kašice bračna, malo začiniti vegetom, onda uliti još malo (oko kašike) ulja, pa mutiti dok masa ne postane ujednačena. Da ne bude ni pregusto, niti pak retko. Da kad se napuni kašica, pa nakrene, da testo po ne da klizi, polako, istežući se. Kao med.

Pročena supa se zavri, pa pravo u ključ sipaju dronjci, kol'ko ih ima i sve kuva na laganoj vatri još petnaestak minuta.

### Pileja orba\*

Pile – 1 kom (oko kilogram); crni luk – 2 glavice;  
mešana zelen (čargarepa, peršun, pačkanat, celer) – 500 gr;  
bračno; so; ulje; jaja – 3 kom; kisela pavlaka – 1 kašica

Nisu retki oni što pamte svoje bake i njihovu izreku da je piletina »najizdačnija« hrana na svetu. Nije ni čudo: veći su od samo jednog pileta uspevali da prave i zanosnu orbicu, onda paprikač, a bogami ostane nešto i za pohovanje.

Dakle, pile valja istranirati. Na jednu stranu sitnice, krilca, kost od belog mesa koje će kasnije završiti u paprikaču. Bataci su, jelte, za pohovanje.

Znači, u oko dve litre posoljene vode treba skuvati pileću sitne i koske ostale od pandlovanja, što se kasnije samo o-

ste. Da ni trunke mesa koje se može biti zadržalo, ne propadne.

Dve glavice sitno iseckanog crnog luka proprće se pačkanat s dve kašike bračna. Kad je bračno porumenelo, lagano i uz mešanje, naliva se vodom u kojoj se kuvalo meso. Ubaci se zelen iseckana na krušice, dosoli po ukusu, pa kuva sve mešajući, dok korenje ne smekša. Onda se ubaci i meso, pa kuva na laganoj vatri još petnaestak minuta.

U dubljoj činiji se umute tri jajeta sa šom jakog mlarama, što se neposredno pre sluznja sjedini s malo ohlačenom (ne sme da vri) orbom.

### Bela guš-ija orba\*

Guska – 500 gr; mešana zelen (čargarepa, peršun, pačkanat, celer) – 500 gr; so; biber; limun – 1 kom;  
pirina – 1 oljica; pavlaka – 1 kašica

Nevolja sa gušetinom je u tome što je ima tek kada se guške oerupaju, a to biva u kasnu jesen i ranu zimu. Kao da je perje već nije od onako ukusnog mesa.

Kada je, dakle, guska oerupana, od sala napravljena orba, od košurica izvanredni varci, meso se najefikasnije koristi za supu, orbu ili tek naprosto zapeče u rerni.

U ovom slučaju od gušetine se pravi i nešto bolje od suppe. Bela orba: proprće se glavica luka, doda seckana veza zeleni, naravno meso, nalije vodom (na ovu količinu mesa i zeleni oko dve litre), a na kraju samo ukuva oljica pirina. Pred sluznje začini se pavlakom i jednim oljuštenim i na sitne komadije iseckanim limunom.



## GLAVNA JELA

### Kiseli kupus

Kiseli kupus – 14 kg; crni luk – 1,5 kg; mast – 2 kg;  
june)je meso – 1,5 kg; svinjsko meso – 1,5 kg; suve kolenice – 2 kg;  
vegeta; aleva paprika; biber (mleveni i u zrnju); lovorov list

Redovni ~itaoci Malog kuvara ve} znaju: sve mo`e da se mno`i i deli. Dakle, ovo je mera kako to Milojevi kuvari spremaju. U ku}nim uslovima, naravno, sve mo`e da se proporcionalno smanji.

Kiseli kupus pre svega valja ise}i na krupnije kocke. Ako je kupus prekiseo, naliti ga vodom, dodati jednu ka}iku sode bikarbone i pustiti da odstoji jedan sat. U {erpu staviti mast i u to dodati krupnije se-en crni luk. Kada se luk propr`i, dodati alevu papriku.

U lonac slo`iti jedan red krupnije se-enog kupusa, a zatim red mesa. Kada se to slo`i, dodati zapr}ku od luka i sve za-ine. Zatim opet preko mesa staviti red kupusa i kuvati.

### Podvarak

Kiseli kupus – 14,5 kg; ulje – 1 l; suva slanina – 1 kg;  
suva rebra – 2,5 kg; pile}i bataci – 2 kg; mast – 3 kg;  
crni luk – 2 kg; vegeta; biber u zrnju; mleveni biber; lovorov list

Kiseli kupus sitno iseckati na kocke. (Ako je kupus prekiseo, naliti ga vodom, dodati 2 ka}ike sode bikarbone i ostaviti da odstoji jedan sat).

U {erpu sipati 3kg masti i 1l ulja. Kada se ulje i mast zagreju, dodati sitno ise-enu slaninu i suva rebra. Kada se to dobro propr`i, dodati sitno se-en crni luk i dobro ispr`iti. Zatim dodati kupus i nastaviti sa pr`enjem.

Kada je podvarak gotov, dodati za-ine i batak odozgo.

### Sarma u kiselom kupusu

Kiseli kupus – 12 kg; crni luk – 2 kg;  
mleveno meso – 6 kg; pirina~ – 600 gr;  
suva rebra – 1 kg; mast – 1 kg; ulje – 2 dl; vegeta;  
aleva paprika; biber (mleveni i u zrnju); lovorov list

Odvojiti liske kiselog kupusa. (Ako je prekiseo, staviti u vodu). U manju {erpu sipati 2 dl ulja, dodati sitno se-en crni luk i rendanu {argarepu i sve dobro propr`iti. U gotovo, ispr`eno meso, dodati ispr`en luk i pirina~. Sve dobro izme}ati, dodati vegetu, mleveni biber i alevu papriku. Od ove mase savijati sarme. Na dno {erpe u koju se stavlja savijena sarma staviti listove kupusa. Sarmu re|ati u {erpu, sve dok se ne utro}i pripremljena masa. Po vrhu slo`iti se-ena suva rebra, biber u zrnju, lovorov list i mast.



### Leskova-ka mu}kalica

Svinjski file – 800 gr; pe-ena crvena paprika – 750 gr;  
paradajz – 150 gr; beli luk – 2 -ena;  
tucana ljuta paporika; biber; so; ulje

Svinjski file se ise-e popreko, propr`i na plitkoj masno}i s obe strane, doda crni luk se-en na rebarca, crvena paprika ise-ena uzdu`, dva paradajza ise-ena na kockice, dva ~ena belog luka, sve to se lepo izdinstava, za-ini, doda malo ljute tucane paprike i tako se servira.

### Sekelji gula{

Svinjsko meso bez kosti, se-eno na kocke – 1 kg; kiseli kupus – 1 glavica (li 1 kg ribanca); ulje – 1,5 dl; crni luk – 500 gr; dimljena slanina – 200 gr; so; biber; aleva paprika; kisela pavlaka

U {erpicu sipati ulje, dodati slaninu i luk i propr`iti. Zatim dodati meso, posoliti i dinstati. U drugoj {erpici ispr`iti kiselu kupus (ili koristiti gotov podvarak). Kada je pr`eno, sastaviti meso i podvarak i dodati za-ine. Po vrhu staviti pavlaku (u obliku kuglica).

### Pile}i file sa povr}em

Pile}i file – 500 gr; gra}ak {e}erac – 300 gr;  
praziluk – 250 gr; crni luk – 250 gr; {ampinjoni – 500 gr;  
spana} – 250 gr; jaja – 4 kom; kisela pavlaka – 2 dl; biber; so; ulje

Polu kilograma pile}eg filea dinstamo sa 300 gr {e}erca, 240 gr praziluka, 230 gr crnog luka, 500 gr {ampinjona. Kad je skoro gotovo, dodamo 250 gr spana}a, za-inimo, i stavljamo u vatrostalnu ~iniju. Jaja umutimo sa pavlakom i zape~emo u rerni.

### Mesni kola-i}i\*

Mleveno june)je meso – 500 gr;  
kisela pavlaka – 2 dl;  
crni luk – 1 glavica; beli luk – 3 -ena;  
vegeta; senf; biber; ulje; so; tost-hleb

Polu kila junetrine, dva puta samlevene, samo valja dobro za-initi: jednom glavicom najsitnije iseckanog crnog luka, isto tako iseckanim belim, ka{i-icom vegete, ka{i-icom senfa, ~a}om kisele pavlake, tucanim biberom. Sve se jo} dobro prome}a, a rerna zagreje na 250 stepeni.

Ovim namazom, koji valja da je `idak, ma`u se u-etvoreni komadi}i tost-hleba (pa ovo su kola-i}i!), {to se re|aju na pleh. Sve ostalo uradi}e rerna za petnaestak minuta. Taman dok gosti u`ivaju u ~a}icama razgovora.





### Torta od mesa\*

Mleveno june}e meso – 500 gr; crni luk ili praziluk – 2 kom; me{ana zelen (pa{kana, {argarepa, per{un, celer) – 500 gr; jaja – 3 kom; pavlaka – 2 dl; ulje; biber; so; tost-hleb; parmezan

Dva struka praziluka, ili dve glavice crnog luka, o-iste se pa iseckaju na sitne kockice. Posoli se i na tihoj vatri dinsta dok luk ne smek{a. O-isti se jo{ i pola kile {argarepe, zeleni i pa{kana, izrenda pa pridru`i luku. Kad je sve dovoljno smek{alo, doda se pola kile mlevenog june}eg mesa, po potrebi jo{ dosoli, pobiberi svakako. Pr`i se uz me{anje deset minuta i to je gotovo.

Preliv se pravi od tri jajeta pome{anih s ~a{om milerama. Na dno posude za pe-enje torti pore |aju se, jedna do druge kri{ke tost-hleba, zalije filom, pa nalije prelivom, na kraju sve se jo{ samo zapra{i kesicom ribanog parmezana.

Pe-e se ne du`e od pola sata u regularno zagrejanj rerni, dakle na 225 stepeni.

Jede se odmah, jer ne valja kad se ohladi.

### Zape-ni praziluk\*

Praziluk, beli deo – 500 gr; mleveno meso – 250 gr; mesnata slanina 100 gr; jaja – 2 komada; pavlaka – 2 dl; ulje; biber; so

Praziluk je biljka ~udnovata: mo`e da bude dobar za-in, a biva i glavno jelo. Ovako.

Od pola kilograma praziluka se izdvoje samo beli delovi (zeleni se ostave, na primer, za ~orbu ili pilav), o-iste i operu, pa popreko iseku na du`inu od desetak santimetra. On-da se svaki komad rase-e i uzdu` napola.



Pripremi se i kakvo |uve-e, naulji, dno pokrije polovinom praziluka, prekrije mesom i zapra{i tucanim biberom, poklopi drugom polovinom praziluka, pa suva mesnata slanina ise-e na tanke re`njeve kojim }e se sve prekriti.

Pe-e se dobro zadihtovano u rerni na 200 stepeni. Da se praziluk skuva u sopstvenoj pari. Pred kraj se sve zalije jednom ~a{om kisele pavlake umu}ene s dva jajeta.

### Doma}e kobasice\*

Svinjsko meso – 2 kg; sve`a slanina – 750 gr; june}e meso – 1 kg; mleveni biber – 1 kesica; tucana ljuta paprika – 1 ka{ika; beli luk – 6 glavica; crni luk – 6 glavica; creva za kobasice

Kad nevi-na mu{terija u kasapnici vidi naziv »doma}e kobasice«, neretko odu{evljeno pazari ono {to niko, pa ni sam tvorac, ne zna {ta je.

Da bi se to izbeglo, evo na-ina kako se stvarno prave doma}e kobasice da se zna {ta je unutra: dve tre}ine svinjskog mesa od prednjeg ~ereka pome{a se sa jednom tre}inom junetine, tako |e od prednjeg ~ereka, pa svinjetina samelje na najkrupniju (nisu to safalade ili debrecine) re{etku, a junetina ne{to sitnije. Ovome obavezno treba dodati jo{ dvadeset pet odst (dakle, na kilo mesa fritalj kile) sve`e svinjske slanine {to se tako |e samelje na krupno i ume{a s mesom.

Ovo se, naravno, rukama dobro zamesi, posoli, pobiberi i za-ini mlevenim biberom i alevom (slatkom i ljutom) paprikom. Kada se kobasice pripremaju za ro{tilj, kao {to je ovde slu-aj, valja dodati i istucanog belog luka (dve glavice na kilo smese), kao i sitno, najsitnije (tako |e dve glavice na kilo) iseckanog crnog luka.



### Gr-ke }uftice\*

June}i pauflek – 1 kg; jaja – 1 kom; so; biber; senf; soda bikarbona; bajat hleb – 300 gr; ulje; bra{no; crni luk – 1 kg; paradajz – 300 gr

Sli-no najobi-nijim }evap-i}ima, sve je, zapravo, u izboru i pripremi mesa. Kilogram june}e porebrice ili paufleka se ise-e kao za gula{. Meso se usoli, prome{a, poklopi mokrom krpom, pa ostavi na hladnom mestu da preno}i. Ujutru se samelje na sitnu re{etku, pa ovome doda jedna ~a{a usoljene vode. Mesi se uz dodavanje mlevenog bibera, jednog jajeta, senfa, ka{i-ice sode bikarbone kao i tri kri{ke hleba potopljene prethodno u vodu, pa dobro isce|eno.

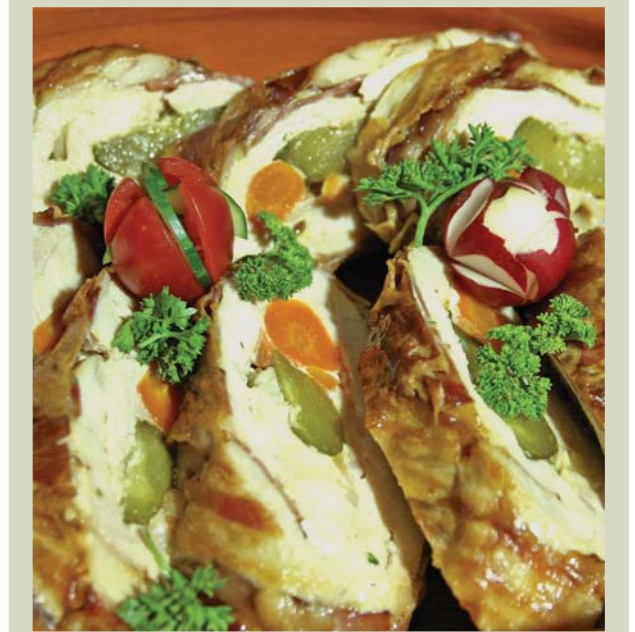
Naprave se }uftice, kao ping-pong loptice, uvaljaju u bra{no, pa ostave u fri`ideru sat-da, a za to vreme olju{ti i isECKa na rebarca crni luk, paradajz tako |e olju{ti i isECKa na kockice.

U jednom tiganju se }uftice standardno ispeku na vrelom ulju, u drugom izdinsta luk, pa pome{a s poaradajzom i nastavi pirjanjenje dok vi{ak te-nosti ne upari. Sada jo{ samo sledi slaganje: na dno kakvog |uve-a rasprostire se luk, od-zgo pore |aju }uftice, pa u rerni samo malo zape-e.

### Fa{irane {nicle\*

Mleveno june}e meso – 500 gr; kisela pavlaka – 2 dl; crni luk – 1 glavica; vegeta; senf; soda bikarbona; prezle; biber; ulje; so

Koga mrzi da se sam bavi pripremanjem i mlevenjem mesa, taj kupi pola kila junetrine, dva puta samlevene, pa napravi ili fa{irane {nicle, ili }uftice koje }e zavr{iti u crvenom ili belom sosu.



Dakle, meso se pome{a s jednom glavicom najsitnije iseckanog crnog luka, ka{i-icom vegete, ka{i-icom senfa, ~a{om kisele pavlake, ka{i-icom sode bikarbone (ili pra{ka za pecivo), tucanim biberom, a onda sve dobro prome{a i zgusne prezlama, po potrebi dosoli pa ostavi u fri`ideru oko pola sata.

[nicle se oblikuju kao lepinjice, pa pr`e na vrelom ulju.

### }ufte u sosu\*

Mleveno june}e meso – 500 gr; kisela pavlaka – 2 dl; crni luk – 1 glavica; vegeta; senf; soda bikarbona; prezle; biber; ulje; so.

Crveni sos: paradajz |us – 5 dl; crni luk – 1 glavica; origano, majoran, bosiljak...

Beli sos: kisela pavlaka – 2 dl; ulje; so; list per{una – 1 vezica

Kao i u prethodnom, meso se pome{a s glavicom najsitnije iseckanog crnog luka, ka{i-icom vegete, ka{i-icom senfa, ~a{om kisele pavlake, ka{i-icom sode bikarbone (ili pra{ka za pecivo), tucanim biberom, a onda sve dobro prome{a i zgusne prezlama, po potrebi dosoli pa ostavi u fri`ideru oko pola sata.

Kao i za gr-ke }ufte, oblikuju se kao ping-pong loptice, pa ispr`e na vrelom ulju i ostave da sa-ekaju sos.

Crveni: manja glavica crvenog luka se izdinsta toliko da zacakli, a ne porumeni, pa ubaci pola litre paradajz |usa. Kuva se na laganoj vatri dok se ne zgusne kako treba, a onda po ukusu za-ini origanom, majoranom, bosiljkom...

Ili beli: bra{no se propr`i na ulju, naliva polako mlakom vodom, na samom kraju ume{a se ~a{a punomasne kisele pavlake, i posoli po ukusu. Skloni se s vatre, pa ume{a veza sitno iseckanog per{unovog lista.

