



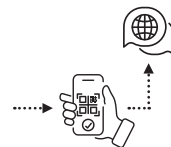
BUGATTI®

KNJIGA RECEPATA

Cast iron Casserole-Grill Pan 2 in 1

BA

KOLAČ S BRESKVAMA



Sastojci

1 kg	breskvi, bez koštica i isjeckane
200 g	kristal šećera, podijeljenog na dva dijela
1 kašika	kukuruznog skroba
225 g	brašna za sve namjene
1.5 kašičica	praška za pecivo
½ kašičice	sol
115g	neslanog maslaca, hladnog
240ml	mlijeka

Uputstva

1. Zagrijte pećnicu na 190°C. U vatrostalnoj posudi pomiješajte breskve sa 100g šećera i kukuruznim skrobom.
2. U činiji pomiješajte brašno, preostali šećer, prašak za pecivo i so, zatim pomiješajte to s maslacom dok smjesa ne počne da podsjeća na grube prezle. Pomiješajte sa mlijekom i zatim sipajte pune kašike tijesta na breskve.
3. Pecite 40 do 45 minuta dok vrh ne dobije zlatnu boju, a breskve nabubre.



20 min



45 min



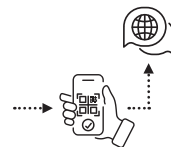
190 °C



SAVJET:

Koristite svježe breskve u sezoni

OSOBUKO ALLA MILANESE



20 min



2 sata



160 °C



Sastojci

- 4 teleće koljenice
- 2 kašika maslinovog ulja
- 1 crni luk, isjeckan
- 2 mrkve, isjeckane
- 2 celera rebraša, isjeckana
- 2 češnja bijelog luka, mljevena
- 1 šolja bijelog vina
- 2 šolje goveđeg bujona
- 1 isjeckani paradajz iz konzerve
- 1 list lovora
- 2 kašičice isjeckanog svježeg peršuna
- So i biber po ukusu
- Korica 1 limuna

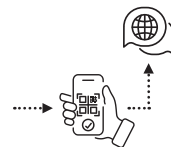
Uputstva

1. Zagrijte pećnicu na 160°C. Začinite teleće koljenice solju i biberom.
2. Zagrijte maslinovo ulje u vatrostalnoj posudi na srednjoj vatri, zatim ostavite da teleće koljenice potamne sa svih strana. Sklonite i ostavite po strani.
3. U istoj vatrostalnoj posudi, propržite crni luk, mrkve, celer i bijeli luk dok ne omekšaju. Sipajte vino i ostavite da se krčka dok ne ispari.
4. Vratite teleće koljenice u vatrostalnu posudu, zatim dodajte bujon, paradajz i list lovora. Pokrijte, prenesite u pećnicu i kuhajte 2 sata dok meso ne omekša.
5. Prije služenja pospite koricom limuna i peršunom.

SAVJET:

Koristite kvalitetno bijelo vino za bolji ukus

HLEB KOJI SE NE MIJESI



18 sati



45-60 min



180 °C



Sastojci

600g brašna za sve namjene
400ml mlake vode
1 kašičica instant kvasca
2 kašičice soli

Uputstva

1. Kombinirajte sve sastojke u velikoj posudi i miješajte dok smješa ne postane čupava. Trebaće Vam oko 1 minut za to.
2. Pokrijte posudu plastičnom folijom ili čistim ubrusom i pustite da tijesto odstoji na sobnoj temperaturi 12-18 sati. Treba da nabubri i da poraste.
3. Kada je tijesto spremno, zagrijte Vašu pećnicu na 230 Celzijevih stepeni. Stavite vatrostalnu posudu od livenog željeza s poklopcem u zagrijanu pećnicu.
4. U međuvremenu prenesite tijesto na površinu s dosta brašna i brašnjavim rukama ga sami savijte jedanput ili dvaput. Labavo pokrijte plastičnom folijom i ostavite da odstoji oko 15 minuta.
5. Uz dovoljno brašna da se spriječi lepljenje tijesta na površinu ili Vaše prste, lagano oblikujte tijesto u loptu.
6. Pažljivo uklonite zagrijanu posudu iz pećnice i podignite poklopac. Stavite loptu od tijesta pod ruku i unesite je u vatrostalnu posudu od livenog željeza. Možda će djelovati neuredno, ali to nije problem.
7. Pokrijte posudu i pecite 30 minuta. Nakon toga, skinite poklopac i pecite 15-30 minuta dok vekna ne dobije lijepu tamnu boju.

SAVJET:

Dugo vrijeme stajanja pomaže razvoju glutena i ne zahtijeva miješenje

BUGATTI®