

\*\*\*\*\*

## RECEPTI

\*\*\*\*\*

### Riblji tatar

1 mali riblji filet (recimo losos) oko 150 g  
1 kašika kapra  
1 arpadžik  
so i biber  
1 zatvarač tabasko sosa  
1 kašica ljutog senfa  
1 žumance

Arpažik i kapre grubo iseckati u Ultimate Chopperu. Riblji filet iseći na komade, pomešati sa ostalim sastojcima u Ultimate Chopperu i iseckati do željene finoće.

### ### ###

### Mesni tatar

Kao riblji tatar, samo umesto ribljeg fileta staviti govedinu.

### ### ###

### Knedle od džigerice

1 luk  
1 veza peršuna  
so i biber  
prstohvat muškatnog oraščića  
žumance  
2 tvrde zemičke potopljene u mleku  
300 g džigerice  
prezle

Luk i peršun sitno iseckati u Ultimate Chopperu i sipati u činiju. Džigericu iseći na manje komade, iseckati do željene finoće i takođe prebaciti u činiju. Jaje, so, biber, muškatne oraščiće i iscedene zemičke dodati ostalim sastojcima i pomešati. Oblikovati knedle i uvaljati ih u prezle. Zatim kuvati u ključaloj supi. Ako želite finije knedle, iscedene zemičke prethodno sitno iseckajte u Ultimate Chopperu.

### ### ###

### **Namaz od jaja**

3 kuvana jajeta  
1 mali luk  
1 vezica mladog luka  
so i biber  
2 kašika kisele pavlake

Iseći luk na komade, vezu mladog preseći na tri dela. Sve sastojke staviti u Ultimate Chopper i iseckati do željene finoće.

### ### ###

### **Jelo od ostataka**

1 mali luk  
malo peršuna  
so i biber  
malo senfa  
2 pune kašike sira

Luk, ostatke mesa i peršun staviti u Ultimate Chopper. Kratko seckati, dodati so, biber i sir i iseći do željene finoće. Izdubiti veliki paradajz i puniti mesnom paštetom. Servirati sa majonezom i peršunom.

### ### ###

### **Majonez**

1 celo jaje  
sirće i ulje  
so i biber  
senf  
prstohvat šećera

Celo jaje staviti u Ultimate Chopper, dodati so, biber, šećer, 1 kašičicu senfa i jednu šesnaestinu ulja, ponovo uključiti i pustiti da radi oko 30 sekundi, dok se majonez ne veže. Zatim pomalo dodavati ulje u željenim količinama.

### ### ###

## **Voćni jogurt**

125 ml mleka  
šećer  
limun  
2 kašike marmelade od bobičavog voća

Pomešati mleko, šećer i 2 kašike marmelade. Dodati 2 kašičice limunovog soka i dva puta uključiti Ultimate Chopper na kratko. Umesto marmelade možete staviti i sveže, zrelo voće.

### ### ###

## **Krem od čokolade**

3 pune kašike maskarponea  
1 kašika kakao praha  
1 kašičica šećera u prahu  
1 kašičica slatke pavlake

Sve sastojke zajedno staviti u Ultimate Chopper i pomešati.

### ### ###

## **Maslac sa sardinama**

3 sardine u ulju  
100 g maslaca  
so i biber

Sve zajedno staviti u Ultimate Chopper i usitniti do željene finoće.

### ### ###

## **Arena salata**

1 glavica salate  
2 paradajza  
1 žuta paprika  
2 arpadžika  
100 g dimljenog mesa  
100 g tvrdog sira

sirće i ulje  
so i biber

Podeliti listove salate i staviti u činiju. Paradajz, papriku i arpadžik iseći na komade, staviti u Ultimate Chopper i grubo iseckati. Rasporediti preko salate i prelići Derressingom. Na kraju usitniti dimljeno meso u Ultimate Chopperu i posuti preko salate. Tvrdi sir sitno iseckati u Ultimate Chopperu i posuti preko salate.

### ### ###

### **Ragu sa mesom**

1 komad pečenog svinjskog mesa  
3 zrela paradajza  
1 mali luk  
origano i maslinovo ulje  
so i biber  
1 kocka za supu

Krupno iseckati luk i propržiti ga na ulju. U Ultimate Chopperu napraviti pire od paradajza, luka i začuna, uključujući kocku za supu. U tiganj sipati malo maslinovog ulja i staviti pastu da se kuva. Po želji dodati malo aleve paprike.

### ### ###

### **Musli**

125 ml jogurta  
1 kašičica meda  
50 g oraha  
50 g badema  
1 kašika suvog grožđa

Krupno iseckati orahe i bademe. Dodati med, suvo grožđe i jogurt, nakratko uključiti Ultimate Chopper i pomešati.

### ### ###

### **Pikantni namaz**

peršun  
mladi luk

arpadžik  
1 prstohvat kima  
so i biber  
100 g sira

Usitniti peršun, mladi luk i arpadžik, dodati sir i začine i napraviti pire.

### ### ###

### **Prženice od krompira**

2 velika, sirova krompira  
3 čena belog luka  
majoran  
1 jaje  
malo brašna  
so i biber

Sitno iseckati beli luk, dodati veliki sirov krompir, ponovo iseckati. Dodati ostale sastojke, formirati prženice i ispržiti na vreloj masnoći.

### ### ###

### **Sorbe od kivija**

4 kocke leda  
1 zreo kivi  
2 kašičice kristal šećera  
sok od pola limuna

Usitniti kocke leda, dodati očišćen kivi, šećer i sok od limuna i pomešati. Servirati odmah.