

BOŽIČNA KUHARICA

GARDEN





BRUDET OD BAKALARA



SASTOJCI

500 g filea bakalara
2 mrkve
1 luk srebrenac
2 poriluka
1 stabljika celera
1 korijen peršina
2 češnja češnjaka

50 ml maslinovog ulja
600 g krumpira
Šaka nasjeckanog lišća peršina
250 ml povrtnog temeljca
200 ml bijelog vina
Prstohvat soli
Voda

PRIPREMA

1. Mrkvu, luk, peršin i celer nareži na manje komade, stavi u lonac i dodaj količinu vode da povrće bude prekriveno.
2. Kuhaj dok povrće ne omekša pa ugasi vatru i poklopi lonac.
3. U dubljoj tavi na maslinovom ulju pirjaj češnjak i poriluk uz malo vode dok ne omekšaju.
4. Izblendaj češnjak, poriluk, ranije kuhano povrće i 250 ml povrtnog temeljca.
5. Oguli krumpir i nareži na ploške približno iste debljine te nareži bakalar na manje komade.
6. U dubljoj posudi slaži prvo krumpir, pa bakalar, zatim krumpir, sve dok ne poslažeš sve sastojke.
7. Zatim dodaj temeljac od izblendanog povrća, sol i vode toliko da prekrije krumpir i bakalar pa dodaj vino.
8. Kuhaj oko 30 minuta ili dok krumpir ne omekša.
9. Probaj jušni dio te po potrebi dodaj još soli.
10. Brudet ne miješaj kuhačom nego samo malo protresi posudu.



Recept by: @kefirolicious





DATULJE S MASCARPONE SIROM

SASTOJCI

12 Medjool datulja, bez koštice
2 jušne žlice maslinovog ulja
12 čajnih žlica mascarpone sira

2 jušne žlice meda
šaka sjemenki nara
šaka narezanih pekan oraha

PRIPREMA

1. Ugrij pećnicu na 175 °C.
2. Stavi papir za pečenje na tavu i na njega posloži očišćene datulje.
3. Svaku datulju malo poprskaj s maslinovim uljem i peci u ugrijanoj pećnici 10 minuta.
4. Puni datulje sa sirom (čajna žlica sira za jednu datulju) pa ih prelij s malo meda, narezanim orasima i sjemenkama nara.
5. Posluži dok su tople.

Recept by: @kefirolicious



MINI PITA OD JABUKA

SASTOJCI

TIJESTO

- 100 g margarina ili veganskog maslaca
- 200 g bezglutenskog brašna
- 1 žlica veganskog jogurta od vanilije
- 1 žlica gustin

NADJEV

- 3-4 jabuke srednje veličine
- Sok od pola limuna
- Cimet, vanilija i šećer po ukusu

DULCE DE LECHE

- 200 ml napitka od kokosa iz konzerve
- 200 g kokosovog vrhnja
- 3 žlice smeđeg ili kokosovog šećera
- 1 žličica kukuruznog škroba

PRIPREMA

TIJESTO:

1. Otopi margarin i umijesi sve sastojke. Po potrebi dodaj masnoće.
2. Oblikuj prema modelu u kojem ćeš peći tijesto. Pusti da se tijesto ohladi.
3. Zatim peci 20-30 minuta (ovisno o debljini tijesta) na 180°C u zagrijanoj pećnici.
4. Tijesto ne treba do kraja ispeći, jer ćeš ga ispeći s filom.

NADJEV:

1. Jabuke naribaj i dobro ocijedi.
2. Dodaj začine, sok i šećer te puni pečene rubove za desert od jabuka.
3. Peci još 15-20 minuta.

DULCE DE LECHE:

1. Pomiješaj sve sastojke i kuhaj dok ne zakipi i karamel se ne zgusne.
2. Umjesto škroba možeš dodati i veću količinu šećera (jedna šalica) i napraviti puno slađi karamel koji će se sam zgusnuti u hladnjaku.
3. Kuhanje karamele traje oko 20 minuta.

Recept by: @nosmoothiesplease



GALETTA OD BUČE



SASTOJCI

TIJESTO

150 g bezglutenskog brašna
50 g veganskog maslaca ili margarina
50 g zobenog jogurta od vanilije
25 g šećera demerara
Prstohvat soli
Prstohvat psyllium ljuskica

PIRE

180 g buča, oguljene i nasjeckane na komadiće
Šećer po ukusu (1-3 žlice)
Cimet, vanilija (po ukusu)

PRIPREMA

1. Skuhaj bundevu i pomiješaj je s ostalim sastojcima.
2. Tijesto razvaljaj rukama na papiru za pečenje ili između dva pek papira.
3. Napuni nadjevom od bundeve.
4. Rubove preklopi papirom za pečenje.
5. Dobro ohladi i peci 40 minuta na 180°C.



Recept by: @nosmoothiesplease





BOŽIĆNI KOLAČIĆI



SASTOJCI

265 g integralnog brašna
2 žličice začina za medenjake
1 žličica praška za pecivo
1/2 žličice sode bikarbone
1/2 žličice soli
80 g kokosovog šećera
50 g kokosovog ulja

70 g javorovog sirupa
60 g pirea od jabuka
2 žlice + 1 žličica sojinog mlijeka
120 g šećera u prahu
1 žlica sirupa od agave
1 žlica sojinog mlijeka

PRIPREMA

1. U veću zdjelu dodaj brašno, začine za medenjake, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i sol.
2. Promiješaj.
3. U drugu posudu dodaj kokosov šećer i kokosovo ulje. Sve dobro izmiksaj, oko 2 minute.
4. Dodaj javorov sirup, pire od jabuke i sojino mlijeko. Pomiješaj ga.
5. Dodaj mokre sastojke u suhe i promiješaj.
6. Prebaci tijesto na lagano pobrašnjenu površinu i mijesi nekoliko minuta.
7. Zatim tijesto zamotaj folijom i stavi u hladnjak na najmanje 2-4 sata, najbolje preko noći.
8. Zagrij pećnicu na 175°C i obloži lim za kolačiće papirom za pečenje.
9. Prebaci tijesto na lagano pobrašnjenu površinu i razvaljaj (debljine: 0,5 cm).
10. Zatim od tijesta izreži kolačiće, sa modelima.
11. Kekse peci oko 15 minuta, a zatim potpuno ohladi.
12. U posudi pomiješaj šećer u prahu, sirup od agave i sojino mlijeko.
13. Ukrasi kolačiće po želji.



Recept by: @gasperkuha





VEGANSKA OREHNJAČA

SASTOJCI

TIJESTO

300 g + 4 žlice rižinog brašna
250 ml toplog sojinog mlijeka
1/4 kocke svježeg kvasca
40 g otopljenog kokosovog ulja
4 žlice sojinog vrhnja za kuhanje
4 žlice šećera

PUNJENJE

200 g orašastih plodova
1 ribana jabuka
4 žlice šećera
200 ml sojinog vrhnja za kuhanje
50 g otopljenog kokosovog ulja
1/2 žličice začina za medenjake
1/4 žličice vanilije
Šećer u prahu, za posipanje

PRIPREMA

1. U manju zdjelu dodaj toplo sojino mlijeko i zdrobljeni kvasac.
2. Promiješaj i ostavi da odstoji 10-ak minuta.
3. U veću zdjelu dodaj brašno, šećer i promiješaj.
4. Dodaj mješavinu kvasca i sojinog mlijeka, otopljeno kokosovo ulje i sojino vrhnje za kuhanje.
5. Promiješaj.
6. Prebaci tijesto na pobrašnjenu površinu i mijesi oko 10 minuta.
7. Pokrij posudu plastičnom folijom i ostavi tijesto da odstoji 1 sat.
8. Orahe samelji u multipraktiku ili blenderu dok ne dobiš teksturu poput bademovog brašna.
9. U veću zdjelu dodaj mljevene orahe, naribanu jabuku, šećer, sojino vrhnje za kuhanje, otopljeno kokosovo ulje, začine za medenjake i vaniliju. Promiješaj.
10. Tijesto stavi na pobrašnjenu podlogu i razvaljaj na 0,5-1 cm debljine.
11. Dodaj fil, rasporedi po cijeloj površini i zamotaj.
12. Tijesto s nadjevom prebaci u kalup za pečenje i probuši ga štapićem.
13. Pokrij plastičnom folijom i ostavi da odstoji 1 sat.
14. Zagrij pećnicu na 180°C. Stavi pleh s tijestom i nadjevom u pećnicu oko 40 minuta.
15. Izvadi iz pećnice i ostavi da odstoji u pećnici još par minuta. Prije posluživanja po želji pospi šećerom u prahu.

Recept by: @gasperkuha



CIMETOVE ROLICE BEZ GLUTENA



SASTOJCI

TIJESTO

42 g veganskog maslaca
7 g kvasca bez glutena
240 ml sojinog mlijeka
12 g šećera
1/4 žličice soli
408 g brašna bez glutena

PUNJENJE

Otopljeno 42 g veganskog maslaca
50 g šećera
1/2 - 1 žlica cimeta

PRELJEV

64 g šećera
2 žličice sojinog mlijeka

PRIPREMA

1. U velikoj posudi zagrijte sojino mlijeko i veganski maslac.
2. Zagrijte dok se maslac ne otopi. Smjesa ne smije kipjeti.
3. Nakon što se maslac otopi smjesu stavite sa strane i ohladite na mlaku temperaturu.
4. Dodajte kvasac u smjesu mlijeka i maslaca i pustite da odstoji 10 minuta. Dodajte šećer i sol, promiješajte.
5. U veću posudu dodajte smjesu mlijeka, maslaca, kvasca, šećera i soli.
6. Postepeno dodajte brašno (68 g) i miješajte mikserom. Tijesto mora biti ljepljivo.
7. Kada se tijesto više ne može miješati, premjestite ga na kuhinjsku površinu i počnite ga mijesiti.
8. Mijesite tijesto 10 minuta, a zatim ga stavite u posudu.
9. Pokrijte ga kuhinjskom krpom i pustite da odstoji 1 sat.
10. Uključite pećnicu na 180°C.
11. Dignuto tijesto stavite na pobrašnjenu površinu i razvaljajte u tanki pravokutnik debljine 0,6 cm.
12. U maloj posudi pomiješajte šećer i cimet.
13. Premažite tijesto veganskim maslacem i pospite mješavinom šećera i cimeta.
14. Zamotajte u zavijutak kao da radite makovnjaču.
15. Protvan premažite veganskim maslacem i obložite papirom za pečenje.
16. Narežite zavijutak na kriške debljine 3,5-5 cm i stavite ih u posudu za pečenje.
17. Pecite cimetove rollice 25-30 minuta. Nakon što su pečene, stavite ih sa strane i potpuno ohladite.
18. Za pripremu preljeva u maloj posudi pomiješajte šećer i sojino mlijeko. Preljite rollice.



Recept by: @gasperkuha

