

RECEPT ZA SVE:

50 dkg zagrljaja

20 dkg poljubaca

dodati LJUBAV i na kraju još malo ljubavi.....

**** Projice sa feta sirom**

- 2 jaja
- 1 čaša (180ml) jogurta
- 2 čaše kukuruznog brašna
- 1/2 čaše ulja
- 1/2 praska za pecivo
- 1/2 žličice soli
- 300 gr feta sira
- po želji dodati poriluk ili špinat ili blitvu ili špek

Umotiti jaja žicom, dodati jogurt, brašno, prašak za pecivo i sol i izmutiti da se masa sjedini. Feta sir izlomiti na kockice i dodati smjesi. Peći na temp 200C oko 15 min.

****Falafel**

- 500 gr slanutka
- 1 glavica crvenog luka
- 1zelena paprika
- 1 ljuta parika po želji
- 3 režnja bijelog luka
- 1/2 čajne žlice bibera
- 2 čajne žlice kima
- 2 čajne žlice koriandera
- 1 čajna žlica soli
- 1/2 čajne žlice praška za pecivo
- 1 vezica peršina
- Ocijedimo ih, pa sameljemo (oko 450 gr) u masini za mljevenje mesa, zajedno sa crvenim lukom, bijelim lukom, persunom, zelenom paprikom, ljutom paprikom..

Sve navedeno sameljemo dva puta. Oblikujemo male loptice.Pržiti u ulju ili u pećnici dok ne dobiju zlatno-zutu boju. Radije ih pečem u pećnici.

****Tzatziki umak**

- 2 krastavca
- 4 režnja bijelog luka
- pola vezice kopra
- sol
- 400ml grčkog jogurta Dukatos
- malo maslinovog ulja
- biber

Krastavce oguliti i naribati. Posoliti i ostaviti ½ sata. Potom ocijediti od viška vode. dodati sitno rezani bijeli luk, kopar, biber, maslinovo ulje i grčki jogurt. Super se slaže s projicama i falafelom.

****Tabbouleh libanonska salata**

- 110 g bulghur –skuhati 10 minuta i ohladiti
- 6 šalica sjeckanog peršina
- 1/2 šalice sjeckanih listića mente ili sušene mente
- 5 komada svježe rajčice (nasjeckane na male kockice)
- 4-5 komada mladog luka (cijelog nasjeckanog)
- 1-2 paprike (nasjeckane na male kockice)
- 1 krastavac uguliti i naribati
- 180 ml finog maslinovog ulja
- 180 ml soka od limuna
- sol po želji ali vrlo malo

samo sjeckati i pomiješati

**** Proljetne rollice na slavonski**

- kupus
- poriluk
- mrkva i svako drugo povrće koje možete naribati ili nasjeckati (količina sve od oka)

Propirjati lagano u tavi da povrće malo omekša, začiniti soja sosom i biberom (obično uopće ne dodajem ulje). Ohladiti

1 paket tijesta za savijače

1 jaje i malo vrhnja za kuhanje razmutiti u zdjelici.

Uzimati dva po dva lista tijesta, najprije premazati jedan list smjesom iz zdjelice pa na njega staviti drugi list i premazati također. Prerezati na 4 dijela.

Svaku četvrtinu napuniti povrćem i zarolati. Slagati u tepsiju na papir za pečenje. Na kraju premazati sve sa smjesom iz zdjelice. Peći u pećnici oko ½ sata dok ne postanu zlatne na 200C. Poslužiti sa slatko ljutim umakom.

**** Rižoto s gljivama**

- 1 šalica riže
- 1 glavica crvenog luka
- ½ kg vrganja
- kim
- korijander
- peršinov list
- sol

Luk nasjeckati i propržiti. Dodati vrganje i lagano pirjati 15 minuta.

Rižu i začine propržiti posebno pa dodati u vrganje. Posoliti po želji. Podlijevati vrućom vodom i miješati dok se riža ne skuha. Pred kraj dodati sjeckani peršinov list.

S ljubavlju,
Lidija