

# Paprikaš sa makaronima – Ragu alla Napoletana – Domaća varijanta

## Paprikaš sa makaronima – Ragu alla Napoletana – domaća varijanta

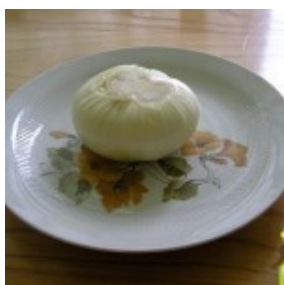
Ukusno jelo jednostavno za pripremu, probrani ali jeftini sastojci:

1. Meso svinjsko 500 grama (prošarano masnoćom)



meso svinjsko  
komadi

2. Crni luk 1 glavica



crni luk  
oljušten

3. Beli luk 2-3 čena



beli luk  
oljušten

4. Šargarepa 3 kom 150 grama



šargarepa  
oljuštena

5. Vino belo 3dl



belo vino 3 dl

6. Paradajz sok 7 dl



paradajz sok

7dl

7. Paprika crvena slatka mlevena 2 supene kašike



Paprika crvena  
slatka mlevena

8. Bosiljak sušeni 2 kafene kašike



Bosiljak  
sušeni

9. Lovor list 2-3 komada



Lovorov list

10. Ulje jestivo suncokretovo 1/2 dl



Ulje jestivo  
suncokretovo

11. So kuhinjska, Biber mleveni crni



So kuhinjska  
Biber crni  
mleveni

12. Makaroni 400 grama



makaroni 400  
grama

priprema sastojaka za

**Paprikaš sa makaronima – Ragu alla**

# Napoletana – domaća varijanta

1. Svinjsko meso isečemo na krupne kocke



Svinjsko meso  
sečeno na  
krupne kocke

2. Crni luk 1 glavica isečemo na sitno



Crni luk sečen  
na sitno

3. Beli luk usitnimo (najbolje kroz presu)



Beli luk  
usitnjen

4. Šargarepu isečemo na kockice



Šargarepa  
isečena na  
kockice

priprema jela

## Paprikaš sa makaronima – Ragu alla Napoletana – domaća varijanta

1. U lonac sipamo 1/2 dl ulja jestivog suncokretovog, da se dobro zagreje



Ulje jestivo  
suncokretovo  
1/2 dl da se  
zagreje

2. Dodajemo svinjsko meso sečeno na krupnce kocke (2×2 cm)



Svinjsko meso  
sečeno na  
kocke dodajemo  
u zagrejano  
ulje

pržimo dok ne uhvati boju sa svake strane



svinjsko meso  
pržimo dok ne  
uhvati boju sa  
svake strane

3. Dodajemo kuhinjsku so, biber, crvenu slatku mlevenu  
papriku, crni luk, beli luk, šargarepu



so biber  
paprika crni  
luk beli luk  
šargarepa

promesamo, dinstamo 1-2 minuta



Paprikaš pre  
dodavanja  
belog vina

4. Sipamo belu vino u lonac, ostavimo da ključa nekoliko minuta ( dok miris vina koji se širi iz lonca znatno ne oslabi )



Paprikaš u  
koji smo  
dodali belo  
vino

5. Dodajemo paradajz sok u lonac, promešamo, **kada počne da ključa smanjujemo jačinu ringla na 3**



Paradajz sok  
dodajemo u  
paprikaš



6. Ubacujemo u lonac 2 kafene kašike suvog bosiljka i 2-3 lovorova lista



Bosiljak i lovorov list dodajemo u paprikaš

7. Poklopimo, povremeno mešamo, ostavimo da se kuva oko 1h 30 minuta



Paprikaš poklopimo kuva se oko 1h 30 minuta povremeno promešamo

8. Dodajemo 2dl vruće vode, ubacujemo makarone 400 grama



Makarone  
dodajemo u  
paprikaš

pojačamo ringlu na 5, mešamo, kuvamo 3-4 minuta



Paprikaš sa  
napola kuvanim  
makaronima

9. Sklonimo sa ringle, poklopimo i ostavimo da odstoji 8-10 minuta (makarone koje sam koristio imaju navedeno vreme kuvanja 12 minuta), serviramo i poslužimo



Paprikaš sa  
makaronima –  
Ragu alla  
Napoletana

Prijatno  
Troškovnik za jelo

**Paprikaš sa makaronima – Ragu alla**

## Napoletana – domaća varijanta

1. Meso svinjsko 500 grama – 310 dinara/kilogram –155 dinara
2. Makaroni 400 grama – 46 dinara
3. Vino Belo 3dl – 270 dinara / 1 litar – 90 dinara
4. Paradajz sok 7dl – 108 dinara / litar – 76 dinara
5. Šargarepa 150 grama – 110 dinara / kilogram – 16.5 dinara
6. Crni Luk 1 glavica – 10 dinara
7. So kuhinjska, biber crni mleveni, ulje, bosiljak sušeni, beli luk, paprika crvena mlevena, lovorov list– ne više od 40 dinara

---

155+46+90+76+1

6.5+10+40 = **433.5 dinara**

---

## Bečka šnicla i hrskavi krompir

### Sastojci potrebni za pripremanje jela: Bečka šnicla i hrskavi krompir

Zbog lakšeg čitanja recepta podeliću ovaj recept na tri dela:

Bečka šnicla – priprema – koji možete pročitati u nastavku [Hrskavi Krompir](#) – recept možete naći u kategoriji Prilozi ili klikom na link [Hrskavi Krompir](#)  
[Brza Čorba](#) – recept možete naći u kategoriji Čorbe/Supe ili klikom na link [Brza Čorba](#)

1. Svinjsko meso šnicle oko 500 grama – kod mene 5 komada 550

grama



Svinjsko meso,  
But, sečeno na  
šnicle

2. So kuhinjska



So kuhinjska

3. Ulje jestivo suncokretovo



Ulje jestivo  
suncokretovo

4. Beli luk u granulama, bolje ako imate pravi beli luk



Beli luk u granulama

#### 5. Prezla



Prezla, sitno meleveni suvi hleb

#### 6. Jaje kokošije komada dva



Kokošija jaja

#### 7. Brašno pšenično



Brašno  
pšenično

## Priprema mesa za jelo Bečka Šnicla

1. Meso je potrebno prvo istanjiti čekićem za meso ili oklagijom. Šniclu postavimo na dasku za sečenje pa laganim udarcima istanjimo na željenu debljinu (oko 0.5 cm)



Sirove šnicle,  
istanjene  
čekićem za  
meso

2. U posudu stavimo malo soli, kafenu kašiku belog luka u granulama i 0.5 dl ulja, dobro promešamo, ovom smešom premažemo jednu stranu šnicle i smotamo ih u rolnice, ostavimo da odstoji 30 minuta



Šnicle,  
začinjene  
ulje, so, beli  
luk, zamotane

4. U malo dublju posudu razbijemo 2 jajeta (ljuske bacamo)



Jaja kokošija  
sirova bez  
ljuske

5. Viljuškom umutimo jaja na penasto (viljušku u horizontalnom položaju postavimo iznad posude sa jajima na visinu oko 1cm od površine, mutimo kružnim pokretima u napred)



Jaja kokošija  
umućena  
penasto

5. U blizinu tiganja u kojem spremamo šnicle postavimo tanjir sa prezlom, brašnom, šniclama i posudu sa umućenim jajima



šnicle brašno  
jaja prezla

Sipamo ulje u tiganj 1-2 cm dubine pustimo da se dobro zagreje

6. Razmotamo šniclu, uvaljamo u brašno



Šnicla  
uvaljana u  
brašno

7. Šniclu prebacimo u posudu sa penasto umućenim jajima



Šnicla u  
brašnu pa u  
penasto  
umućenim  
jajima

8. Šniclu prebacujemo u tanjir sa prezlom





Šnicla brašno  
jaja prezla na  
kraju

9. Pripremljenu šniclu stavljamo u tiganj sa vrelinim uljem



Šnicla u  
vrelom ulju

ponovimo ceo prethodni postupak dok ne popunimo tiganj

10. Kada budete videli da su ivice na šnicli poprimitile zlatkastu boju vreme je da okrenete šniclu da drugu stranu, pečemo dok ne porumeni



Šnicla bečka u  
tiganju, vreme  
da se okrene  
druga strana

11. Kada ocenimo da je gotovo vadimo šnicle na tanjir

prekriven papirnim ubrusom, ostavimo da se ocedi nekoliko minuta



Bečka šnicla  
gotova

12. Serviramo na tanjir sa hrskavim krompirom



Bečka šnicla i  
hrskavi  
krompir

Prijatno

## Troškovnik za jelo: Bečka šnicla i hrskavi krompir

1. Svinjski but šnicle 550 grama – 360 dinara/kilogram – 198 dinara
2. Krompir 1.5 kilogram – 50 dinara/kilogram – 75 dinara
3. Jaja kokošija 2 komada – 12.5 dinara/komad – 25 dinara
4. Prezla domaća – samleveni stari hleb – ne vise od 30 dinara
5. Crni luk 1/2 glavice – 5 dinara
6. Šargarepa 1 komad – 10 dinara
7. Peršun list 1/3 veze – 10 dinara

8. Supa kocka 1 komad – 120 dinara / 6 komada pakovanje – 20 dinara

9. Voda, ulje, mleko, brašno, so kuhinjska, beli luk granule – ne više od 50 dinara

---

$198+75+25+30+5+10+10+20+50 = 423$  dinara

---

## **Špageti Bolonjeze (Bolognese) špageti sa prelivom od mlevenog mesa i paradajza**

Krenimo redom da vidimo prvo koji su to sastojci potrebni za pripremanje

### **Špageti Bolonjeze (Bolognese) tj. špageti sa prelivom od mlavenog mesa i paradajza**

1. Špageti 400-500 grama (jedno pakovanje), može bilo koja marka, ja koristim one koje su trenutno na akciji kada kupujem



špageti  
pakovanje 500  
grama

2. Mleveno meso mešano svinjetina-govedina 400 grama



Mešano mleveno  
meso  
svinjetina-  
govedina

3. Paradajz sok 1/2 litre (u mom slučaju domaći kuvani)



Paradajz sok  
domaći 1/2  
litre

4. Beli luk 1 čen



Beli luk 1 čen

5. Crni luk (crveni) 1 glavica



Crni luk  
(crveni) 1  
glavica

6. Šargarepa 2 komada (možete dodati i više ali šargarepa daje slatkoću pa pazite da ne preterate)



Šargarepa  
oljuštena 2  
komada

7. Bosiljak, trenutno imam u kesici sušeni pa to koristim (stavljamo 1 do 2 kafene kašike)



Bosiljak  
sušeni  
pakovanje

8. Lovor list, (stavljamo 2-3 lista)



Lovorov list  
pakovanje

9. Origano (stavljamo 1 do 2 kafene kašike)



Origano  
pakovanje

10. So kuhinjska (po ukusu)



So kuhinjska

11. Ulje, jestivo suncokretovo



Ulje jestivo  
suncokretovo

12. Trapist sir 100 grama ( bilo bi bolje koristiti Parmezan sir ali nemam pa koristim ono što imam)



Trapist sir  
100 grama

– opciono –

Imam oko 100 grama šampinjona koje treba da potrošim da se ne pokvare pa ću i njih umuvati u jelo ☐



Šampinjoni  
sečeni na  
četvrtine 100  
grama

**Kod jela Špageti Bolonjeze nema komplikovane pripreme sastojaka,**

# ali pre početka kuvanja svako treba da

1. Oljuštimo crni luk, isečemo na sitne kockice ili iseckamo u super secku



Crni luk  
isečen na  
sitne kockice  
ili usitnjen

2. Šargarepa, isečemo na sitne kockice ili iseckamo u super secku



Šargarepa,  
isečeno na  
sitne kockice  
ili u super  
secku

3. Beli luk, 1 čen usitnimo u spravi za beli luk





Beli luk  
usitnjen

## Špageti Bolonjeze početak pripreme preliwa

1. Stavimo malo ulja u tiganj, uključimo ringlu na maksimum, dodamo sitno seckani crni luk i lovorov list, malo posolimo, smanjimo jačinu na polovinu ( kod mene max 9 smanjim na 5),



Ulje crni luk  
lovor list u  
tiganju,  
početak

2. Dodajemo 2-3 supene kašike vode u postupku dinstanja dok luk ne postane braonkasto proziran (počne da poprime oblik smese a ne pojedinačni konadići luka)



Ulje crni luk  
lovor list  
izdinstano

3. Dodamo šargarepu, dinstamo uz povremeno dodavanje 2-3  
supene kašike vode



Crni luk lovor  
list dinstano,  
dodajemo  
šargarepu

dok nismo ponovo stigli do kompaktne smese



Crni luk  
šargarepa  
dinstano

4. Ubacujemo meso, dinstamo dok meso ne postane braonkaste  
boje a smesa rastresita. Meso će ispustiti malo vode, pustitmo

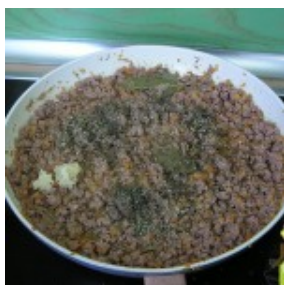
da voda donekle ispari.



Crni luk  
šargarepa  
dinstano  
dodajemo  
mleveno meso

Nije potrebno cekati da apsolutno sva voda ispari, ako nema mnogo vode možemo dalje

5. Dodajemo beli luk, bosilja i origano, dobro promesamo, dinstamo 2-3 minuta



Crni luk  
šargarepa  
mleveno meso  
dinstano,  
dodajemo  
origano  
bosiljak beli  
luk

6. Opciono – ubacujemo šampinjone



Crni luk  
šargarepa  
mleveno meso  
dinstano  
bosiljak  
origano beli  
luk, opciono  
dodajemo  
šampinjone

dinstamo dok šampinjoni ne promene boju.

6. Dodajemo paradajz sok  $\frac{1}{2}$  litre. Nemam paradajz pire već  
domaći paradajz sok, kuvaće se malo duže dok ne stigne na  
odgovarajuću gustinu za preliv. Ako ide paradajz pire unutra  
onda 2.5 dl soka i 2.5 dl pirea. Uz povremeno mešanje ostavite  
da se krčka do željene gustine.



Preliv  
Bolonjeze  
nakon  
dodavanja  
paradajz soka

Na kraju pre nego što pomešate špagete i sos izvadite lovorov  
list napolje.

# Na redu za pripremu su špageti koji prate preliv Bolonjeze

Špagete krećemo da kuvamo nakon što smo dodali paradajz u preliv Bolonjeze (korak br.6)

1. U lonac sipatmo vruću vodu, malo posolimo i ostavimo da provri. Kuvamo oko 100g špageta po osobi. Što se tiče količine vode koju treba da ubacimo u lonac, 1l vode na 100g špageta koje kuvamo, ako nemamo odgovarajuću posudu može i manje. Ako špagete nisu od durum brašna već koristimo neke domaće špagete dodajemo malo ulja u vodu u kojoj se kuvaju.



Lonac sa  
kipućom vodom  
u koju se  
dodaju  
špageti, 1l  
vode na 100  
grama špageta

2. Kada je voda proključala dodajemo špagete, nije potrebno lomiti ih već lagano spustimo u lonac u uspravnom položaju, neka padnu malo i na ivicu lonca nije bitno, dok se budu kuvale upašće unutra u celosti. Špagete kuvamo do stadijuma al dente, znači nisu raskuvane već malo tvrdje kada ih probamo.



Špageti koje smo dodali u lonac kipuće vode, postavljamo ih uspravno, nije potrebno lomiti špagete

3. Procedimo kuvene špagete kroz cediljku, ako ih nismo prekuvali ili ih kuvali u premalo vode neće se slepiti, nema potrebe da ih ispiramo hladnom vodom.



Špageti kuvani, procedjeni, nije potrebno ispiranje hladnom vodom

4. Procedjene špagete pomešamo sa 2/3 preliva koji smo napravili i vratimo na ringlu na još 1-2 minuta.



Špageti kuvani  
i procedjeni u  
koje dodajemo  
preliv  
Bolonjeze,  
ostavimo na  
vrucoj ringli  
jos 1-2 min

5. Serviramo toplo, 1/3 preлива bolonjeze koji je preostao raspodelimo na svaku porciju koju smo sipali. Od gore na svaku porciju špageta bolonjeze narendamo malo sira. U nedostatku parmezana može bilo koji tvrdi sir, ja sam imao malo trapista pa sam to koristio. Šta znaju italijani šta je kriza.



Špageti  
Bolonjeze

Prijatno

**Sada možemo da sastavimo troškovnik  
za jelo: Špageti Bolonjeze**

# **(Bolognese) tj. špageti sa prelivom od mlevenog mesa i paradajza**

1. Špageti – 65 dinara/pakovanje 500 grama – koristili smo 500 grama – 65 dinara
2. Mleveno meso mešano – 400 dinara/ kilogram – koristili smo 400 grama – 160 dinara
3. Paradajz sok – 120 dinara/ 1 litra – koristili smo 1/2 litre – 60 dinara
4. Trapist sir (madjarski) – 600 dinara / kilogram – koristili smo 100 grama – 60 dinara
5. Šampinjoni – 120 dinara/ pakovanje 400 grama- koristili smo 100 grama – 30 dinara
6. Šargarepa – 80 dinara kilogram – koristili smo oko 200 grama – 16 dinara
7. Luk crni (crveni) 50 dinara/ kilogram – koristili smo 1 glavicu – 10
8. Ulje, So kunjiska, Bosiljak, Beli luk, Origano, – ne više od 50 dinara

---

$$65+160+60+60+30+16+10+50 = 451 \text{ dinar}$$