

UKRAJINA

Glavno jelo: Vareniki

(punjeno tijesto preliveno špekom i lukom)



Sastojci:

- 1 šalica brašna
- hladne vode po potrebi
- 3 krumpira
- 1 luk
- Maslac po ukusu
- Špek po ukusu
- Sol po ukusu

1. Pripremiti punjenje za varenike. Oguliti krumpir, narezati na velike komade i skuhati u slanoj vodi. Ocijediti, ostaviti malo vode i napraviti pire. Sitno narezati luk i popržiti ga na mješavini ulja i maslaca do zlatne boje. Pomiješati pire krumpir sa poprženim lukom. Popapriti malo.
2. Priprema tijesta : Prosijati brašno. U sredini napravite udubljenje u koje dodate prstohvat soli i polako ulijevajte hladnu vodu, stalno miješajući rukom. Umijesite tijesto. Kad će se smjesa pretvoriti u jednu spojenu masu, izvadite ju iz zdjele i mijesite dalje na drvenoj dasci, stolu ili na plahti, dodajući po potrebi malo brašna da se ne lijepi za drvo, stol ili plahtu. Tako je potrebno mijesiti oko 15-20 minuta, sve dok se ne dobije tijesto glatke i elastične teksture. Potrebno je postići teksturu sličnu tijestu za raviole. Kad je tijesto gotovo, treba ga staviti ponovo u zdjelu, pokriti platnenom krpom i pustiti da se odmori 20-30 minuta na sobnoj temperaturi.
3. Od tijesta napravite kuglu, pa ju razvucite na stolu prvo rukama a potom i valjkom u veliki krug debljine oko 2 mm. Pazite da se ne zalijepi za površinu. Uzmite malu čašu i napravite s njome na razvučenom tijestu kružice za buduće varenike. Malo brašna na vrhu čaše će pomoći da se tijesto ne lijepi za staklo.

4. Sada uzmite kružić na dlan, stavite na njegovu sredinu žličicom malo punjenja od krumpira, navlažite rubove kružića i savijte ga napola pretvorivši ga u fini polumjesec, i prstima dobro zalijepite krajeve.
5. Vareniki se kuhaju u običnoj posoljenoj vodi. Pažljivo i brzo ubacite jedan po jedan varenik-polumjesec u kipuću vodu i za koju minutu vrlo nježno ih promiješajte drvenom kuhačom tako da se odvoje od dna a istovremeno da ih ne oštete. Nemojte staviti previše u lonac odjednom, vareniki se mogu zalijepiti jedan za drugi. Bolje ih skuhaite u 2. rundi, po 35 komada svaka.
6. Treba imati 2-3 minute da izrone na površinu vode. Od tog trenutka pustite ih da se kuhaju još 1-2 minute, i brzo ali nježno izvadite kuhačom-cjediljkom.

Preljev: Narezati špek na tanke trakice. Pržite špek tavi s vrućim uljem do zlatno smeđe boje. Dodati u tavu sitno narezan luk i pržiti dok ne bude gotov. Prelijte preko varenika.

Desert: Torta Kijev
(nacionalna torta Ukrajine)



*Bjelanjci se prvo drže na sobnoj temperaturi preko noći. Također pečene kore trebaju odstajati u plehovima 12 sati tako da za ovu tortu trebate planirati unaprijed.

Sastojci:

Kore:

- 12 bjelanjaka
- 500g šećera
- 200g sjeckanih lješnjaka
- 150g sjeckanih oraha
- 100g brašna
- 1 vanilija

Krema:

- 12 žumanjaka

500ml mlijeka
300g šećera
450g maslaca
2 žlice konjaka
1 žlica kakao praha

Čokoladna glazura:

100g čokolade
4 žlice ulja

Istopiti u mikrovalnoj (1min), miješati dok se čokolada ne istopi.

Priprema:

Razdvojiti bjelanjke i žumanjke. Bjelanjke ostaviti na sobnoj temperaturi (pokrivene) preko noći. Žumanjke također pokriti i ostaviti u hladnjaku. Isjeckati orahe i lješnjake.

1. dan:

- Mutiti bjelanjke dok se ne zapjene. Postepeno dodati šećer, a zatim i vaniliju. Mutiti dok se ne formira čvrst snijeg.
- Pomiješati brašno sa orasima i lješnjacima; dodati u snijeg i lagano miješati žlicom da se sve izjednači. U plehove staviti papir za pečenje. Ravnomjerno rasporediti smjesu u dva pleha (25cm). Peći 1 sat i 45 minuta na 150C. Ohladiti i ostaviti kore u plehovima preko noći.
- Za kremu staviti mlijeko i šećer da prokuhaju. Lagano izmiješati žumanjke, dodati malo toplog mlijeka, a zatim sve dodati u prokuhalo mlijeko; kuhati neprestano miješajući dok sve opet ne prokuha (čim zavrije, skloniti kremu sa vatre). Ohladiti i ostaviti u hladnjaku.

2. dan:

- Izmiksati omekšali maslac u kremastu smjesu. Postepeno dodati kremu od žumanjaka, dodati konjak i miješati još malo.
- Izvaditi kore iz plehova, skinuti papir. Staviti prvu koru na pleh, okolo staviti obroč od kalupa za torte. Prekriti prvu koru sa 3/4 kreme a zatim staviti preko drugu koru, ali je okrenuti naopako tako da dno kore bude na vrhu jer je ravnije i lakše za premazati kremom i glazurom. U ostatak kreme dodati kakao, pomiješati dobro i premazati preko.

**Ako nemate obroč od kalupa za tortu dovoljno velik, onda ohladite kremu u hladnjaku da bude dovoljno čvrsta da se torta može filati bez obruča.*

Ostaviti tortu u hladnjaku na nekoliko sati ili preko noći. Odstraniti obroč, preliti tortu glazurom.

Piće: Uzvar

(osvježavajuće piće od sušenih jabuka, krušaka, šljiva i groždica)



Sastojci:

- Med 100g
- Sušene jabuke 200g
- Sušene kruške 200 g
- Suhe šljive 200g
- Groždice 100 g
- Voda 5 lit

1. Isprati suho voće u toploj vodi i nakon toga držite voće u hladnoj vodi 10 minuta
2. Uliti 5 litara vode u posudu, staviti suhe kruške i suhe jabuke te kuhati 15 minuta na laganoj vatri
3. Poklopiti uzvar i ostaviti na 2-3 sata
4. Dodati suhe šljive i groždice u uzvar i kuhati ga narednih 10-15 minuta
5. Prohladiti uzvar, dodati med (po želji) i servirati ga ohlađenog