

Nekoliko recepata za jela od škembića

Autor Administrator

Petak, 09 Rujan 2011 15:14 - Ažurirano Petak, 09 Rujan 2011 15:21



Nadan Filipović

Škembe-čorba – moj vlastiti recept

Sastojci:

Pola kile škembića,

50 grama suhe ovčije stelje,

Jedna veća glavica crnog luka,

Mali komadić crvene fafaronke,

3-4 česna bijelog luka,

Svježeg peršuna 50 grama,

So, ulje, sasvim malo krupno mljevenog bibera, bijelo sirće

Nekoliko recepata za jela od škembića

Autor Administrator

Petak, 09 Rujan 2011 15:14 - Ažurirano Petak, 09 Rujan 2011 15:21

Priprema

Uzeti oko pola kile janjećih ili telećih škembića, a još je bolje kada je pola janjećih, a pola telećih. Temeljito očišćeno škembe se ostavi preko noći da stoji u hladnoj vodi u koju se stave dvije velike kašike sode bikarbone i dvije tablete vitamina C, ili sok od jednog iscijeđenog limuna.

Ujutro se škembe kuha sve dok ne omekša, a prve tri, pa čak i četiri vode se bacaju da bi se izgubio onaj prejaki miris. Treba znati da se škembe svaki put ponovo preliva vreelom, ključalom vodom, a ne hladnom.

Kad je škembe već skoro sasvim mekano izvadi se, malo se ohladi, i isječe na uske trakice, pa ostaviti da se dinsta poklopljeno, na najtišoj vatri.

U drugu šerpu uliti jednu decu ulja, isitniti luk i bijeli luk, isitniti komadić fafaronke da se ljutina osjeti negdje na "kraj usta", ali da ne bude preljuto, i pirjati do zlatno-žute boje. Dodati pet deka sitno isjeckane ovčije stelje i još malo sve propirjati. Preliti sve sa škembe čorbom koja je već skoro gotova. Dodati so po želji i malo bibera. Kuhati još oko pola sata i probati. Ako je rezanac škembeta tako mekan da se ne mora žvakati, to je to.

Servirati vruće, dodati po želji isjeckanog peršuna i bijelog sirćeta. Mnogi vele da je najbolje jesti sa somunom uz umakanje. Prijatno!!

Burek od škembića i krompira – brzinski

Sastojci:

Tri plohe Pampas puff pastry ili, ako imate vremena, razvijte jufke za burek,

Nekoliko recepata za jela od škembića

Autor Administrator

Petak, 09 Rujan 2011 15:14 - Ažurirano Petak, 09 Rujan 2011 15:21

250 grama dobro iskuhanih telećih ili junećih škembića, što sitnije isjeckanih,

250 grama krompira (blue potato je najbolji po mom mišljenju) isitnjenog na kockice,

Tri glavice isitnjenog crvenog luka,

Malo putera ili masla,

So, biber.

Priprema:

Plohu za razvijanje jufki dobro nabrašniti. Na nju položiti smrznute plohe puff pastry. Na puff pastry metnuti podosta brašna tako da je svaka prekrivena.

Plitku tepsiju malo pomastiti uljem. Uključiti rerun da se grije do 250 C.

Sačekati petnaestak minuta da se jufke odlede i smekšaju. Oklagijom razvuči jednu po jednu pastry-jufku da dužina bude malo veća od dužine tepsije. Nožem je podijeliti po dužini na tri dijela. Svaki dio još malo oklagijom raširiti i na njega uzduž nanositi dobro izmiješanu smjesu pripravljenju od isjeckanih škembića, krompira i crvenog luka, koja je prije toga posoljena i pobiberena krupno mljevenim biberom.

Ne preporučujem motanje u zvrkove, već slaganje u tepsiju po dužini. Tako dobijete devet rolni bureka u jednoj tepsiji.

Nekoliko recepata za jela od škembića

Autor Administrator

Petak, 09 Rujan 2011 15:14 - Ažurirano Petak, 09 Rujan 2011 15:21

Dotle se rerna već ugrijala na 250 C. Ubacite tepsiju u rernu i ostavite 15 minuta na 250 C, a još 30 minuta na 200 C.

Izvadite pečenu pitu, odnosno kombinirani burek od škembića i krompira, pa dok je pita još dobro vruća, uzmite viljušku na koju ćete nabosti komad putera i njime lijepo podmažite površinu. Umjesto puterom, možete pomastiti i ucvrkanim maslom, ako želite.

Uz vruću pitu poslužite dobro ohlađeno kiselo mlijeko. Prijatno!

Znajite, ako ovu pitu jednom napravite, da nema šanse da vam vrlo brzo ne naumpadne da je ponovo napravite. Živi bili pa vidjeli!!!

Pohovani škembići

Sastojci:

Jedna kila dobro očišćenih škembića,

Tri veće mrkve,

4 jajeta,

Jedna vezica svježeg peršuna,

Nekoliko recepata za jela od škembića

Autor Administrator

Petak, 09 Rujan 2011 15:14 - Ažurirano Petak, 09 Rujan 2011 15:21

Jedna šolja prezle,

Jedna šolja brašna,

Ulje, so, krupnije mljeveni biber.

Priprema:

Škembe kuhati sa mrkvama dok se škembe ne smekša. Prvu vodu i mrkve baciti. Kuhati još oko pola sata na tihoj vatri. Kad je mekano izvaditi ga iz vode i isjeći na komadiće srednje veličine. Svaki komadić škembeta uvaljati najprije u brašno, zatim u umućena jaja, pa onda u prezlu. Pržiti na vrelom ulju dok svaki komadić ne porumeni sa obe strane.

Servirati vruće sa sitno nasjeckanim peršunom, a po želji možete poprskati sa procijeđenim limunovim sokom. Uz pohovane škembiće dobro ide krompir-salata ili miješana salata od kupusa i paradajza.

Prijatno!

Škembići a la calabrezi

Jadnom sam bio nekim poslom u predgrađu Venecije, tačnije u dijelu koji se zove Mestre. Tamo me je jedan Talijan poveo na ručak u jednu neuglednu gostionicu ili kako oni kažu trattoriju. Preporučio mi je jelo koje je i on naručio, a to su bile tripe a la calabresi. Iako nisam neka džomba, ne da sam prvi tanjur maltene polizao, već sam naručio još jednu porciju istog specijaliteta. Na odlasku mi je kuhar dao ispisanu recepturu, a ja sam mu rekao da mi ona treba za pripremanje škembića u Sarajevu, onako samo za svoju dušu i uživanje raje koju ću pogostiti, a ne u neke komercijalne svrhe. Hvala mu, "đe čuo i đe ne čuo". Taj recept funkcionira i ovdje u Australiji.

Nekoliko recepata za jela od škembića

Autor Administrator

Petak, 09 Rujan 2011 15:14 - Ažurirano Petak, 09 Rujan 2011 15:21

Sastojci:

Jedna kila škembića,

Dvije glavice crnog luka,

5-6 česni bijelog luka,

Jedna crvena fafaronka,

4 velike kašike najkvalitetnijeg maslinova ulja,

Dva velika oguljena paradajza, što zrelija,

Jedna vezica svježeg peršuna,

So, krupno mljeveni biber,

Bijelo sirće,

Naribani parmezan.

Nekoliko recepata za jela od škembića

Autor Administrator

Petak, 09 Rujan 2011 15:14 - Ažurirano Petak, 09 Rujan 2011 15:21

Priprema:

Škembići se kuhaju na najtišoj vatri. Kad proključaju, prva voda se baci. Postupak se ponovi, a i druga voda se baci. Tada se škembe dalje kuha na najtišoj vatri dok se potpuno ne smekša. Isjeće se na rezance, što tanje i što duže, da budu kao špageti.

U drugoj se posudi zagrije maslinovo ulje, pa se na njemu za oko tri minute ispirja isitnjeni crni luk, isitnjeni bijeli luk i isitnjena fafaronka. Dodaju se rezanci od škembića i uz stalno miješanje se pirjaju oko pet minuta na najtišoj vatri. Doda se oguljeni paradajz isitnjen na kockice i prelije se s onom zadnjom vodom od škembića. Doda se so i biber. Ostavi se da "kvrcka" poklopljeno oko 45 minuta na najtišoj vatri. Kada vidite da su se škembići dosta zgusnuli možete ih servirati i odozgo začiniti svježe isječenim peršunom. Svako sebi neka doda parmezana i sirćeta po volji. Jedite dok je vruće. Prijatno.

Imam još desetak recepata za škembiće, ali smatram da će ovih nekoliko biti dovoljni za početnike koji se žele upoznati sa ovim gurmanskim jelima.