

# ADORABLE KUCHARICA



By @mrvicesastola

# SADRŽAJ

|    |                                    |    |
|----|------------------------------------|----|
| 01 | <b><u>UVOD</u></b>                 | 03 |
| 02 | <b><u>SLANA JELA</u></b>           | 05 |
|    | Rižoto od vrganja                  | 06 |
|    | Losos sa salatoma od Kus Kus-a     | 07 |
|    | Harmonika krumpir                  | 08 |
|    | Varivo od slanutka                 | 09 |
|    | Domaći hrskavi krumpiri            | 10 |
|    | Juneći odresci u umaku             | 11 |
|    | Peceno carsko meso sa krumpirima   | 12 |
|    | Mesne okruglice u umaku od rajčice | 13 |
|    | Pogačice sa sirom                  | 14 |
| 03 | <b><u>DESERTI</u></b>              | 15 |
|    | Domaće krafne                      | 16 |
|    | Cheesecake                         | 17 |
|    | Linzeri                            | 18 |
|    | Husarski kolačići                  | 19 |
|    | Čokoladne puslice                  | 20 |
| 04 | <b><u>ZAVRŠNA RIJEČ</u></b>        | 21 |

# UVOD

Prije osam godina, s mnogo hrabrosti i još više strasti, odlučila sam napustiti sigurnost korporativnog svijeta kako bih slijedila svoj san.

Tako je nastao Adorable – mala čarobna radionica okusa u kojoj ručno stvaram aromatizirane soli, domaće pekmeze i ljute umake.

Svaki od tih proizvoda nastaje s ljubavlju prema tradiciji i željom da na vaše stolove donesem najbolje od domaćih sastojaka i autentičnih okusa.

Na tom putu upoznala sam mnoge ljude koji dijele moju strast prema hrani. Jedna od njih je i Anamarija Habuš, talentirana blogerica koju poznajete pod imenom Mrvice sa stola.

Njezina predanost čuvanju tradicionalnih recepata i stvaranju slatkih delicija donijela joj je prestižne nagrade Gastro zvijezda – 2024. u kategoriji tradicionalne kuhinje i 2022. u kategoriji slastica.



Daniela



Naše se suradnja pretvorila u prijateljstvo i spontano je došla ideja o ovoj e-kuharici kao spoju njezine kreativnosti u kuhinji i moje ljubavi prema začinima.

Kroz ovih 20 pažljivo odabranih recepata, želimo vam pokazati kako prstohvat aromatizirane soli, žlica domaćeg pekmeza ili kap ljutog umaka može dati poseban karakter svakom jelu.

No, ova kuharica je više od zbirke recepata. Ona je poziv da uživate u kuhanju, da s ljubavlju pripremate obroke za sebe i svoju obitelj.

U vremenu kada smo često u žurbi, želimo vas inspirirati da se vratite domaćoj kuhinji, jer hrana pripremljena s pažnjom i ljubavlju uvijek ima poseban okus – dokazano!

Neka vam ovi recepti budu nadahnuće za vlastite kulinarske pustolovine.

*Dobrodošli u svijet okusa koji volimo dijeliti s vama!*

Daniela





# SLANA JELA



# RIŽOTO OD VRGANJA

SOL:  
vrganji,  
česnjak & vlasac,  
korjenasto povrće

Adorable preporuka

## Sastojci

---

300 g arborio riže

300 g svježih vrganja

100 ml bijelog vina

1 l pilećeg temeljca

100 g parmezana

4 šnite špeka

1 luk

Sol - Adorable aromatizirana sol vrganji

papar

maslac

## Priprema

---

1. Na malo ulja prodinstajte sitno nasjeckani luk pa dodajte špek.
2. Vrganje očistite od zemlje, narežite i dodajte u tavu.
3. Dodajte rižu i pirjajte dok ne postane staklasta, otprilike 1 min.
4. Ulijte vino, promiješajte kako bi deglazirali tavu.
5. Kada vino ispari, postepeno počnite dodavati pileći temeljac uz povremeno miješanje.
6. Pred kraj kuhanja u tavu dodajte naribani parmezan i promiješajte.
7. Na kraju umješajte kockicu maslaca kako bi rižoto postao kremast.

*Ukoliko koristite sušene vrganje prije kuhanja ih namočite i dobro ocijedite.*

# LOSOS SA SALATOM OD KUS KUS-A

## Sastojci - jelo

2 odreska lososa  
2-3 žlice maslinovog ulja  
2 česnja češnjaka  
Adorable sol limun  
sok pola limuna

## Salata od kus kus-a

1 šalica kus kus-a  
1 šalica vode  
1 žlica maslinovog ulja  
5-6 cherry rajčica  
1 svježi krastavac  
1 ljubičasti luk  
5-6 crnih maslina

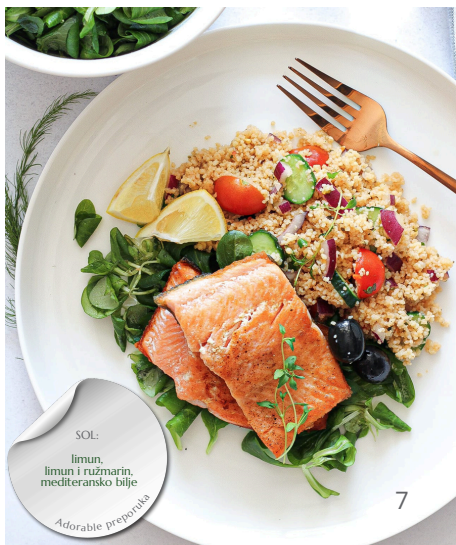
### Dodatno:

2 žlice maslinovog ulja  
2 žlice octa  
Adorable sol limun  
papar

Kus kus prelijte vrućom vodom, dodajte žlicu maslinovog ulja, poklopite i ostavite da odstoji 10 minuta. Povrće sitno nasjeckajte, začinite maslinovim uljem, octom, soli i paprom pa dodajte prethodno pripremljeni kus kus.

## Priprema

1. Upalite pećnicu da se zagrije na 200 stupnjeva. Odreske lososa operite i dobro osušite papirnatim ručnikom.
2. Pomiješajte maslinovo ulje sa sjeckanim češnjakom i sokom limuna. Svaki odrezak lososa posolite, pa premažite mješavinom ulja i češnjaka.
3. Dno lima za pečenje premažite uljem pa stavite losos okrenut kožom prema dolje. Pecite na 200 stupnjeva 10 do maksimalno 15 minuta, probajte vilicom da li se meso lako odvaja od kože.



SOL:  
limun,  
limun i ružmarin,  
mediteransko bilje

Adorable preporuka

# HARMONIKA KRUMPIR

## Sastojci - jelo

4 srednja krumpira  
4 kriške slanine  
4 žlice maslaca  
sol i papar

## Sastojci - umak

180g kiselog vrhnja  
2 žlice majoneze  
sol i papar  
svježi vlasac

## Priprema

1. Krumpire nemojte guliti već ih dobro operite sa četkicom pod vodom.
2. Posušite ih i narežite na tanke listiće (harmoniku) pritom pazeći da ih ne prerežete do kraja. Najlakši trik je da se krumpir stavi između dvije kuhače ili štapića za ražnjiće.
3. Pancetu narežite na manje listiće i utisnite između proreza na krumpiru.
4. Tako pripremljene krumpire stavite u posudu za pečenje, posolite i popaprite, te ih premažite omekšanim maslacem.
5. Pecite ih u zagrijanoj pećnici na 200 stupnjeva otprilike 1 sat.
6. Umak pripremite tako da sve navedene sastojke pomiješate zajedno i začinite po želji, te poslužite sa toplim krumpirima.



SOL:

narandža,  
ružmarin i timijan,  
medvedjli luk,  
mediteransko bilje

Adorable preporuka

# VARIVO OD SLANUTKA

## Sastojci

250 g suhog slanutka  
150 g slanine  
1 glavica luka  
2 mrkve  
2-3 srednje velika  
krumpira  
2-3 režnja češnjaka  
200 ml pasirane rajčice  
1 žlica koncentrata od  
rajčice  
1 mala ljuta papričica  
1 lovorova lista  
3 žlice maslinova ulja  
Adorable sol korjenasto  
povrće  
2 l vode

*Slanutak namočite večer prije (namačite ga najmanje 12 sati) pa ga skuhajte u puno vode. Kuhajte oko dva, dva i pol sata, odnosno dok slanutak ne bude mekan. Možete koristiti i slanutak iz konzerve, u tom ga slučaju ocijedite i dobro isperite.*



SOL:

korjenasto povrće,  
češnjak i vlasac,  
peršin, celer i ljupčac

Adorable preporuka

## Priprema

1. Očistite luk pa ga narežite. Slaninu narežite na kockice. Krumpir ogulite, operite i narežite ga na manje kockice.
2. Zagrijte dublju posudu, dodajte slaninu pa malo popržite na suho, kad slanina ispušta masnoću, dodajte maslinovo ulje i luk pa pirjajte dok luk ne omekša.
3. Dodajte sitno sjeckani češnjak i mrkvu narezanu na kolutiće. Promiješajte, pirjajte minutu-dvije pa dodajte koncentrat od rajčice i podlijte s malo vode. Dodajte ljutu papričicu i lovorov list te kuhani slanutak pa nastavite pirjati još dvije-tri minute. Dodajte i pasiranu rajčicu i promiješajte.
4. Potom dodajte krumpir pa sve zalijte temeljcem ili vodom, posolite i popaprite, poklopite i pustite da se kuha 30 minuta na laganoj vatri.
5. Na samom kraju izvadite nekoliko žlica kuhanog slanutka i krumpira, zdrobite ih vilicom i promiješajte pa sve vratite u lonac i na taj način zgustite varivo.



## DOMAĆI HRSKAVI KRUMPIRI

### Sastojci

---

1 kg krumpira  
3 žlice instant palente  
6 žlica ulja (koristim  
maslinovo)  
1 žličica mljevene dimljene  
paprike  
2 žličice češnjaka u  
granulama  
Adorable aromatizirana  
sol naranča, ružmarin i  
timijan  
papar

---

### Priprema

---

1. Krumpire ogulite, operite, narežite i posušite te ih premjestite u dublju posudu.
2. Prelijte ih sa 3 žlice ulja te dobro promiješajte kako bi se začini uhvatili na njih.
3. U posebnoj posudi pomiješajte palentu, mljevenu papriku, češnjak, sol i papar, dodajte ih krumpirima i rukama dobro, dobro promiješajte tako da svi budu obloženi začинима.
4. Lim za pečenje obložite pek papirom i posložite krumpire tako da se međusobno ne dodiruju i prelijte ostatkom ulja.
5. Pecite u zagrijanoj pećnici na 250 stupnjeva 20-25 min.





# JUNEĆI ODRESCI U UMAKU

## Sastojci

---

4 juneća odreska cca 800 g  
1 luk  
1 mrkva  
1/2 celera  
2 česnja češnjaka  
150 ml crnog vina  
200 ml pasirane rajčice  
4 žlice maslinovog ulja  
3 žlice glatkog brašna  
Adorable sol crno vino  
papar

## Priprema

---

1. U široj tavi zagrijte maslinovo ulje. Odrske s jedne strane umočite u brašno i stavite na zagrijano ulje. Popecite s jedne strane, pa zatim s druge.
2. Za to vrijeme povrće (mrkvu, celer, luk i češnjak) naribajte ili usitnite u sjeckalici. Meso izvadite, a na zagrijano ulje stavite usitnjeno povrće i kratko popecite.
3. Vratite meso i podlijte vodom. Na pola pirjanja dodajte vino, pasiranu rajčicu, posolite i popaprite.
4. Poklopljeno pirjajte na laganoj vatri uz povremeno okretanje mesa oko 1 sat, odnosno dok meso ne omekša.

*Poslužiti možete uz palentu ili domaće njoke.*





# PEČENO CARSKO MESO SA KRUMPIRIMA

## Sastojci

---

2 kg carskog mesa  
ulje ili maslinovo ulje  
Adorable sol medvjedji luk  
svježi ružmarin  
malo vode

Dodatno: 1/2-1 kg  
krumpira

## Priprema

---

1. Pećnicu zagrijte na 250 stupnjeva.
2. Meso posolite po svim stranama, samo ne po strani gdje je koža.
3. Položite ga u lim za pečenje tako da koža bude okrenuta na dno. Lim za pečenje neka bude velik kao i komad mesa koji pečete ili samo 1 - 2 cm veći.
4. Ulijte toliko vode u lim za pečenje da samo 1cm kože bude u njoj pa dodajte graničicu svježeg ružmarina.
5. Pećnicu smanjite na 200 st pa pecite 30 minuta.
6. Zatim meso okrenite i ponovno dodajte malo vode pa smanjite pećnicu na 180 stupnjeva i pecite 1h.
7. Pola sata prije kraja pečenja dodajte oguljeni i na četvrtine narezani krumpir začinjen Adorable soli medvjedji luk i maslinovim uljem ili uljem.

# MESNE OKRUGLICE U UMAKU OD RAJČICE

## Sastojci

---

250 g mljevene junetine  
250 g mljevene svinjetine  
1 jaje  
2 žlice ribanog sira  
1 češanj češnjaka,  
protisnutog  
1 žličica origana  
3 žlice krušnih mrvica  
sol  
svježe mljeveni papar

## Umak od rajčica

---

1 luk  
2 češnja češnjaka  
1 žlica maslinovog ulja  
700 g pasirane rajčice  
300 ml hladne vode  
1 prstohvat šećera  
100 ml punomasnog  
mlijeka  
Adorable sol rajčica i  
origano  
papar



## Priprema

---

1. Za mesne okruglice sve sastojke stavite u veliku zdjelu, a zatim rukama izmiješajte tako da se sve sjedini.
2. Rukama oblikujte male okruglice. Pripremljene okruglice stavite u hladnjak.
3. Za umak, luk i češnjak sitno nasjeckajte pa ih prepržite na maslinovom ulju. U tavu dodajte pasiranu rajčicu i hladnu vodu, zajedno sa prstohvatom šećera i malo soli i papra. Kuhajte oko 10 minuta.
4. Umiješajte mlijeko, pa ubacite jednu po jednu okruglicu. Ne miješajte tavu dok mesne okruglice nisu potamnile.
5. Kuhajte sve oko 25-30 minuta. Na kraju kuhanja provjerite okus i začinite.



# POGAČICE SA SIROM

## Sastojci

---

400 g brašna  
250 g maslaca  
300 g svježeg sira  
1/2 praška za pecivo  
1 žličica Adorable soli rajčica i origano  
sezam, lan, čurekot, kim...

## Priprema

---

1. Pomiješajte brašno i prašak za pecivo, prosijte ih pa dodajte na listiće narezan hladni maslac, svježi sir i sol. Umijesite glatko tijesto, zamotajte ga u foliju i ostavite u hladnjaku na par sati.
2. Odmoreno tijesto razvaljajte na pobrašnjennoj radnoj površini na debljinu otprilike 1cm. Čašom umočenom u brašno izrežite krugove i posložite ih na lim za pečenje obloženim pek papirom. Prije pečenja svaku pogačicu premažite umućenim jajetom, posipajte sezamom ili kombinacijom sjemenki po želji i soli. Pecite ih u zagrijanoj pećnici na 200 stupnjeva 15-17 minuta.

*Tijesto možete pripremiti i dan ranije, jednostavno ga ostavite da prenoći u hladnjaku pa ispecite pogačice.*

*Umjesto krugova možete raditi i štapiće ili oblike po želji.*

# DESERTI





# DOMAĆE KRAFNE

## Sastojci

250 ml toplog mlijeka

1 svjež ili suhi kvasac

4 žlice šećera

1 jaje

2 žumanjka

4 žlice ulja

2 žlice ruma ili rakije

1 vanilin šećer

500 g glatkog brašna

prstohvat soli

limunova korica

*Dodatno: 1 l ulja za prženje krafni*

## Priprema

1. Zagrijte mlijeko da bude mlako pa u njega dodajte kvasac i žlicu šećera.
2. Ostavite na toplom oko 10 minuta dok ne nabubri.
3. U jednoj većoj posudi pjenjačom umutite jaje, žumanjke, šećer, ulje, rum i vanilin šećer pa dodajte brašno, kvasac, prstohvat soli i limunovu koricu. Zamijesite tijesto.
4. Posudu sa tijestom pokrijte i ostavite na toplom da se dignu (oko sat vremena).
5. Kada se je tijesto diglo, prebacite ga na pobrašnjenu površinu i kratko ga premijesite.
6. Tijesto razvaljajte na debljinu od 1 cm.
7. Okruglom modlicom ili čašom izrezujte krugove i stavljajte ih sa strane na pobrašnjenu površinu.
8. Ostatak tijesta premijesite i oblikujte nove krafne. Ostavite da se krafne dižu.
9. U duboki lonac nalijte ulje i pustite da se dobro ugrije.
10. Stavljajte po 3, maksimalno 4 krafne u lonac.
11. Vilicom svaku odignite nakon 10-ak sekundi i ako je rumena, okrenite je na drugu stranu.
12. Ocijedite ih na papirnatom ručniku i ukasite po želji.

# CHEESECAKE

---

## Podloga

---

300 g keksa sa maslacem  
120 g maslaca  
80 g smeđeg šećera  
1 žličica ruma  
prstohvat soli

## Krema

---

900 g krem sira  
70 g šećera  
3-4 žlice šećera u prahu  
60 g kondenziranog  
mlijeka  
80 g kiselog punomasnog  
vrhnja  
150 ml vrhnja za šlag

## Dodatno

---

450 g šumskog voća  
3-4 žlice šećera  
2 vrećice želatine u prahu  
100 ml vode

*I dodatno Adorable pekmez  
od bobičastog voća*



## Priprema

---

1. Za podlogu kekse usitnite, dobro pomiješajte sa šećerom, rumom i prstohvatom soli, dodajte otopljeni maslac pa utisnite u kalup za torte (promjera 24-26cm). Ostavite u hladnjaku dok pripremate kremu.
2. Za kremu krem sir sobne temperature dobro izmiksajte sa šećerom. Dodajte kondenzirano mlijeko, izmiksajte.
3. Zatim dodajte kiselo vrhnje i smjesu dobro izradite mikserom. U poseboj posudi vrhnje za šlag izmiksajte u čvrsti šlag pa dodajte u prethodnu napravljenju smjesu i sastojke dobro povežite.
4. Dobivenu kremu izlijte preko podloge od keksa i ostavite u hladnjaku na nekoliko sati.
5. Za voćni preljev šumsko voće, šećer i vodu prokuhajte. Dodajte 3 žlice pekmeza od bobičastog voća, promiješajte. Želatinu pripremite prema uputama na vrećici pa dodajte u pripremljeno voće.
6. Preko ohlađenog kolača premazite ostatak pekmeza pa prelijte voćnim dijelom.
7. Pripremljeni cheesecake dodatno ohladite par sati.





## LINZERI

### Sastojci

---

500 g oštrog brašna  
250 g maslaca  
3 žlice kiselog vrhnja  
2 žumanjka  
3 žlice šećera  
naribana limunova korica

*Dodatno:*  
*pekmez Adorable od maline i*  
*jabuke*  
*šećer u prahu*

---

### Priprema

---

1. Mikserom miksajte omekšali maslac i šećer dok ne dobijete pjenastu smjesu. Dodajte žumanjke, kiselu vrhnje i limunovu koricu, promiksajte kako bi se sastojci sjedinili.
2. Na kraju dodajte brašno i umijesite glatko tijesto (tijesto nije potrebno odmarati, odmah je podatno za rad).
3. Tijesto razvaljajte na pobrašnjennoj površini pa modlicama vadite oblike po želji.
4. Dobivene oblike stavite na lim za pečenje obložen papirom i pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 stupnjeva 13-15 minuta.
5. Ohlađene kekse spojite pekmezom i uvaljajte u šećer u prahu.

# HUSARSKI KOLAČIĆI

## Sastojci

500 g brašna (pola oštro,  
pola glatko)  
250 g maslaca  
150 g lješnjaka (orasi ili  
bademi)  
150 g šećera  
1 vanilin šećer  
3 žumanjka  
naribana korica limuna  
prstohvat soli

*Dodatno: pekmez Adorable  
pekmez od grožđa, jabuke,  
tikve i dumbira*

## Priprema

1. Lješnjake tostirajte, odstranite kožicu i sitno sameljite.
2. Od brašna, usitnjenih lješnjaka, obje vrste šećera, umućenih žumanjaka, naribane limunove korice, prstohvata soli i na listiće narezanog maslaca umijesite glatko tijesto. Zamotajte ga u prozirnu foliju i stavite u hladnjak na 1,5-2 sata.
3. Hladno tijesto podijelite na dva jednaka dijela (dok radite kuglice od jednog dijela drugi stavite u hladnjak), rukama otkidajte komadiće tijesta i oblikujte kuglice veličine oraha. Dobivene kuglice stavljate na lim za pečenje obložen papirom za pečenje. U svakoj kuglici drškom kuhače utisnite udubljenje. Pecite ih u prethodno ugrijanoj pecnici na 180 stupnjeva 15 minuta.
4. Pekmez zagrijte na laganoj vatri ili na pari, ulijte ga u vrećicu kojoj ste odrezali jedan kraj i toplim pekmezom nadjenite pečene husarske kolačiće.





# ČOKOLADNE PUSLICE

## Sastojci

---

- 150 g brašna
- 100 g maslaca
- 100 g mljevenih oraha
- 100 g šećera
- 1 jaje
- 150 g čokolade
- naribana korica naranče
- 1 žličica ekstrakta vanilije

*Dodatno: pekmez Adorable od mandarina,  
tamna čokolada*

## Priprema

---

1. Čokoladu naribajte na sitno.
2. Brašno prosijte, dodajte mu omekšali maslac, mljevene orahe, šećer, umućeno jaje, naribanu čokoladu, koricu naranče i ekstrakt vanilije pa umijesite glatko tijesto. Zamotajte ga u prozirnu foliju i ostavite u hladnjaku 1 sat.
3. Od hladnog tijesta rukama otkidajte komadiće, oblikujte kuglice i slažite ih na lim za pečenje obložen papirom za pečenje.
4. Pecite ih u zagrijanoj pećnici na 180 stupnjeva 8-10 minuta.
5. Ohlađene čokoladne kuglice spojite sa pekmezom, ostavite ih na kratko da se međusobno zalijepe pa umočite u otopljenu tamnu čokoladu.

# ZAVRŠNA RIJEČ

Ako ste stigli do kraja ove kuharice, nadamo se da ste uživali u svakom receptu, svakom mirisu i svakom zalogaju.

Svaki od ovih recepata osmišljen je s ljubavlju kako bi vam donio trenutke uživanja, inspirirao vas na nova kulinarska istraživanja i podsjetio koliko su jednostavni, kvalitetni sastojci zapravo čarolija na tanjuru.

Veselim se vašim dojmovima! Podijelite s nama svoje kreacije, označite nas na društvenim mrežama i inspirirajmo jedni druge u stvaranju ukusnih jela.

Pratite nas:

@adorable3011 – gdje možete saznati sve o novim proizvodima, okusima i načinima kako ih koristiti u kuhinji.

@mrviceastola – gdje vas čekaju još pregršt recepata, savjeta i čarobnih gastro trenutaka iz Anamarijine kuhinje.

A ako ste se zaljubili u Adorable proizvode i želite ih koristiti i u vlastitoj kuhinji, posjetite našu web trgovinu [www.adorable.hr](http://www.adorable.hr) i otkrijte cijeli asortiman ručno rađenih aromatiziranih soli, domaćih pekmeza i ljutih umaka.

Hvala vam što ste s nama podijelili ovu kulinarsku avanturu.

Neka vam jela koja ste isprobali donesu radost, inspiraciju i toplinu doma – jer najbolji okusi uvijek dolaze iz srca.

*Do sljedećeg kuhanja, s ljubavlju,*

Daniela