

MASLAČAK U KUHINJI...

...prije korištenja maslačka prvo dobro operite i očistite njegove dijelove a tek onda konzumirajte u kuhinji.



MED OD MASLAČKA

SASTOJCI:

4 šalice latica cvjetova maslačka,

4 šalice vode,

3 kriške limuna,

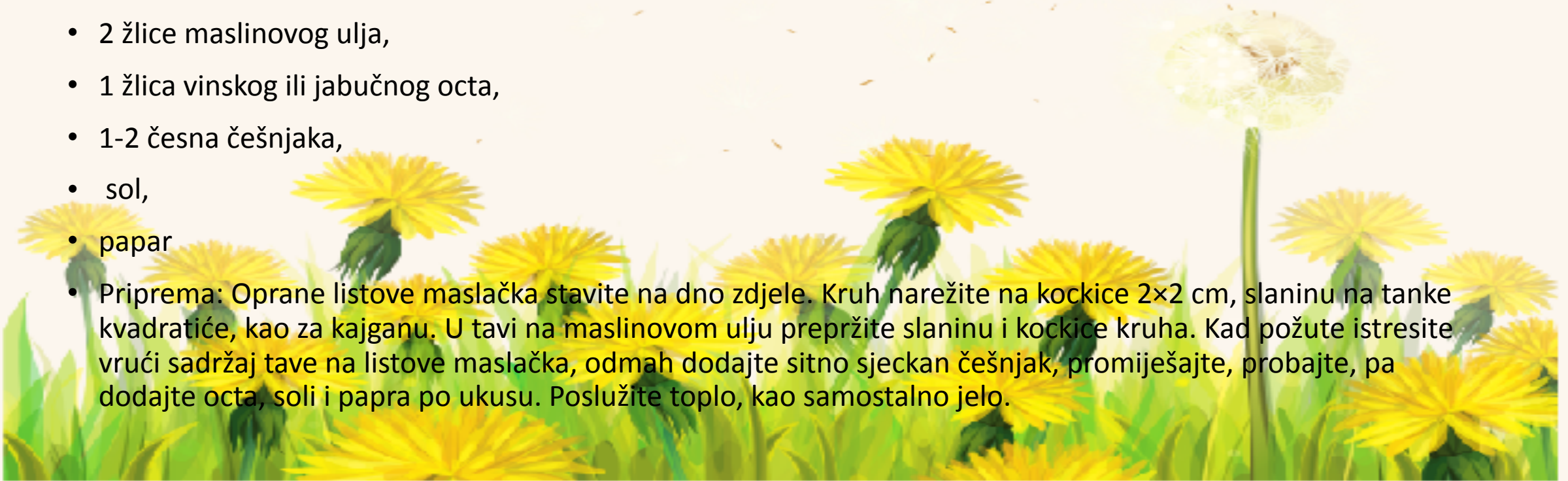
polu mahune vanilije (po želji),

2.5 šalice šećera

Nakon što ste ubrali maslačke, trebat ćete ih dobro oprati i izdvojiti samo latice. Možete ostaviti i druge dijelove cvijeta, ali ćete dobiti med blago gorkog okusa. Latice, vodu, kriške limuna i pola mahune vanilije stavite u lonac. Smjesu dovedite do ključanja pa onda smanjite temperaturu i kuhajte 30 minuta. Uklonite lonac sa štednjaka te kompletnu smjesu ostavite sa strane barem 6 sati. Nakon toga preko krpe procijedite smjesu i bacite čvrste sastojke. Sačuvajte samo tekućinu (filtrat). Dobivenu tekućinu prebacite u novi lonac i polako je zagrijavajte do ključanja. Polagano dodajte šećer i sve dobro miješajte dok se šećer ne otopi. Smanjite temperaturu tako da smjesa polako krčka dok se ne zgusne. To može potrajati i do 4 sata. Nakon toga je "med" od maslačka gotov! Možete ga spremiti u staklenke koje ste prethodno sterilizirali prokuhavanjem i zagrijavanjem u pećnici. Pohanite ga u hladnjaku i pojedite što prije.

SALATA OD MASLAČKA

- Sastojci:
- 4 šake očišćenih mladih listova maslačka,
- 10 dag slanine, 2 kriške kruha (možete upotrijebiti stari kruh),
- 2 žlice maslinovog ulja,
- 1 žlica vinskog ili jabučnog octa,
- 1-2 česna češnjaka,
- sol,
- papar
- Priprema: Oprane listove maslačka stavite na dno zdjele. Kruh narežite na kockice 2×2 cm, slaninu na tanke kvadratiće, kao za kajganu. U tavi na maslinovom ulju prepržite slaninu i kockice kruha. Kad požute istresite vrući sadržaj tave na listove maslačka, odmah dodajte sitno sjeckan češnjak, promiješajte, probajte, pa dodajte octa, soli i papra po ukusu. Poslužite toplo, kao samostalno jelo.



- Priprema čaja od cvjetova maslačka odvija se na sljedeći način:
- Cvjetova maslačka treba osušiti na zraku,
- Sušene cvjetove smrvite i prelijte s dva decilitra vruće vode,
- Ovaj čaj uvijek pijte svježe pripremljen

ČAJ OD CVJETOVA MASLAČKA



OBROK OD MASLAČKA

Sastojci:

- puna šaka listova maslačka
- malo kokosovog ulja (ili maslinovog ako nemate kokosovo)
- 3 režnja češnjaka
- po želji 2 ljute papričice
- sol, papar
- kokosovo mlijeko po želji
- rajčica
- limunov sok

Dobro operite listove maslačka. Možete ih prvo blanširati kako bi maslačak izgubio gorčinu. Ali ne trebate to napraviti jer ćete izgubiti nutritivne vrijednosti. Odstranite dno listova koji je često gorak, a ostatak narežite na velike grube komade.

Stavite malo kokosovog ulja na vatru, dodajte par režnja češnjaka grubo narezanih i popržite ih 30-40 sekundi. Ako želite ljutinu u svom jelu dodajte cijele ljute papričice i još malo popržite. Nemojte nasjeći papričice jer će ljutina previše prožeti jelo. Nakon papričica dodajte listove maslačka. Pržite sve zajedno pa zasolite i popaprite po želi. Miješajte stalno kako bi se jelo ravnomjerno kuhalo. Da "omekšate" okus dodajte kokosovo mlijeko. To će dodati slatkasti i blagi okus vašem jelu od maslačka. Smanjite vatru i kuhajte 5 do 10 minuta. Na kraju dodajte narezane komadiće rajčice i sok od pola limuna. Držite na vatri dok sva tekućina ne ispari pa poslužite još toplo.

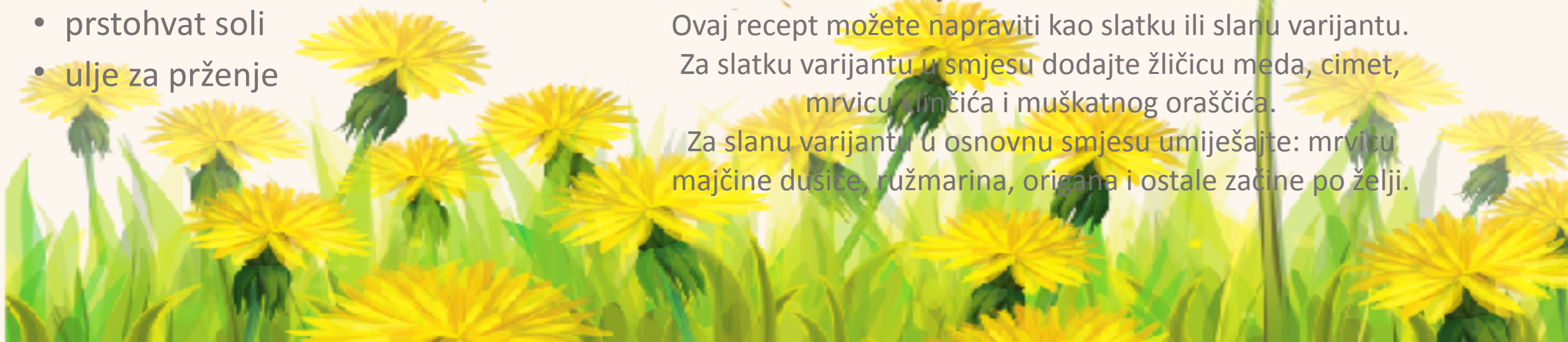
FRITULE OD CVJETOVA MASLAČKA

- Sastojci:
- 2 šalice cvjetova maslačka
- 1/3 šalice mlijeka
- 1 prašak za pecivo
- 1/3 šalice kukuruznog brašna
- 1 jaje
- prstohvat soli
- ulje za prženje

Pomiješajte suhe sastojke pa dodajte jaje i sve lijepo pomiješajte dok ne dobijete jednoličnu smjesu. U tu smjesu umočite cvjetove maslačka, jedan po jedan i tako stavljajte u kipuće ulje. Pržite vrlo kratku prvo s jedne strane pa druge. Pečeni cvjetovi maslačka će dobiti zlatno žutu boju. Spečene stavljajte na papirnate ubruse kako bi se riješili viška masnoće.

Ovaj recept možete napraviti kao slatku ili slanu varijantu. Za slatku varijantu u smjesu dodajte žličicu meda, cimet, mrvicu klinčića i muškarnog oraščića.

Za slanu varijantu u osnovnu smjesu umiješajte: mrvicu majčine dušice, ružmarina, origana i ostale začine po želji.

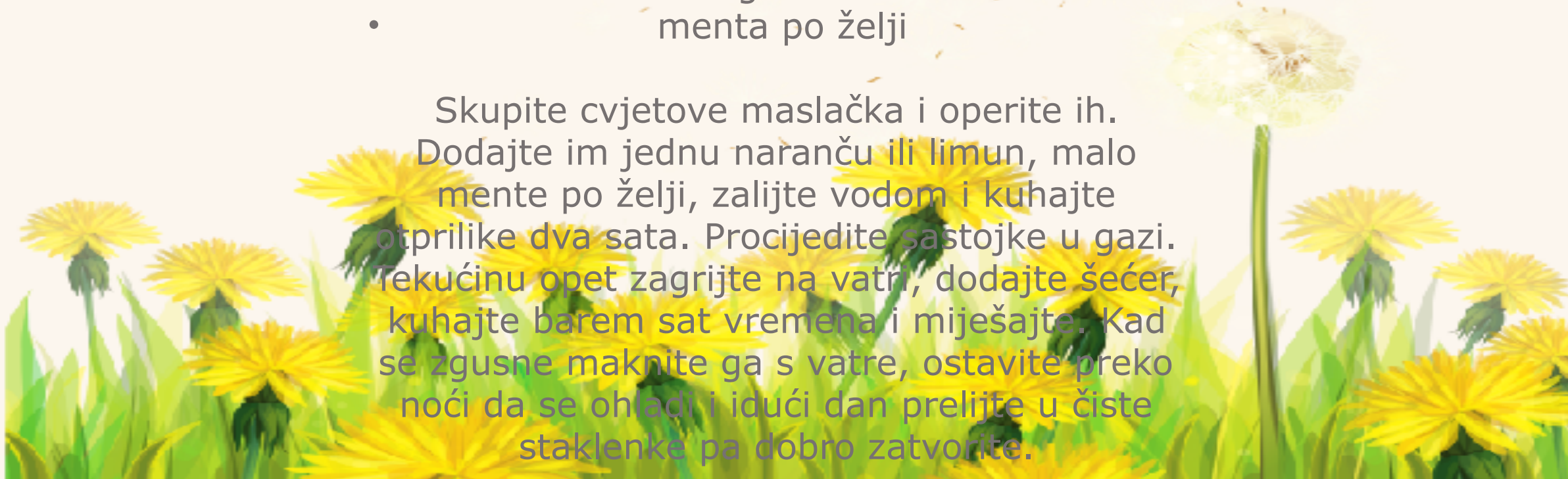


SIRUP OD MASLAČKA

Sastojci:

- 1 l vode
- tegla cvjetova maslačka
- limun ili naranča
- 1 kg šećera
- menta po želji

Skupite cvjetove maslačka i operite ih. Dodajte im jednu naranču ili limun, malo mente po želji, zalijte vodom i kuhajte otprilike dva sata. Procijedite sastojke u gazi. Tekućinu opet zagrijte na vatri, dodajte šećer, kuhajte barem sat vremena i miješajte. Kad se zgusne maknite ga s vatre, ostavite preko noći da se ohladi i idući dan prelijte u čiste staklenke pa dobro zatvorite.



Sastojci:

- 2 pune šake listova maslačka
- 2 jaja
- 1/4 šalice maslinovog ulja
- 3/4 šalice naribanog parmezana
- 2 žličice praška od češnjaka
- 1 žličica soli
- 1/2 žličice papra

Listove oprati, odstraniti gorko dno listova, narezati pa kuhati 30 min u vodi. Izvaditi ih iz vode pa osušiti.

U posudi pomiješajte jaja, sol, papar, pola pripremljenog parmezana i pola češnjakovog praška. Namastite lim za pečenje pa ravnomjerno obložite dno pripremljenim listovima maslačka. Posipajte preostalom polovicom parmezana i češnjaka. Stavite na 1 do 2 minute u zagrijanu pećnicu da se sir otopi i zapeče pa takvu smjesu prebacite u tavu. Napravite to vrlo oprezno pomoću tanjura tako da se pita ne odlomi i strga nego da isti oblik koji ste zapekli prebacite u tavu.

Smjesu koju ste pripremili od jaja polagano prespite na maslačke u tavi tako da prvo lijevate po rubovima pa polako prema sredini. Moguće je da vam neće ostati dovoljno smjese da prekrijete cijelu pitu maslačka, ali to nema veze. Čim se sastoji ispeku izvadite pitu, režite je i poslužite.

PITA OD MASLAČKA



Sastojci:

- puna šaka listova maslačka
- 2 žlice maslaca
- 3-4 ljutike
- 3 režnja češnjaka
- šalica riže

ZELENI RIŽOTO

Zagrijte posudu, dodajte maslac pa dodajte narezanu ljutiku. Nakon 2 minute pečenja dodajte nasjeckani češnjak i rižu. Miješajte pa onda zalijte šalicom goveđeg temeljcem i zasolite prema potrebi. Miješajte cijelo vrijeme da se tekućina reducira. Nakon toga ponovite postupak tako da ulijete još jednu šalicu temeljca, pomiješate i kuhate dok se sav temeljac opet ne reducira. Potom dodajte blanširane i nasjeckane listove maslačka kojima ste odstranili gorko dno. Sve zajedno lijepo pomiješajte pa dodajte šalicu vode i reducirajte ponovno tekućinu. Na kraju dodajte žlicu maslaca i sira pa poslužite.

