



KNJIGA RECEPATA ZA JELA OD BELIH BUBREGA

KUVANJE SA MUDIMA

by Ljubomir R. Erovic



A  **YUDU** MULTI-MEDIA COOKBOOK

Ljubomir R. Erovic

YUDU Ltd

Published by Yudu Media Ltd.

Suite 55, 3 Whitehall Court,
London, SW1A 2EL, UK

www.yudu.com

www.yudu.com/Testicles

Copyright © Ljubomir R. Erovic 2008

Photographs © Ljubomir R. Erovic 2008

Videos © Ljubomir R. Erovic 2008

First published in 2008 on Yudu.com

1

Written by Ljubomir R. Erovic

Cover & Design by Richard Barker

All Rights Reserved

With the exception of any parts freely available in the Teaser Version of this book no part of Testicle Cookbook may be reproduced or transmitted (electronically or otherwise) without prior permission of the Copyright owner Ljubomir R. Erovic.

KNJIGA RECEPATA ZA JELA OD BELIH BUBREGA

KUVANJE SA MUDIMA

by Ljubomir R. Erovic

“Hello, my friends..”

Mojim roditeljima i babi Ruži Mačić koji su me uveli u magično
kulinarsstvo belih bubrega!

Želim prvo da se iskreno zahvalim YUDU izdavaču iz Velike Britanije bez
čije inicijative i napora ova knjiga ne bi ugledala svetlo dana. Zahvaljujem
se i kolegama i prijateljima koji su direktno učestvovali u njenoj realizaciji:

- Peter Freedman
- Siddhartha Pinzon
- Vladimir Stefanović
- Snezana Ćurčić
- Svetlana Erović
- Milena Carević
- Mileta Bogojević
- www.alfagm.net
- Sveta Damljanović
- Mladen Tomić
- Slobodan Miladinović
- Svetislav Jeremić
- Miljan Gleni

SADRŽAJ

- Uvod
- O autoru
- Istorija i priča šampionata
- Čišćenje testisa
- Recepti

Jagnjeći beli bubrezi ispod folije

Obični beli bubrezi

Pica sa belim bubrežima za 4 osobe

Omlet nadeven belim bebrezima

Beli bubrezi na puteru

Nojevi beli bubrezi

Beli bubrezi od bika sa bešamel sosom

Pohovani beli bubrezi

Prženi beli bubrezi

Pita od belih bubrega

Beli bubrezi sa garnirom od pečuraka

Jagnjeći beli bubrezi

Ovnujski beli bubrezi

Teleći beli bubrezi na jednostavan način

Teleći beli bubrezi u vinu

Paprikaš od belih bubrega od jarca

Beli bubrezi i iznutrice na ražnju

Jagnjeća sarmica sa belim bubrežima

Gulaš od bikovskih belih bubrega

Erovićev gulaš of belih bubrega mladog konja, ždrebca (može i od bika)

Beli bubrezi na šumadijski način

Beli bubrezi ala Knez Miloš

Bubrezi u vinu

Teleći beli bubrezi u vinu

Teleći beli bubreg sa majoranom

Svinjski beli bubreg

Svinjski beli bubrezi sa krompirom

Beli bubrezi na gornjomilanovački način

Recept pokojnog Dimeta Vuka iz Kratova

Ćureći beli bubrezi – srce

Paprikaš od penisa

UVODNA REČ

Dobro došli u svet 'Knjiga recepata za jela od testisa: kovanje sa mudima'. Koliko je poznato, to je prvi kuvar te vrste u svetu.

Knjiga je sigurno prvi multimedijalni projekat sa receptima jela od testisa ili belih bubrega, i kompletiran je sa video snimicima pripreme jela kao što su pica sa testisima, pita sa testisima i gulaš od testisa. Tu su i video zapisi kako se oni čiste i seckaju.

Knjiga sadrži recepte za preko 30 raznih jela od testisa. Za ta jela korišćeni su testisi od desetine raznih životinja, od bika, svinje, ovna, ždrebca, pa i noja. Tu se

mogu naći 'Svinjski testisi sa krompirom' i 'Govedji testisi sa bešamel sosom'.

Najukusniji testisi po mom mišljenju su od bika, ždrebca i noja, ali ukusi su različiti. U stvari, mogu se jesti testisi od bilo koje životinje, osim naravno od čoveka.

Spremanjem belih bubrega bavim se već nekih 20 godina i od kako znam za sebe oni su delikates u Srbiji. Tako je i u drugim zemljama.

- Stari Grci su smatrali da jela od testisa pre borbe daju čoveku snagu.
- Stari Rimljani su verovali da jela od testisa od zdrave životinje mogu da izleče zdravstvene tegobe sa sopstvenim testisima.
- Kinezi su verovali da redovno konzumiranje belih bubrega povećava muški libido i leči impotenciju.

Testisi ili beli bubrezi su se oduvek spremali i jeli na raznim merdijanima, ali jedino što je čudno jeste da se do sada niko nije setio da sastavi knjigu recepata.

Zato ova knjižica ulazi u istoriju kulinarstva.

Prijatno!

Ljubomir R. Erovic



O AUTORU

Ljubomir Erović rođen je 1963. u Gornjem Milanovcu, u srcu sprske Šumadije. Njegova bogata i pomalo svaštarska biografija je vrlo zanimljivo štivo. Završio je srednju mašinsku školu i istovremeno pohađao muzičku školu, odsek za klavir i gitaru. Erović se profesionalno bavio muzikom do 1998, svirajući uglavnom evergrin i džez. Danas se bavi web dizajnom, a poseduje i licencu za serviranje elektromedicinske i stomatološke opreme.

Erović potiče iz porodice doktora i pravnika, i niko se nije bavio kulinarstvom profesionalno. Idejni je tvorac, pokretač i glavni organizator Mudrijade, međunarodnog takmičenja u spremanju jela od belih bubrega i ostalih afrodisijaka.

Erović je učestovao u nekoliko emisija na srpskoj nacionalnoj televiziji RTS spremajući ove specijalitete. Ta emisija je inače najgledanija gastronomska emisija u Srbiji.



ISTORIJA I PRIČA ŠAMPIONATA

MUDRIJADA, međunarodno takmičenje spravljenja specijaliteta od belih bubrega i ostalih afrodizijaka je prvi put održano oktobra 2004. godine. To je bila prilika da se popularišu specijaliteti od belih bubrega, a i da kuvari pokažu umeće u pravljenju ukusnih jela.

Događaj je neočekivano izazvao veliku svetsku pažnju putem interneta, a i reportažom na nemačkoj televiziji RTL. U kratkom roku to je bila jedna od udarnih vesti na preko 600 velikih inostranih sajtova.

Već nakon prvog takmičenja na adresu organizatora stigla su mnogobrojna pisma i poruke kuvara i fanova iz Srbije i sveta sa željom da učestvuju na takmičenju. Jela od testisa bogata su testosteronom i iz tog razloga su jak afrodizijak.



Erović je dao intervju i izjave poznatim medijskim kućama kao što su BBC Central European News,

australijskoj novinskoj agenciji AAP, The Facts (Švajcarska), Yoren RTL FM (Holandija) kao i svim srpskim TV stanicama i štampi.

Na dosadašnjim takmičenjima učestvovala su ekipe kuvara iz Grčke, Australije, Republike Srpske, Finske, Norveške, Madjarske I Srbije.

Šampionat je ušao i u Ginisovu knjigu rekorda kao događaj gde se na jednom mestu spremilo najviše belih bubrega, oko 1 tone.

Za dalje informacije posetite www.ballcup.com ili na Guglu ukucajte "World Testicle and Aphrodisiac Cooking Championship" ili Mudrijada.



ČIŠĆENJE TESTISA

- Možete pogledati video sa uputstvima kako se testisi čiste.



SVEŽI TESTIS

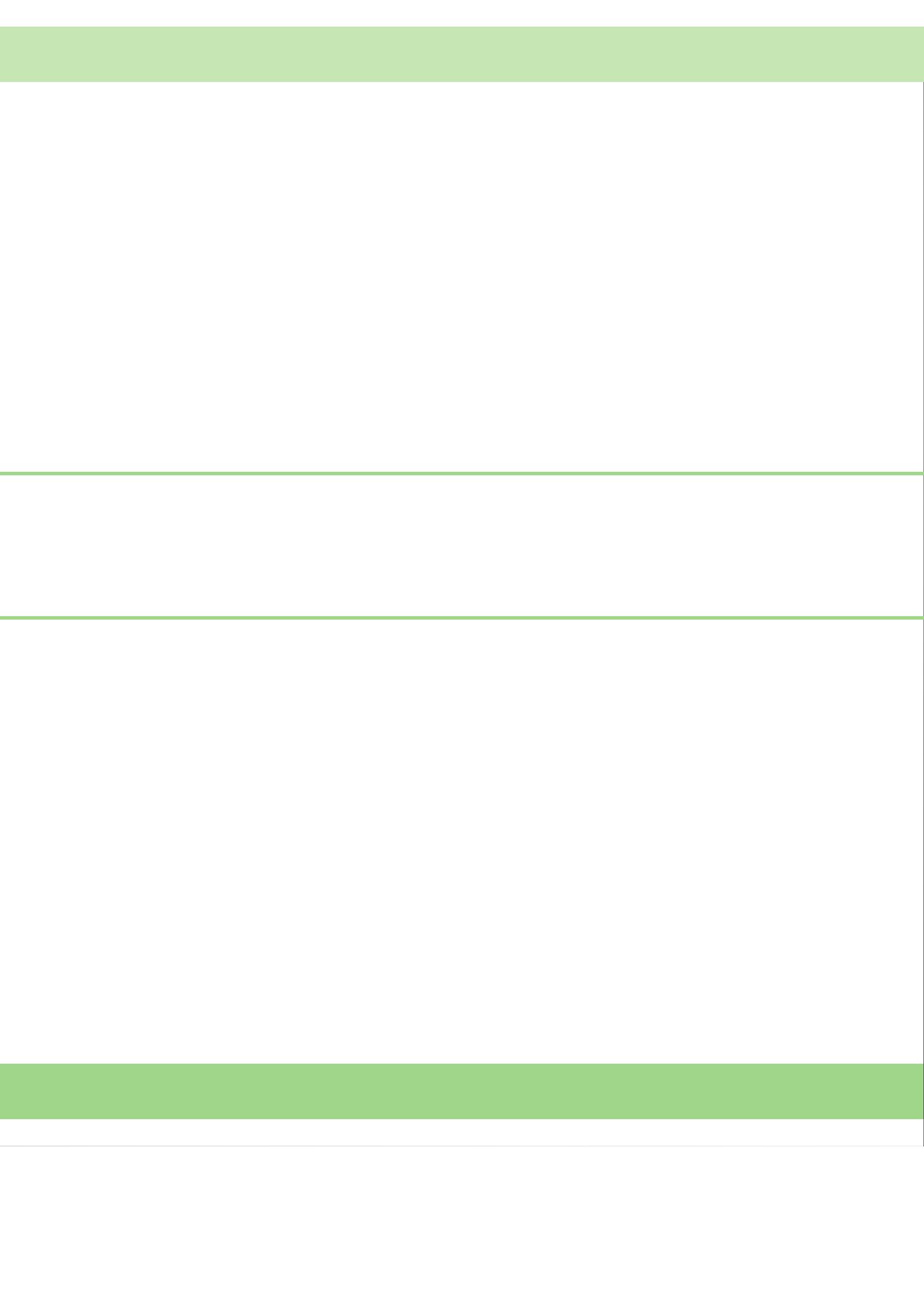


ZAMRZNUTI TESTISI

Napomena: za svaki recept bele bubrege treba držati u marinatu preko noći.



Marinat se sastoji od 2/3 vode, 1/3 sirćeta, lorbera i bibera.



RECEPTI ZA JELA SA TESTISIMA

JAGNJEĆI BELI BUBREZI ISPOD FOLIJE

SASTOJCI:

1 KAŠIČICA
SVINJSKE MASTI

250G JAGNJEĆIH BELIH
BUBREGA, ISEČENIH NA
TANKE TRAKE

4 LISTA SLANINE,
HRSKAVO PREPRŽENE
I ISEČENE

1 GLAVICA
CRNOG LUKA

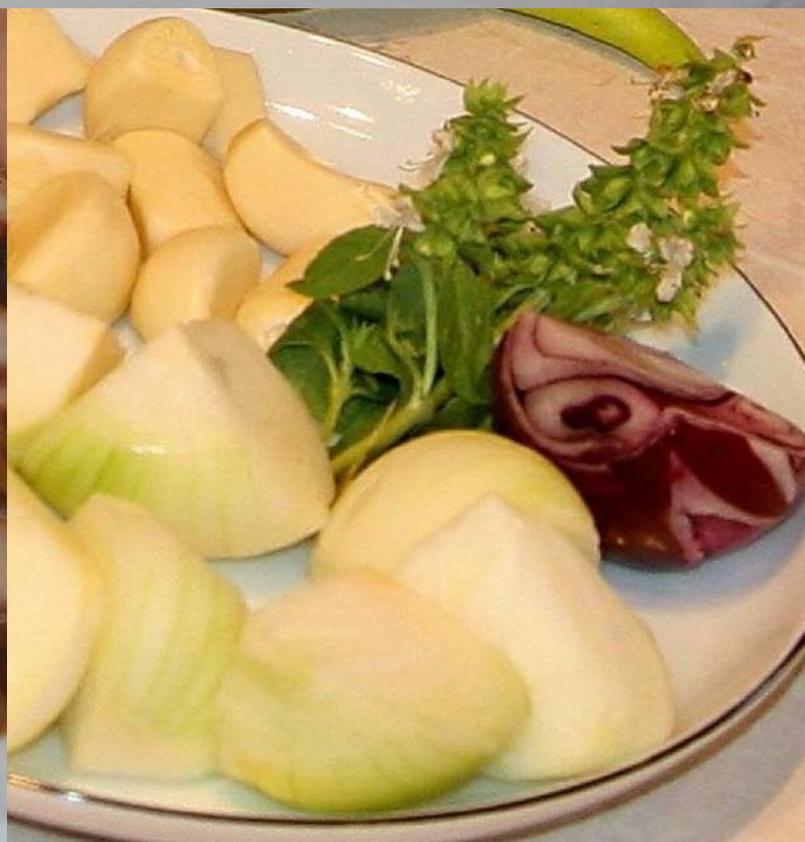
2 VELIKA KROMPIRA,
OČIŠĆENA I ISEČENA
NA TANKE KOMADE

SO I BIBER PO UKUSU

1 KAŠIČICA
ISECKANOG PERŠUNA

- Zagrejati mast u velikom tiganju.
- Dodati bele bubrege, slaninu i luk. Pržiti 3 do 4 minuta dok bubrezi ne potamne. Izvaditi smesu iz tiganja i odložiti je.
- Dno tiganja popločati jednim slojem krompira, preko toga staviti bubrege, luk i slaninu. .
- Poklopiti ili staviti foliju i peći na tihoj vatri, nekih 30 minuta tj. dok krompir ne omekša.
- Poprskati peršunom pre serviranja. Preliti sosom po vašem izboru.

Napomena: za svaki recept bele bubrege treba držati u marinatu preko noći.



Marinat se sastoji od 2/3 vode, 1/3 sirćeta, lorbera i bibera.

OBIČNI BELI BUBREZI

SASTOJCI:

1 KG BELIH
BUBREGA OD BIKA
(OVČIJIH, JAGNJEĆIH,
TELEĆIH ILI ĆUREĆIH)

1 ŠOLJA BRAŠNA

¼ ŠOLJE
KUKUKRUZNOG
BRAŠNA

1 ŠOLJA CRVENOG VINA

SO, BIBER I BELI LUK U
PRAHU PO UKUSU

TABASKO SOS

SVINJSKA MAST
(MOŽE I ULJE)

- Odvojiti grubu kožu belih bubrega koristeći veoma oštar nož. Kožicu lakše možete da skinete ukoliko su beli bubrezi prethodno bili zamrznuti, tako da je gulite dok se oni odmrzavaju. Stavite ih u lonac i prelijte slanom vodom i ostavite da malo odstoje, kako bi se odvojila krv.
- Stavite bubrege u veći sud. Dodajte dovoljno vode da beli bubrezi mogu da plutaju i dodajte veliku kašiku sirćeta.
- Prokuvajte, osušite i isperite.
- Ostavite da se ohlade i svaki bubreg isecite na kolutove na četiri dela. Poprskajte solju i biberom na obe strane.
- Pomešajte brašno, kukuržno brašno i malo belog luka u prahu.

Napomena: za svaki recept bele bubrege treba držati u marinatu preko noći.

> TABASKO SOS



- U staklenu flašu sipati vinsko sirće.
- Dodati začine koje imamo u bašti: 2-3 grančice nane, vrh od grane ruzmarina, grančicu majčine dušice, 1 zelenu slatku papričicu, 1 žutu slatku papričicu i 1 kašičicu soli.
- Flašu dobro zatvoriti i staviti je na suncu da stoji 40 dana.
- Posle toga procediti je i ponovo sipati u dekorativnu flašu, koja stoji za služenje.

Napomena: Ako želimo pikantno, onda stavimo 1 ljutu papričicu i nekoliko zrna bibera.

- Uvaljajte svako parče u ovu suhu smesu, zatim u mleko, pa opet u suhu smesu. Na kraju u vino. Proceduru možete da ponovite ukoliko želite čvršću koricu.
- Ubacite ih u vrelo ulje. U ulje dodajte tabasko sos, ali budite pažljivi jer prska.
- Pržite dok korica ne dobije zlatno-braon boju ili kad smekša, i cediljkom ih vadite iz tiganja. Sto se duže prže, postaju tvrđi.

(Lj. Erović)

Marinat se sastoji od 2/3 vode, 1/3 sirćeta, lorbera i bibera.

PICA SA BELIM BUBREZIMA

SASTOJCI:

GOVEDJI BELI BUBREG

SITNO ISECKANA
SLANINA

ISECKANA SVEŽA
PAPRIKA

SITNO ISECKAN
CRNI LUK

100G KAČKAVALJ SIRA

MLEVENI CRNI BIBER

ŠUNKA

1 JAJE

KEČAP

ULJE

- Premažite razvučeno testo pice sa uljem i prelijte kečapom (može i ljutim po želji).
- Peći u pećnici oko 5 minuta.
- Za to vreme skuvati beli bubreg i iseckati. Na picu stavite tako pripremljen beli bubreg, sitno iseckanu slaninu, svežu papriku, crni luk, mleveni biber, urolanu šunku i rendani kačkavalj sir. Po sredini razbiti jedno jaje.
- Vratite picu u pećnicu još nekih 5-8 minuta i peći na 225 stepeni.

Napomena: urolana šunka se stavlja ispod sira.

Napomena: za svaki recept bele bubrege treba držati u marinatu preko noći.



Marinat se sastoji od 2/3 vode, 1/3 sirćeta, lorbera i bibera.

TESTO ZA PICU

SASTOJCI:

250-300ML MLAKE
VODE

1 KAŠIČICA
SUVOG KVASCA

550G OŠTROG
BELOG BRAŠNA

1 KAŠIČICA SOLI

½ KAŠIČICA CRNOG
MLEVENOG BIBERA

2 KAŠIČICE MEDA

2 KAŠIČICE
MASLINOVOG ULJA

- Sipati 1.5 dcl vode u činiju i dodati suvi kvasac. Dobro umešati, i ostaviti da odstoji na toplom mestu 10 minuta.
- Prosejati brašno, so i biber u veću činiju. U odvojenu posudu dodati med i maslinovo ulje u smesu sa kvascem, i sve to dobro sastaviti.
- Napraviti udubljenje u brašnu, i u to dodati smesu sa kvascem. Nastaviti mešati dok testo ne bude meko i pomalo lepljivo. Na kraju po malo dodavati ostatak vode, dok se sve dobro ne umeša.
- Staviti testo na radnu površinu koja je malo posuta brašnom. Ruke takodje posuti brašnom. Mešati testo 10 minuta dok skroz ne umekša.
- Premazati veliku činiju sa malo ulja u koju se stavi testo. Prekriti providnom folijom. Ostaviti testo na toplom mestu da odstoji 1-2 sata.

Napomena: za svaki recept bele bubrege treba držati u marinatu preko noći.



- Kad je testo naraslo skinuti providnu foliju. Izvaditi testo na radnu površinu. Mešati ga dok ne omekša. Testo podeliti na 5 jednakih delova i ostaviti da još malo odstoji pre nego sto se razvuče.
- Razvući testo prvo prstima i onda ga dalje razvlačiti preko pesnice ruke.
- Staviti testo na pleh koji je prethodno dobro posut brašnom. Na testo dodati sastojke po želji i peći u vrućoj pećnici dok se sastojci ne istope, a ivica testa ne postane hrskava.

Marinat se sastoji od 2/3 vode, 1/3 sirćeta, lorbera i bibera.

OMLET NADEVEN BELIM BEBREZIMA

SASTOJCI:

1 TELEĆI BELI BUBREG
PUTER
SO
BRAŠNO
BELI BIBER
SITNO ISECKANI
PERŠUN
100ML BELOG VINA
KAČKAVALJ SIR

- Teleći beli bubreg očistiti od žilica, spustiti 2-3 minuta u ključalu vodu, odmah izvaditi, obrisati suvom krpom iseći na tanke komade.
- Uzeti komad maslaca veličine jajeta, staviti u tiganj, pa kad se dobro zagreje, dodati isečen beli bubreg i pržiti ga na jakoj vatri.
- Kada uvri voda koju beli bubreg pušta, dodati soli, a zatim kašičicu brašna.
- Brašno propržiti, dodati belog bibera i sitno iseckanog peršunovog lista, 1 dcl belog vina i sve zajedno kuvatu na tihoj vatri.
- Ovim nadevom napuniti pečeni omlet, prelići ga, staviti na tanjir i prelići struganim kačkavalj sirom.

(Lj. Erović)

Napomena: za svaki recept bele bubrege treba držati u marinatu preko noći.



Marinat se sastoji od 2/3 vode, 1/3 sirćeta, lorbera i bibera.

BELI BUBREZI NA PUTERU

SASTOJCI:

BELI BUBREZI
PO IZBORU
ULJE
SOK OD LIMUNA
ISECKAN PERŠUN
SO
BIBER

- Isecite bele bubrege na široke i tanke listove.
- Ostaviti ih u marinadi da stoje 1 sat. Marinadu napraviti od ulja, soka od limuna, iseckanog peršuna, soli i bibera.
- Ispržiti na masti.
- Servirati sa čili-sosom.

Napomena: za svaki recept bele bubrege treba držati u marinatu preko noći.

> ČILI SOS



SASTOJCI:

5 SUŠENIH LJUTIH CRVENIH PAPRIČICA

3 KAŠIKE VRELE VODE

400G PARADAJZA

4 KAŠIKE ULJA

2 CRNA LUKA

2 ČENA BELOG LUKA

3 KAŠIKE PARADAJZ PIREA

KAŠIČICA KIMA

KAŠIČICA ZRNA KORIJANDERA

1 TEASPOON CORIANDER SEED

1½ KAŠIKA VINSKOG SIRĆETA

KAŠIČICA ŠEĆERA

- Paradajz, vodu i papričice propasirati i staviti u poseban sud. Sačuvati sok.
- Propržiti na ulju crni i beli luk, dodati propasirani deo, preostali sok od pasiranja, paradajz pire, kim, korijander, sirće i šećer.
- Poklopiti i kuvati oko 10 minuta.

Marinat se sastoji od 2/3 vode, 1/3 sirćeta, lorbera i bibera.

NOJEVI BELI BUBREZI

SASTOJCI:

BELI BUBREZI OD
JEDNOG NOJA

150G ŠARGAREPE

200G GRAŠKA

MLEVENI CRNI BIBER

SO

SOK OD JEDNOG
LIMUNA

ULJE

- Na malo ulja u tiganju obostrano ispržiti na kolutove isečene bele bubrege.
- Kada su prženi posuti ih solju, mlevenim crnim biberom i sokom od jednog limuna.
- Okrenuti ih u tiganju da se i druga strana prokrčka u limunovom soku.
- Možete ih garnirati barenim graškom i šargarepom ili još jednostavnije, samo kriškama svežeg paradajza.

Napomena: za svaki recept bele bubrege treba držati u marinatu preko noći.



Marinat se sastoji od 2/3 vode, 1/3 sirćeta, lorbera i bibera.

BELI BUBREZI OD BIKA

SA BEŠAMEL SOSOM

SASTOJCI:

1KG BELIH
BUBREGA OD BIKA

300ML SOKA OD
LIMUNA JUICE

SASTOJCI:

130G MASLACA

50G BRAŠNA

500ML VODE

KAŠIČICA SOKA OD
LIMUNA

SO

- Ispržiti bele bubrege u ulju. Servirati sa bešamel sosom ili sosom po izboru.

> BEŠAMEL SOS

- Rastopiti 70 gr maslaca i dodati meko brašno.
- Na blagoj vatri pržiti mešajući, pa polako sipati hladnu vodu. Mešati i ne dozvoliti da umak proključa.
- Posoliti, dodati limunov sok i ostatak maslaca.
- Dobro izmešati.

Napomena: za svaki recept bele bubrege treba držati u marinatu preko noći.



Marinat se sastoji od 2/3 vode, 1/3 sirćeta, lorbera i bibera.

POHOVANI BELI BUBREZI

SASTOJCI:

4 BELA BUBREGA
OD BIKA
2 JAJA
BRAŠNO
PREZLE

- Predhodno obarene bele bubrege iseći na šnite/ listiće.
- Posoliti, staviti u umućena jaja, a zatim ih uvaljati u brašno i prezle.
- Peći u vreloom ulju dok ne porumeni.
- Preliti sa vašim omiljenim sosom.

Napomena: za svaki recept bele bubrege treba držati u marinatu preko noći.



Marinat se sastoji od 2/3 vode, 1/3 sirćeta, lorbera i bibera.

PRŽENI BELI BUBREZI

SASTOJCI:

3 PARA SVEŽIH BELIH BUBREGA OD OVNA

2 KAŠIČICE SIRĆETA

2 KAŠIČICE MASLINOVOG ULJA

MALO MAJČINE DUŠICE

POLA LISTA LORBERA

1 ISECKAN CRNI LUK

PERŠUN

SOK OD POLA LIMUNA

BRAŠNO

SO

BIBER

- Upotrebite tri sveža para belih bubrega od ovna. Prethodno im skinuti kožuricu i iseći na 8 komada iste veličine.
- Staviti ih u činiju, posoliti, pobiberiti, dosuti 2 kašičice sirćeta, 2 kašičice maslinovog ulja, malo majčine dušice, pola lorbera, jedan iseckani luk i malo peršuna.
- Prekriti činiju. Nakon sat vremena bubrezi bi trebalo da puste vodu.
- Osušiti ih, vratiti u činiju i dodati ostatak spremljenog materijala.
- Poprskati sa sokom od pola limuna. Pre nego što su servirani, opet ih osušiti krpom, uvaljati u brašno i pržiti dok ne dobiju zlatnu boju.
- Aranžirajte ih na jedan tanjir tako što ćete ih staviti na gomilu i garnirati ih prženim peršunom.
- Preliti bešamel sosom sa pečurkama.

Napomena: za svaki recept bele bubrege treba držati u marinatu preko noći.



Marinat se sastoji od 2/3 vode, 1/3 sirćeta, lorbera i bibera.

PITA OD BELIH BUBREGA

SASTOJCI:

1KG MLEVENIH
BIKOVSKIH BELIH
BUBREGA

1 VEĆA GLAVICA
CRNOG LUKA

1 KAŠIČICA SOLI

BIBER

ZAČIN C

6 JAJA

1 ČAŠA KISELOG MLEKA

200ML GAZIRANE
MINERALE VODE

1KG KORA ZA PITE

- Dobro oprati bele bubrege.
- Prokuvati ih dok ne omekšaju, od 30 do 45 minuta.
- Samleti ih u mašini za mlevenje mesa.
- Luk propržiti, dodati bele bubrege, posoliti po želji i skloniti sa vatre.
- Umešati začin C, tri jaja i kiselo mleko. Gotovom smesom premazati svaku koru posebno.
- Pitu pre pečenja iseći na kocke i preliteri umućenom smesom od 3 jaja i gazirane mineralne vode.
- Sve to peći u pećnici na temperaturi od 200 stepeni.

Napomena: za svaki recept bele bubrege treba držati u marinatu preko noći.



Marinat se sastoji od 2/3 vode, 1/3 sirćeta, lorbera i bibera.

BELI BUBREZI SA GARNIROM OD PEČURAKA

SASTOJCI:

2 VEZE LISTA PERŠUNA

1 GRANČICA TIMJANA

1 LORBER

100G LUKA CRNOG

500ML CRNOG VINA

40G MASLACA

10G BRAŠNA

3G SOLI

MALO BELOG I
CRNOG BIBERA

100G PEČURKI

- Bele bubrege najpre blanširati, skinuti im kožuricu, dobro osušiti i iseći na tanke kriške.
- Uvaljati kriške u brašno, potom u smesu od pavlake i jaja, a na kraju u prezle.
- Pržiti ih kratko na jakoj vatri.
- Servirati uz burgundski sos.
- Napraviti garnirung od isečenih pečuraka (vrganj ili lisičarka), putera i soli.

> BURGUNDSKI SOS

- Peršun, majčinu dušicu i lorber svezati u vezicu.
- Luk crni očistiti.

Napomena: za svaki recept bele bubrege treba držati u marinatu preko noći.



- Crno vino kuvati na laganijoj vatri sa crnim lukom i zelenim svežnjem oko 10 minuta. U otklopljenoj posudi vino treba da ispari oko jedan decilitar, zatim ga treba procediti.
- Maslac rastopiti na blagoj vatri, dodati brašno, pržimo brašno do svetlo-žuteboje, i pomalo dodajemo crno vino uz neprestano mešanje.
- Dodamo soli, biber, te sos kuvamo na laganoj vatri još oko 15 minuta.
- Pečurke očistiti, narezati na listiće i kuvati u sosu još oko 5 minuta.

(Lj. Erović)

Marinat se sastoji od 2/3 vode, 1/3 sirćeta, lorbera i bibera.

JAGNJEĆI BELI BUBREZI

SASTOJCI:

2 TUCETA JAGNJEĆIH
BELIH BUBREGA

1 ŠOLJA ISECKANE
ŠUNKE I SLANINE

1 ČEŠANJ BELOG LUKA
LORBER I RAZNI ZAČINI

85G PUTERA
PUTERA

- Jagnjeći beli bubrezi se za ovo jelo pripremaju tako što se najpre blanširaju i skine im se spoljna membrana. Dobro ih prosušiti i iseći na tanke kriške.
- Namastiti svaku krišku šunkom i slaninom i urolati ih u začine. Uvaljati u brašno i prokuvati.
- Tokom kuvanja dodati 85 gr putera, nekoliko parčića šunke, slanine, lorbera, začina i češanj belog luka isečen na pola. Kuvati dok ne dobiju finu glazuru, i servirati.

Napomena: za svaki recept bele bubrege treba držati u marinatu preko noći.



Marinat se sastoji od 2/3 vode, 1/3 sirćeta, lorbera i bibera.

OVNUJSKI BELI BUBREZI (ZA 4 OSOBE)

SASTOJCI:

4 BELA BUBREGA
OD OVNA

2 SREDNJA JAJA

1 ŠOLJA PREZLI

ULJE

100G PERŠUNA

SO I BIBER

- Oprati bele bubrege i iseći ih po sredini. Odstraniti kožuricu i svaku polovinu iseći na dve kriške. Posoliti i pobiberiti obe polovine.
- Dobro izmutiti jaja i dodati soli i bibera.
- Svaku krišku, sa obe strane, uvaljati u prezle, zatim u jaja, i opet u prezle.
- Svaku stranu pržiti na ulju par minuta dok ne promeni boju. Okrenuti i ispržiti drugu stranu na isti način.
- Servirati sa svežim peršunom i svojim omiljenim sosom.

(Lj. Erović)

Napomena: za svaki recept bele bubrege treba držati u marinatu preko noći.



Marinat se sastoji od 2/3 vode, 1/3 sirćeta, lorbera i bibera.

TELEĆI BELI BUBREZI NA JEDNOSTAVAN NAČIN

- Odstraniti spoljnu kožuricu.
- Potopiti u slanu vodu i ostaviti da stoji jedan sat. Ako su beli bubrezi veći, iseći ih na polovinu, uvaljati u brašno i pržiti u vreloj masti.
- Preporučujem sos od pečuraka sa belim vinom.

(Lj. Erović)

> SOS OD PEČURAKA SA BELIM VINOM

- Pola kilograma pečuraka iseći na tanke listiće.
- U manju šerpu staviti malo maslaca, glavicu iseckanog crnog luka, sitno isečenog peršuna i iseckane pečurke.
- Pečurke pirjaniti i dolivati u njih pomalo belog vina. Polumekane pečurke posuti jednom kašikom brašna i naliti ih supom ili vodom, kuvati umak, posoliti i obiberiti.
- Na kraju dodati 1 dcl kisele pavlake.

Napomena: za svaki recept bele bubrege treba držati u marinatu preko noći.



Marinat se sastoji od 2/3 vode, 1/3 sirćeta, lorbera i bibera.

TELEĆI BELI BUBREZI U VINU

SASTOJCI:

4 BELIH BUBREGA
OD BIKA

1-2 ČENA BELOG LUKA

CRNI LUK PO UKUSU

2 KAŠIČICE SKROBA

1 ŠOLJA BELOG VINA

SO

BIBER

TABASKO SOS

1 ŠOLJA VODE

- Pažljivo oprati bele bubrege. Prokuvati ih dok ne omekšaju, od 30 do 45 minuta. Dobro isprati.
- Onda ih propržiti zajedno sa belim i crnim lukom dok ne potamne.
- Razmutiti skrob u vodi, a zatim ga dodati u bele bubrege.
- Dodati vino i krčkati dok se sos ne zgusne.
- Dodati sezonske začine i služiti vrelo.

Napomena: za svaki recept bele bubrege treba držati u marinatu preko noći.



Marinat se sastoji od 2/3 vode, 1/3 sirćeta, lorbera i bibera.

PAPRIKAŠ OD BELIH BUBREGA OD JARCA

SASTOJCI:

8-10 PARI BELIH
BUBREGA OD JARCA

SLANA VODA

1 VELIKI ISECKAN
CRNI LUK

NEKOLIKO LJUTIH
PAPRIČICA

CELER

KROMPIR

PUTER

MLEKO (ZA PIRE)

- Prokuvati bele bubrege u slanoj vodi.
- Ubaciti luk, ljute papričice i celer.
- Kuvati oko sat i po.
- Servirati sa pireom.

Napomena: za svaki recept bele bubrege treba držati u marinatu preko noći.



Marinat se sastoji od 2/3 vode, 1/3 sirćeta, lorbera i bibera.

BELI BUBREZI I IZNUTRICE NA RAŽNJU

SASTOJCI:

OVČIJA DŽIGERICA

1 PLUĆNO KRILO

2 SRCA

2 SLEZINE

2 BELA BUBREGA

CREVA

SO

BIBER

ORIGANO

ULJE

- Pažljivo oprati creva i sa spoljašnje i unutrašnje strane i to vrelom vodom.
- Unutrašnje organe iseckati na sitne komade i takodje ih dobro oprati.
- Poprskati ih solju, biberom i origanom i staviti ih na ražanj. Ako su organi suviše mali, povežite ih i nastavite da okrećete ražanj.
- Ponovo ih poprskajte solju, biberom i origanom i pecite na tihoj vatri 2 - 2 ½ sata.
- Servirati ih tople, uz drugo meso i salatam.

Napomena: za svaki recept bele bubrege treba držati u marinatu preko noći.

JAGNJEĆA SARMICA SA BELIM BUBREZIMA

SASTOJCI:

JAGNJEĆA IZNUTRICA
OD JEDNOG JAGNJETA
(BELA I CRNA
DŽIGERICA, CREVA
I ŽELUDAC) - SVE
BARENO I SITNO
ISECKANO

4 SITNO SECKANA
BELA BUBREGA OD
OVNA

100G BARENOG
PIRINČA

1 GLAVICA
CRNOG LUKA

SO

BIBER

ZAČIN C

4 JAJA

300ML MLEKA

- Luk propržiti, pa dodati seckanu jagnjeću iznutricu, bele bubrege, pirinač, biber, so, začin C i sve promešati.
- Masu sipati u posudu za pečenje i preliteri sa umućenom smesom od jaja i mleka.
- Peći u pećnici.

(Lj. Erović)



Marinat se sastoji od 2/3 vode, 1/3 sirćeta, lorbera i bibera.

GULAŠ OD BIKOVSKIH BELIH BUBREGA

- Bele bubrege iseći na kockice i kratko propržiti.
- Dodati sitno seckan crni luk. Sve to dinstati, dolivajući vode.
- Pred kraj dodati začini C, biber, alevu papriku i kašiku brašna.
- Sve promešati i dodati čašu vode.

(Lj. Erović)

SASTOJCI:

1KG JUNEĆIH
BELIH BUBREGA

1 CRNI LUK

1 KAŠIKA BRAŠNA

ALEVA PAPRIKA

BIBER

SO

ULJE

Napomena: za svaki recept bele bubrege treba držati u marinatu preko noći.



Marinat se sastoji od 2/3 vode, 1/3 sirćeta, lorbera i bibera.

EROVIĆEV GULAŠ

OD BELIH BUBREGA MLADOG KONJA, ŽDREBCA (MOŽE I OD BIKA)

SASTOJCI:

2-3 SUPENE KAŠIKE
SVINJSKE MASTI

4KG ŽDREBČEVIH
BELIH BUBREGA
(MOŽE I OD BIKA)

2-3 CRNA LUKA

1 ČENO BELOG LUKA

BIBER U ZRNU I
MLEVENI BIBER

MAJČINA DUŠICA

HAJDUČKA TRAVA

NANA

ALEVA PAPRIKA ILI
PARADAJZ PIRE

SVEŽA LJUTA
PAPRIČICA PO UKUSU

SO

ZAČIN C

1 KAŠIKA BRAŠNA

2 DCL BELOG VINA

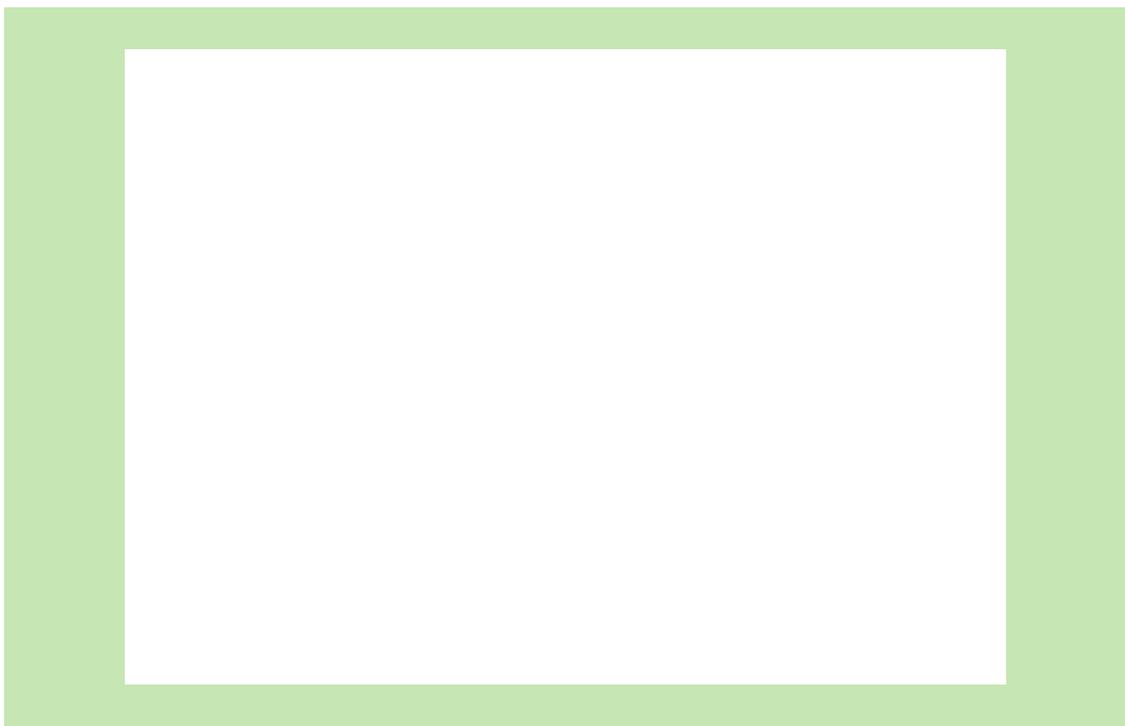
1 SUPENE KAŠIKE MEDA

2 KOCKE ČOKOLADE ZA
KUVANJE

- Bele bubrege iseći na šnite.
- Kratko propržiti, dodati sitno seckan crni luk, beli luk, crni mleveni biber i ljutu papričicu.
- Sve to dinstati, dolivajući vode. Pred kraj dodati belo vino.
- Kad vino malo ispari dodati začin C, biber, majčinu dušicu, hajdučku travu, alevu papriku, nanu i kašiku brašna.
- Sve promešati dok vino ne ispari i na samom kraju staviti med i čokoladu.

Napomena: Umesto aleve paprike može se koristiti paradajz pire i služi da se dobije crvena boja. Ne dodavati kečap!

Napomena: za svaki recept bele bubrege treba držati u marinatu preko noći.



Marinat se sastoji od 2/3 vode, 1/3 sirćeta, lorbera i bibera.

BELI BUBREZI NA ŠUMADIJSKI NAČIN

- Bele bubrege ocediti i iseći na kolutove, a zatim ih nabijati na štap za roštilj, poput ražnjića. Između belih bubrega takođe nabijati crni luk isečen na kolutove, svežu slatku papriku i paradajz.
- Posoliti po ukusu i začiniti.
- Peći na roštilju.

Napomena: Sve izgleda kao srpski hajdučki ćevap.

SASTOJCI:

1KG BELIH
BUBREGA OD BIKA,
ŽDREPCA ILI OVNA

CRNI LUK

SVEŽA PAPRIKA

PARADAJZ

SO

BIBER

ZAČIN C

Napomena: za svaki recept bele bubrege treba držati u marinatu preko noći.



Marinat se sastoji od 2/3 vode, 1/3 sirćeta, lorbera i bibera.

BELI BUBREZI ALA KNEZ MILOŠ

Kažu da je jelo u kome je knez Miloš, srpski vladar iz 19. veka, uživao i posle koga se dobro osećao, spravljano od belih bubrega bivola ili vepra.

SASTOJCI:

1KG BELIH BUBREGA
OD BIVOLA ILI VEPRA

SVINJSKA MAST

BIBER U ZRNU

1 PAPRIKA

BOSILJAK ILI
MIRODJIJA

BELI LUK

REN

PROJINO BRAŠNO

ALEVA PAPRIKA
PO IZBORU

- Bubrezi se očiste od opne i svih kanala, a onda se iseku na tanke komade (debljine prsta) i operu hladnom vodom.
- Ostave se da se ocede, a za to vreme se spremi marinat. U posudu s marinatom se stavi svinjska mast.
- Zatim se stavi red isečenih bubrega, nekoliko zrna bibera, paprika, listovi bosiljka ili mirodjije, beli luk i koren rena. Onda tako prenoći na hladnom mestu.
- Kad dodje vreme ručka, izvade se komadi bubrega i uvaljaju u prosejeno projino brašno. Knez Miloš je tražio da se u brašno doda i aleva paprika.
- Uvaljani bubrezi stavljeni su u tiganj na hladnu mast, pa onda prženi.

Napomena: za svaki recept bele bubrege treba držati u marinatu preko noći.



Marinat se sastoji od 2/3 vode, 1/3 sirćeta, lorbera i bibera.

BUBREZI U VINU

SASTOJCI:

NEKOLIKO SVINJSKIH
BELIH BUGREGA ILI
JEDAN VEĆI GOVEDJI

1 KAŠIKA MASTI
(ILI ULJA)

2 SITNO ISECKANOG
CRNOG LUKA

SO

BELI MLEVENI BIBER

1 ČAŠA BELOG VINA
(NE SLATKO)

- Uzeti nekoliko svinjskih belih bubrega, ili jedan goveđi, očistiti ih, oprati i iseći na tanke listove. Opet oprati bubrege i staviti u hladnu vodu da postoje. Zatim ih izvaditi iz vode i dobro ocediti.
- Za to vreme staviti kašiku masti ili ulja u šerpu i kad se ona ugrije, spustiti bubrege na mast da se prže.
- Kad su upola prženi, dodati u njih 2 glavice sitno seckanog crnog luka, pa šerpu poklopiti da se bubrezi i dalje pirjane. Kad je luk potpuno upržen, tada će i bubrezi biti mekani.
- Posoliti po ukusu, dodati malo belog bibera i naliti čašom dobrog belog vina, koje ne sme biti slatko.
- Izmaći šerpu na kraj šporeta i poklopljenu ostaviti do služenja.

Napomena: Ne sme se dopustiti da bubrezi i dalje vre, a ne smeju se ni ranije posoliti, nego tek pre no što će se jelo izmaći kraj šporeta.

Napomena: za svaki recept bele bubrege treba držati u marinatu preko noći.

TELEĆI BELI BUBREZI U VINU

SASTOJCI:

1-2 TELEĆA BUBREGA

PUTER ILI
MASLINOVO ULJE

SO

BRAŠNO

SITNO SECKANI
SVEŽI ŠAMPINJONI

BELO ILI CRNO
VINO (NE SLATKO)

- Iseći na listove, ne suviše tanke, 1-2 teleća bela bubrega, propržiti u tiganju, na maslacu ili maslinovom ulju i posoliti.
- Kad je gotovo poprskati brašnom i pustiti da porumeni.
- Spremiti sitno iseckane sveže šampinjone, pomešajte ih sa belim bubrežima, pa nalijte čašu belog ili crnog nesladunjavog vina.
- Ostaviti na vatri 15 minuta da se krčka, pa poslužiti uz bocu onog istog vina sa kojim su beli bubrezi naliveni.



Marinat se sastoji od 2/3 vode, 1/3 sirćeta, lorbera i bibera.

TELEĆI BELI BUBREG SA MAJORANOM

SASTOJCI:

1 TELEĆI BELI BUBREG

SO

BIBER

1 TANKA TELEĆA
ŠNICLA

1 KAŠIKA MASTI

100ML BELOG VINA

200G SVEŽIH
ŠAMPINJONA

300ML KISELOG MLEKA

- Ceo teleći beli bubreg dobro oprati u nekoliko voda.
- Posoliti, obiberiti i dobro natrljati majoranom.
- Jednu tanku teleću šniclu dobro izlupanu, razviti po dasci i u nju umotati ceo beli bubreg. Tako obložen bubreg dobro uvezati koncem.
- Pržiti ga na vreloj masti. Dodati 1 decilitar belog vina i malo vode.
- Kad je meso mekano, izvaditi ga iz šerpe, metnuti u đuvečaru, pa u pećnicu.
- Preliti sokom u koji su dodati sveži šampinjoni.
- Peći još pola sata u pećnici.
- Kad je meso pečeno, dodati kiselo mleko.
- Izvaditi meso iz pećnice, iseći ga na komade, poređati u zdelu za pečenje, a sok služiti odvojeno.

Napomena: za svaki recept bele bubrege treba držati u marinatu preko noći.



Marinat se sastoji od 2/3 vode, 1/3 sirćeta, lorbera i bibera.

SVINJSKI BELI BUBREG* (ZA 6 OSOBA)

SASTOJCI:

5 BELIH BUBREGA OD
KASTRIRANE SVINJE

2 DCL SIRĆETA

1 SECKANI CRNI LUK

LISKE OD
MLADOG LUKA

LORBER

KIM

MORSKA SO

ULJE

MAST

1L BELOG VINA

- Bubrezi se ostave u lonac sa vodom, 2 dcl sirćeta, 1 glavicom sečenog crnog luka. Dodati začine, lorber, kim i morsku so.
- Ostavi se da odstoji 24 časa.
- Nakon jednog dana, staviti bele bubrege u bakarnu tepsiju, dodati malo ulja, svinjske masti i preliti sa pola litre belog vina.
- Stavi se perca od mladog luka i peče se oko jedan sat.
- ***Za vreme ručka i posle ručka pije se domaće suvo belo vino uz sedenje i pesmu.***

Napomena: maj ili juni su vreme za kastraciju svinja.

* (Ovaj stari recept je preneo Zoran Arsov iz Probištipa, Makedonija)

Napomena: za svaki recept bele bubrege treba držati u marinatu preko noći.

SVINJSKI BELI BUBREZI SA KROMPIROM

SASTOJCI:

500G SVINJSKIH
BELIH BUBREGA
SLANA VODA
1KG KROMPIRA
300ML KISELOG MLEKA
SO
BIBER
PERŠUNOV LIST

- Oprane bele bubrege skuvati u posoljenoj vodi, a zatim ih preseći po širini i iseći na rezance.
- Skuvan krompir oljuštiti i iseći na kolutove.
- U vatrostalni sud staviti nekoliko kašika kiselog mleka, preko toga red krompira, a zatim složiti isečene bubrege, posoliti ih, pobiberiti i posuti iseckanim peršunom.
- Poređati preostali krompir, posoliti i pobiberiti, pa preliteri preostalim kiselim mlekom.
- U zagrejanoj peći peći 20 minuta dok ne porumeni.
- Uz ovako pripremljene bele bubrege služi se „šopska salata“ – paradajz, paprika, krastavac, crni luk i rendan beli masni sir.

Marinat se sastoji od 2/3 vode, 1/3 sirćeta, lorbera i bibera.

BELI BUBREZI NA GORNJOMILANOVAČKI NAČIN

SASTOJCI:

1 GOVEĐE SRCE

500G GOVEĐE
CRNE DŽIGERICE

400G GOVEĐE PLEĆI

150G GOVEĐIH
BELIH BUBREGA

3 GLAVICE CRNOG LUKA

4 GLAVICE BELOG LUKA

JESTIVO ULJE

SO

BIBER

- Staviti ulje u šerpu i kad se ona ugreje, dodati u njih belog i crnog luka, pa šerpu poklopiti da se pirjane.
- Kad je luk potpuno upržen, tada sipati sitno iseckanu smesu od goveđih iznutrica.
- Posoliti po ukusu, dodati malo bela bibera i naliti čašom vode.
- Izmaći šerpu na kraj šporeta i poklopljenu ostaviti do služenja.

(Donevski Stevče, Kratovo, Makedonija)

Napomena: za svaki recept bele bubrege treba držati u marinatu preko noći.



Marinat se sastoji od 2/3 vode, 1/3 sirćeta, lorbera i bibera.

RECEPT POKOJNOG DIMETA VUKA IZ KRATOVA (ZA 3 OSOBE)

SASTOJCI:

5 PARI KASTRIRANIH
SVINJA

200ML KOMOVICE

3 CRNA LUKA

CRNI BIBER

LORBER

1L BELOG VINA

1 KAŠIKA MASTI

KROMPIR

KCANA SO, POMEŠANA
SA PEČENIM

LEBLEBLIJAMA

MAKAO SOS OD

BELOG LUKA I

JABUKOVOG SIRĆETA

MAST

- Beli bubrezi od 5 kastriranih svinja stave se u mešavinu komove rakije i belog vina. U to dodati crni luk, crni biber, lovor.
- Pri prženju se dodaje po malo svinjske masti. Prženje traje 10-12 minuta, dok ne dobije crvenkastu boju.
- Servira se sa prženim krompirom koji je začinjen sa kcanom soli.
- Dodati makao sos.
- Preporučuje se da se degustira uz kvalitetno domaće vino.

Napomena: za svaki recept bele bubrege treba držati u marinatu preko noći.



Marinat se sastoji od 2/3 vode, 1/3 sirćeta, lorbera i bibera.

ĆUREĆI BELI BUBREZI – SRCE

- Zagrejati tiganj do 350 stepeni.
- Isprati bubrege pod mlazom hladne vode i osušiti ih papirnim ubrusom.
- Nožem zaseći bubrege po sredini, ali nikako do kraja, tako da izgledaju kao srce.
- Ubaciti sezonske začine i odmah pržiti.
- Spremiti poslužavnik sa krpom na kojem će se bubrezi sušiti. Servirati bubrege sa sosom po želji.

SASTOJCI:

1½ KG SVEŽIH ĆUREĆIH
BELIH BUBREGA

SO I BIBER

Napomena: za svaki recept bele bubrege treba držati u marinatu preko noći.



Marinat se sastoji od 2/3 vode, 1/3 sirćeta, lorbera i bibera.

PAPRIKAŠ OD PENISA

SASTOJCI:

2KG PENISA (BIKOVOG
ILI OD OVNA)

3 KAŠIČICE ULJA

1 VELIKI ISECKANI
CRNI LUK

2 ČEŠNJA BELOG LUKA

1 KAŠIČICA ISITNJENOG
SEMENA OD
KORIJANDERA

1 KAŠIČICA SOLI

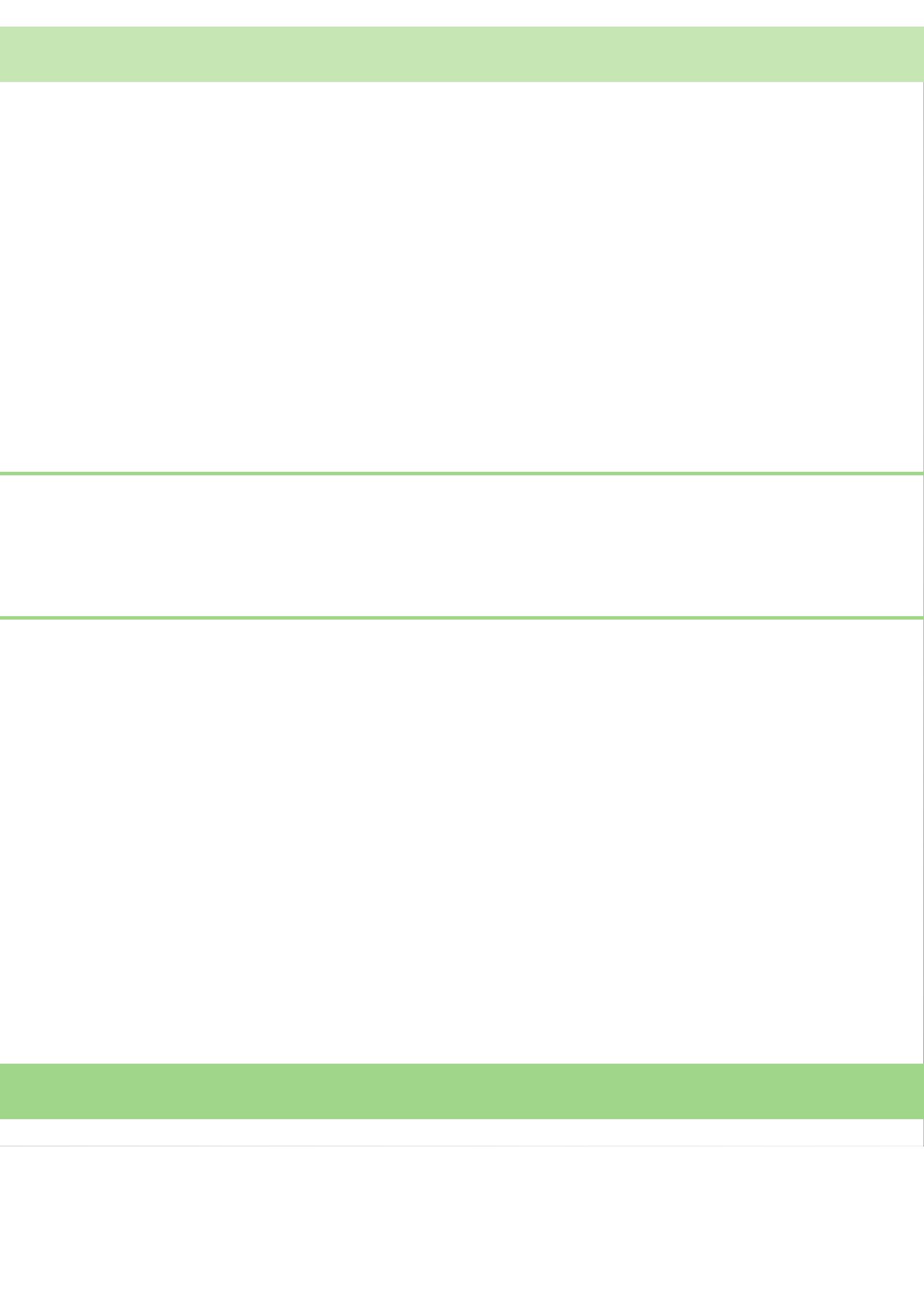
MLEVENI CRNI BIBER

- Penis najpre opariti, osušiti i očistiti.
- Staviti penis u lonac, doliti hladnu vodu, i staviti da provri. Tokom kuvanja, skidati penu i krčkati oko 10 minuta. Osušiti i iseći.
- U velikom tiganju zagrejati ulje.
- Dodati crni i beli luk i seme korijandera i pržiti komade penisa sa obe strane nekoliko minuta.
- Pomešati preostale sastojke sa biberom, dodati dovoljno vode da prekrije i staviti da se kuva.
- Smanjiti temperaturu, prekriti i krčkati oko dva sata ili dok se ne smekša.
- Dodavati po malo vode da ne bi zagorelo.

Napomena: za svaki recept bele bubrege treba držati u marinatu preko noći.



Marinat se sastoji od 2/3 vode, 1/3 sirćeta, lorbera i bibera.



“Hvala na čitanju!”

