

*Recepti za
sve generacije!*



Kvalitet je najbolji recept.



Kvalitet je najbolji recept.



Prikaz složenosti recepta i vremena potrebnog za njegovu pripremu



Jednostavno



Do 20 minuta



Zahteva određeno umeće



Do 40 minuta



Komplikovano



Do 60 minuta

Dr. Oetker sastojci su jedina garancija uspeha recepata iz knjižice.

Na radost svih ukućana!

Kada leto pokuca na vrata, vreme je za pripremanje savršenih zimnica kako bismo tokom cele godine uživali u ukusnoj i zdravoj trpezi. Izbor voća i povrća tada je još veći, a čitav niz njihovih boja i ukusa učiniće najfinije recepte, prosto neodoljivim.

Dr.Oetker Vam pomaže da se odlučite za one najkreativnije, koje će cela porodica voleti i čiji će vam mirisi i ukusi izmamiti osmeh na lice. Pripremili smo Vam neodoljive recepte za džemove, marmelade, salate i druge specijalitete koje ćete lako spremiti uz pomoć Dr. Oetker Džemfix-a i Pikant fix-a.

Želimo Vam da uživate u spremanju novih obroka i našoj knjižici recepata koju smo sa pažnjom kreirali za Vas.

Prijatno!

Vaš, Dr.Oetker



Za još više uživanja u neodoljivim Dr. Oetker receptima posetite našu web i Facebook stranicu:

www.oetker.rs
<https://www.facebook.com/DrOetkerSrbija>



Uspeva lako

Sastojci:

700 g jabuka (mereno pripremljeno)
650 g krušaka (mereno pripremljeno)
150 ml vodke
10 g limuntusa
1 kesica Dr. Oetker Džemfix super 3:1
350 g šećera



Džem od jabuka i krušaka sa vodom

Priprema:

Jabuke i kruške operite, oljuštite, isecite na četvrtine i sitno iseckajte. Odmerite 700 g jabuka i 650 g krušaka. Odmerite vodu. Sipajte voće, vodu i limuntus u šerpu, šećer pomešajte sa Džemfixom 3:1 i umešajte u voćnu smesu. Stalno mešajte na jakoj vatri dok ne provri, pa uz stalno mešanje kuvajte još 3 minuta. Skinite sa šporeta. Eventualno skinite penu i odmah sipajte do vrha u pripremljene tegle.

Zatvorite poklopcima na navoj, okrenite naopako i ostavite da tegle tako odstoje otprilike 5 minuta.



Sastojci:

700 g jagoda pripremljenih
250 g jabuka pripremljenih
sok od 1 pomorandže
10 g limuntusa
500 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Džemfix extra 2:1

Jagoda-jabuka marmelada sa pomorandžom



Pripremite

Jagode operite, očistite i sitno iseckajte, potom odmerite 700 g. Jabuke oljuštite, sitno iseckajte i odmerite 250 g. Iscedite pomorandžu.

Priprema:

Voće, sok i limuntus sipajte u šerpu. Pomešajte šećer sa Džemfixom 2:1, pa sjedinite sa voćnom smesom. Neprestano mešajući stavite da se kuva dok ne provri. Kada provri kuvajte još 3 minuta.

Sipajte odmah u pripremljene tegle i napunite ih do vrha.

Zatvorite tegle poklopcem na navoj i okrenite ih da odstoje naopako oko 5 minuta. Vratite ih u normalan položaj i odložite na suvo i tamno mesto.

SAVET:

Umesto svežih jagoda možete koristiti i duboko zamrznute. Odmerite ih smrznute, odledite, ispasirajte, a prilikom pripreme iskoristite i nastali sok.



Uspeva iako

Sastojci:

1 kg dunja očišćenih

250 ml vode

400 g krušaka

10 g limuntusa

500 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Džemfix extra 2:1



Marmelada od dunja i krušaka

Priprema:

Dunje obrišite krpom, kako biste odstranili dlačice. Operite ih, ocedite, odstranite peteljku, isecite na osmine, odstranite koštice i odmerite 1 kg. Stavite dunje da se kuvaju u 250 ml vode, na tihoj vatri oko 20 min. Voćnu smesu ispasirajte i ostavite da se ohladi.

U međuvremenu operite kruške, isecite na četvrtine, odstranite koštice, sitno iseckajte i odmerite 400 g. Kašu od dunja, kruške i limuntusa pomešajte sa šećerom i Džemfixom 2:1. Sipajte u lonac i stavite da se kuva. Kada provri kuvajte na jakoj vatri oko 3 min. Skinite sa šporeta, eventualno skinite penu.

Odmah napunite tegle do vrha, zatvorite ih poklopcem na navoj i okrenite ih naopako. Nakon 5 min. okrenite tegle u normalan položaj i odložite ih na hladno mesto.



Sastojci:

50 g suvog grožđa
3 kašike ruma ili soka od jabuke
25 g badema sekanog
675 g jabuka nakiselih (merite pripremljene)
250 ml soka od jabuke (kupovni)
1 ravna kašičica cimeta
10 g limuntusa
500 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Džemfix extra 2:1
2 kesice Dr. Oetker Burbon Vanila
aromatizovanog šećera

Marmelada Tufahije



Pripremite: Stavite suvo grožđe u malu posudu, prelijte rumom ili sokom od jabuke i ostavite da odstoji pokriveno nekoliko sati (najbolje preko noći). Propržite badem u tiganju bez dodavanja masnoće i sipajte ga na tanjir da se ohladi. Jabuke oljuštite, isekajte na sasvim sitne kockice i odmerite 675 g.

Priprema: Jabuke, potopljeno suvo grožđe, badem, sok od jabuke, Burbon Vanilin šećer, cimet i limuntus stavite u veću šerpu. Pomešajte šećer sa Džemfixom 2:1 pa potom pomešajte sa voćnom smesom. Mešajući na jakoj vatri zagrevajte dok smesa ne provri, potom kuvajte još najmanje 3 minuta uz neprestano mešanje. Po potrebi skinite penu i odmah nalijte u tegle do vrha. Zatvorite tegle poklopcem na navoj, okrenite ih i ostavite da odstoje na poklopcu oko 5 minuta. Vratite ih u normalan položaj i odložite na hladno i tamno mesto da se potpuno ohladi.

SAVET:

Proces želiranja može trajati i do 7 dana, u zavisnosti od sočnosti voća.



Uspeva lako

Sastojci:

600 g bresaka očišćenih

350 g šećera

10 g limuntusa

500 g dunja očišćenih

1 kesica Dr. Oetker Džemfix super 3:1



Marmelada od bresaka i dunja

Priprema:

Breskve operite, prepolovite, odstranite košticu, sitno iseckajte i odmerite 600 g. Dunje obrišite, operite, prepolovite, iseckajte na sitne komadiće i odmerite 500 g. Voće i limuntus pomešajte i stavite u lonac. Dobro pomešajte šećer sa Džemfixom 3:1 i sjedinite sa voćnom smesom. Na jakoj vatri neprestano mešajte, sve dok smesa ne provri. Stalno mešajući kuvajte do 3 minuta, potom skinite lonac sa šporeta. Po potrebi skinite penu.

Pripremljene tegle odmah napunite do vrha, zatvorite ih poklopcima na navoj, okrenite ih naopako i ostavite tegle da tako odstoje oko 5 minuta.

SAVET:

100 g bresaka možete zameniti sa 100 ml likera od breskve.



Sastojci:

750 g višanja očišćenih
250 ml čokoladnog preliva
50 ml višnjevače
500 g šećera (može i smeđi, nerafinisani)
1 kesica Dr. Oetker Džemfix extra 2:1

Čokoladni žele od višanja



Priprema:

Višnje operite, skinite im peteljke, izvadite koštice i prepolovite ih. Stavite u lonac, dodajte čokoladni preliv i višnjevaču. Šećer pomešajte sa Džemfixom 2:1, pa izmešajte s voćnom smesom.

Na jakoj vatri stalno mešajte, dok ne provri. Stalno mešajući, kuvajte najmanje 3 minuta, pa skinite sa šporeta. Eventualno skinite penu i odmah napunite do vrha u pripremljene tegle.

Zatvorite poklopcima na navoj, okrenite naopako i ostavite tegle da tako odstoje otprilike 5 minuta.



Uspeva lako

Sastojci:

800 ml bistrog soka od jabuke

oko 1,5 kg jabuka

200 g krušaka očišćenih

500 g šećera

Dr. Oetker Burbon vanila štapić

1 kesica Dr. Oetker Džemfix extra 2:1



Žele od jabuka s komadićima kruške

SAVET:

- ! Tokom hlađenja
- ! tegle okrenite
- ! nekoliko puta, kako
- ! bi se komadići
- ! kruške ravnomerno
- ! rasporedili po želeu.

Pripremite:

Operite jabuke, isecite ih na četvrtine i uz pomoć ekspres lonca ili lonca na paru za sok napravite sok (napomena: molimo da pratite uputstva proizvođača lonca) i izmerite 800 ml soka od jabuka. Kruške oljuštite, naseckajte ih na kockice. Dodajte malo (po ukusu) srži Burbon vanilin štapića.

Priprema:

Stavite sok i voće u veliki lonac. Džemfix 2:1 prvo pomešajte sa 2 kašike šećera, potom dodajte u voće i dobro promešajte. Voćnu masu uz stalno mešanje zakuvajte na jakoj vatri. Čim sve uz mešanje provri, dodajte preostali šećer. Sve uz stalno mešanje kuvajte najmanje 3 min. Eventualno skinite penu i odmah do ispod vrha sipajte u pripremljene tegle. Pri tome pripazite da komadići kruške budu ravnomerno raspoređeni po teglama.

Zatvorite poklopcima sa navojem, okrenite naopačke i pustite da odstoje otprilike 5 minuta na poklopcu.



Uspeva Iako

Sastojci:

600 g očišćenih krušaka
600 g očišćenih šljiva
250 ml soka od pomorandže
sok od 1 limuna
2 štapića cimeta
400 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
1 kesica Dr. Oetker Džemfix šljive

Kompot od krušaka i šljiva s cimetom



Pripremite: Oljuštite kruške i isekajte na kockice. Šljive operite, izvadite im koštice i isekajte na kockice. Izmerite po 600 g od svakog voća.

Priprema: Voće, sokove, štapiće cimeta i Vanilin šećer stavite u veliki lonac. Šećer pomešajte s Džemfixom šljive, pa umešajte u voćnu masu i dobro izmešajte. Mešajući zakuvajte na jakoj vatri i uz stalno mešanje kuvajte najmanje 3 min. Eventualno skinite penu i odmah do ispod vrha sipajte u pripremljene tegle. Zatvorite poklopcima sa navojem, okrenite naopačke i pustite da odstoje otprilike 5 minuta na poklopcu.

SAVET:

Poslužite sa
sutlijašem ili
palačinkama.



Uspeva lako

Sastojci:

2,5 kg paradajza svežeg, zrelog
1 vezica bosiljka
2 lovorova lista
malo bibera (6 zrna)
500 g šećera
2 kašičice soli
sveže mleveni crni biber
malo tabasko sosa
4 kašike vinskog sirćeta crvenog
1 kesica Dr. Oetker Džemfix extra 2:1



Paradajz žele

Priprema:

Paradajz operite, ocedite, očistite, mesnati deo grubo isekajte i odmerite 2,5 kg (alternativno: odmerite 900 ml kupovnog soka). Skinite listiće bosiljka sa stabljike, operite, osušite i isekajte. Stavite paradajz sa lovorovim listovima i biberom u znu u lonac za kuvanje. Stavite da se kuva, mešajte neprestano dok ne provri, a potom kuvajte 20 minuta u poklopljenom loncu na tihoj vatri. Sipajte smesu od paradajza na krpu, procedite i sačuvajte sok. Ostavite ga da se ohladi. Odmerite 900 ml soka i sipajte u šerpu (alternativno: sipajte kupovni sok od paradajza u šerpu), dodajte šećer pomešan sa Džemfixom 2:1 i dobro promešajte. Kada provri kuvajte još 3 minuta. Po potrebi skinite penu, začinite žele začinima i sirćetom, dodajte bosiljak, sve dobro promešajte.

Odmah napunite pripremljene tegle do vrha, zatvorite poklopcem na navoj. Napunjene tegle odmah okrenite naopako i u tom položaju ostavite oko 5 minuta.

SAVET:

Tokom hlađenja češće okrećite tegle, kako bi se bosiljak što bolje rasporedio.



Sastojci:

- 1 kg paprika zelenih
- 1 kg paradajza
- 1 glavica kupusa (oko 750 g)
- 1 glavica crnog luka (velika glavica)
- 1 feferona
- malo bibera crnog (nekoliko zrna)
- 1,75 l vode
- 0,30 l sirćeta (8%)
- 150 g šećera
- 1 kesica Dr. Oetker Pikant Fix kiseli

Mađarska mešana salata



Priprema:

Papriku prepolovite, očistite i operite. Ostavite da se ocedi, potom je isecite na fine rezance. Paradajz operite, ocedite, odstranite peteljke, isecite ga na četvrtine. Sa kupusa odstranite nekoliko spoljašnjih listova, isecite glavicu na osmine, odstranite unutrašnji koren, operite kupus, ocedite ga i iseckajte na rezance ili ga izrendajte. Crni luk oljuštite, eventualno presecite na pola, isecite ga na tanke listiće i razdvojite na pojedinačne prstenove. Feferonu očistite, operite i isecite na tanke kriške. Pripremljeno povrće pomešajte i napunite u tegle. Dodajte zrna crnog bibera. Marinadu pripremite prema uputstvu sa kesice Pikant Fix-a. Nakon pripreme marinade, odmah prelijte povrće naslagano u teglama.

Tegle zatvorite poklopcima na navoj i okrenite ih da odstoje na poklopcu oko 5 minuta. Čuvajte na suvom i hladnom mestu.

SAVET:

Umesto svežeg paradajza možete koristiti i oljuštene pelate iz konzerve. Pomoću prese za krompir ispasirajte, dodajte začine, šećer i Džemfix i odatle nastavite pripremu prema gore navedenom receptu.



Uspeva lako

Sastojci:

2,5 kg paradajza
500 g crnog luka (sve mereno
očišćeno)
125 ml vinskog sirćeta crvenog
125 ml voćnog sirćeta
25 g soli
2 ravne kašike mlevene paprike
1 ravna kašičica biber Cayenne
sveže mleveni crni biber mleveni
origano i krasuljice (ili peršun)
8 karanfilića
4 lista lovora
malo soka od paradajza
(eventualno za dopunjavanje)
500 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Džemfix extra 2:1



Ljuti paradajz kečap

Priprema:

Paradajz operite, ocedite, očistite, mesnati deo grubo isekajte i odmerite 2,5 kg. Luk oljuštite, isekajte i odmerite 500 g. Odmerite sirće i so. Stavite povrće, so, sve začine i obe vrste sirćeta u veliki lonac za kuvanje. Stavite da se kuva, mešajte neprestano dok ne provri, a potom kuvajte 45 minuta u otvorenom loncu, pritom povremeno promešajte. Ispasirajte smesu provlačeći je kroz cediljku ili štapnim mikserom, odmerite 1800 ml, eventualno dopunite sokom od paradajza i stavite ponovo da se kuva. Kada provri, dodajte šećer pomešan sa Džemfixom 2:1 i povremeno mešajući kuvajte 15 minuta, pritom smesa treba neprestano da ključa.

Začinite kečap po ukusu, odmah napunite pripremljene flaše ili tegle do vrha, zatvorite poklopcem na navoj. Napunjene flaše ili tegle odmah okrenite naopako i u tom položaju ostavite oko 5 minuta.



Uspeva lako

Sastojci:

700 g belog celera
400 g paradajza
300 g crvenih paprika
200 ml voćnog sirćeta
300 ml vina belog
500 g šećera
malo soli
malo bibera grubo mlevenog
½ kašičica cimeta (po želji)
1 kesica Dr. Oetker Džemfix extra 2:1

Reliš od celera, paradajza i paprike



Pripremite: Celer operite, očistite, ocedite, sitno isekajte i odmerite 700 g. Paradajz operite, ocedite i zasecite unakrst, kratko ga potopite u kipuću vodu. Oljuštite ga, očistite, mesnati deo sitno isekajte i odmerite 400 g. Papriku prepolovite, očistite od semenki i belih končića, operite i sitno isekajte, odmerite 300 g. Odmerite sirće i vino.

Priprema: Stavite sve sastojke u lonac za kuvanje, stavite da se kuva, mešajte neprestano dok ne provri, a potom kuvajte 15 minuta u zatvorenoj posudi. Začinite po sopstvenom ukusu i odmah napunite pripremljene tegle do vrha, zatvorite poklopcem na navoj. Napunjene tegle odmah okrenite naopako i u tom položaju ostavite oko 5 minuta.

SAVET:

Servirajte reliš uz ribu
ili meso sa roštilja.

Mala nauka o voću

Za pripremu marmelada, džemova i želea koristite isključivo zrelo voće. Prezrelo ili oštećeno voće nije pogodno. Tokom sezone voće možete da zamrznete, a kasnije od njega uz pomoć Dr. Oetker Džemfix-a lako možete napraviti omiljenu marmeladu.

Kajsije

Ukoliko kajsije još nisu potpuno sazrele, u džemovima ih možete dobro kombinovati sa penušavim vinom, vinom ili svetlim sokom od grožđa. Kajsije se dobro uklapaju sa badehimima i jagodama.



Maline i kupine

Obe vrste voća su izuzetno osetljive na pritisak i lako buđaju, pa ih iz tog razloga treba odmah obraditi. Nežne vočke se lako oštete, gube aromu kao i sok. Kupljene vočke dobrog kvaliteta nemaju sok na dnu ambalaže. Maline se dobro uklapaju sa drugim bobičastim voćem, kao i sa kajsijama, breskvama ili nektarinama. Kupine se dobro slažu sa višnjama, trešnjama i jabukama.



Ribizle

Najpoznatije vrste su crne i crvene ribizle, pri čemu crvene ribizle postoje i u voćnoj beloj boji. Pre svega crne ribizle sadrže puno vitamina C. Spadaju u voće bogato kiselošću. Lako se zamrzavaju. Operite grančice ribizli, ocedite i pomoću viljuške skinite bobice sa grančica. Ribizle se dobro uklapaju sa svim ostalim vrstama bobičastog voća i višnjama i trešnjama.



Borovnice

Šumske borovnice i uzgajane borovnice su veoma različite vrste. Potpuno crno-plave i aromatične šumske borovnice su veoma osetljive i treba ih odmah obraditi. Uzgajane borovnice su krupnije nego divlje, ukus im je blaži, mesnati deo je svetao. One mogu da se čuvaju u frižideru 1-2 dana. S obzirom na to da uzgajane borovnice puštaju malo soka, radi dalje obrade jedan deo treba svakako ispasirati. Ukus upotpunite limuntusom, jer nivo kiselosti u borovnicama nije naročito visok. Borovnice su posebno ukusne u kombinaciji sa jabukama ili malinama.



Višnje i trešnje

Berite samo sazrele višnje i trešnje, jer one ne dozrevaju naknadno. Radi optimalnog svojstva razmazivanja i želiranja marmelade, polovinu pripremljenog voća kratko propasirajte. Možete lepo da ih kombinujete sa šljivama, bobičastim voćem i breskvama.



Jagode

Ovo osetljivo voće nemojte da perete pod tekućom vodom, jer ako se ošteti, lako gubi sok i aromu. Jagoda je vočka koja sadrži belančevine, pa se iz tog razloga tokom kuvanja pojavljuje prirodna pena. Nakon kuvanja odstranite penu, jer zbog sadržaja vazduha može da se naruši izgled marmelade ili da se ugrozi njen rok trajanja. Ukoliko su jagode veoma zrele, njihov ukus i kiselost se može zaokružiti dodavanjem limuntusa. Jagode se odlično slažu sa ribizlama, višnjama ili kajsijama.



Šljive

S obzirom na to da se kožica šljiva ne raskuvava, vočke treba sitno iseckati. Šljive se dobro slažu sa jabukama, bobičastim voćem, kao i božićnim začinima i aromama (npr. cimet, karanfilić, rum itd.).



Breskve i nektarine

Kožica bresaka i nektarina u marmeladama dobije blago smeđu boju. Svetlu marmeladu ćete dobiti ukoliko voće oljuštite. Za džemove breskve bi trebalo kratko blanširati i oljuštiti, jer je kožica nešto čvršća i tokom kuvanja se odvaja od mesnatog dela voća. Breskve i nektarine se dobro uklapaju sa bobičastim voćem i kajsijama.



Jabuke i kruške

Jabuke su zahvaljujući širokom spektru vrsta, dostupne tokom cele godine. Jabuke i kruške se odlično uklapaju jedne sa drugima u marmeladama. Jabuke možete odlično da kombinujete i sa kivijem i šljivama ili pak možete njihov čisti sok da preradite u žele.



Citrusno voće – agrumi

Da bi se obradilo u marmeladi, citrusno voće možete da koristite bilo u iscedenom ili filetiranom obliku. Što je voće kiselije, treba birati veći odnos šećera u odnosu na voće.



Kvalitet je najbolji recept.