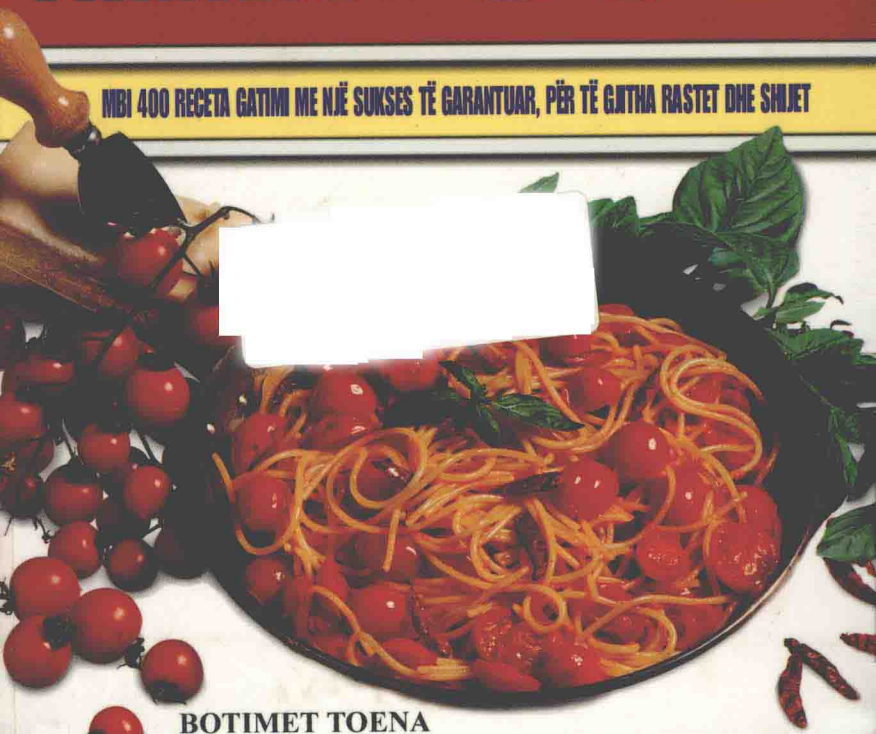


KUZHINA

PËR ÇDO FAMILJE

SOT

MBI 400 RECETA GATIMI ME NJË SUKSES TË GARANTUAR, PËR TË GËNTHA RASTET DHE SHIJET



BOTIMET TOENA

学院图书馆
书 章

KUZHINA SOT

PËR ÇDO FAMILJE



Drejtuese e projektit: Anne McRae
Drejtues i dizajnit: Marco Nardi
Teksti: Carla Bardi
Fotografitë: Marco Lanza, Walter Mericchi
Përktheu: Durim Taçe
Ideja grafike: Rosalba Gioffré
Përkujdesja grafike: Filippo Delle Monache, Piero Bongiorno,
Olimpia Siotean, Irena Toçi
Redaktore: Sara Agostini
Redaktore e gjuhës shqipe: Elda Kelo

Botues: Fatmir Toçi

ISBN 99927 1 857 9

© 2003 McRae Books Srl
© 2004 për gjuhën shqipe: Botimet Toena

BOTIMET TOENA
Rruga : Muhamet Gjollës
Kutia Postare 1420
Tiranë, SHQIPËRI
Tel. +355 4 240116
Fax +355 4 240117
e-mail: toena@icc-al.org

VINI RE!

Niveli i vështirësisë në realizimin e recetave në këtë libër është shprehur me shifra që shkojnë nga 1 (e thjeshtë) deri në 3 (komplekse).

KUZHINA SOT

Mbi 400 receta gatimi
me një sukses të garantuar,
për të gjitha rastet dhe shijet



BOTIMET TOENA



NJË DETYRIM NDAJ PASURISË DHE SHUMËLLOJSHMËRISË SË KUZHINËS NDËRKOMBËTARE. Është ajo që çmojmë çdo ditë në tavolinat tona, ajo që kemi shijuar si vizitorë të rastit në vende të tjera duke mbetur aq të mahnitur, sa kemi dashur pastaj ta realizojmë vetë.

Kam synuar të paraqes gatime mesdhetare e orientale, por edhe evropianoveriore e gjetiu, duke i realizuar recetat sipas ritmit të një të ngrëni ideal pambarim, nga antipastat e sillat e lehta, duke kaluar pastaj në supat, mishrat dhe sallatat, duke e mbyllur me ëmbëlsirat. Nuk mungojnë as kuleçtë, salcat, bonbonet e të ëmblat.

Secila recetë është provuar, përshtatur, formuluar në atë mënyrë, që të zvogëlohet niveli i vështirësisë dhe është e shoqëruar me fotografi (për t'u ofruar fillestarëve dhe kuzhinierëve pa përvojë një pikë referimi). Siç do ta kuptoni shumë shpejt, me këtë libër, kryekuzhinieri, që ekziston në çdonjërin prej jush, do të mund të japë maksimumin e vet.

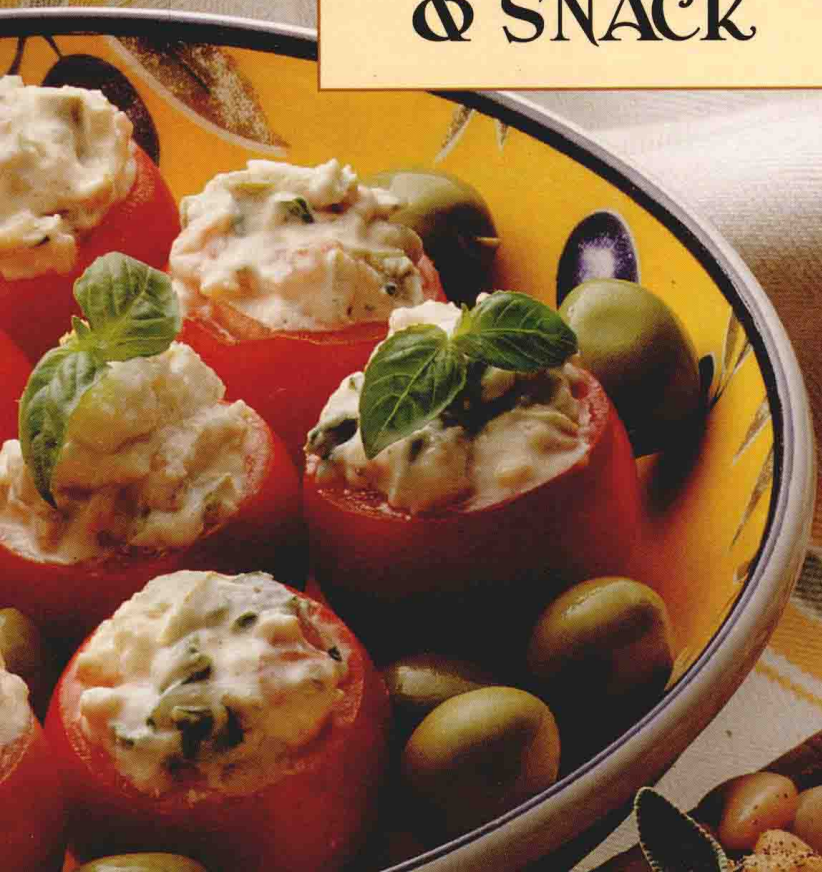
Karla Bardi

TREGUESI I LËNDËS

ANTIPASTA & SNACK	7	QENCËJI & KECI	543
SUPA	97	DERRI	559
MAKARONA	143	ZARZAVATE	619
ORIZ & PILAFRA	201	SALLATA	653
BUKA	249	EMBËLSIRA LUCE	697
KULEÇTË	285	KREPE (CREPES)	771
PICA & BRUMËRA	323	PASTIÇERIA E VOCËL	813
BYREKË	369	TORTA	863
VEZË	413	BONBONE MARMELATA	
PESHK & FRUTA DETI	463	& KONSERVA	897
PULA	469	SALCA & ERËZA	931
LOPA & VIÇI	509	TREGUESI I RECETAVE	960



ANTIPASTA & SNACK





VEZË TË ZIERA ME SALCË SPECASH

Për 4-6 veta

Përgatitja: 30'

Gatimi: 25-30'

Vështirësia: 1

- 1 spec i kuq dhe 1 spec i verdhë, të grirë
- 2 qepë të bardha të grira hollë
- 2 thelbinj hudhre të grirë hollë
- 1 lugë majdanos i grirë hollë
- 1 lugë borzilok i freskët, i grirë hollë
- 2 lugë vaj ulliri
- 6 domate të freskëta
- 6 vezë të ziera
- 1 lugë uthull
- gjysmë luge sheqer
- kripë dhe piper i zi, i freskët, i bluar

Hidhni në një tigan specat, qepët, hudhrën, majdanosin e borzilokun me vaj dhe pak kripë dhe skuqini në një zjarr mesatar. Për t'u hequr lëkurën domateve, vloni ujë në një tenxhere të madhe, zhytni aty domatet për 10 sekonda, pastaj i kaloni menjëherë në ujë të ftohtë: lëkura do t'u mbetet në dorë. Pritini domatet në kuba dhe vërinë në një tenxhere të ziejnë në zjarr mesatar derisa salca të dendësohet e të bëhet e njëtrajtshme. Shtoni uthullën dhe sheqerin dhe përzijini mirë. Hidhni kripë dhe piper. Hiqeni nga zjarri dhe lëreni të ftohet. Qërojini vezët e ziera dhe ndajini për së gjati. Ua hiqni të verdhat dhe i përzieni ato me salcën e domateve kombinuar edhe me atë të specave. Përziejini mirë. Mbushini vezët me përzierjen e fituar dhe vendosini në një pjatancë. Salcën që ka tepruar hidhni sipër vezëve (ose shërbejeni së bashku me vezët sipër fetave të bukës së thekur). Lërinë vezët në frigorifer për afro 30 minuta përpara se t'i shërbeni.



TOAST I MURGESHËS

Tretni gjalpin në një tenxhere të vogël në zjarr mesatar. Shtoni qepën dhe skuqeni për 3-4 minuta pa e lënë të digjet shumë. Shtoni miellin e situr mirë dhe përziejeni mirë me një lugë druri për rreth një minutë apo për aq kohë sa të skuqet. Hidhni gradualisht qumësht, duke vazhduar përzierjen që të mos formohen kokla. Sshtoni kripë dhe piper dhe lëreni të ziejë akoma për 2-3 minuta pas hedhjes së qumështit të fundit. Pritini vezët përgjysmë ose në katërs (duke u kujdesur të mos i prishni) dhe bashkojani salcës. Vendosni gjithçka në një pjatë të nxehtë. Hidhni majdanozin. Pjatën shërbejeni të nxehtë, shoqëruar me feta buke të thekura me gjalpë.

Për 4 veta

Përgatitja: 10'

Gatimi: 10'

Vështirësia: 1

- 1 lugë e gjysmë gjalpë
- 1 qepë e vogël e grirë hollë
- 30 g miell
- 1 litër qumësht i zier
- kripë e piper i zi, i freskët, i bluar
- 6 vezë të ziera të qëruara
- 1 lugë majdanoz i grirë hollë
- feta buke të thekura me gjalpë



Për 2-4 veta

Përgatitja: 10'

Gatimi: 10'

Vështirësia: 1

VEZË TË MBUSHURA

- 4 vezë të ziera, të qëruara
- 2 lugë ajkë për kuzhinë
- 2 lugë erëza të ndryshme, të grira hollë
- 4 lugë majonezë
- kripë dhe piper i zi, i freskët, i bluar
- pak spec (pluhur)
- gjethe marule (sallatë jeshile) dhe domate për garniturë

Pritini vezët për së gjati. Hiquni të verdhat, duke bërë kujdes mos prishni të bardhat e vezëve. Të verdhat i bëni bashkë me ajkën për kuzhinë, me barërat aromatike, majonezën, kripën dhe piperin dhe përziejini me një pirun. Përdorni një lugëz çaji për të mbushur të bardhat e vezëve. Lajini gjethet e sallatës jeshile, thajini mirë dhe vendosini në një pjatancë. Vendosni sipër vezët dhe fetat e domateve.

11



VEZËT E ZANAVE

Qëroni vezët e ziera. Shpëlajini në ujë të rrjedhshëm për t'u hequr çdo copëz lëvoreje dhe thajini me letër kuzhine. Hiquni nga një riskë poshtë, që të mund të rrinë në këmbë.

Shtroni majonezën në fundin e një pjatance.

Vendosini vezët në formë vertikale mbi majonezë jo shumë afër njëra-tjetrës. Ndajini domatet

përgjysmë, hiquni tulin e farat dhe, të prera përgjysmë, vishni me to kokat e vezëve. Me të

brendshmet e domateve spërkatni majonezën, në mënyrë që të duken si njolla kërpudhash. Shtoni "barin", duke vendosur majdanozin mbi majonezë.

Plotësojeni pastaj me "lulet", diamantet e specave dhe fetat e kastravecave turshi për garniturë.

Vendoseni gjysmë ore në frigorifer përpara se ta shërbeni.

Për 4-6 veta

*Përgatitja: 20' + 30'
në frigorifer*

Vështirësia: 1

- 6 vezë të ziera
- 1 tubet majonezë
- 2 domate gjatoshë, të kuqe
- 6 lugë majdanoz, i grirë hollë
- çerek speci i kuq, çerek speci i verdhë prerë në formë diamantesh
- 6 kastraveca të vegjël turshi







VEZË FSHATI

Për 6 veta

Përgatitja: 10'

Vështirësia: 1

- 8 fletë borziloku të grirë
- 3 lugë majdanozi të grirë
- 3 lugë kaparinë e copëtuar
- 150 g ullinj pa fara e të copëtuar
- 100 g djathë kaçkavall
- 100 g bukë e tharë, e thërrmuar
- 150 ml verë e bardhë për gatim
- 4 lugë vaj ulliri
- piper i zi sipas dëshirës
- 12 vezë të ziera të prera përgjysmë

Në një tas të thellë përzieni borzilokun, majdanozin, kaparinën dhe ullinjtë. Shtoni djathin kaçkavall dhe bukën e thërrmuar dhe vazhdoni t'i përzieni. Shtoni verë pak nga pak. Shtoni piper dhe vaj. Përzierja duhet të jetë e piksur, por edhe e rrjedhshme. Vendosini vezët në një pjatancë me të verdhat lart. Hidheni përzierjen e përgatitur mbi vezët dhe shërbejeni.



SALCË QEPËSH ME DJATHË

Përziejini të gjithë përbërësit në një pjatë derisa të përftoni një përzierje homogjene. Mbulojeni salcën dhe lëreni të ftohet në frigorifer për dy orë. Shërbejeni me patate të fërguara ose me një pjatë zarzavatesh të gjalla.

Për 3-6 veta

Përgatitja: 20' + 2 orë
në frigorifer

Vështirësia: 1

- 45 g qepë të thata të grira hollë
- 0.5 l ajkë e thartë
- 90 g djathë i stazhionuar e i thërrmuar
- 3 lugë piper
- pak tabasko (përzierje me bazë uthullën dhe piperin e kuq të grirë)

