

# JEDNOSTAVNI RE- CEPTI S BRUSNICAMA





# Kokosova kaša s brusnicama

½ šalice zobnih pahuljica  
1 šalica vode  
1 mala konzerva kokosovog  
mlijeka / 165 ml  
1 žličica šećera od trske  
¼ mahuna vanilije prstohvat soli  
½ šalice svježih brusnica  
¼ šalice kuhanog čaja od  
aronije ili ruže

## Priprema

1. U lonac stavite sve sastojke osim brusnica i čaja. Zagrijte na laganoj vatri bez miješanja pa kuhajte 5 - 7 minuta dok se ne zgusne.
2. Za to vrijeme u obližnjem loncu zakuhajte čaj od brusnica i aronije. Kuhajte 2-3 minute dok brusnice ne omekšaju.
3. Vruće zobene pahuljice uspite u zdjelice zajedno s brusnicama ili pospite kokosovim listićima







# Smoothie

## od brusnice

1 banana

Pola šalice vašeg omiljenog bobičastog voća (smrznutog ili svježeg)

Pola šalice brusnica

1 šalica biljnog mlijeka  
žličicu meda

### Priprema

Pomiješajte sastojke u blenderu... i to je to!  
Uživajte u okusu zdravlja

samo 5 minuta!



## Zobeni kolačići s brusnicom

140g suhих brusnica  
200g instant zobenih  
pahuljica  
2 žlice brašna  
1 ravna žličica praška za  
pecivo  
150 g mekog maslaca  
150 g svijetlo smeđeg šećera  
1 jaje

### Priprema

1. Brusnice sameljite u blenderu ili ih sitno nasjeckajte..
2. Pomiješajte zobene pahuljice, brašno, prašak za pecivo i brusnice.
3. U drugoj posudi umutiti maslac i šećer (mutiti oko 3-4 minute). Smanjite brzinu miksera i dodajte jaje, miksajte još 30 sekundi. Dodajte brašno pomiješano sa zobnim pahuljicama i brusnicama i dobro promiješajte (najbolje žlicom ili rukama).
4. Od tijesta oblikujte dvije rollice i stavite ih u hladnjak na 3 sata.
5. Zatim kiflice rezati oštirim nožem na ploške širine oko 1 cm i slagati u tepsiju obloženu papirom za pečenje. Pekla sam na 170°C na konvekciji 14 minuta. Nakon što izvadite kolačiće iz pećnice, ostavite ih da se ohlade na plehu jer su jako mekani (kad se ohlade stvrdnut će).





# Granola od brusnice



<https://www.jamieoliver.com/recipes/fruit-recipes/cranberry-granola/>

## Priprema

1. Zagrijte pećnicu na 180°C
2. Orašaste plodove sitno nasjeckajte, pomiješajte sa zobenim pahuljicama, brusnicama i uljem.
3. Smjesu podijeliti na dva dijela, pa ravnomjerno rasporediti na 2 pleha obložena papirom za pečenje. Pecite svaki dio oko 25 minuta dok ne porumene i postanu hrskavi

120 g vaše omiljene mješavine  
orašasti plodovi  
400 g zobenih pahuljica  
100 g vaše omiljene mješavine  
žitarice i sjemenke  
80 g suhih brusnica  
2 žlice ulja

## Suggestion de présentation :

Le granola est délicieux comme dessert au yaourt : mélangez votre yaourt nature préféré avec un peu de cannelle et de miel et servez avec le granola préparé précédemment.





**Božićni  
recepti**





# Umak od brusnica

500 g svježih ili smrznutih  
brusnica  
2 jabuke, oguljene i narezane  
na male komadiće  
150 g šećerne trske  
1 laska cynamonu

## Priprema

- 1.** Stavite sastojke u lonac, dodajte malu količinu vode.  
*Savjet: Ako koristite smrznute brusnice, najbolje ih je otopiti prije kuhanja.*
  - 2.** Lagano zagrijte sastojke, zakuhajte i kuhajte dok jabuke ne omekšaju.
  - 3.** Kada se umak malo zgusne, maknite ga s izvora topline i pričekajte da se umak ohladi.
- Ovako pripremljen umak izvrstan je dodatak vašim omiljenim božićnim jelima, kako mesnim tako i vegan-skim.





# Božićni kolač od sira iz Nowinyja

500 g pšeničnog brašna	2 pakiranja vanilin šećera
5 žumanjaka	3 jaja
250g maslaca	100g otopljenog maslaca
150 g šećera u prahu	2 žlice krumpirovog brašna
1 pakiranje vanilin šećera	15 g pšeničnog brašna
1 žlica kiselog vrhnja	Sok od pola limuna
1 žličica praška za pecivo	80g kandiranih brusnica
Prstohvat soli	5 bjelanjaka
1 kg svježeg sira za kolače od sira	150 g grubog šećera
125 g šećera	šećer u prahu za dekoraciju

**1.** Brašno pomiješajte sa šećerom u prahu, praškom za pecivo i prstohvatom soli. Maslac narežite na kockice, dodajte ostalim sastojcima i lagano umijesite. Dok mijesite dodajte žumanjke i žlicu vrhnja. Sve mijesiti dok se ne dobije jednolična masa. Tijesto podijelite na dva dijela (2/5 i 3/5), manji dio stavite u hladnjak na sat vremena, a veći dio u zamrzivač nakon formiranja rolade.

**2.** Nakon sat vremena tijesto iz hladnjaka razvaljajte na 6-7 mm debljine i stavite u pravokutni oblik. Zatim pecite kolač oko 10-15 minuta na 180°C bez konvekcije i ostavite sa strane da se ohladi.

**3.** Jaja umutiti sa šećerom i vanilin šećerom pa postupno dodavati svježi sir, otopljeni maslac, pšenično i krumpirovo brašno te limunov sok. Miješati dok se ne dobije homogena masa

**4.** Dobivenu masu staviti na pečeno dno torte.



**5.** Brusnice preliteri kipućom vodom. Nakon 5 minuta ocijediti i staviti na sirnu masu.

**6.** Bjelanjke i šećer pjenasto umutiti pa izliti na sloj od brusnica.

**7.** Tijesto iz zamrzivača naribati i posuti pripremljenom masom, brusnicama i pjenom odozgo.

**8.** Kolač pecite oko 50 minuta. Nakon što se ispeče i potpuno ohladi, kolač možete posuti šećerom u prahuem