

Jelovnik SŠ "Braća Radić"

- * Pašteta od boba
- * Mladi bob s junetinom
- * Gratinirane palačinke sa sirom i bobom



Aperitiv

- * Rogačuša
- * Lozovača
- * Rožolin
- * Nehajsko bijelo
- * Nehajsko crno

SŠ "Braća Radić"
Kaštel Štafilić - Nehaj

Put poljoprivrednika 5
Kaštel Štafilić - Nehaj

Tel: 021/234505

Fax: 021/234599

E-mail:

ured@ss-bracaradic-kastelstafilicnehaj.skole.hr

SŠ "Braća Radić"
Kaštel Štafilić—Nehaj



"Fešta o boba"
2014.



1. lipnja 2014. g. u nedjelju, na
Brcu u Kaštel Kambelovcu

Gratinirane palačinke sa sirom i bobom

Sastojci za palačinke:

3 jaja
35 dag brašna
2,5dl mineralne vode
3 dl ml mlijeka
5 dag šećera
prstohvat soli
ulje za pečenje



Sastojci za nadjev:

3 jaja
30 dag šećera
korica i sok jednog limuna
1,5 kg svježeg kravljeg sira
3 dl kiselog vrhnja
30 dag prokuhanog i oguljenog boba
15 dag grožđica
maslac
vanilin šećer



Sastojci za preljev

3 jaja
5 dl milerama
2 dl mlijeka
10 dag šećera



Príprema palačinki:

U dubokoj posudi izmiješati jaja, prstohvat soli, šećer, mlijeko, mineralnu vodu te postupno, neprekidno miješajući dodavati brašno dok se ne postigne željena gustoća. Smjesu ostaviti da odstoji oko pola sata. U vrućoj tavi na vrlo malo ulja ispeći palačinke. Palačinke trebaju biti mekane i pjenaste.

Príprema nadjeva i pečenje:

Oko 40 dag svježeg ili zamrznutog boba kuhati desetak minuta odstraniti vanjski omotač te ga izrezati na manje komadiće, osušiti i posuti vanilin šećerom. 15 dag grožđica usitniti na veličinu usitnjenog boba, namočiti u mlijeku i ocijediti.



Bjelanjke odvojiti od žutamanjaka pa ih istući u čvrsti snijeg. Žumanjke i šećer pjenasto izmiješati, dodati limunovu koricu, bob, grožđice, svježí kravljí sir, snijeg od bjelanjaka i sve zajedno lagano izmiješamo u jednoličnu smjesu. Na kraju dodati limunov sok dok smjesa ne dobije ugodan osvježavajući kiselkast okus.

Pečene palačinke obilato namazati pripremljenom smjesom, zamatati ih i složiti u maslacem namašćenu vatrostalnu posudu za pečenje. Prije stavljanja u pećnicu palačinke zaliti pripremljenim preljevom i zapeći u pećnici dok ne postignu lijepu karamel boju. Gotove palačinke ukrasiti po želji.

