

ODJEĆA

Gornja odjeća

bunda (od umjetnog/prirodnog krzna), kaput (dug/kratak/zimski/proljetni/jesenski), baloner, jakna (sportska, pernata, s kapuljačom), vjetrovka

odijelo (muško/žensko, svečano, svakodnevno), kostim (samo ženski): hlače, sako (jednoredan/dvoredan, strukiran)

košulja, bluza, prsluk, suknja, haljina (večernja, dekoltirana, široka, uska, duga, kratka, mini, s prorezom)

vesta, pulover, dolčevita ili rolka, majica (dugih, kratkih rukava, bez rukava)

traperice, samterice, kratke hlače, bermude, trenirka, kupaći kostim (jednodijelan, dvodijelan, bikini)

kućni ogrtač (frotirni, svileni), tajice

Donje rublje

gaćice, gaće, potkošulja, grudnjak, halteri, spavaćica, pidžama, čarape, sokne, hulahupke, najlonke

Pokrivala za glavu

šešir, kapa, šilterica, marama

Modni dodaci

torbica, kišobran, pojas ili remen, kravata, leptir mašna, šal, rukavice, dugme

Obuća

tenisice, čizme (kožne, od brušene kože), cipele, sandale, balerinke, štikle, papuče, mokasine

Nakit

narukvica, naušnice, prsten (zaručni), ogrlica, broš, lančić, privjesak

Materijal

vuna, pamuk, svila, koža (umjetna, prava), baršun, traper

Boje

bijela, crna, crvena, žuta, zelena, boja masline, narančasta, smeđa, ljubičasta, ružičasta, kremasto bijela, tirkizna, plava, tamna, svijetla

Uzorak

prugasta, karirana, s točkicama

Pravi Sarajevski Ćevapi



Sastojci

- 1,5 kg junetine
- 0,5 kg janjetine
- 4 čena češnjaka
- 2 kafene žlice sode bikarbone
- sol

Priprema

- 1.** Meso izreži na kocke 2 x 2 cm i posoli ,
soli ide 1.8-2% od težine mesa
- 2.** Prokuhaj 3-4 zgnječena češnja češnjaka u vrlo malo vode (otprilike 100 ml) i ostavi da se ohladi i prelij preko mesa i izmješaj.
- 3.** Meso pusti da odstoji preko noći u frižideru
- 4.** Sutra samelji meso dva puta na srednju veličinu sa mašinom za meso fi 6 mm. Dobro izmješaj rukama ili mašinom za tijesto ako je imaš.
- 5.** Ovu smjesu pokrij i ostavi van frižidera na sobnoj temperaturi jedno 4-5 sati a onda skloni u frižider. Možeš držati u frižideru do 2 dana.

6. Prije samog oblikovanja ćevapa (pečenja) dodaj po želji malo sode bikarbone u smjesu da bi ćevapi bili rahliji i da odskaču dok se peku.
dobro promješaj

7. Ćevape oblikuj , protisni kroz limenu špricu da budu kompaktni.

8. Peci na roštilju na jakoj vatri (po mogućnosti na drvenom ugljenu .Stalno premazuj resetku roštilja sa ovcijim (govedjim) lojem dok roštiljaš (može i ulje) Nemoj da prepečeš jer će biti tvrdi i suhi. Sredina ćevapa mora biti malo roza boje kad je pečen.

9. Rasiječi lepinje na pola lagano ih namoči u juneću juhu, pa ih napari na roštilju preko ćevapa.

10. Ako si baš u žurbi propasiraj češnjak ručnim mixerom i preskoči točku 3 ali preporučujem da slijediš sve od točke 1 do točke 9 ako hoćeš rezultat.

Posluživanje

Serviraj ćevape sa crvenim lukom isjeckanim na kockice i šalicom hladnog jogurta a kajmak je poželjan ako ga imate

Dopunite!

jabuka, kruška, trešnja, grejp _____

kava, kuhano vino, vruća čokolada _____

kifla, listnato, slanac _____

brokula, krumpir, mrkva, salata _____

hobotnica, oštriga _____

kuhani krumpir, riža _____

štrudla, kuglof _____

čips, štapići _____

pivo, vino _____

hrenovka, kobasica _____

piletina _____

mlijeko, sir _____

ajvar _____

žlica _____

Prevedite!

Dobrou chuť.

Mám chuť na čokoládu.

Mám velký hlad.

Co máš rád k večeři?

Děkuji, zaplatím.

Moc mi to chutnalo.

Ta polévka má divnou chuť.

Máš oblíbenou restauraci?

Česka kuchyně je těžká.

To maso mi nechutná.

Što bismo trebali jesti?

Što bismo trebali izbjegavati?

Što jedeš tijekom dana? Što obično doručuješ, ručaš, večeraš?

Koje prehrambene navike imaju Česi? Je li se što promijenilo u zadnjih 20 godina?

Koja je tvoja omiljena kuhinja?

Koji je tvoj omiljeni restoran?

Koji je tvoj omiljeni dezert?

Što mislite o restoranima brze prehrane?

Što mislite o genetski modificiranoj hrani?