



ELLE LIFESTYLE

# SLATKE PRŽENICE SA KAJSIJAMA

*Jutra nikada nisu MIRISALA lepše...*

Složiće se sa nama da je doručak u krevetu danas čist luksuz. Ali, luksuz koji se možemo da priuštimo barem nedeljom. Pomicajte samo kako vam mirisi hleba i sveže skuvane kafe golicaju čulo mirisa dok se lagano razbuđujete... Slatke prženice fino puteraste i mekane, odnosno *French toast*, savršen su način da započnete dan i zadovoljite svoje hedonističko biće. Potrebno je samo malo sezonskog voća i postaju doručak kakav se pamti. I savršena energija za nedeljno lutanje gradom. Vreme je za odmor, hajde da stavimo dijetu na pauzu.



## ZA ČETIRI OSOBE:

7 – 8 kajsija  
1 kašika smeđeg šećera  
sok od polovine manjeg limuna  
50 g putera  
8 komada tost hleba  
3 jajeta  
80 ml mleka  
krupno mleveni bademi, za posipanje  
sveže borovnice  
med

## PRIPREMA:

U tiganj sipajte malo ulja i stavite puter, uključite ringlu na srednju temperaturu da se puter otopi. Kajsije isecite na kriške pa ih ubacite u zagrejani puter, pospitate šećerom i sokom od limuna pa sotirajte oko 3 – 4 minuta ili dok ne omekšaju, ali pazite da se ne raspadnu. Ostavite sa strane.

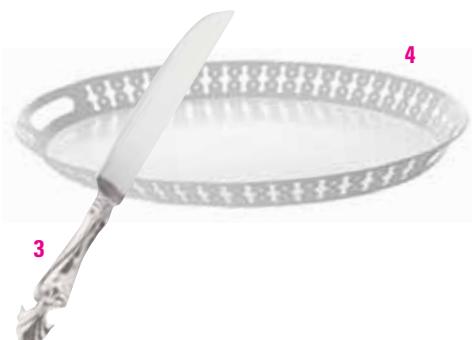
Žicom umutite jaja, mleko i šećer. U tiganju zagrejte ulje sa komadićem putera. Tost hleb isecite po dijagonali kako biste dobili trouglove. Svaki trougao umočite u smesu sa jajima pa pržite na srednjoj temperaturi dok sa obe strane ne dobije zlatnu boju. Ulje i puter dodajte u tiganj po potrebi. Prženice vadite na tacnu ubrusom da se ocede od viška masnoće.

Služite ih tople uz kajsije, sveže borovnice, mlevene bademe i med.



## AKSESOARI ZA PRŽENICE

1. Posuda za puter, Anthropologie
2. Doručak servis, Anthropologie
3. Nož za puter, Zara Home
4. Romantisk poslužavnik, Ikea





### BAGEL [WWW.BAGEL.RS](http://WWW.BAGEL.RS)

Čuveno poljsko pecivo koje se proslavilo u Njujorku, a zaluđelo čitav svet konačno je dobilo svoje mesto na beogradskoj gastro mapi. Ulica kneza Danila br. 39 adresa je na kojoj možete degustirati ili pokupiti svoj *bagel* sendvič. Radnju je osnovala NVO Atina – organizacija koja se od 2003. godine zalaže za prava žrtava trgovine ljudima i drugih vidova iskorišćavanja, sa ciljem da unapredi održivost svojih programa. Pecivo se proizvodi od pažljivo biranih sorti brašna i sezonskih namirnica, a možete se opredeliti za slanu ili slatku varijantu. Sav prihod namenjen je za programe zaštite žrtava trgovine ljudima.

## PREPORUKA TOP PET MESTA ZA DORUČAK/BRANČ

PAR.CO, [www.par.co.rs](http://www.par.co.rs)  
SMOKVICA, [www.smokvica.rs](http://www.smokvica.rs)  
COFFEE CAKE BAKERY, [www.coffeecake.rs](http://www.coffeecake.rs)  
KAFE KOZMETIČAR, [www.kafekozmeticar.com](http://www.kafekozmeticar.com)  
BAGEL, [www.bagel.rs](http://www.bagel.rs)



Julie and Julia (2009), slavi čuvenu Julia Child, ženu

koja je Amerikance upoznala sa čarima francuske kuhinje u interpretaciji fenomenalne Meryl Streep. Dovoljno dobra preporuka, zar ne!

The Lunchbox (2013) je priča o dvoje usamljenih ljudi koje igra sudbine spaja na potpuno neverovatan način. Sve počinje kada zakaže čuveni mumbajski servis za isporuku hrane pa jedan ručak završi u pogrešnim rukama.



## FILMSKA GOZBA

Da li ste za najbolji sushi na svetu? Napolitansku pizzu? Ili samo desert? Donosimo vam listu najukusnijih filmova iz svih delova sveta.

Malo je stvari koje okupe ljude kao što je dobra hrana. Zato nije čudo što je filmska industrija ovaj segment naše svakodnevice iskoristila kao lajt motiv u mnogim klasicima. Bilo da je centralna tema, okosnica priče ili jednostavno rekvizit, dala je smisao antologiskim scenama.

Odmor je idealno vreme za obnavljanja gradiva i uživanje u filmskim radostima svim culima. Donosimo vam listu naših favorita, spremite kokice!



Eat Pray Love (2010), ekranizacija čuvenog bestselera Elizabeth Gilbert. *I'm in love. I'm having a relationship with my pizza* – kaže Liz, dok se hvatamo za telefon tražeći broj *pizza* dostave.

Jiro Dreams of Sushi (2011), dokumentarac o 85-godišnjem sushi šefu koji je ovu veštinu vežbao gotovo čitav život, vlasniku sushi restorana sa Michelinovom zvezdicom. Poslastica za prave ljubitelje i poštovaoce sushija!



## Gastro rečnik

### French toast

Ovakav kakvog ga danas poznajemo, nema veze sa Francuskom, ali inspirisan je francuskim izrazom  *pain perdu* što znači izgubljen hleb. Bio je prva pomoć beskućnicima koji su ga nalazili kraj kanti bogataša.



@KATIE EATS VEGETABLES



@SHINNYROCKHAM



@GFEMA SILVA



@ATSU11812