



52

*tradicionalna
recepta*

pripremio

*David
Škoko*



Drage kuharice i kuhari

Vjerujem da ćete uživati u pripremi ovih finih tradicionalnih jela. Priredio sam za vas 52 tradicionalna recepta kako biste tijekom cijele godine mogli učiti pripremati jela koja su klijepila i radovala mnoge generacije, te uživati u njima zajedno s vašim najdražima.

Ovladajte vještinama starijih kulinar-skih majstora, a siguran sam da ćete neku malu tajnu moći prenijeti i punici ili svekrvi :)

Uživajte u kuhanju i dobar tek!



David Skoko



Sadržaj



Mesna jela

1. Podravska kobasica i zapečeni grah **5**
2. Jetrica s češnjakom **6**
3. Gurmanska pljeskavica **7**
4. Faširanci **8**
5. Pileći zagrebački i rizi bizi **9**
6. Pašticada **10**
7. Mesna štruca s jajima **11**
8. Samoborski kotlet s krumpirom **12**
9. Rolada od carskog mesa **13**
10. Pureći batak s toplom salatom od prokulica **14**

11. Buncek sa zeljem **15**
12. Lungić s paprenim umakom **16**
13. Odojak s lećom **17**
14. Jetrica u vinskom umaku s palentom **18**
15. Patka s mlincima **19**
16. Pečeno pile s krumpirom i povrćem **20**
17. Purica s mlincima **21**
18. Svinjska koljenica s palentom **22**



Ribe i morski plodovi

19. Srdele s palentom **24**
20. Srdele na savor i blitva **25**
21. Široki rezanci s kozicama u umaku od vina **26**
22. Salata od hobotnice **27**
23. Punjene lignje i krumpir s blitvom **28**
24. Perkelt od soma i šarana **29**
25. Orada i blitva s krumpirom **30**

26. Morska fritura (Fritto misto) **31**
27. Dagnje na buzaru **32**
28. Crni rižoto **33**
29. Brudet s morskim plodovima i palentom **34**
30. Brancin u soli **35**
31. Bakalar na bijelo sa zelenim rezancima **36**
32. Fiš paprikaš **37**



Jela na žlicu

33. Istarska maneštra **39**
34. Pašta fažol **40**
35. Riblja juha **41**
36. Pileća juha **42**
37. Žgvacet s kokoši **43**
38. Temfani picek **44**

39. Svinjski gulaš **45**
40. Sarma i pire krumpir **46**
41. Punjena paprika i pire krumpir **47**
42. Čobanac **48**
43. Grah s hamburgerom **49**



Deserti

44. Domaće buhtle s pekmezom **51**
45. Fritule **52**
46. Knedle s marmeladom od marelice **53**
47. Krostule **54**

48. Makovnjača i orahnjača **55**
49. Međimurska gibanica **56**
50. Rožata **57**
51. Štrukli s jabukama **58**
52. Zagorski štrukli sa sirom **59**





*Mesna
jela*

The title "Mesna jela" is centered on a dark wooden background. It is framed by two white, symmetrical, scalloped decorative flourishes, one above and one below the text. The text itself is in a white, elegant script font.

Podravska kobasica i zapečeni grah



Sastojci

Podravska kobasica 500 grama
Crveni grah 200 grama
Luk 150 grama
Mrkva 100 grama
Ljuta papričica 1 kom

Rajčica 150 grama
Češnjak 2 režnja
Pasirana rajčica 200 ml
Ulje, sol, papar



Priprema

U dubokoj tavi na malo ulja prepržite sitno sjeckani luk dok ne postane proziran. Luku dodajte sitno sjeckani češnjak, na kockice narezanu mrkvu, sjeckanu rajčicu i narezanu ljutu papričicu. Dinstajte nekoliko minuta sve namirnice, a zatim dodajte crveni grah i prelijte sve s pasiranom rajčicom.

Dovedite grah do vrenja. Grah zatim prebacite u vatrostalnu posudu i stavite ga peći u pećnicu na 200 stupnjeva 20 minuta.

Grill tavu premažite s malo ulja i na srednje jakoj vatri zapecite podravske kobasice sa svih strana. Podravske kobasice poslužite tople uz pečeni grah i senf.

Jetrica s češnjakom



Sastojci

Svinjska jetrica 500 grama
Mlijeko 250 ml
Oštro brašno 100 grama
Češnjak 5 režnjeva
List peršina 30 grama

Krumpir 500 grama
Ljubičasti luk 150 grama
Ulje po potrebi
Sol, papar, jabučni ocat po ukusu

	40 min
5	

Priprema

Svinjska jetrica narežite na tanke šnite. Prebacite ih u dublju posudu i prelijte ih mlijekom pola sata prije pečenja. Mlijeko će omekšati jetrica.

Oguljeni krumpir stavite kuhati u duboku posudu s posoljenom vodom na 30 minuta.

Kuhani krumpir ocijedite i kada se malo ohladi narežite ga kocke. Krumpiru dodajte na trake narezani ljubičasti luk i sitno sjeckani peršin. Krumpir salatu začinite s octom i soli po vlastitom ukusu. Na tavi zagrijte malo ulja. Jetrica uvaljajte u brašno i stavite peći na tavu. Pecite ih nekoliko minuta sa svake strane dok ne dobiju koru.

Nakon što ste ispekli jetrica posipajte ih sitno sjeckanim češnjakom i peršinom.

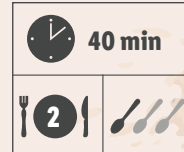
Jetrica poslužite vruća uz krumpir salatu i zimnicu.

Gurmanska pljeskavica



Sastojci

Miješano mljeveno meso 500 grama
 Crvena paprika 100 grama
 Hamburger 100 grama
 Luk žuti 50 grama
 Sol, papar, dimljena paprika,
 ulje po ukusu
 Krumpir 500 grama
 Lepinja
 Umaci po želji



Priprema

Ogulite krumpir i narežite ga na četvrtine. Stavite kuhati krumpir u posoljenu vodu na 30 minuta. Očistite i naribajte crvenu papriku na ribež za sir. Luk nasjeckajte na sitne kockice, a hamburger narežite na manje komade ne veće od 1 cm.

U dubljoj posudi pomiješajte mljeveno meso s naribanom crvenom paprikom, lukom i hamburgerom. Začinite smjesu za pljeskavice po ukusu.

Rukama oblikujte pljeskavice i stavite ih peći na grill tavu koju ste prethodno premazali s malo ulja. Pecite pljeskavice na srednje jakom plamenu 4-5 minuta sa svake strane prije nego budu gotove. Ocijedite kuhani krumpir te začinite s dimljenom crvenom paprikom, soli i prelijte s manjom količinom ulja. Krumpir pecite u pećnici na najvišoj temperaturi 5-10 minuta dok ne dobije zlatno smeđu boju na rubovima.

Gurmanske pljeskavice i pekarski krumpir poslužite uz svježe narezani luk, lepinju i umake po želji.

Faširanci



Sastojci

Miješano mljeveno meso 550 grama	Voda
Jaje 1 kom	Krumpir 400 grama
List peršina 20 grama	Luk žuti 150 grama
Češnjak 3 režnja	Ulje 1 jušna žlica
Krušne mrvice 3 jušne žlice	Sol, papar, mljevena crvena paprika

	45 min
3	

Priprema

Mljeveno meso pomiješajte sa sitno sjeckanim listom peršina, drobljenim češnjakom, krušnim mrvicama i jednim jajetom. Začinite po ukusu. Ako želite dobiti rahlije faširance možete dodati i malo vruće vode u smjesu.

Dobivenu smjesu stavite u hladnjak na barem pola sata prije nego oblikujete kuglice rukama. Dok su faširanci u hladnjaku stavite kuhati krumpir u posoljenu vodu. Krumpir kuhajte barem pola sata. Faširance u dubokoj tavi pecite na zagrijanom ulju i laganoj vatri dok ne dobiju lijepu boju i koru sa svih strana.

Kada ste ispekli faširance na tu istu masnoću stavite kratko dinstati na trake rezani luk. Kada luk postane proziran dodajte mu na tanke ploške narezani kuhani krumpir, sol i papar i nastavite dinstati sve dok krumpir ne počne na rubovima dobivati boju.

Faširance poslužite uz restani krumpir, ajvar i salatu.

Pileći zagrebački i rizi bizi



Sastojci

Pileća prsa 500 grama
Krušne mrvice 100 grama
Jaje 2 kom
Brašno 50 grama
Kuhana šunka 50 grama

Sir Gauda 50 grama
Ulje 1L
Riža 250 grama
Grašak 60 grama
Limun 1 kom
Sol, papar



Priprema

Pileća prsa očistite od masnoće i razrežite ih po sredini pazeći da ih ne prerežete do kraja. U svaki komad razrezanih pilećih prsa stavite komad kuhane šunke i sira. Po potrebi učvrstite punjenje u pilećim prsima čačalicom.

Razmutite jaja i pripremite u zasebnim posudama brašno i krušne mrvice.

Uvaljate pileća prsa prvo u brašno, zatim u jaja i na kraju u krušne mrvice. Ponovite proces paniranja s preostalim komadima mesa.

Rižu stavite kuhati u vodu u omjeru 1:2. Rižu kuhajte na laganoj vatri dok voda ne ispari, a riža bude kuhana. Kuhanoj riži pred kraj dodajte grašak iz konzerve.

U dubokom zagrijanom ulju stavite pržiti pileće zagrebačke. Pržite ih 4-5 minuta sa svake strane. Kada dobiju zlatno smeđu boju zagrebački odrezak je gotov. Odložite ga na papirnati ubrus da se u njega upije višak masnoće od prženja.

Pileći zagrebački poslužite uz rizi-bizi u kriške limuna.

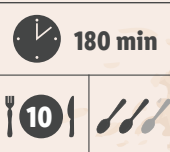
Paštica



Sastojci

Juneća ruža 2 kg
Češnjak 6 režnja
Panceta 20 grama
Mrkva 200 grama
Korijen celera 130 grama
Crno vino 200 ml
Vinski ocat 150 ml

Voda 200 ml
Žuti luk 1 kg
Suhe šljive 30 grama
Prošek 200 ml
Koncentrat rajčice 2 jušne žlice
Goveđi temeljac 1,5 L
Lororov list, ružmarin, sol, papar



Priprema

Meso prebrišite papirnatim ubrusom. Komadić mrkve i korijena celera narežite na tanke prutiće, a pancetu na trakice. Oštricom noža probodite meso i dobivene džepove našpikajte povrće, slaninu i češnjak. Marinadu radite tako da pomiješate vino, vinski ocat i vodu. Našpikano meso stavite u dublju posudu. Dobro ga posolite, a zatim prelijte pripremljenom marinadom, paprom u zrnu i lororovim listom. Meso u marinadi ostavite cijeli dan.

U velikom loncu zagrijte malo maslinovog ulja. Dodajte nasjeckano luk, ostatak mrkve i celera i pirajte sve dok povrće ne počne dobivati smeđe rubove.

Dodajte meso u lonac i zapecite ga lagano sa svih strana. Podlijte meso prošekom i koncentratom od rajčice. Kada alkohol ispari prelijte meso goveđim temeljcem taman koliko treba da prekrije povrće u loncu. Začinite po želji s ružmarinom i dodajte sitno sjeckani češnjak i suhe šljive.

Paštica nastavi kuhati u malo otklopljenom loncu oko 2,5-3 sata s povremenim podlijevanjem temeljcem i miješanjem. Kuhano meso prebacite na dasku za rezanje i narežite ga na šnite.

Umak po potrebi možete dodatno zgusnuti ili razrijediti dodavanjem temeljca, a dio umaka možete i propasirati te vratiti u lonac.

Paštica poslužite uz kuhane njoke i umak od povrća.

Mesna štruca s jajima



Sastojci

Miješano mljeveno meso 800 grama
Kruh (stari) 80 grama
Jaja 5 kom
Luk 150 grama
Mlijeko 50 ml

List peršina 40 grama
Krušne mrvice 50 grama
Krumpir 400 grama
Kiselo vrhnje 100 grama
Sol, papar

80 min



6



Priprema

Stari kruh natrgajte na komade i potopite u malo mlijeka.

U dubokoj posudi pomiješajte natopljen kruh, mljeveno meso, 2 razmućena jaja, sitno sjeckani peršin, sitno sjeckani luk i začine.

Preostala tri jaja tvrdo skuhaite i ogulite nakon kuhanja.

Kalup u kojem ćete peći mesnu štrucu premažite uljem i posipajte krušnim mrvicama.

Prekrijte dno kalupa polovicom mesa. U sredinu kalupa poslažite 3 tvrdo kuhana jaja, a zatim ih prekrijte s preostalim mljevenim mesom.

Mesnu štrucu pecite 1 sat u zagrijanoj pećnici na 190 stupnjeva.

Oguljeni krumpir stavite kuhati u posoljenu kipuću vodu. Nakon pola sata ocijedite kuhani krumpir, dodajte mu kiselo vrhnje i malo soli te ga pomoću drobilice za krumpire zdrobite u pire.

Mesnu štrucu poslužite toplu uz pire krumpir i salatu.

Samoborski kotlet s krumpirom



Sastojci

Svinjski kotlet 600 grama
Češnjak 6 režnjeva
List peršina 40 grama
Bijelo vino 60 ml
Temeljac

Ulje
Brašno 50 grama
Krumpir 400 grama
Sol i papar

	40 min
6	

Priprema

Svinjske kotlete začinite sa soli i paprom, a u duboki lonac stavite kuhati oguljeni krumpir. Na malo zagrijanog ulja u tavi ispecite svinjske kotlete koje ste prethodno uvaljali u brašno. Zapecite ih s obje strane da dobiju koricu. Zatim izvadite kotlete sa strane, a u tavu ulijte bijelo vino.

Kada vino počne kipjeti vratite meso u tavu i dodajte mu sitno sjeckani češnjak i sitno sjeckani peršin.

Kotlete podlijte s malo vode ili temeljca i nastavite ih kuhati na laganoj vatri 30 minuta.

Kada su kotleti gotovi poslužite ih uz kuhani krumpir prelivene s umakom od pečenja.

Rolada od carskog mesa



Sastojci

Carsko meso 2 kg
Češnjak 6 režnjeva
List peršina 50 grama

Krumpir 500 grama
Ulje, sol, papar

	3,5 sati
	8

Priprema

Komad carskog mesa začinite sa svih strana sa soli. Po ukusu ga možete dodatno začiniti s paprom i začinskim biljem ili je napuniti željenim punjenjem.

Preklopite jedan kraj carskog mesa i zarolajte ga u roladu. Roladu učvrstite špagom za pečenje mesa.

Prije samog pečenja kožu rolade nauljite i dodatno posolite.

Prebacite roladu u duboki protvan i podlijte ju s oko 1-2 dcl vode.

Roladu pecite na najvišoj temperaturi 20 minuta, a potom smanjite temperaturu pećnice na 170 stupnjeva i nastavite peći roladu 2,5 - 3 sata.

Roladu poslužite uz pečeni krumpir koji ste prije pečenja narezali na šnite.

Pureći batak s toplom salatom od prokulica



Sastojci

Pureći batak 2 kom
Prokulice 300 grama
Slanina 100 grama

Češnjak 5 režnjeva
Ječam 200 grama
Sol, papar

	60 min
 4	

Priprema

Pureće batke osušite papirnatim ubrusom i dobro ih posolite sa svih strana. Pureće batke premažite uljem i stavite ih na lim za pečenje. Podlijte ih s malo vode. Pureće batke pecite na 200 stupnjeva 60 minuta u povremeno prelijevanje bataka s ispuštenom masnoćom. Zadnjih 20 minuta pečenja purećih bataka na dno lima dodajte na četvrtine narezane prokulice, češnjak i slaninu narezanu na komade. U međuvremenu skuhajte ječam po uputama na pakiranju. Pureće batke poslužite tople uz pečene prokulice i slaninu uz začinjeni ječam.

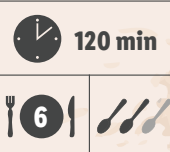
Buncek sa zeljem



Sastojci

Buncek 1,5-2 kg
Češnjak 3-4 režnja
Kiselo zelje 400 grama
Slanina 150 grama
Krumpir 500 grama

Ljubičasti luk 100 grama
Svježi list peršina 30 grama
Svinjska mast po ukusu
Sol, papar u zrnu po ukusu



Priprema

Buncek operite i stavite ga kuhati u posoljenu vodu s malo papra i češnjaka. Kada voda zakipi smanjite jačinu kuhanja i nastavite kuhati buncek na srednjoj jačini do sat i pol. Ovisno o veličini bunceka. Kuhani buncek ocijedite i prebrišite papirnatim ubrusom. Stavite ga u pleh za pečenje i prelijte s malo svinjske masti. Buncek pecite dodatnih 35 minuta na 200 stupnjeva uz povremeno zalijevanje s masnoćom. Po boji kože znat ćete da je buncek gotov.

Prije nego stavite buncek u pećnicu stavite kuhati oguljene krumpire u posoljenu vodu. Kada je krumpir kuhan narežite ga na kocke i pomiješajte s ljubičastim lukom i peršinom. Krumpir salatu začinite s uljem, octom, soli i paprom po ukusu.

Pred sam kraj pečenja bunceka u dubokoj tavi prepržite narezane komade slanine. Kada slanina pusti masnoću dodajte joj isprano kiselo zelje i nastavite dinstati sve nekoliko minuta. Pred kraj podlijte zelje s malo temeljca i začinite s paprom.

Buncek poslužite preko zelja uz krumpir salatu.

Lungić s paprenim umakom



Sastojci

Svinjski lungić 400 grama
 Krumpir 500 grama
 Vrhnje za kuhanje 250 ml
 Gljive 100 grama

Maslac 50 grama
 Luk 150 grama
 Bijelo vino 60 ml
 Sol, papar u zrnu, crvena paprika po ukusu



Priprema

Ogulite krumpir i narežite ga na četvrtine. Stavite kuhati krumpir u posoljenu vodu na 30 minuta. Ocijedite kuhani krumpir te ga u pleh za pečenje začinite s dimljenom crvenom paprikom, soli i prelijte s manjom količinom ulja. Krumpir pecite na najvišoj temperaturi 5-10 minuta dok ne dobije zlatno smeđu koru na rubovima.

Svinjski lungić očistite od masnoće. Pecite ga na maslacu na zagrijanoj tavi 3 do 4 minute na svakoj strani. Možete i duže ako želite jače pečeni lungić. Nakon desetak minuta svinjski lungić prebacite u pećnicu na 180 stupnjeva dodatnih 5 minuta.

Na tavi na kojoj se je pekao lungić stavite dinstati luk. Kada je luk omekšao dodajte drobljeni papar, malo gljiva i zalijte sve s vinom. Kada vino reducira dodajte vrhnje, začine po želji i dovedite umak do vrenja.

Lungić narežite na medaljone i poslužite ga uz umak od papra i pekarski krumpir.

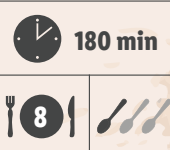
Odojak s lećom



Sastojci

Odojak 2,5 kg
Crvena leća 200 grama
Pasirana rajčica 300 grama

Ljubičasti luk 150 grama
Mladi luk 100 grama
Češnjak 3 režnja



Priprema

Meso odojka večer prije dobro posolite.

Pećnicu zagrijte na najvišu temperaturu, a meso odojka stavite u dublji lim za pečenje u koji ste ulili prst hladne vode na dno.

Komade odojka pecite 20 minuta da se zapeku. Nakon toga zarežite kožu na nekoliko mjesta oštrim nožem i vratite odojak u pećnicu. Temperaturu pećnice podesite na 200 stupnjeva i pecite meso otprilike sat vremena po kili mesa kojeg pripremate. Svakih pola sata provjerite meso i po potrebi ga podlijte s dodatnom količinom vode.

Na malo ulja u loncu prodinstajte sitno sjeckani ljubičasti luk. Kada luk postane proziran dodajte mu sitno sjeckani češnjak, crvenu leću i sve zalijte s vodom. Leću kuhajte 25 minuta u povremeno dodavanje vode ako voda ispari. Kada je leća skuhanu začinite je po ukusu sa soli i paprom te podlijte s pasiranom rajčicom. Dovedite je do vrenja. Leća je tada spremna za posluživanje. Pečeni odojak poslužite uz mladi luk i kuhanu crvenu leću.

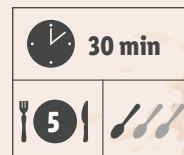
Jetrica u vinskom umaku s palentom



Sastojci

Svinjska jetra 500 grama
Mlijeko 250 ml
Oštro brašno 100 grama
Češnjak 5 režnjeva
Luk 150 grama

List peršina 20 grama
Bijelo vino 100 ml
Palenta 200 grama
Svježi kravlji sir 100 grama
Sol, papar, crvena mljevena paprika po ukusu



Priprema

Svinjska jetrica narežite na tanke šnite. Prebacite ih u dublju posudu i prelijte ih mlijekom pola sata prije pečenja. Mlijeko će omekšati jetrica.

Marinirana jetrica uvaljajte u brašno i ispecite na zagrijanom ulju dok ne dobiju koru s obje strane. Pečena jetrica prebacite sa strane, a na masnoći od prženja stavite dinstati sitno sjeckani luk.

Kada luk postane proziran dodajte sitno sjeckani češnjak, sol, papar, crvenu mljevenu papriku te podlijte sve s vinom.

Kada umak zavrije vratite jetrica u umak i kratko prokuhajte dok se umak ne zgusne do željene gustoće. Palentu skuhaite po uputama s pakiranja. U gotovu vruću palentu umiješajte svježi kravlji sir i začine. Jetrica u vinskom umaku poslužite uz kuhanu palentu s kravljim sirom.

Patka s mlincima



Sastojci

Pačji batak i zabatak 4 kom
Mlinci 300 grama
Naranča 1 kom
Marmelada od naranče 100 grama

Temeljac 100 ml
Maslac
Sol, papar

	60 min
4	

Priprema

Patku posušite papirnatim ubrusom i dobro posolite sa svih strana. Stavite je na duboki lim, premažite s malo ulja i podlijte s malo vode. Patku pecite na 200 stupnjeva sat vremena uz povremeno podlijevanje i prelijevanje patke s masnoćom koju je ispuštala u lim za vrijeme pečenja.

Za umak od naranče u malom loncu pomiješajte sok od naranče, marmeladu od naranče, maslac i malo temeljca. Dovedite umak do vrenja i pustite ga da kuha 10-15 minuta. Ako se umak nije dovoljno zgusnuo možete ga dodatno zgusnuti s pola čajne žlice Gussnela.

Mlince natrgajte na manje komade i prelijte ih vrućom posoljenom vodom. Mlince zatim ocijedite i prelijte s masnoćom od pečenja patke.

Patku poslužite toplu uz mlince i umak od naranče.

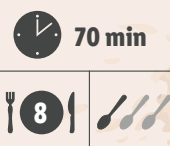
Pečeno pile s krumpirom i povrćem



Sastojci

Pile 1 kom
Krumpir 300 grama
Češnjak 6 režnjeva

Ljubičasti luk 200 grama
Ulje, sol, papar



Priprema

Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Papirnatim ubrusom posušite pile, a zatim ga dobro posolite izvana i iznutra.

Krumpire operite i prerežite na polovice ili četvrtine. Ljubičasti luk očistite i narežite na veće komade. Češnjak očistite i lagano pritisnite oštricom noža.

U duboki lim za pečenje na dno poslažite povrće. Prelijte ga s malo ulja i začinite sa soli i paprom. Preko povrća stavite pile. Prelijte i njega s malo ulja.

Podlijte sve s 250-300 ml vode i stavite peći na oko sat vremena.

Pečeno pile i povrće poslužite toplo.

Purica s mlincima



Sastojci

Purica 2,5 kg
Mlinci 500 grama
Voda

Ulje
Sol
Zelena salata

	130 min
	10

Priprema

Puricu operite i posušite papirnatim ubrusom. Dobro je posolite iznutra i izvana te joj zavežite noge špagom za pečenje.

Puricu stavite u duboki lim za pečenje. Premažite je s malo ulja i podlijte s vodom.

Puricu pecite 2 sata na 200 stupnjeva uz često prelijevanje s masnoćom koja će se otopiti na dno lima.

Mlince prelijte s kipućom posoljenom vodom i pričekajte 5 minuta da omekšaju. Ocijedite mlince i prelijte ih s masnoćom od pečenja purice.

Puricu poslužite toplu uz zelenu salatu.

Svinjska koljenica s palentom



Sastojci

Svinjska koljenica 1 kg
Češnjak 5 režnjeva
Voda
Palenta 200 grama

Maslac 20 grama
Gussnel 1/2 čajne žlice
Crno vino 250 ml
Sol, papar



Priprema

Svinjsku koljenicu stavite u duboki lonac. U lonac dodajte nekoliko režnjeva očišćenog češnjaka i zalijte koljenicu posoljenom vodom. Koljenica mora biti u potpunosti potopljena vodom. Koljenicu kuhajte 60 do 90 minuta.

Kada je koljenica skuhan izvadite je van, posušite papirnatim ubrusom i premažite masnoćom. Koljenicu stavite u pećnicu na najvišu temperaturi dodatnih 20-25 minuta ili dok po njenoj koži ne vidite da je pečena.

U manjoj tavi otopite maslac. Otopljenom maslacu dodajte pola čajne žlice Gussnela i pomiješajte sastojke. Zatim dodajte crno vino i malo vode. Pomiješajte sve i nastavite kuhati na laganoj vatri 4-5 minuta dok umak ne postane gust. Začinite sa soli i paprom po želji.

Palentu skuhaite po uputama na pakiranju.

Svinjsku koljenicu poslužite uz umak od crnog vina i palentu.

A decorative white frame on a dark wooden background. The frame is composed of two symmetrical, scalloped, leaf-like shapes that curve upwards and outwards, creating a semi-circular arch over the text.

*Ribe i
morski
plodovi*

Srdele s palentom



Sastojci

Srdele 500 grama
 Krumpir 300 grama
 Palenta 100 grama
 Ljubičasti luk 150 grama

Limun
 Maslinovo ulje
 Biljno ulje 1L
 Sol, papar

30 min

4



Priprema

Ogulite i operite krumpir, a zatim ga stavite kuhati u posoljenu vodu na 30 minuta. Kada je krumpir kuhan procijedite ga, kratko ostavite da se ohladi i narežite na ploške. Narežite ljubičasti luk na trake i pomiješajte ga s kuhanim krumpirom. Začinite s maslinovim uljem i soli. Srdele uvaljajte u palentu i polako ih spustite u duboki lonac sa zagrijanim uljem. Srdele pržite samo par minuta.

Pržene srdele odložite na papirnati ubrus kako bi on upio višak masnoće s njih. Pržene srdele poslužite u krumpir salatu i kriške limuna.

Srdele na savor i blitva



Sastojci

Srdele 500 grama
Češnjak 6 režnjeva
Blitva 200 grama
Ljubičasti luk 30 grama

Limun 1 kom
Maslinovo ulje 100 ml
Ružmarin, sol

	15 min
3	

Priprema

Srdele osušite papirnatim ubrusom. Ispecite ih na suhoj grill tavi par minuta sa svake strane. Odložite pečene srdelice sa strane.

Blitvu operite i uklonite tvrde dijelove stabljike. Stavite je kuhati u kipuću vodu kojih 5 minuta. Kuhanu blitvu prebacite u tavu s maslinovim uljem i sitno sjeckanim češnjakom te kratko promiješajte sve sastojke.

U drugoj manjoj tavi na maslinovom ulju zažutite sitno sjeckani češnjak i luk. Dodajte listove ružmarina i timijana te sok jednog limuna. Kada umak zakipi prelijte ga preko pečenih srdela i poslužite ih uz kuhanu blitvu.

Široki rezanci s kozicama u umaku od vina



Sastojci

Kozice 350 grama
Široki rezanci 500 grama
Češnjak 4 režnja
Žuti luk 150 grama
Limun 1 kom

Bijelo vino 50 ml
Maslac 50 grama
Maslinovo ulje 100 ml
Parmezan 50 grama
Sol, papar, začinsko bilje

15 min

4



Priprema

Stavite kuhati široke rezance u kipuću posoljenu vodu.
Na malo maslinovog ulja prepržite kozice sa svih strana.
Kada su kozice gotove odložite ih sa strane.

Dodajte ostatak maslinovog ulja u tavu i na njemu prodinstajte sitno sjeckani žuti luk. Kada luk postane proziran dodajte sitno sjeckani češnjak. Minutu kasnije dodajte bijelo vino, sok pola limuna, začine i začinsko bilje. Nakon što se umak malo zgusne nakon nekoliko minuta kuhanja na laganoj vatri dodajte mu široke rezance koje ste upravo skuhalo, naribani parmezan te repove kozice. Pomiješajte nekoliko puta i poslužite toplo.

Salata od hobotnice



Sastojci

Hobotnica 800 grama
Češnjak 2 režnja
Ljubičasti luk 150 grama
List peršina 40 grama

Krumpir 400 grama
Maslinovo ulje, aceto balsamico,
začinsko bilje, sol i papar

60 min



8



Priprema

Očišćenu hobotnicu potopite u vreloj vodi. Hobotnicu kuhajte 1 sat. Zadnjih pola sata u drugi lonac stavite kuhati oguljene krumpire. Kuhanu hobotnicu narežite na manje komade, a krumpire na kocke veličine zalogaja. Ljubičasti luk narežite na trake, a peršin i češnjak usitnite. Pomiješajte sve namirnice u dubokoj posudi te ih začinite po ukusu s maslinovim uljem, soli, paprom i aceto balsamicom. Salatu od hobotnice ohladite u hladnjaku prije posluživanja.

Punjene lignje i krumpir s blitvom



Sastojci

Lignje očišćene 500 grama
Repovi kozica 200 grama
Pršut 50 grama
Češnjak 6 režnjeva

Bijelo vino 50 ml
Krumpir 500 grama
Blitva 250 grama
Maslinovo ulje po želji
Svježi list peršina

40 min



5



Priprema

Oguljeni krumpir stavite kuhati u posoljenu vodu. Krumpir kuhajte 25-30 minuta. Na maslinovo ulje stavite dinstati sitno sjeckani češnjak, očišćene repove kozica i krakove lignji. Podlijte sve s bijelim vinom i nastavite dinstati dok većina vina ne ispari. Na kraju dodajte sitno narezan pršut u tavu i pomiješajte sve namirnice prije nego ih uklonite sa štednjaka. Dobivenom smjesom napunite lignje. Lignje učvrstite čačalicom kako smjesa ne bi iscurila iz njih. Lignje zapecite na vrućem maslinovom ulju sa svih strana. Nakon nekoliko minuta lignje će biti gotove.

U vruću vodu stavite kuhati oprane listove blitve. Dovoljno ih je kuhati nekoliko minuta. Na malo maslinovog ulja stavite dinstati sitno sjeckani češnjak. Češnjaku dodajte skuhan krumpir narezan na kocke i skuhanu blitvu. Pomiješajte sve namirnice i poslužite toplo. Uz punjene lignje poslužite umak na bazi sitno sjeckanog češnjaka, peršina i maslinovog ulja.

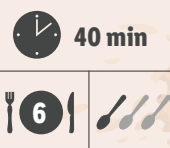
Perkelt od soma i šarana



Sastojci

Som i šaran 1 kg
Luk 200 grama
Češnjak 4 režnja
Slanina 120 grama

Široki rezanci 400 grama
Svježi sir 200 grama
Ljuti feferon 1 kom
Slatka i ljuta mljevena paprika 2 jušne žlice
Sol, papar



Priprema

Sitno sjeckani luk i komad slanine prepržite na malo ulja u loncu. Kada je slanina pečena, a luk proziran, izvadite slaninu iz lonca.

Na luk dodajte obje vrste mljevene paprike i zalijte sve s decilitrom vode. Pustite da voda zakuha. Zatim dodajte očišćenog soma i šarana u lonac i prelijte sve s toliko vode da riba bude potopljena. Dodajte sitno sjeckani češnjak i ljutu papričicu. Perkelt kuhajte oko pola sata.

Široke rezance skuhaite po uputama na pakiranju. Skuhane široke rezance pomiješajte s malo ulja, svježim kravljim sirom i komadima pečene slanine.

Perkelt od soma i šarana poslužite uz široke rezance sa sirom dok je još vruć.

Orada i blitva s krumpirom



Sastojci

Orada 2 kom - 800 grama
Krumpir 500 grama
Blitva 250 grama
Češnjak 6 režnjeva

Maslinovo ulje po želji
Ružmarin po želji
Sol po želji
Limun po želji

35 min



2



Priprema

Oguljeni krumpir stavite kuhati u posoljenu vodu. Krumpir kuhajte 25-30 minuta. Svježe orade obrišite papirnatim ubrusom. Zagrijte grill tavu na najvišu temperaturu i dodajte malo maslinovog ulja i ružmarina u nju. Orade pecite 4-5 minuta sa svake strane. Dovoljno ih je okrenuti jednom. Nakon što je riba pečena prelijte je s maslinovim uljem, posolite i dodatno začinite začinskim biljem.

U vruću vodu stavite kuhati oprane listove blitve. Dovoljno ih je kuhati nekoliko minuta.

Na malo maslinovog ulja stavite dinstati sitno sjeckani češnjak. Češnjaku dodajte skuhan krumpir narezan na kocke i skuhanu blitvu. Pomiješajte sve namirnice i poslužite toplo.

Uz oradu poslužite limun narezan na kriške i umak na bazi sitno sjeckanog češnjaka, peršina i maslinovog ulja.

Morska fritura (Fritto misto)



Sastojci

Lignje 300 grama
Kozice 300 grama
Srdele 200 grama
Oštro brašno 100 grama

Ulje 1 L
Limun
Sol
Umaci po želji

	20 min
4	

Priprema

Lignje narežite na kolutove, a srdele očistite ako već nisu očišćene.

Papirnatim ubrusom posušite lignje, kozice i srdele.

Zagrijte ulje u dubljem loncu.

Lignje uvaljajte u brašno. Višak brašna s lignji protresite prije nego ih stavite pržiti u duboko ulje.

Pržite lignje nekoliko minuta kako bi dobile zlatno smeđu boju. Gotove pržene lignje odložite na papirnatu ubrus kako bi se u njega upio viša ulja od prženja. Posolite po ukusu.

Postupak ponovite s kozicama i srdelama.

Fritto misto poslužite odmah dok je toplo uz umake po želji, tostirani kruh i kriške limuna.

Dagnje na buzaru

Sastojci

Dagnje 1 kg	Bijelo vino 150 ml
Češnjak 5 režnjeva	Pasirana rajčica 200 ml
Žuti luk 150 grama	Maslinovo ulje 4 jušne žlice
Svježi list peršina 40 grama	Papar po želji

 20 min



5



Priprema

Tupom stranom noža očistite dagnje od nečistoća te ih isperite pod mlazom hladne vode. Dagnje koje prilikom čišćenja budu otvorene potrebno je baciti. Za buzaru koristite isključivo zatvorene dagnje.

Na maslinovom ulju propirajte sitno sjeckani žuti luk. Kada luk postane proziran dodajte mu sitno sjeckani češnjak i sitno sjeckani svježi list peršina.

Ubrzo nakon dodavanja češnjaka i peršina dodajte pasiranu rajčicu i očišćene dagnje.

Poklopite posudu i pustite da se dagnje piraju dodatnih 5 minuta na jačoj vatri.

Dagnje će se za vrijeme kuhanja otvoriti. Pet minuta nakon dodavanja dagnji podlijte sve s bijelim vinom i kuhajte dodatnih 5-10 minuta.

Dagnje na crvenu buzaru poslužite tople uz kriške limuna i kruh tostiran na maslinovom ulju.

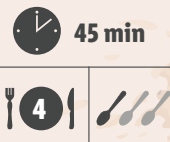


Crni rižoto

Sastojci

Lignje 300 grama
Arborio riža 200 grama
Žuti luk 100 grama
Češnjak 1 režanj
Crnilo od sipe 1 paketić

Ribljí temeljac po potrebi
Bijelo vino 50 ml
Maslinovo ulje 1 jušna žlica
Parmezan 100 grama
Sol, papar, začinsko bilje po ukusu



Priprema

Lignje isperite pod mlakom vodom i narežite na manje komade.

U dubokom loncu na zagrijano maslinovo ulje stavite pržiti luk. Luk pržite dok ne postane proziran, a zatim dodajte sitno sjeckani češnjak, lignju, sol, papar i začinsko bilje. Dobro sve promiješajte i dodajte vina, dovoljno da prekrije dno lonca.

Kada vino ispari dodajte rižu, crnilo od sipe iz vrećice i podlijte malom količinom ribljeg temeljca. Rižoto nastavite miješati, a kada temeljac ispari podlijte ga s novom manjom količinom ribljeg temeljcom. Omjer riže i temeljca za rižoto je 1:3 ali po potrebi nastavite podlijevati rižoto sve dok riža ne postane mekana.

Rižoto od lignje poslužite vruć uz ribani parmezan i salatu.

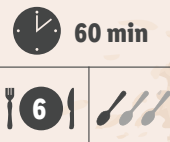
Brudet s morskim plodovima i palentom



Sastojci

Krakovi hobotnice 350 grama
Kozice 200 grama
Lignje 300 grama
Filet orade 200 grama
Žuti luk 300 grama
Češnjak 4 režnja

Bijelo vino 250 ml
Rajčica 1 kg
Palenta 200 grama
Maslinovo ulje
Sol, papar, ljuta paprika, šećer,
ružmarin po ukusu



Priprema

U dubokom loncu na zagrijanom maslinovom ulju stavite dinstati luk koji ste odmah popapрили. Luk dinstajte barem 20 minuta na manjoj temperaturi. Luk će prvo upiti svu masnoću iz lonca, te će je kako se dinsta ponovno ispustiti iz sebe nazad u lonac. Tada dodajte sitno sjeckani češnjak. Odmah nakon češnjaka u lonac stavite sitno sjeckanu rajčicu s ostalim začinima po ukusu. Rajčicu kuhajte uz povremeno miješanje dok ne omekša. Rajčici dodajte malo šećera, krakove hobotnice te je zalijte s vinom.

Brudet kuhajte uz povremeno miješanje dodatnih 40 minuta, a po potrebi u njega ulijte temeljca ili vode.

Ribu i morske plodove dodajte zadnjih 15 minuta. U lonac prvo stavite filet orade, zatim lignje i na kraju kozice. Brudet više ne miješajte kuhačom već po potrebi samo lagano protresite lonac kako se riba ne bi raspala u loncu.

Brudet poslužite uz kuhanu palentu koju ste skuhalo po uputama s pakiranja.

Brancin u soli

Sastojci

Brancin 400-500 grama
 Sitna morska sol 1 kg
 Bjelanjak iz 2 jaja
 Limun 2 kom
 Ružmarin po ukusu

	60 min
2	

Priprema

Bjelanjke istucite u čvrsti snijeg pomoću električnog miksera. Rukom pomiješajte snijeg od bjelanjaka i morsku sol. Smjesa soli i bjelanjaka treba imati teksturu mokrog pijeska.

Brancin prebrišite papirnatim ubrusom i u trbušnu šupljinu stavite par kriški limuna i graničicu ružmarina. Na protvan stavite papir za pečenje. Rasporedite manji dio smjese soli i bjelanjaka na papir za pečenje. Preko njega stavite brancina i zatim ga u cijelosti prekrijte s ostatkom smjese od soli. Brancina u soli pecite na 200 stupnjeva 30 minuta.

Kada je brancin pečen ostavite ga kratko da se ohladi te pomoću bata za meso razbijte tvrdi sloj soli u kojem se je pekao i poslužite.

Bakalar na bijelo sa zelenim rezancima



Sastojci

Deluxe zeleni rezanci 400 grama
Bijeli namaz od bakalara 300 grama
Češnjak 3 režnja

Maslinovo ulje 2 jušne žlice
Bijelo vino 50 ml
Začinsko bilje, sol, papar po ukusu

 20 min
 4 

Priprema

Zelene rezance skuhaite u posoljenoj vodi po uputama na pakiranju. Sačuvajte malo vode u kojoj su se rezanci kuhali.

U dubokoj tavi na malo maslinovog ulja prepržite sitno sjeckani češnjak. Pripazite da vam češnjak ne zagori. Češnjak podlijte s bijelim vinom i dodajte mu bijeli namaz od bakalara. Kada se veći dio vina prokuha (nekoliko minuta) dodajte dio vode u kojoj su se kuhali rezanci. S njom određujete gustoću umaka od bakalara. Par minuta nakon umak od bakalara je spreman. Poslužite ga preko zelenih rezanaca.

Fiš paprikaš



Sastojci

Šaran 1 kg
Voda 1,5 L
Bijelo vino 150 ml
Luk žuti 500 grama

Češnjak 4 režnja
Ulje po potrebi
Sol, papar, lovorov list, slatka i ljuta
mljevena paprika po ukusu

	60 min
 6 	

Priprema

U dubokom loncu na vrućem ulju prepržite sitno sjeckani luk. Kada luk postane proziran dodajte mu sitno sjeckani češnjak, slatku i ljutu mljevenu papriku, lovorov list te papar u zrnu. Zalijte sve sastojke s vodom. Dovedite juhu do vrenja te je nastavite kuhati 15 minuta na laganoj vatri prije dodavanja ribe.

Uz ribu u lonac ulijte i bijelo vino te sve lagano nastavite kuhati 35-40 minuta ali bez miješanja. Fiš paprikaš možete po potrebi lagano protresti kako se komadi ribe ne bi raspali.

Pred kraj kuhanja fiš paprikaša skuhaite u posoljenoj vodi široke rezance.

Fiš paprikaš poslužite uz široke rezance dok je još vruć.



*Jela
na žlicu*



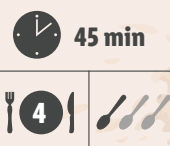
Istarska maneštra



Sastojci

Mrkva 250 grama
Luk 150 grama
Ječam 100 grama
Crveni grah 250 grama
Kukuruz 50 grama

Češnjak 3 režnja
Panceta 50 grama
Pasirana rajčica 100 ml
Sol, papar, mljevena crvena paprika po ukusu



Priprema

U duboki lonac dodajte mrkvu narezanu na kockice, narezani luk i sitno sjeckani češnjak, te malo narezane pancete. Kratko zapecite sve namirnice prije nego ih prelijete vodom i dodate ječam u lonac.

Nakon dodavanja vode i ječma začinite juhu po ukusu sa soli i paprom, dodajte malo crvene mljevene paprike te nastavite kuhati maneštru barem pola sata.

Kada su ječam i mrkva skuhani dodajte sok od rajčice i grah iz konzerve te nastavite kuhati maneštru dodatnih 10 minuta. Pred sam kraj kuhanja u maneštru ubacite kukuruz iz konzerve. Maneštru poslužite vruću.

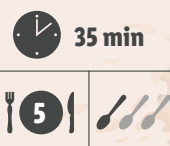
Pašta fažol



Sastojci

Makaroni 150 grama
Crveni luk 150 grama
Češnjak 2 režnja
Crveni grah 500 grama

Rajčica 200 grama
Pasirana rajčica 200 ml
Dimljena crvena paprika, list peršina, sol,
papar, ulje



Priprema

Na malo ulja prodinstajte sitno sjeckani ljubičasti luk. Kada luk postane proziran dodajte mu sitno sjeckani češnjak i na komade narezanu rajčicu. Dinstajte dodatnih 5 minuta. Dodajte crvenu papriku i začinite po ukusu.

Zatim dodajte 1L vode u lonac i makarone. Kuhajte sve dok tjestenina ne bude skoro dobro skuhana kada u lonac stavite grah iz konzerve i pasiranu rajčicu. Dovedite paštu fažol do vrenja i poslužite toplo.

Riblja juha



Sastojci

Fileti orade 400 grama
Krumpir 150 grama
Mrkva 200 grama
Korijen celera 40 grama

List peršina 20 grama
Češnjak 2 režnja
Luk 1/2 kom
Riža 80 grama
Voda

 40 min



5



Priprema

U dubokom loncu skuhaite filete orade u malo vode. Nakon 10 minuta izvadite ribu van iz lonca, a u lonac stavite krumpir, mrkvu i korijen celera narezane na kocke. Dodajte i sjeckani list peršina, drobljeni češnjak i pola glavice luka. Na kraju dodajte sirovu rižu i sve začinite po ukusu. Prelijte namirnice u loncu s većom količinom vode i stavite kuhati na srednje jaki plamen barem pola sata. Nakon pola sata vratite očišćeno meso orade nazad u lonac i završite juhu dodatnim 10 minutnim kuhanjem.

Pileća juha



Sastojci

Pileća prsa 300 grama
List celera 70 grama
Žuti luk 100 grama
Mrkva 150 grama
Korijen peršina 60 grama

Češnjak 2 režnja
List peršina 30 grama
Povrtni temeljac 1 L
Gris
Ulje
Sol, papar po ukusu



Priprema

U dubokom loncu na malo biljnog ulja stavite dinstati sitno sjeckani žuti luk. Kada luk postane proziran dodajte mu narezane komade pilećih prsa, na kocke narezanu mrkvu, korijen i list peršina, list celera narezan na manje komade i sitno sjeckan češnjak. Dinstajte sve namirnice 4-5 minuta prije nego u lonac ulijete povrtni temeljac. Juhu začinite po ukusu i kuhajte barem 30 minuta prije nego u nju ukuhate žličnjake od grisa. Za žličnjake od griza izmutite jedno jaje, 4 žlice biljnog ulja, 8 žlica grisa i malo soli u posudi. Dobivenu smjesu ostavite par minuta da se zgusne. Žlicu uronite u vruću juhu i s njom vadite žličnjake. Žličnjake od griza kuhajte dodatnih 5-10 minuta prije nego će juha biti gotova.

Žgvacet s kokoši



Sastojci

Pileći batak, zabatak i krila
500 grama
Žuti luk 300 grama
Češnjak 4 režnja
Rajčica 450 grama

Bijelo vino 200 ml
Timijan
Maslinovo ulje
Sol, papar
Njoki 500 grama

70 min



4



Priprema

Zagrijte maslinovo ulje u dubokom loncu i na njemu sa svih strana prepržite pileće meso. Pržite ih nekoliko minuta, a zatim dodajte sitno sjeckani luk. Ostavite luk da pirja dok ne omekša. Dodajte sitno sjeckani češnjak, sitno rezane rajčice, vino, 100 ml vode, sol i papar. Kuhajte žgvacet na srednje jakom plamenu oko sat vremena. Po potrebi dodajte malo vode prilikom kuhanja, ali na kraju umak mora biti gust. U drugoj posudi u kipućoj vodi skuhaite njoke. Žgvacet poslužite uz njoke dok je vruć.

Temfani picek



Sastojci

Piletina 1 kg
Žuti luk 250 grama
Kiselo vrhnje 300 ml

Krumpiri 300 grama
Ulje, sol, papar, dimljena crvena paprika

40 min

6



Priprema

Na malo ulja prodinstajte sitno sjeckani luk. Kada luk postane proziran dodajte malo mljevene crvene paprike i piletinu u lonac. Meso ispržite sa svih strana prije nego ga zalijete vodom. Dodajte oguljene krumpire narezane na manje komade u lonac.

Piletinu i krumpire kuhajte 25-30 minuta. Nakon pola sata dodajte kiselo vrhnje i začine u lonac i pustite da se piletina dodatno kuha u dobivenom umaku 10 minuta.

Poslužite toplo uz salatu po želji.

Svinjski gulaš



Sastojci

Svinjska lopatica 500 grama

Bijelo vino 100 ml

Luk 200 grama

Mrkva 250 grama

Ljuta papričica 1 kom

Pasirana rajčica 250 ml

Sol, papar, mljevena paprika, lovorov list

40 min

4



Priprema

U veći lonac na zagrijano ulje stavite pržiti nasjeckani luk, mrkvu i ljutu papričicu.

Kada luk omekša u lonac dodajte svinjetinu narezanu na manje komade.

Zapecite komade svinjetine sa svih strana prije nego u lonac ulijete vino.

Kada vino ispari ulijte pasiranu rajčicu, dodajte začine i manju količinu vode.

Gulaš kuhajte 30 minuta uz povremeno miješanje i dodavanje vode po potrebi. Količina vode ovisi o gustoći gulaša koju želite postići i najbolje ju je u većim količinama dodati tek pred kraj kuhanja.

Gulaš poslužite vruć uz svježi kruh.

Sarma i pire krumpir



Sastojci

Mljeveno meso 500 grama	Češnjak 2 režnja
Glavica kiselog kupusa 1 kom	Krumpir 500 grama
Riža 70 grama	Kiselu vrhnje 50 grama
Slanina 80 grama	Mljevena crvena paprika, lovorov list, sol,
Luk 150 grama	papar

	110 min
6	

Priprema

U dubokoj tavi pirjajte sitno sjeckani luk i na komade nasjeckanu slaninu. Sitno sjeckani češnjak dodajte zadnju minutu pirjanja kada je luk postao proziran.

Pirjani luk sa slaninom pomiješajte u dubokoj posudi s mljevenim meso, sirovom rižom, crvenom paprikom, soli i paprom.

Odvojite listove kupusa i nožem odrežite tvrdi dio korijena lista.

Na dno svakog lista kupusa stavite nadjev od mesa. Zamotajte sarmu rolanjem, i pred kraj presavijte rubove lista kupusa u mesni nadjev.

Dobivene sarme stavite u dublji lonac i prelijte ih vodom. Dodajte lovorov list, a po želji vodu u kojoj se sarma kuha možete začiniti i s crvenom paprikom. Sarmu kuhajte sat i pol.

Oguljeni krumpir stavite kuhati u kipuću vodu. Krumpir će biti skuhan nakon pola sata. Krumpiru dodajte par žlica kiselog vrhnja, soli te ga drobilicom za krumpire pretvorite u pire krumpir.

Sarme poslužite tople uz pire krumpir.

Punjena paprika i pire krumpir



Sastojci

Paprika babura 5 kom
Miješano mljeveno meso 500 g
Riža 80 grama
Češnjak 4 režnja
Jaje 1 kom
List peršina 40 grama
Pasirana rajčica 1L

Luk 150 grama
Voda 500 ml
Kiselost vrhnje 100 grama
Krumpir 500 grama
Ulje
Sol, papar, šećer

120 min



6



Priprema

Izrežite peteljku paprike i očistite je tako da paprika ostane cijela.

U dubokoj posudi pomiješajte meso, sirovu rižu, sjeckani češnjak, jaje te sol i papar.

Paprike napunite mesnim nadjevom ali ne do vrha. Nadjev će se povećati za vrijeme kuhanja.

U dubokom loncu na malo ulja prepržite sitno sjeckani luk. Luk prelijte pasiranom rajčicom. Po potrebi dodajte malo šećera kako bi umanjili kiselost pasirane rajčice i ostale začine po ukusu. Dodajte i vode u lonac u duplo manjoj količini nego ste stavili rajčice.

Na kraju lagano u lonac stavite punjene paprike. Punjene paprike kuhajte na laganoj vatri oko jedan i pol sat.

Zadnjih pola sata u drugi lonac stavite kuhati oguljeni krumpir. Kada je krumpir kuhan pomiješajte ga s malo kiselog vrhnja i soli te drobilicom za krumpire od njega napravite pire krumpir.

Punjene paprike poslužite tople uz pire krumpir.

Čobanac



Sastojci

Junetina od buta 400 grama
Svinjetina 500 grama
Meso divljači (srna ili vepar) 400 grama
Luk žuti 500 grama
Mrkva 200 grama
Korijen peršina 100 grama
List peršina 40 grama
Korijen celera 100 grama

Ljuta paprika po želji
List lovora par komada
Češnjak 5 režnjeva
Svježe rajčice 500 grama
Crno vino 100 ml
Temeljac po potrebi
Oštro brašno 100 grama
Sol, papar, ljuta mljevena paprika po ukusu

	90 min
8	

Priprema

Junetinu i svinjetinu narežite na komade veličine zalogaja. Narežite i povrće na kocke, a luk i češnjak sitno nasjeckajte.

Na masnoći prvo prepržite meso dok ne dobije blagu koru. Izvadite meso iz lonca sa strane i na masnoću gdje ste pržili meso dodajte narezano povrće i nasjeckani luk.

Posolite sve namirnice i pustite povrće da se dinstaju dok ne počne mekšati. Kada iz lonca ispari sva tekućina vratite meso u lonac. Nastavite dinstati sve namirnice 5 minuta prije nego ih podlijete s vinom. Kada ispari sva tekućina iz lonca dodajte sitno sjeckani češnjak, mljevenu papriku, pasiranu rajčicu, sjeckani list peršina i lovor list. Na kraju dodajte sitno sjeckanu rajčicu u lonac, svježu ljutu papriku i sve podlijte temeljcom. Dovoljno da prekrije sve namirnice.

Čobanac kuhajte dodatnih 40-45 min uz stalno podlijevanje temeljcom dok se povrće u potpunosti ne raspadne, a meso postane mekano.

Zadnjih 10 minuta u čobanac dodajte malo više temeljca i ručno rađenu tvrdu tjesteninu od brašna i vode. Čobanac poslužite vruć.

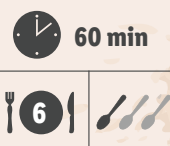
Grah s hamburgerom



Sastojci

Smeđi grah konzerva 500 grama
Hamburger 300 grama
Žuti luk 250 grama
Dimljena crvena paprika 1 žlica
Glatko brašno 1 žlica

Češnjak 2 češnja
Feferon 2 kom
Voda 1,5L + dodati po potrebi
Ulje 2-3 žlice
Sol, papar



Priprema

Ocijedeći grah stavite kuhati u duboki lonac. Kuhajte ga 20 minuta.

Grahu dodajte hamburger narezan na veće šnite i par feferona.

U drugoj posudi na ulju zapecite sitno sjeckani žuti luk dok ne omekša. Dodajte mu žlicu glatkog brašna, žlicu dimljene crvene paprike i sitno nasjeckan češnjak. Promiješajte sve i nakon 30 sekundi izmiješajte zapršku s grahom. Začinite po želji sa soli i paprom.

Grah povremeno promiješajte i kuhajte dodatnih 20-30 minuta uz povremeno dodavanje vode po potrebi.

Grah mora biti gust. Poslužite ga toplog.



Deserti



Domaće buhtle s pekmezom



Sastojci

Glatko brašno 550 grama
Maslac 100 grama
Mlijeko 150 ml
Jaja 2 kom
Svježi kvasac 20 grama

Šećer 3 jušne žlice
Ulje 2-3 jušne žlice
Pekmez od marelice
Sol
Šećer u prahu

	120 min
8	

Priprema

Aktivirajte svježi kvasac u 50 ml toplog mlijeka.

Maslac, šećer i jaja pomiješajte električnom mikserom dok ne dobijete pjenastu teksturu.

Smjesi od maslaca i jaja postepeno dodajte brašno s prstohvatom soli i preostalo mlijeko uz stalno miješanje. Na kraju dodajte aktivirani kvasac i ulje u smjesi, a tijesto dovršite rukama.

Tijesto je potrebno dizati na toplom mjesecu barem 1 sat ili dok ne se ne poveća dvostruko u volumenu.

Dignuto tijesto kratko i lagano premijesite, a zatim ga na pobrašnjennoj podlozi razvaljajte na debljinu od 1 cm. Nožem iz tijesta izrežite kvadrate. Na svaki kvadrat tijesta stavite čajnu žlicu pekmeza od marelice.

Buhtle oblikujte spajanjem rubova kvadrata preko pekmeza i stiskanjem tijesta kroz prste kako bi se pekmez zatvorio u tijesto. Možete ih lagano dlanovima oblikovati u pravilnije kugle.

Posudu u kojoj ćete peći buhtle premažite maslacem ili obložite papirom za pečenje.

Buhtle stavite jednu do druge u pleh i ostavite dodatnih 35-45 minuta prekrivene na toplom mjestu da se nastave dizati. Buhtle pecite na 200 stupnjeva 10 minuta, a nakon toga smanjite temperaturu na 180 i nastavite ih peći dodatnih 10 minuta. Prije posluživanja posipajte ih šećerom u prahu.

Fritule



Sastojci

Glatko brašno 200 grama
Tekući jogurt 200 ml
Jaje 1 kom
Šećer 1 jušna žlica
Vanilin šećer 1 paketić

Prašak za pecivo 1/2 paketića
Kora limuna od 1/2 limuna
Ulje 1 L
Šećer u prahu 50 grama

	15 min
4	

Priprema

U dubokom loncu zagrijte ulje.

Dok se ulje grije pjenjačom pomiješajte jaje, jogurt, šećere i sol. Zatim postepeno dodajte brašno i prašak za pecivo i miješajte sve dok ne dobijete gusto tijesto za fritule. Dodajte naribanu koru limuna.

Fritule uz pomoć dvije manje žlice grabite iz smjese i lagano puštajte u zagrijano ulje. Za pripremu i oblikovanje fritula možete se poslužiti i slastičarskom vrećicom.

Odjednom u lonac stavite pržiti samo onoliko fritula koliko stane na površinu ulja. Fritule okrenite za vrijeme prženja kako bi se ravnomjerno ispekle sa svih strana.

Gotove fritule odložite na papirnatu ubrus kako bi se upio višak masnoće s njih.

Prije posluživanja posipajte ih šećerom u prahu.

Knedle s marmeladom od marelice



Sastojci

Knedle s marmeladom od marelica 1
pakiranje
Kiselo vrhnje 300 grama
Krušne mrvice 100 grama
Ulje
Cimet
Šećer

15 min

4



Priprema

Knedle skuhaite po uputama s pakiranja.

U tavi zagrijte malo ulja i dodajte mu krušne mrvice. Zapecite krušne mrvice taman onoliko koliko im je potrebno da upiju ulje i krenu dobivati intenzivno smeđu boju.

U manjem loncu zagrijte kiselo vrhnje. Vrhnju možete dodati po želji i malo masnoće ili ga začiniti sa šećerom.

Knedle poslužite u dubokom tanjuru posipane prženim krušnim mrvicama, cimetom, šećerom i uz umak od vrhnja.

Kroštule



Sastojci

Oštro brašno 500 grama
Jaja 2 kom
Šećer 130 grama
Ulje 25 ml
Rum 1 čajna žlica
Vanilin šećer 1 kom

Kiselo vrhnje 100 grama
Prašak za pecivo 1 čajna žlica
Šećer u prahu
Ulje 1 L
Sol

	90 min
8	

Priprema

Pomiješajte jaja s vanilin šećerom i kristalnim šećerom. Dodajte rum, ulje i kiselo vrhnje u jaja i dobro pomiješajte sve sastojke.

U dubokoj posudi pomiješajte brašno, prašak za pecivo i prstohvat soli.

Brašnu postepeno dodajte tekuću smjesu od jaja. Izradite glatko tijesto od svih namirnica.

Tijesto oblikujte u kuglu i ostavite ga dizati na toplom mjestu barem sat vremena.

Dignuto tijesto razvaljajte na debljinu od 3-5 mm, a zatim ga nožem izrežite na komade 4x8 cm.

Svaki kvadrat u sredini zarežite nožem pazeći da ih ne prerežete skroz do krajeva.

Primite komad tijesta i jedan kraj provucite kroz sredinu kako biste dobili specifičan izgled kroštule. Ostavite ih 15 minuta da stoje prije nego krenete s prženjem.

U dubokom loncu zagrijte ulje. Oprezno stavljajte kroštule u vruće ulje i pržite ih minutu sa svake strane. Kada su kroštule gotove odložite ih na papirnatu ubrus.

Kroštule prije posluživanja posipajte šećerom u prahu.

Makovnjača i orahnjača



Sastojci

Oštro brašno 500 grama
Jaja 2 kom
Šećer 130 grama
Ulje 25 ml
Rum 1 čajna žlica
Vanilin šećer 1 kom

Kiselo vrhnje 100 grama
Prašak za pecivo 1 čajna žlica
Šećer u prahu
Ulje 1 L
Sol

	3 sata
10	

Priprema

Svježi kvasac aktivirajte 10 minuta u 100 ml toplog mlijeka s malo šećera i brašna. Za tijesto pomiješajte brašno, 100 grama šećera i prašak za pecivo. U sredinu ulijte aktivirani kvasac, jedno cijelo jaje i 3 jušne žlice ulja. Postepeno dodajte 200 ml mlijeka u kojem se je otopilo 150 grama maslaca i zamutite glatko tijesto. Tijesto je potrebno dizati na toplom dok se ne udvostruči volumenom oko 1 sat. Za vrijeme dizanja tijesta napravite nadjeve od maka i oraha. Za nadjev od oraha zagrijte 150 ml mlijeka i u njemu otopite 100 grama šećera. Prelijte mlijeko preko mljevenih oraha. Dodajte začine po želji (korica limuna ili naranče, cimet, i sl.) i u nju umiješajte snijeg od 2 bjelanjaka. Za nadjev od maka zagrijte 150 ml mlijeka i 100 grama šećera. Kada se šećer otopi dodajte u mlijeko mak, 30 grama maslaca i ostale začine po želji. Kuhajte nadjev dodatnih 3-4 minute. Nadjev zatim uklonite s vatre i umiješajte u njega jedno jaje. Dignuto tijesto podijelite na dva jednaka dijela. Posipajte radnu površinu s malo brašna i razvucite ih u pravokutni oblik ne deblji od 1 cm. Jedno tijesto premažite nadjevom od oraha, drugo nadjevom od maka. Zarolajte oba tijesta te ih prebacite u protvan koji ste obložili papirom za pečenje. Prekrijte makovnjaču i orahnjaču krpom i pustite na toplom mjestu da se dižu dodatnih sat vremena. Makovnjaču i orahnjaču pecite u zagrijanoj pećnici na 180 stupnjeva 50 minuta. Prije rezanja i posluživanja posipajte makovnjaču i orahnjaču šećerom u prahu.

Međimurska gibanica



Sastojci

Gotove kore za savijače
 Mljeveni mak 200 grama
 Mlijeko 400 grama
 Groždice 50 grama
 Šećer 300 grama
 Vanilin šećer 2 paketića

Svježi kravliji sir 500 grama
 Jaja 3 kom
 Maslac 350 grama
 Mljeveni orasi 300 grama
 Jabuke 1 kg
 Cimet

	60 min
10	

Priprema

Krenite s pripremom nadjeva za međimursku gibanicu. Za nadjev od maka dovedite 200 ml mlijeka do vrenja. Dodajte u vruće mlijeko mak, 100 grama šećera i groždice. Nastavite kuhati nadjev dodatnih nekoliko minuta prije nego nadjev stavite hladiti. Za nadjev od sira pomiješajte svježi sir s 3 cijela jaja, 80 grama šećera i vanilin šećerom. Možete dodati i malo maslaca sobne temperature pred kraj miješanja. Nadjev od oraha se priprema kuhanjem 200 ml mlijeka i 80 grama šećera. Kada se šećer otopi u mlijeku dodajte mljevene orahe i sve dobro promiješajte. Ohladite nadjev prije upotrebe. Jabuke ogulite i očistite od koštica. Naribajte jabuke i začinite ih s 50 grama šećera i cimetom u prahu. Otopite preostali maslac u manjem loncu. Maslacem premažite dno protvana koji dimenzijama odgovara veličini razvučenih kora za savijače. Kore možete i izrezati na veličinu protvana koji imate na raspolaganju. Ukupno vam treba 12 kora. Svaku koru prije stavljanja u protvan dobro premažite otopljenim maslacem. Na dno stavite tri premazane kore. Njih ravnomjerno premažite nadjevom od maka. Preko nadjeva od maka stavite dvije kore premazane maslacem. Preko njih rasporedite nadjev od sira. U protvan dodajte dodatne dvije premazane kore preko kojih je potrebno raspodijeliti nadjev od oraha. Njega prekrijte s dodatne dvije premazane kore. Na njih idu procijeđene ribane jabuke. Završite gibanicu s 3 premazane kore. Međimursku gibanicu pecite u zagrijanoj pećnici na 180 stupnjeva 30-35 minuta. Prije posluživanja posipajte je šećerom u prahu.

Rožata



Sastojci

Mlijeko 500 ml
Jaje 6 kom
Šećer 250 grama

Vanilin šećer 2 kom
Korica limuna 1 kom
Liker od latica ruže

60 min

6

Priprema

U loncu pomiješajte 6 jušnih žlica šećera, vanilin šećere i mlijeko. Mlijeko prokuhajte da se šećeri otope i uklonite s vatre. Kada se mlijeko malo ohladilo u njega umiješajte izmiksana jaja, naribanu koricu limuna i par kapi likera od ruže.

Preostali šećer (oko 200 grama) rastopite na tavi da postane karamel. Pripazite da vam karamel ne zagori.

Karamel prelijte po rubovima kalupa u kojima će rožate biti pečene. Nakon karamela u kalupe ulijte smjesu za rožatu, a zatim napunjene kalupe stavite u veći duboki protvan s vodom. Rožatu pecite u zagrijanoj pećnici na 150 stupnjeva 45 minuta.

Nakon pečenja rožatu dobro ohladite.

Prije posluživanja rožatu okrenite iz kalupa kako bi karamel bio na vrhu.

Štrukli s jabukama

Sastojci

Jabuke 1,5 kg
Gotovi listovi za savijaču 1 paket
Limun 1 kom
Šećer, vanilin šećer, cimet

Maslac 50 grama
Ulje
Šećer u prahu

	40 min
8	

Priprema

Ogulite jabuke i naribajte ih na ribež za sir. Ocijedite sok iz pola limuna i dodajte po želji koricu limuna, šećer, vanilin šećer i cimet u naribane jabuke. Dobro promiješajte jabuke i sve začine. Razvucite listove za savijaču i premažite ih vodom i uljem. Rasporedite jabuke na donju polovicu dvije kore i savijete u savijaču.

Ponovite postupak s preostalim korama i jabukama.

Savijače prebacite u pleh, a preko njih narežite maslac na tanke ploške.

Savijaču s jabukama pecite 30 minuta na 200 stupnjeva.

Prije posluživanja ih posipajte šećerom u prahu.

Zagorski štrukli sa sirom



Sastojci

Gotove kore za savijaču
Svježi kravlji sir 500 grama
Kiselo vrhnje 500 grama

Jaje 1 kom
Ulje

	40 min
5	

Priprema

Pomiješajte svježi kravlji sir, 100 grama kiselog vrhnje i sol.
Razvucite 2 kore za savijaču i premažite ih uljem prije nego ih stavite jednu preko druge. Na donju stranu kora ravnomjerno rasporedite sloj nadjeva od sira. Rolanjem savijte savijaču.
Savijaču razrežite na jednake dijelove i rasporedite ih u duboki protvan.
Štrukle prelijte preostalim kiselim vrhnjem u koje ste razmutili jedno jaje.
Štrukle pecite 30 minuta u zagrijanoj pećnici na 200 stupnjeva.
Poslužite tople uz šećer.



Bravo!

*Sve ste uspješno savladali i sada ste pravi
majstori kulinarske tradicije. U vašem će se
domu odsad uvijek fino jesti!*



*David
Skoko*

