



coolerica

BLAGDAN ZA VAŠA OSJETILA



coolinarika



coolinarika.com

coolerica

BLAGDAN ZA VAŠA OSJETILA

Od posnog bakalara do raskošnih pečenja, uspomene na prepun blagdanski stol uvijek izmame toplinu oko srca... ali i u trbuhu. Neka te ne hvata panika kad na vrata pozvone obitelj i prijatelji. Vegeta daje inspiraciju da na svoj način reinterpretiraš tradicionalne recepte ili hrabro, bez straha, iskušaš nove.



WEB ADRESA KNJIGE RECEPTA

www.coolinarika.com/coolerica/30145

Kazalo



4	Namaz od lososa na kruhu
6	Fini zalogaji s kozicama
8	Salata s plodovima mora i kavijarom
10	Fina teleća juha
12	Juha od cvjetače i camemberta
14	Nadjevene lignje
16	Blagdanski bakalar s povrćem
18	Bakalar na brudet
20	Sarma sa suhim mesom
22	Pačja prsa u mousseline umaku
24	Pečena šunka
26	Lungići u košuljicama
28	Guska nadjevena pireom od krumpira
30	Pijetao u vinu
32	Pureća rolada s mlincima

34

Odresci u umaku od nara

36

Puretina s nadjevom od pistacija

38

Biftek u začinskom bilju

40

Rolada od svinjetine i slanutka

42

Pečena purica u umaku od naranče

44

Pečeni odojak

46

Patka s mlincima

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

45 min.

NAMAZ OD LOSOSA NA KRUHU

Pripremate party kod kuće? Uz koktel dobrodošlice pridružite i male zalogaje s namazom od lososa, milerama, senfa i mirisnog kopra. Izvrstan uvod u gurmansko druženje.

**SASTOJCI**

Za 6 osoba

ZA NAMAZ:

500 g svježeg lososa

2 žličice Vegete

2 žličice Senfa estragon

Podravka

100 ml milerama

1-2 žličice limunova soka

2-3 žlice narezanog kopra

3 žlice maslinova ulja

sol

Crni papar mljeveni Podravka

ZA POSLUŽIVANJE:**PRIPREMA**

- 1 Losos očistite od kože, suvišne masnoće i kostiju, stavite na papir za pečenje i pospite Vegetom.
- 2 Lim za pečenje napunite vodom do dvije trećine pa stavite u pećnicu zagrijanu na oko 100°C – 120 °C (ako imate takvu mogućnost, uključite samo donji grijač).
- 3 Iznad lima za pečenje stavite rešetku na koju ste posložili losos i pecite ga na vodenoj kupelji oko 15 – 20 minuta.
- 4 Losos izvadite, malo ohladite, usitnite ga, a zatim mu dodajte senf pomiješan s mileramom,

*2 tamna bageta
100 g cherry rajčice
1 svježi krastavac
nekoliko listića kopra*

limunovim sokom, koprom i uljem. Po potrebi posolite i popaprite.

- 5 Namaz dobro ohladite, a zatim ga rasporedite po ploškama crnog kruha.



POSLUŽIVANJE

Ukrasite narezanim cherry rajčicama, svježim krastavcima, listićima kopra i poslužite.



SAVJET

Namaz možete pripremiti i dan ranije.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

60 min.

FINI ZALOGAJI S KOZICAMA

Spremate li svečanu večeru ili party za prijatelje, odvažite se i iznenadite ih ovim finim povrtno-morskim specijalitetom. Nadjev pripremite od nekoliko vrsta povrća, riže i kozica, a sve zamotajte u tanko tijesto. Idealno kao finger food!



SASTOJCI

Za 4 osobe

250 g tankih kora za savijače
1 žlica ulja za premazivanje

ZA NADJEV:

80 g mladog luka (bijeli dio)
3-4 žlice maslinova ulja
70 g riže
350 g očišćenih kozica
300 g brokule
100 g mrkve
2 češnja češnjaka
2-3 žlice limunova soka

PRIPREMA

- 1 Za nadjev: mladi luk kratko popecite na maslinovu ulju, a rižu prokuhajte oko 5 minuta i ocijedite.
- 2 Kozice stavite u kipuću vodu, kratko prokuhajte, a zatim šupljom žlicom izvadite i stavite u dublju zdjelu.
- 3 U istu posudu u kojoj ste kuhali kozice stavite očišćenu brokulu i mrkvu i isto tako kratko prokuhajte i ocijedite.
- 4 Mrkvu narežite na manje kockice, brokulu na manje cvjetiče i dodajte kozicama. Ovoj mješavini

*2 žlice nasjeckanog peršina
1 žlica Vegete pikant
80-100 g naribanog sira
edamera
100 g Kukuruzna šećerica
Podravka*

dodajte još nasjeckani češnjak, limunov sok, peršin, Vegetu pikant, naribani sir, kukuruz šećerac, pripremljeni mladi luk i rižu.

- 5 List tankog tijesta premažite uljem, a na to stavite drugi list tijesta i isto tako premažite uljem.
- 6 Uz rub tijesta stavite pripremljeni nadjev s kozicama i povrćem, zarolajte i stavite na uljem namazan lim.
- 7 Isto to učinite i s preostalim tijestom i nadjevom.
- 8 Pecite u pećnici zagrijanoj na 190°C oko 25 minuta.



POSLUŽIVANJE

Pečene savijače malo ohladite, a zatim narežite i poslužite kao toplo predjelo ili kao malo jelo uz salatu po želji.



SAVJET

Savijače možete pripremiti tanje. Bit će izvrsne za pripremu finger fooda. Prije pečenja možete ih premazati razmućenim jajem i posuti sezamom.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

30 min.

SALATA S PLODOVIMA MORA I KAVIJAROM

Neobičnu kulinarsku kombinaciju dobit ćete poigrate li se salatom s morskim plodovima te crnim i crvenim kavijarom. Ništa složenije od bilo koje druge salate od morskih plodova, samo kavijar jamči ugodno iznenađenje.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

300 g kuhane hobotnice
150 g očišćenih repova škampi
(kuhanih)
100 g kuhanih plodova dagnji
1 žličica Vegete
2-3 žličice limunova soka

ZA SALATNI PRELJEV:

200 ml slatkog vrhnja

PRIPREMA

- 1 Narezanu kuhanu hobotnicu, repove škampa i plodove dagnji stavite u dublju zdjelu, pospite Vegetom i dodajte limunov sok.
- 2 Vrhnje pomiješajte s passatom, majonezom, soli, paprom, limunovim sokom i konjakom. Umiješajte još crni i crveni kavijar pa ovim preljevom prelijte pripremljene plodove mora.

3 žlice *Passate Podravka*
2 žlice majoneze
sol

Crni papar mljeveni Podravka
3-4 žlice limunova soka
2-3 žlice konjaka
15 g crnog kavijara
15 g crvenog kavijara



POSLUŽIVANJE

Pripremljenu salatu poslužite posutu nasjeckanim peršinom kao hladno predjelo.



SAVJET

Za pripremu ove salate potrebno vam je oko 800 g sirove hobotnice, 300 g sirovih dagnji i 250 g očišćenih repova škampi.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

120 min.

FINA TELEĆA JUHA

“Ovako se kuhala juha prije, al’ kad da ja to stignem?”, pitat će svaka domaćica/domaćin s vremenskim ograničenjem pripreme ručka od pola sata. Ipak, kad jednom pripremite sastojke, juha se kuha sama od sebe.

**SASTOJCI**

Za 6 osoba

1,5 -2 l vode
800 g telećeg mesa za juhu
200 g mrkve
100 g peršinova korijena
50 g celerova korijena
2 žličice Vegete
Crni papar u zrnu Podravka
½ glavice luka
1 grančica peršinova lista
1 grančica celerova lista
50 g tjestenine za juhu (oblik riže)

PRIPREMA

- 1 U hladnu vodu stavite meso, mrkvu, korijen peršina i celera narezan na manje komade. Kad voda zakuha dodajte Vegetu, zrna papra, luk, grančicu peršina i celera te polupoklopljeno kuhajte na laganoj vatri oko 1–1, 5 sat.
- 2 Kuhano meso izvadite i poslužite odvojeno.
- 3 Juhu procijedite i zagrijte do vrenja. Ukuhajte tijesto za juhu, umiješajte rajčicu, po potrebi posolite i kratko prokuhajte da bi se tijesto skuhalo.

1 žlica Dvostrukog
koncentrata rajčice Podravka
sol
1 žlica nasjeckanog peršina



POSLUŽIVANJE

Prije posluživanja pospite peršinom.



SAVJET

Ako vam se tijekom kuhanja ukuhala tekućina, podlijte s potrebnom količinom vode.



NAPOMENA

Ovo možete i zamrznuti
Zamrzavanje: Juhu pripremite prema receptu do 2. koraka. Rasporedite je u odgovarajuće posude ili plastične vrećice i zamrznite.
Odmrzavanje: Posude ili vrećice s juhom nakratko uronite u vruću vodu kako bi se zamrznuta juha odvojila od stijenki. Prebacite je zatim u posudu s malo vode i zagrijavajte na laganoj vatri dok se ne otopi te ukuhajte tjesteninu.
Trajnost: 90 dana.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

35 min.

JUHA OD CVJETAČE I CAMEMBERTA

Juha od cvjetače dobit će poseban francuski “štih” dodate li malo Dijon senfa i plemenitog sira Camembert. A želite li još više istaknuti posebnost ove juhe, pospite je mljevenim ili grubo nasjeckanim lješnjacima.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

800 g cvjetače

500 ml mlijeka

500 ml vode

1 žlica Dijon senfa

1 žlica Vegete

sol

Crni papar mljeveni Podravka

100-150 ml vrhnja s 20% m.m.

1-2 žlice maslinova ulja

PRIPREMA

- 1 U posudu za kuhanje stavite cvjetiče cvjetače, mlijeko, vodu, senf i Vegetu. Kuhajte na laganoj vatri oko 20 minuta dok cvjetača ne omekša.
- 2 Malo posolite, popaprite i još kratko prokuhajte.
- 3 Kratko ohladite pa sve sastojke usitnite.
- 4 Juhu vratite na vatru, umiješajte vrhnje i kratko prokuhajte.

225 g sira Camembert

- 5 Dodajte maslinovo ulje i sir Camembert narezan na manje dijelove.



POSLUŽIVANJE

Poslužite ukrašeno cvjetićima cvjetače, a možete posuti i svježe mljevenim ili grubo sjeckanim lješnjacima.



SAVJET

Prije posluživanja u juhu možete dodati 2-3 žlice limunova soka.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

70 min.

NADJEVENE LIGNJE

Ukusni nadjev od riže, usitnjenih krakova lignji i bijelog vina čini ovaj recept zaista posebnim. Dopustite ovoj harmoniji okusa, boja i mirisa da zavlada vašim nepsima.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

700 g srednjih očišćenih
liganja s krakovima
8 žlica ekstra djevičanskog
maslinovog ulja
120 g luka
3 češnja češnjaka
120 g riže
150 ml bijelog vina
1 žlica Vegete
1 žlica nasjeckanog peršina
1 kg krumpira
100 g luka
sol

PRIPREMA

- 1 Lignje operite i osušite, a krakove nasjeckajte.
- 2 Na 4 žlica ulja popecite nasjeckani luk do zlatne boje, dodajte protisnuti češnjak i narezane krakove.
- 3 Kratko popecite, dodajte ocijeđenu rižu i uz podlivanje 100 ml vina i vodom pirjajte oko 10 minuta, da riža bude napola kuhana. Pred kraj umiješajte Vegetu i peršin.
- 4 Krumpir narežite na ploške, stavite u veću vatrostalnu posudu, dodajte na četvrtine narezan luk, sol, papar, ružmarin, pouljite ostatkom ulja, promiješajte i stavite peći na 220 °C oko 15 minuta.

Crni papar u zrnu Podravka
1 grančica ružmarina

- 5 Za to vrijeme nadjevom napunite lignje i zatvorite ih uz pomoć čačkalica. Preko krumpira posložite lignje, podlijte ostatkom vina i sve zajedno pecite 20 minuta.



POSLUŽIVANJE

Poslužite toplo uz zelenu salatu.



MALA TAJNA

Otkrit ćemo vam i malu tajnu o tome kako napuniti lignje. Za punjenje uvijek koristite veće lignje koje ćete pri vrhu zarezati pa će se tako lakše i brže napuniti. Isto tako, nemojte ih puniti do vrha.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA*coolinarika***VRIJEME PRIPREME**

45 min.

BLAGDANSKI BAKALAR S POVRĆEM

Iza ovog naizgled jednostavnog naziva skriva se prava raskoš okusa. Bogatstvo povrća i začinskog bilja naglasit će okus bakalara i podariti nesvakidašnju blagdansku notu vašim gostima. Dopustite ovoj novonastaloj harmoniji okusa, boje i mirisa da zavlada vašim nepsima.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

ZA RIBU:

- 1 kg fileta bakalara
- 1 žlica Vegete
- 2 češnja češnjaka
- 2 žlice limunova soka
- 2 žličice Krušnih mrvica
- 4 žlice suncokretova ulja

ZA POVRĆE:

150 g stabljike celera

PRIPREMA

- 1 Filete bakalara natrljajte Vegetom i 2 protisnuta češnja češnjaka. Ribu nakapajte limunovim sokom, a zatim popecite u tavi na zagrijanom suncokretovu ulju. Pečenu ribu stavite na toplo mjesto.
- 2 Na istoj masnoći popecite stabljiku celera narezanu na manje komadiće. Dodajte tikvice narezane na kockice, rajčice narezane na pola, kuhane ocijedene mahune i grah, Vegetu, čili, bijelo vino i preostali protisnuti češnjak.

250 g tikvica
100 g cherry rajčica
500 g Žutih mahuna
smrznutih Podravka
200 g Bijelog graha
konzerviranog Podravka
1 žličica Vegete
prstohvat čilija u prahu
50 ml bijelog vina
1 češanj češnjaka
3-4 žlice maslinova ulja
30 g popečenih pinjola
4 kriške limuna
1 žlica nasjeckanog peršina

- 3 Tavu dobro protresite i povrće kratko prokuhajte. Po potrebi dolijte oko 50 ml vode. Po površini povrća stavite pečenu ribu, prelijte maslinovim uljem i pospite popečenim pinjolima.
- 4 Kriške limuna isto tako popecite u tavi bez masnoće i rasporedite u tavi s ribom i povrćem. Tavu maknite s vatre, poklopite i ostavite stajati 5 minuta.



POSLUŽIVANJE

Bakalar s povrćem pospite peršinom i poslužite.



SAVJET

Marinirani bakalar može stajati na hladnom mjestu par sati, a nakon toga ga možete pripremati prema receptu.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

90 min.

BAKALAR NA BRUDET

Običaji su običaji, pa tako ni Badnjak nije Badnjak bez bakalara. Svaka obitelj ima svoj recept, svoje savjete, a mi vam predlažemo da svakako isprobate ovaj recept koji je vrijedan vaše pažnje.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

600 g bakalara
100 ml maslinovog ulja
2 glavice luka
1 kg krumpira
2 češnja češnjaka
1 žlica nasjeckanog peršina
1 žlica Vegete
100 ml Passate Podravka
1 list Lovor sušeni Podravka
50 ml vina
sol
Crni papar mljeveni Podravka

PRIPREMA

- 1 Nakon močenja bakalar skuhajte, očistite od kosti i kože, a juhu u kojoj se kuhao bakalar sačuvajte.
- 2 U zagrijanu tavu ulijte ulje, dodajte luk narezan na tanke ploške i popecite ga da postane staklast.
- 3 Krumpir ogulite i narežite na ploške.
- 4 Na dno posude stavite dio narezanog krumpira, po krumpiru stavite dio očišćenog bakalara, pospite s malo nasjeckanog češnjaka i peršina, stavite malo popečenog luka, ulijte malo maslinova ulja i dodajte Vegetu.

- 5 Nastavite sa slaganjem redova dok ne potrošite namirnice, zadnji red stavite krumpir.
- 6 Na kraju dodajte passatu, list lovora, tekućinu u kojoj se kuhao bakalar i ulijte toliko vode da pokrijete sadržaj u loncu.
- 7 Bakalar kuhajte na laganoj vatri oko 45 minuta da krumpir omekša. Tijekom kuhanja posudu povremeno protresite. Potkraj kuhanja dodajte vino i po potrebi posolite i popaprite.



POSLUŽIVANJE

Poslužite toplo.



MALA TAJNA

Prije namakanja bakalaru odrežite peraje i rep. Potucite ga batom za meso, kako bi lakše mekšao. Stavite ga u vodu da se moči najmanje dva dana. Vodu mijenjajte nekoliko puta dnevno, a bakalar povremeno okrenite u vodi.

**TEŽINA PRIPREME**

Složeno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

180 min.

SARMA SA SUHIM MESOM

Sarma je turska riječ, a predstavlja nadjev zamotan u listove kiselog kupusa ili vinove loze. Obično je poslužujemo uz pire krumpir ili domaći kruh, a uvriježila se na našem jelovniku po novogodišnjem slavlju.



SASTOJCI

Za 4 osobe

1 glavica kiselog kupusa (1 kg)
300 g narezanog kiselog
kupusa
500 g prsnih vršaka
2 lista Lovor sušeni Podravka
1 žličica Crni papar u zrnu
Podravka

ZA NADJEV:

1 žlica ulja
200 g luka
30 g sitno narezane pancete

PRIPREMA

- 1 Za nadjev, na žlici ulja popecite sitno nasjeckani luk i pancetu.
- 2 Mesa, protisnuti češnjak, popečeni luk i pancetu, jaje, rižu, vodu, crvenu mljevenu papriku, papar, Vegetu i sol dobro izmiješajte.
- 3 Listove kupusa odvojite od glavice, odrežite zadebljali dio i isperite pod mlazom vode.
- 4 Pripremljene listove nadijevajte mesnom smjesom, zarolajte, a krajeve dobro utisnite prema unutra.

600 g mljevene junetine
200 g mljevene svinjetine
4 češnja češnjaka
1 jaje
80 g riže
100 ml vode
1 žličica Slatka paprika
mljevena Podravka
½ žličice Crni papar mljeveni
Podravka
1 žličica Vegete

ZA ZAPRŠKU:

3 žlice ulja
1 žlica Pšeničnog glatkog
brašna Podravka
½ žličice Slatka paprika
mljevena Podravka
1 žlica Dvostrukog
koncentrata rajčice Podravka
300 ml vode

- 5 Pola količine narezanog kupusa rasporedite na dno lonca, posložite narezane prsne vrške, pripravljene sarme poredajte oko i iznad mesa, dodajte lovorove listove, papar u zrnu pa prekrijte preostalim narezanim kupusom.
- 6 Zalijte vodom toliko da prekrije kupus i kad zavrije, kuhajte na laganoj vatri oko 2 sata.
- 7 Za zapršku, na ulju popecite brašno do svjetlosmeđe boje.
- 8 Uz neprekidno miješanje dodajte crvenu mljevenu papriku, rajčicu i vodu.
- 9 Zapršku zatim umiješajte u sarmu i još kratko prokuhajte.



POSLUŽIVANJE



Sarmu poslužite uz kuhani krumpir.

SAVJET

Prsne vrške možete zamijeniti ploškama mesnate pancete.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

60 min.

PAČJA PRSA U MOUSSELINE UMAKU

Za prizivanje novogodišnjeg raspoloženja ništa bolje od pečenih pačjih prsa u mousseline umaku. Jelu priložite kuhano povrće. Uz prateći desert jamčimo dugotrajno praznično zadovoljstvo.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

800 g pačjih prsa
1 žlica Vegete
3 žlice ulja
50 ml konjaka

ZA MOUSSELINE UMAK:

150 g maslaca
3 žumanjka
3 žlice vode

PRIPREMA

- 1 Pačja prsa natrljajte Vegetom i stavite na pleh. Preljite uljem i konjakom, podlijte s malo vode, pokrijte aluminijskom folijom i pecite u pećnici zagrijanoj na 200°C oko 35 minuta.
- 2 Nakon toga skinite foliju i nastavite peći još 10 minuta.
- 3 Pripremite umak: maslac zagrijte skoro do vrenja, skinite pjenu s površine i malo ohladite.

*½ žličice soli
½ žličice bijelog papra
1 žlica limunova soka
60 ml slatkog vrhnja*

- 4 Žumanjke pomiješajte s vodom. Dodajte sol, papar i kuhajte na pari stalno miješajući 2-3 minute. Maknite s vatre, umiješajte limunov sok, a zatim postupno dodajte pola količine pripremljenog maslaca.
- 5 Posudu sa žumanjcima vratite na vatru i uz stalno miješanje postupno dodajte preostali maslac.
- 6 U umak lagano umiješajte tučeno slatko vrhnje, maknite s vatre i držite na toplom mjestu.



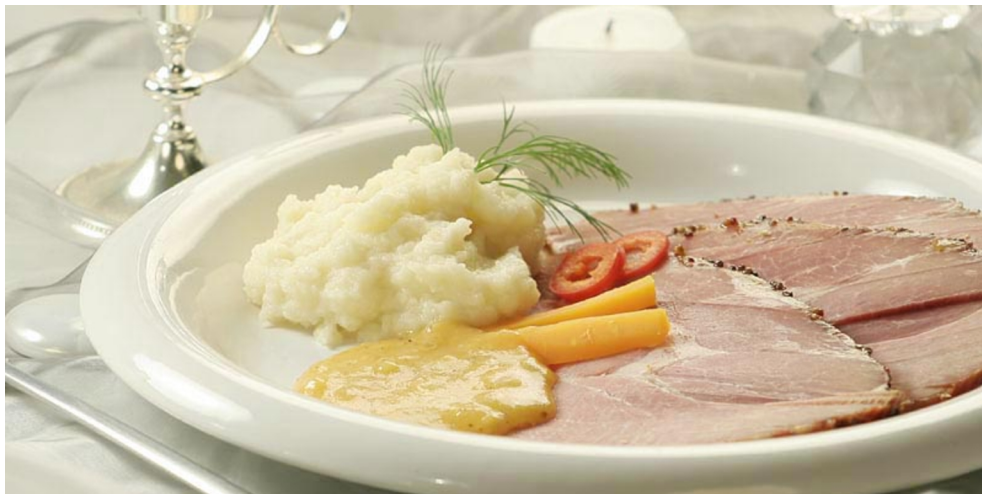
POSLUŽIVANJE

Pečena pačja prsa poslužite uz pripremljeni umak i kuhano povrće.



SAVJET

Umak kuhajte na pari na laganoj vatri.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

240 min.

PEČENA ŠUNKA

Bez kuhane je šunke Uskrs nezamisliv, a želite li je poslužiti u svečanijem izdanju, glazirajte je mješavinom meda i muštarde, a umjesto s hrenom poslužite je s pireom od celera i umakom od senfa i bijelog vina.



SASTOJCI

Za 6 osoba

1 šunka (malo posušena) (oko
4 kg)

100 g luka

160 g mrkve

1 list Lovor sušeni Podravka
nekoliko zrna Crni papar u
zrnu Podravka

ZA GLAZIRANJE:

100 g Meda bagrem Podravka
50 g muštarde

PRIPREMA

- 1 Šunku prelijte vodom, dodajte luk, mrkvu, lovor, papar u zrnu i zakuhajte. Kad počne kuhati smanjite vatru i šunku kuhajte nekoliko sati dok se ne skuha. Provjeriti štapićem da li prolazi lagano kroz šunku.
- 2 Kuhanoj šunki skinite kožu i masni dio te površinu narežite u obliku mreže.
- 3 Šunku premažite mješavinom meda i muštarde te pecite u pećnici zagrijanoj na 200°C oko 45 minuta uz podlijevanje.

ZA UMAK:

50 g maslaca
40 g sitno nasjeckanog luka
1 žlica Pšeničnog oštrog
brašna Podravka
50 ml bijelog vina
2 žličice muštarde
2 žličice Dijon senfa
½ žlice Dvostrukog
koncentrata rajčice Podravka
1 žličica Vegete
300 ml vode

ZA PIRE OD CELERA:

1 kg oguljenog celera
50 g maslaca
50 ml kiselog vrhnja
sol

- 4 Za to vrijeme pripremite umak tako da na maslacu popečete sitno nasjeckani luk, dodate brašno i zalite vinom. Dodajte muštaru, Dijon senf, koncentrat rajčica, Vegetu i vodu te uz miješanje kuhajte oko 10 minuta.
- 5 Celer narežite na ploške, prelijte ga vodom i skuhajte.
- 6 Ocijeđenom celeru dodajte maslac, vrhnje, sol i usitnite u pire.



POSLUŽIVANJE

Šunku narežite na ploške i poslužite uz pire od celera i umak.



SAVJET

Šunku možete pripremiti i dan ranije te poslužiti toplu ili hladnu.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

70 min.

LUNGIĆI U KOŠULJICAMA

Novogodišnji je stol nezamisliv bez svinjetine. Želite li napraviti odmak od klasično pečene svinjetine, pripremite lungiće koje ćete obložiti mješavinom gljiva i odjenuti u lisnato tijesto. Poslužite uz umak s marsala vinom.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

- 900 g svinjskog fileta (2 lungića)
- 1 žlica Vegete
- 40 g Senfa estragon Podravka
- 50 ml suncokretovog ulja
- 400 g šampinjona
- 10 g suhих vrganja
- 2 žličice Vegete pikant
- 1 češanj češnjaka
- 1 žlica nasjeckanog peršina
- 1-2 žlice Krušnih mrvica
- 2 jaja

PRIPREMA

- 1 Lungiće očistite od žilica, posipajte Vegetom i natrljajte senfom.
- 2 U široj tavi na ulju popecite pripremljene lungiće sa svih strana, izvadite iz tave i ohladite.
- 3 Na istoj masnoći popecite šampinjone narezane na listiće. Dodajte narezane suhe vrganje koje ste prethodno 10-ak minuta močili u vodi, Vegetu pikant, nasjeckani češnjak i zajedno pirjajte da ispari tekućina. Na kraju dodajte peršin.
- 4 Pirjane gljive ohladite. Nakon toga gljivama

80-100 g *Pancete Podravka*
500 g *Zamrznutog lisnatog
tijesta Podravka*

ZA UMAK:

30 g *maslaca*
1 žlica *ulja*
50 g *lučica*
200 ml *vode*
1 žličica *Vegete*
100 ml *marsale*
1 žličica *Gussnela Dolcela*
1 žličica *kapara*

dodajte krušne mrvice, razmučeno jaje i sve dobro izmiješajte.

- 5 Svaki pripremljeni lungić obložite pripremljenim gljivama, a zatim preko šampinjona po širini lungića stavite narezanu pancetu na tanje duže ploške.
- 6 Na pobrašnjenoj dasci razvaljajte pola količine lisnatog tijesta i premažite razmučenim jajem. Tijestom omotajte pripremljeni file. Isto učinite i s drugim lungićem i preostalim tijestom. Pecite ih u pećnici zagrijanoj na 210°C oko 40 minuta.
- 7 Za umak, na mješavini maslaca i ulja kratko popecite lučice. Dodajte vodu, Vegetu, marsalu i zajedno kuhajte na laganoj vatri 10-tak minuta.
- 8 Nakon toga dodajte Gussnel razmučen u malo vode, kapare i još kratko prokuhajte.



POSLUŽIVANJE

Pečene lungiće u lisnatom tijestu malo ohladite, narežite na ploške i poslužite s umakom i salatam po vlastitoj želji.



SAVJET

Lungiće pripremljene na ovaj način možete poslužiti i hladne. U tom slučaju uz odreske poslužite francusku salatu.

**TEŽINA PRIPREME**

Složeno

AUTOR RECEPTA*coolinarika***VRIJEME PRIPREME**

240 min.

GUSKA NADJEVENA PIREOM OD KRUMPIRA

Umjesto da gusku jednostavno ispečete na ražnju, u svečanim prigodama, napunite je začinjanim pireom od krumpira i poslužite uz slatko-slani umak i aromatičan crveni kupus.



SASTOJCI

Za 4 osobe

1 guska
sol

ZA PIRE:

1 kg krumpira
50 g maslaca
200 g luka
2 češnja češnjaka
1 žličica nasjeckane kadulje
1 žličica naribane korice
limuna
Crni papar mljeveni Podravka
sol

ZA UMAK:

4 tanke kriške slanine
25 g maslaca
1 mrkva

PRIPREMA

- 1 Gusku pripremite tako da uklonite vrat i višak masnoće te na nekoliko mjesta probodete kožu štapićem za ražnjice.
- 2 Cijelu gusku prelijte kipućom vodom, a zatim je dobro posušite upijajućim papirom.
- 3 Posušenu gusku izvana dobro natrljajte solju.
- 4 Oguljeni i narezani krumpir skuhaite, ocijedite i zgnječite da dobijete grubi pire.
- 5 Na zagrijanom maslacu popecite nasjeckani luk do zlatnožute boje, a zatim dodajte protisnuti češnjak. Tada umiješajte pire, kadulju, limunovu koricu, papar i malo soli.
- 6 Gusku napunite pripremljenim pireom, stavite na rešetku u kalup za pečenje i pecite u pećnici zagrijanoj na 220°C oko 30 minuta, a zatim

1 luk
2 stabljike celera
2 žlice voćnog likera
(Calvados)
100 ml desertnog vina
(marsale)
1 žličica Vegete
300 ml vode
1 žlica Džema brusnica
Podravka
1 žličica Gussnela Dolcela

ZA PRILOG:

1 glavica crvenog kupusa
25 g maslaca
100 g sitno nasjeckanog luka
1 žličica naribane narančine
korice
1 štapić Cimeta mljevenog
Podravka
100 ml porta
1-2 žličice Vegete
sok 1 naranče

smanjite temperaturu na 180°C i pecite još oko 2, 5 sata dok nije pečena. Za to vrijeme nije ju potrebno zalijevati da se istopi što više masnoće.

- 7 U međuvremenu pripremite umak tako da popečete slaninu na maslacu, a zatim dodajte nasjeckanu mrkvu, luk i celer te pirjajte oko 10 minuta.
- 8 Dodajte voćni liker, desertno vino, Vegetu, vodu, džem i kuhajte na laganoj vatri oko 30 minuta.
- 9 Umak procijedite, maknite suvišnu masnoću i po potrebi zgusnite razmućenim Gussnelom u malo vode.
- 10 Kupus narežite na tanke rezance.
- 11 Na rastopljenom maslacu u velikoj tavi dodajte sitno nasjeckani luk i lagano ga popecite da omekša (oko 5 minuta). Dodajte koricu naranče i štapić cimeta pa kuhajte još oko 1 minutu.
- 12 Zatim dodajte narezani crveni kupus, porto, Vegetu, sok naranče i po potrebi vodu. Kada zakipi, smanjite vatru na najmanje, pokrijte poklopcem i kuhajte oko 30 minuta dok zelje ne omekša.



POSLUŽIVANJE

Pečenu gusku pustite da odstoji oko 15 minuta, zatim je narežite i poslužite uz umak i crveni kupus.



SAVJET

Crveni kupus možete zamijeniti i nekim drugim povrtnim prilogom.

**TEŽINA PRIPREME**

Složeno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

140 min.

PIJETAO U VINU

Legenda kaže da je glasoviti recept francuske kuhinje Coq au Vin smislio kuhar Julija Cezara kada su Gali, nakon što ih je pokorio, cara darivali ironičnim poklonom u obliku žilavog starog pijetla. I tko onda kaže da svaki dar ne nađe primjenu?



SASTOJCI

Za 6 osoba

1 pijetao (oko 3 kg)
2 žlice Vegete
150 g korjenastog povrća
(celer, mrkva, peršin)
200 g luka
3 žlice ulja
100 g mrkve
2 lista Lovor sušeni Podravka
3-4 bobice borovice
½ žličice Crni papar u zrnu
Podravka
400 ml juhe (u kojoj se kuhao

PRIPREMA

- 1 Pijetla stavite u dublji i širi lonac, dodajte očišćeno i na veće komade narezano korjenasto povrće, Vegetu i zalijte s dovoljno vode da prekrijete sadržaj u loncu.
- 2 Kuhajte pokriveno na laganoj vatri oko 90 minuta. Nakon toga, pijetla izvadite i narežite na manje komade.
- 3 Na ulju popecite nasjeckani luk, dodajte naribanu mrkvu, lovor, borovice, papar i podlijte s malo juhe.
- 4 Zatim dodajte narezano meso pijetla, vino, Vegetu

pijetao)
250-300 ml crnog vina
2 žličice Vegete
2-3 žličice Pšeničnog oštrog
brašna Podravka
1 žličica Pekmeza od šljiva
Podravka

i pirjajte na laganoj vatri podlijevajući juhom dok meso ne omekša.

- 5 Pred kraj kuhanja umiješajte brašno razmučeno u malo vode, pekmez i zalijte s toliko juhe da dobijete umak srednje gustoće. Kratko prokuhajte.



POSLUŽIVANJE

Pijetla poslužite uz kuhani krumpir.



SAVJET

Kuhano meso pijetla možete odvojiti od kosti i nastaviti pirjati.



NAPOMENA

Ovo možete i zamrznuti
Zamrzavanje: Jelo pripremite do 5. koraka.
Ohladite, stavite u jednu ili više posuda, ovisno o broju obroka, i zamrznite.
Odmrzavanje: Preko noći jelo ostavite u hladnjaku, a zatim ga stavite u posudu s malo vode i lagano zagrijavajte. Završite jelo prema 5. koraku.
Trajnost: do 60 dana.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

60 min.

PUREĆA ROLADA S MLINCIMA

Želite li za blagdane uživati u posebnoj atmosferi, pripremite tradicionalnu puretinu s mlincima na moderniji način kao roladu. Okusi voća i šampinjona čine od ovog recepta pravi hit.



SASTOJCI

Za 4 osobe

800 g purećih prsa
Crni papar mljeveni Podravka
1 žlica Vegete
500 g Mlinaca Podravka
50-100 g maslaca
100 g suhih šljiva bez koštica
2 jabuke
250 g Pancete Podravka
1 luk (80 g)
300 g očišćenih zrna grožđa
200 g manjih šampinjona
50 ml ulja

PRIPREMA

- 1 Pureća prsa stanjite u odrezak, pokrijte prozirnrom folijom i potucite batom za meso. Prozirna folija spriječit će oštećenje i pucanje odreska prilikom stanjivanja.
- 2 Oblikovani odrezak popaprite i pospite Vegetom. Preko odreska rasporedite 250 g mlinaca koje ste prethodno kratko uronili u kipuću vodu i ocijedili.
- 3 Mlince prelijte rastopljenim maslacem, po sredini složite suhe šljive i jabuku oguljenu i narezanu na kriške te zarolajte u roladu. Tako pripremljenu roladu prenesite u vatrostalnu posudu za pečenje.

150 ml bijelog vina

- 4 Obložite je duljim tankim ploškama pancete. Oko rolade rasporedite luk narezan na četvrtine, jabuku narezanu na kriške, zrna grožđa i šampinjone. Sve zajedno prelijte uljem i podlijte vinom. Pecite u pećnici zagrijanoj na 200 °C oko 40 minuta.
- 5 Ostatak mlinaca skuhaite i prelijte dijelom umaka od pečenja.



POSLUŽIVANJE

Još toplu roladu narežite na ploške, prelijte ostatkom umaka od pečenja i poslužite s voćem i šampinjonima te pripremljenim mlincima.



MALA TAJNA

Pureća prsa moderna su inačica purice s mlincima, no prilikom termičke obrade se isušuju, stoga će maslac kojim ste prelili mlince dati sočnost ovom jelu, a 1 žlica Vegete nadopuniti izvrstan okus ove visokovrijedne namirnice.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

100 min.

ODRESKI U UMAKU OD NARA

Berberske su žene nekada pomoću nara predskazivale koliko će imati djece: ucrtale bi krug na tlu, u njega bacile zreo nar, a broj zrna izvan kruga pokazao bi broj potomaka.

Ostane li vam koje zrno viška, pokušajte i vi zaviriti u budućnost!



SASTOJCI

Za 4 osobe

1,5 kg svinjskog karea u komadu
1-2 žlice Vegete
2 češnja češnjaka
½ žličice Crni papar mljeveni
Podravka
3 žlice ulja
100 ml soka od nara
50 g maslaca
2-3 žlice limunova soka
20 g zrna očišćenog nara

PRIPREMA

- 1 Kare u komadu natrljajte Vegetom, protisnutim češnjakom i paprom.
- 2 Preljite zagrijanim uljem, podlijte s oko 100 ml tople vode, pokrijte aluminijskom folijom i pecite u pećnici zagrijanoj na 200 °C oko 35 minuta.
- 3 Preljite sokom od nara i nastavite peći dok meso ne omekša. Tijekom pečenja po potrebi meso podlijevajte vodom.
- 4 Pečeno meso izvadite i stavite na toplo mjesto.

- 5 Umak procijedite i stavite u manju posudu. Dodajte maslac, limunov sok i kuhajte 10-ak minuta.
- 6 Umiješajte zrna nara i njime prelijte narezane tople kotlete.



POSLUŽIVANJE

Poslužite uz salatu po želji.



SAVJET

Za ovo jelo upotrijebite svježi nar. Sok od nara najjednostavnije ćete ocijediti na električnoj cjedilici za limun.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

65 min.

PUREĆINA S NADJEVOM OD PISTACIJA

Pureća mesna rolada idealan je izbor za svečani obiteljski ručak. Kombinacija pistacija i limuna dat će posebnu aromu mesu, a možete je poslužiti uz pečeni krumpir ili pirjano povrće.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

900 g purećih prsa u komadu
1 žlica Vegete
½ žličice soli
50 g maslaca
50 ml bijelog vina (Traminca)

ZA NADJEV:

50 g maslaca
100 g luka

PRIPREMA

- 1 Maslac otopite u tavici, dodajte luk narezan na kockice i lagano pecite do zlatnožute boje. Maknite s vatre, dodajte krušne mrvice, grubo nasjeckane pistacije, limunovu koricu, limunov sok, peršin, vodu i dobro promiješajte.
- 2 Purećinu rastvorite u veću šniclu i po potrebi lagano potucite batom za meso.
- 3 Meso pospite Vegetom, posolite i ravnomjerno

50 g Krušnih mrvica
30 g očišćenih pistacija
1 žličica naribane limunove
korice
50 ml svježeg limunovog soka
3 žlice nasjeckanog peršina
50 ml vode

premažite pripremljenom smjesom. Zarolajte u
roladu, vežite kuhinjskim koncem i stavite u
prikladnu tepsiju.

- 4 Prelijte rastopljenim maslacem, podlijte vinom i
pecite 45 minuta u pećnici zagrijanoj na 200 °C.
- 5 Kad je rolada pečena, maknite konac, pustite da
odstoji 10-ak minuta i narežite.



POSLUŽIVANJE

Narezanu roladu poslužite toplu uz kuhano, pirjano
ili povrće na žaru te pečeni krumpir.



SAVJET

Vodu koja ide u nadjev možete zamijeniti bijelim
vinom ili voćnim likerom.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

60 min.

BIFTEK U ZAČINSKOM BILJU

Biftek, kao najkvalitetniji dio govedega mesa, zahtijeva poseban tretman: dobro pogodu vrstu i količinu začina te pravilnu pripremu. Držite li se ovog recepta s mediteranskim biljem, vjerujemo da uspjeh neće izostati.



SASTOJCI

Za 4 osobe

- 1 biftek (800 g - 1 kg)
- 1 žličica Vegete
- 50 g senfa Dijon
- 3 žlice maslinova ulja

ZA ZAČINSKU MJEŠAVINU:

- 1 žlica nasjeckanog peršina
- 1 žličica nasjeckanog ružmarina
- 1 žlica narezanog vlasca
- ½ žličice suhog timijana
- 1 češanj protisnutog češnjaka

PRIPREMA

- 1 Biftek očistite od žilica, natrljajte Vegetom i premažite senfom.
- 2 Na vrućem ulju popecite biftek sa svake strane tri minute.
- 3 Popečeni biftek stavite u lim, pospite mješavinom začinskog bilja i češnjaka te pecite u pećnici zagrijanoj na 170°C 20-30 minuta.

POSLUŽIVANJE

Biftek poslužite uz prilog od povrća na maslacu.



SAVJET

Očišćeni biftek u ulju možete čuvati u hladnjaku nekoliko dana.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

110 min.

ROLADA OD SVINJETINE I SLANUTKA

Umjesto klasično pečenog svinjskog buta pripremite ovu sočnu roladu nadjevenu slanutkom i začinskim biljem. Preporučamo za svečanu novogodišnju večeru!

**SASTOJCI**

Za 6 osoba

1,5 kg svinjetine od buta
1 žličica Vegete
sol
Crni papar mljeveni Podravka
2 žlice ulja
2 žličice Gussnela Dolcela
2 žlice vode

ZA NADJEV:

500 g Slanutka Podravka
1 jaje

PRIPREMA

- 1 Slanutak stavite namakati 12 sati prije pripremanja, a zatim ga skuhaite i ocijedite.
- 2 Slanutak, jaje, piment, brandy, peršin i 1 žličicu Vegete dobro promiješajte. Slanutak djelomično zdrobite.
- 3 Svinjetinu narežite tako da dobijete jedan veliki odrezak. Preko odreska rasporedite nadjev i posložite šljive uz rub. Savijte meso i pomoću kuhinjskog konca povežite.

*½ žličice pimenta
2 žlice brandyja
1 žlica nasjeckanog peršina
1 žličica Vegete
60 g suhih šljiva bez koštica*

- 4 Roladu pospite Vegetom, posolite i popaprite te premjestite u tepsiju i pouljite. Pecite u pećnici zagrijanoj na 190 °C oko 70 minuta povremeno podlijevajući sokom od pečenja.
- 5 Pečeno meso izvadite iz pećnice i ostavite stajati 15 minuta prije rezanja.
- 6 Ocijedite sok od pečenja, stavite da zakuha i umiješajte Gussnel razmućen u vodi. Umak pustite da zavrije i po potrebi rasporedite.



POSLUŽIVANJE

Meso narežite te poslužite preliveno umakom i zapečenim slanutkom.



SAVJET

Zamolite svog mesara da vam lijepo nareže odrezak, što će vam olakšati posao.

**TEŽINA PRIPREME**

Složeno

AUTOR RECEPTA*coolinarika***VRIJEME PRIPREME**

150 min.

PEČENA PURICA U UMAKU OD NARANČE

Ova purica kao da se vratila s egzotičnog putovanja, zaogrnutu u slatki plašt od naranče i meda. On joj osim izvanrednog okusa daje i posebnu zlatnu boju i neodoljivi miris.

**SASTOJCI**

Za 6 osoba

1 purica (2 kg)
2 žlice Vegete

**ZA PREMAZIVANJE I
NADJEV:**

80 g Meda cvjetnog Podravka
3 žlice octa
3 žlice ulja
pola naranče
2 poriluka
50 ml vruće vode

PRIPREMA

- 1 Puricu očistite, operite, a zatim natrljajte Vegetom izvana i iznutra. U manjoj zdjelici pomiješajte med, ocat i žlicu ulja. U utrobu stavite pola naranče, očišćeni poriluk, i to samo bijeli dio.
- 2 Na nauljeni pleh stavite puricu i podlijte vrućom vodom. Pecite u pećnici zagrijanoj na 190°C oko sat vremena. Nakon toga puricu premažite dijelom pripremljene mješavine meda, octa i ulja. Puricu pecite podlijevajući vodom, a tijekom pečenja premažite preostalom mješavinom i pecite dok meso ne omekša.

ZA PRILOG:

150 g riže
500 ml vode
2 žličice Vegete
60 g naribanog parmezana
1 jaje
½ žličice đumbira u prahu
2 žlice nasjeckanog peršina
1-2 žlice Krušnih mrvica
100 g sira edamera narezanog
na kockice
ulje za prženje

ZA UMAK:

½ žličice đumbira u prahu
Crni papar mljeveni Podravka
2-3 žlice bijelog vina
1-2 žličice Gussnela Dolcela
50-100 ml vode

- 3 Rižu stavite u kipuću vodu, dodajte Vegetu i kuhajte na laganoj vatri oko 15 minuta. Maknite s vatre i malo ohladite.
- 4 Dodajte naribani parmezan, razmućeno jaje, đumbir, peršin, 1-2 žlice krušnih mrvica i sve dobro izmiješajte. Rukom oblikujte male kuglice, a u sredinu svake stavite kockicu sira. Kuglice od riže uvaljajte u krušne mrvice i pržite u dubokom ulju dok ne postanu svijetložute.
- 5 Pečenu puricu izvadite iz pleha, a suvišnu masnoću ocijedite.
- 6 Umak od pečenja izlijte u manju posudu, dodajte đumbir, papar, vino i Gussnel razmućen u vodi. Zajedno kuhajte 1-2 minute uz stalno miješanje.

**POSLUŽIVANJE**

Pečenu puricu narežite i poslužite uz umak i pripremljene krokete od riže.

**SAVJET**

U umak možete umiješati malo naribane narančine korice.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

180 min.

PEČENI ODOJAK

Za novogodišnjim stolom okupite najmilije i pripremite odojak i francusku salatu jer se tome svi vesele. Odojak možete poslužiti vruć ili hladan. Vječni recept za ugostiti obitelj.



SASTOJCI

Za 4 osobe

2,5 kg svježeg odojka
1 žlica soli
1 žlica Vegete
150 ml ulja
150 ml suhog bijelog vina

ZA FRANCUSKU SALATU:

450 g Zamrznute mješavine povrća za francusku salatu
Podravka
sol
90 g majoneze
1 žličica Senfa estragon

PRIPREMA

- 1 Odojak dobro posušite, lagano posolite, pospite Vegetom i sa svih strana meso dobro natrljajte te premažite uljem.
- 2 Pripremljeni odojak premjestite u namašćeni lim za pečenje, pokrijte aluminijskom folijom i pecite u zagrijanoj pećnici oko 30 minuta.
- 3 Nakon toga foliju maknite, odojka podlijte vinom i nastavite peći. Za vrijeme pečenja pečenku prelijevajte umakom od pečenja, a u pleh povremeno dolijevajte malo tople vode.

Za francusku salatu:

Podravka
100 ml kiselog vrhnja
sol
Crni papar mljeveni Podravka
50 g Kiselih krastavaca
Podravka

- 1 Zamrznutu mješavinu povrća za francusku salatu stavite u kipuću posoljenu vodu, a kad ponovo zakipi kuhajte 10 minuta. Kuhano povrće ocijedite i ohladite.
- 2 Majonezu pomiješajte sa senfom, vrhnjem, soli i paprom, dodajte kisele krastavce narezane na kockice i ohlađeno povrće. Sve zajedno lagano promiješajte.



POSLUŽIVANJE

Dobro pečeno meso narežite na komade i poslužite uz francusku salatu i ukiseljeno povrće. Pečeni odojak može se poslužiti i hladan. Za takve prilike meso ćete odvojiti od kosti, narezati na manje kocke, koje ćete složiti na pladanj i ukasiti Cocktail salatom od ukiseljenog povrća Podravka ili Party krastavcima Podravka.



MALA TAJNA

Otkrit ćemo vam i malu tajnu o tome kako ispeći odojak da dobijemo hrskavu koricu. Pecite ga na temperaturi 220 °C oko pola sata, zatim pecite na 180 °C, a 20 minuta prije kraja pečenja ponovno na 220 °C.

**TEŽINA PRIPREME**

Složeno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

180 min.

PATKA S MLINCIMA

Već ste se zatekli u situaciji da strancima pokušavate opisati “mlince”. I sigurno ste došli do zaključka da ih je najlakše objasniti – kušanjem! Još kad su združeni sa sočnom pečenkom hrskave korice...

**SASTOJCI**

Za 6 osoba

1 patka (oko 3 kg)
2 žlice Vegete
1 veća jabuka
50 ml ulja

ZA PRILOG:

350 g mlinaca
1 žličica soli

ZA PREMAZIVANJE:

1 žlica Meda bagrem
Podravka

PRIPREMA

- 1 Utrobu i vanjski dio očišćene patke natrljajte Vegetom.
- 2 Patku stavite na pleh, a u utrobu joj stavite jabuku. Preljite je zagrijanim uljem, podlijte s oko 50 ml vode i pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C 2, 5-3 sata. Tijekom pečenja, patku podlijevajte masnoćom od pečenja i s malo vode.
- 3 Med pomiješajte s uljem i octom, pa pred kraj pečenja (oko 30 minuta) ovom mješavinom premažite patku.

1 žlica ulja
1 žlica octa

- 4 Pečenu patku izvadite, a iz pleha odlijte suvišnu masnoću.
- 5 Mlince skuhaite u posoljenoj vodi, ocijedite i pomiješajte s preostalom masnoćom u kojoj se pekla patka.



POSLUŽIVANJE

Patku narežite i poslužite s pripremljenim mlincima i salatom po želji.



SAVJET

Kako vam koža patke ne bi izgorjela, nakon 1,5 sat pečenja prekrijte je aluminijskom folijom.

