



NEZAVISNI DNEVNIK  
**Vijesti**

# VASKRŠNJI KUVAR

**AROMA**

**CONTO**

**city**

# Dekoracija stola i farbanje jaja



Foto: Freepik

**V**askrs nije samo praznik bogate trpeze, već i vrijeme kada dom dobija posebnu toplinu, a sto postaje mjesto okupljanja, radosti i zajedništva.

Upravo zato dekoracija vaskršnje trpeze ima posebnu čar: u njoj se spajaju tradicija, porodični običaji i lični pečat domaćice. Dovoljno je nekoliko pažljivo biranih detalja - laneni stolnjak, svježe cvijeće, pletena korpica, prirodni materijali i lijepo aranžirana jela - da praznični sto izgleda svečano, a opet toplo i domaćinski.

Posebno mjesto na svakom vaskršnjem stolu pripada jajima, jednom od najprepoznatljivijih simbola praznika.

Njihovo farbanje i ukrašavanje nije samo običaj, već i mali porodični ritual koji se prenosi generacijama. Od starih, provjerenih tehnika bojenja u lukovini, do nježnih pastelnih tonova i ukrasa od cvjetića, grančica i prirodnih boja, vaskršnja jaja unose ljepotu, simboliku i radost u svaki dom. U nastavku donosimo inspiraciju kako da vaš vaskršnji sto zablista, a jaja postanu njegov najljepši ukras.

## FARBANJE U LUKOVINI

Najtradicionalniji način farbanja jaja je tehnika sa lukovinom. Jaja se kuvaju u vodi sa ljuskama crnog ili crvenog luka. Tako dobijaju toplu crvenkastu,

bakarnu ili tamnosmeđu boju.

### Kako se radi:

U šerpu stavite dosta lukovine, nalijte vodom, dodajte malo sirćeta i ubacite jaja. Kuvajte 10 do 15 minuta, pa ih ostavite još malo u toj vodi da boja bude intenzivnija.

## FARBANJE UZ POMOĆ LISTIĆA I CVJETOVA

Ovo je stari ukrasni način koji se često kombinuje sa lukovinom.

### Kako se radi:

Na jaje prislonite mali list peršuna, djeteline ili neki sitan cvijet, pa ga umotajte u komad čarape ili gaze i zavežite. Zatim kuvajte u lukovini ili drugoj prirodnoj boji. Kada se odmota, na jajetu ostaje svijetao otisak biljke.

## FARBANJE KUPOVNIM BOJAMA

Najjednostavniji i najbrži način. Koriste se gotove boje iz kesice, koje se rastvaraju prema uputstvu.

### Kako se radi:

Boja se razmuti u vodi, obično uz dodatak sirćeta, pa se kuvana ili sirova jaja potapaju dok ne dobiju željenu nijansu.

## FARBANJE PRIRODNIM BOJAMA

Za one koji vole prirodniji pristup.

### Najčešće se koristi:

cvekla za rozu do crvenkastu, kurkuma za žutu, ljubičasti kupus za plavu i ljubičastu, lukovina za crvenu i braon



Foto: Shutterstock

Farbanje jaja u lukovini

boju, spanać ili peršun za blage zelene tonove.

#### **Kako se radi:**

Biljka ili začini se kuva u vodi, procijedi se po potrebi, doda se malo sirceta, pa se jaja kuvaju ili potapaju u dobijenoj boji.

#### **MERMERNA JAJA**

Vrlo efektan način, jer svako jaje ispadne drugačije.

#### **Kako se radi:**

Jaje se oboji osnovnom bojom, a zatim se u drugu boju doda malo ulja. Kada se jaje kratko provuče kroz tu mješavinu, dobijaju se šare nalik mermeru.

#### **OMBRE ILI POSTEPENO BOJENA JAJA**

Moderniji način farbanja.

#### **Kako se radi:**

Jaje se postepeno spušta sve dublje u boju, tako da jedan dio ostane svjetliji, a drugi tamniji. Tako se dobija prelaz tonova.

#### **JAJA ŠARANA VOSKOM**

Stari, ručni način ukrašavanja.

#### **Kako se radi:**

Na jaje se voskom crtaju šare, pa se zatim farba. Poslije skidanja voska ostaju svijetli ornamentali.

#### **BOJENJE I UKRAŠAVANJE NALJEPNICAMA**

Praktično za djecu i brzo ukrašavanje.

#### **Kako se radi:**

Jaje se prvo oboje, a zatim se na njih lijepe ukrasne sličice, trakice ili gotove vaskršnje naljepnice.

#### **ZLATNI I SJAJNI EFEKTI**

Za elegantniji, svečaniji izgled.

#### **Kako se radi:**

Na već obojena jaja mogu se dodati zlatni detalji, jestivi sjaj, sitne tačkice ili tanke linije četkicom.

#### **Završni savjet**

Kad se jaja osuše, premažu se sa malo ulja ili slanine da dobiju lijep sjaj.



Zlatni i sjajni efekti

Foto: Shutterstock



Farbanje jaja kupovnim bojama

Foto: Shutterstock

# OLYMPUS MLIJEČNI PROGRAM

## ZDRAVO, LAGANO I UKUSNO



### OLYMPUS GRČKI JOGURT:

KREMAST, BOGAT PROTEINIMA,  
BEZ DODATOG ŠEĆERA.

ZDRAV IZBOR ZA SVAKI DAN – DORUČAK,  
UŽINU ILI LAGANU VEČERU.

### COTTAGE SIR:

NISKOKALORIČAN I BOGAT PROTEINIMA  
– IDEALAN ZA ZDRAV OBROK ILI UŽINU

BEZ DODATIH ADITIVA, LAGANE TEKSTURE,  
ODLIČAN UZ SALATU ILI KAO SNACK

POGODAN ZA SPORTISTE, REKREATIVCE  
I SVE KOJI PAZE NA ISHRANU



### PUDINZI:

KREMASTI DESERT SA UKUSIMA  
ČOKOLADE I VANILE

BEZ VJEŠTAČKIH BOJA, DOSTUPAN U  
PRAKTIČNOM "TO GO" PAKOVANJU

IDEALAN KAO UŽINA ZA DJECU I ODRASLE,  
ZA PONIJETI ILI KOD KUĆE



### FETA SIR:

PROIZVEDEN U GRČKOJ, OD MJEŠAVINE  
OVČIJEG I KOZIJEK MLIJEKA

TRADICIONALNI UKUS, IDEALAN ZA SALATE,  
PITE I MEDITERANSKA JELA

PAKOVANJE PRILAGOĐENO DOMAĆINSTVIMA  
– PRAKTIČNO, DUGOTRAJNO, AUTENTIČNO



EKSKLUZIVNO U

**AROMA** city **CONTO**



Foto: Shutterstock

Projice sa sirom

### PUNJENA JAJA - VASKRŠNJI DORUČAK

Za 6 do 8 osoba biće vam potrebno:

8 tvrdo kuvanih jaja

**Za marinadu:**

400 ml vode,

150 ml jabukovog sirćeta,

2-3 manje ili 2 veće cvekle, oguljene i isječene na kockice,

veliki prstohvat soli,

1 kašičica crnog bibera u zrnu,

1 kašika kristal šećera

**Za punjenje:**

2 kašike majoneza,

1 kašičica omekšalog maslaca,

1 kašičica senfa,

1 kašičica limunovog soka,

so, svježe mljeveni crni biber

**Priprema:**

Najprije pripremite marinadu. Sve sastojke stavite u šerpu, pustite da tečnost provri, zatim smanjite vatru i kuvajte desetak minuta, dok cvekla ne omekša. Sklonite sa vatre i ostavite da se ohladi.

Skuvajte jaja tvrdo, pažljivo ih ogulite, pa ih stavite

u činiju zajedno sa ohlađenom marinadom. Možete ostaviti i komadiće cvekla unutra. Jaja treba da budu potpuno prekrivena tečnošću. Ostavite ih da stoje najmanje četiri sata, a za rezultat kao na slici potrebno je oko osam sati. Možete ih ostaviti i duže,



Punjena jaja u sosu od cvekle

## Ideje za predjela

ali imajte u vidu da će tada cijelo bjelance poprimiti boju, a aroma cvekle biti izraženija.

Izvadite jaja, osušite ih kuhinjskim papirom i presijecite po dužini. Lagano pritisnite svaku polovinu kako bi žumanca ispala, pa bjelanca stavite na tanjir, a žumanca u posebnu činiju.

Žumancima dodajte majonez, maslac, senf i limunov sok, pa sve najprije grubo izgnječite viljuškom.

Zatim uzmite ručni mikser i mutite dok ne dobijete potpuno glatku kremu. Posolite i pobiberite.

Krem od žumanaca možete kašikom vratiti u polovine jaja ili je staviti u slastičarsku kesu, pa njome puniti jaja. Prvi način je brži, a drugi uredniji.

Punjena jaja ukasite svježom mirođijom i poslužite što prije. Najljepša su kada su tek pripremljena.



Foto: Shutterstock

## PROJICE SA SIROM

### Sastojci:

2 jaja,  
200 g kukuruznog brašna,  
100 g pšeničnog  
Montella T-400 brašna,  
200 ml jogurta,  
100 ml ulja,  
150 g sira,  
1 prašak za pecivo,  
malo soli

### Priprema:

Pomiješajte sve sastojke dok ne dobijete ujednačenu smjesu. Sipajte u kalupe za mafine ili male korpice. Pecite na 180 stepeni oko 20 do 25 minuta.



## DOMAĆA POGAČA SA SIROM

### Sastojci:

500 g brašna,  
1 kesica suvog kvasca,  
250 ml mlake vode,  
1 kašičica soli,  
1 kašičica šećera,  
3 kašike suncokretovog  
Montella 1l ulja,  
250 g Feta Olympus sira,  
1 jaje za premaz

### Priprema:

U mlakoj vodi razmutite kvasac i šećer. Dodajte brašno, so i ulje, pa zamijesite tijesto. Ostavite da naraste, zatim razvucite, pospite sirom i oblikujte pogaču. Premažite jajetom i pecite na 180 stepeni oko 35 minuta.



Punjene pečurke

## ROLNICE OD PATLIDŽANA SA SIROM

### Sastojci:

2 veća patlidžana,  
200 g krem sira Cottage Olympus  
4%mm 180g,  
150 g feta sira ili mladog sira,  
2 čena bijelog luka,  
2 kašike maslinovog ulja Dante ekstra djevičansko 250ml,  
malo peršuna, so,  
biber

### Priprema:

Patlidžan operite i isijecite uzdužno na tanke listove. Posolite ih i ostavite oko 20 minuta da puste gorčinu. Obrisite ih papirnim ubrusom, pa ih premažite maslinovim uljem. Ispecite ih na tiganju, gril tiganju ili u rerni, dok ne omekšaju i blago porumene. U činiji pomiješajte krem sir, izmrvljen feta sir, sitno sjeckani bijeli luk, peršun, malo soli i bibera. Na svaki list patlidžana stavite malo fila, pa pažljivo urolajte. Rolnice poredajte na tanjir i po želji ih pokapajte sa još malo maslinovog ulja.

### Savjet:

Ovo predjelo je ukusno i toplo i hladno. Za svečaniji izgled možete



Rolnice od patlidžana sa sirom

## PUNJENE PEČURKE

### Sastojci:

500 g većih šampinjona,  
200 g dinarskog Gligora sira,  
150 g krem sira Cottage  
Olympus 2%mm 180g,  
2 čena bijelog luka,  
2 kašike prezli,  
malo peršuna, so, biber,  
2 kašike maslinovog ulja  
Pietro Coricelli  
extra virgin 250 ml

### Priprema:

Pečurke operite i pažljivo odstranite drške. Drške sitno nasjeckajte. Na malo ulja kratko propržite sitno sjeckani bijeli luk i drške pečuraka. Sklonite sa vatre, pa dodajte rendani sir, krem sir, peršun, prezle, so i biber. Dobro promiješajte da dobijete kompaktni fil. Filom napunite pečurke i poredajte ih u podmazan pleh. Pokapajte s malo maslinovog ulja. Pecite u zagrijanoj rerni na 190 stepeni oko 20 do 25 minuta.





Foto: Shutterstock

preko dodati zrno nara, sjeckane orahe ili malo jogurta sa bijelim lukom.

### FUGACA

#### Sastojci:

1 kg brašna,  
300 g šećera,  
2 kašike maslaca Cow Butter  
82%mm Olympus 200g,  
6 jaja, od toga 2 cijela i 4 žumanca,  
100 g suvog grožđa, po želji potopljenog 5 minuta u rum,  
500 ml dugotrajnog Dr. Milk mlijeka 2,8%mm 1l,  
1 i po kocka kvasca,  
2 do 3 kesice vanilin šećera,  
narendana kora 1 limuna,  
sok od 1 narandže

#### Priprema:

U većoj posudi umutite jaja sa šećerom. Dodajte mlijeko u kojem ste prethodno razmutili kvasac sa malo šećera i ostavili ga da nadodje. Zatim dodajte vanilin šećer, koru limuna i sok od narandže, pa postepeno brašno, mast i na kraju suvo grožđe. Sve dobro umijesite dok ne dobijete glatko tijesto koje se odvaja od posude. Kada ste tijesto dobro umijesili, pokrijte posudu čistom krpom i ostavite da nadodje. Kad tijesto naraste, izručite ga na pobrašnjenu površinu i podijelite na dvije jufke, ako želite da pravite dvije manje fugace. Posudu ili pleh podmažite i pobrašnite, pa vratite tijesto. Po vrhu ga zasijecite kuhinjskim makazama ili nožem i ostavite

da još jednom nadodje. Fugacu pecite u prethodno zagrijanoj rerni na 200 stepeni, oko 40 minuta. Pred kraj pečenja premažite je sa dva umućena žumanca i nastavite da pečete dok ne dobije lijepu karamelastu, sjajnu boju. Fugaca je gotova kada počne da se odvaja od ivica posude. Izvadite je, ostavite da se prohladi, pa je pospite vanilin šećerom ili šećerom u prahu.

### ORAHNJAČA I MAKOVNJAČA

Fugaca je zaista poseban kolač, a uz nju se za Vaskrs kod nas često spremaju i orahnjača i makovnjača. Priprema tijesta je ista kao za fugacu, samo što se, kada prvi put naraste, ponovo premijesi i podijeli na četiri jufke, jer je ova količina pogodna za četiri štruce.

#### Fil za orahnjaču:

500 g mljevenih oraha,  
200 ml mlijeka,  
300 g šećera,

Mlijeko i šećer stavite da provre, pa dodajte orahe da se lijepo popare.

#### Fil za makovnjaču:

500 g mljevenog maka,  
200 ml mlijeka,  
šećer po ukusu,  
Mlijeko zagrijte do ključanja, dodajte mak i kratko prokuvajte. Po želji dodajte šećer, u zavisnosti od ukusa.

Jufke razvucite, premažite filom, urolajte u štruce i pecite takođe na 200 stepeni. Pred kraj pečenja premažite ih žumancima.



Foto: Freepik



Foto: Freepik

Fugaca

## KREM POTAŽ OD PEČURAKA

### Sastojci:

500 g šampinjona,  
1 glavica crnog luka,  
2 čena bijelog luka,  
2 krompira srednje veličine,  
30 g maslaca Cow Butter 82%mm  
Olympus 200g,  
2 kašike ulja,  
800 ml povrtnog ili pilećeg bu-  
jona,  
100 ml pavlake za kuvanje,  
so, biber, malo peršuna

### Priprema:

Crni luk sitno nasjeckajte, a pečurke očistite i isijecite na listiće. Na maslacu i ulju propržite luk, dodajte bijeli luk, pa ubacite pečurke i dinstajte dok ne omekšaju. Dodajte krompir isječen na kockice, nalijte bujonom i kuvajte oko 20 minuta. Kada sve omekša, izmiksajte štapićem mikserom u glatki potaž. Umiješajte pavlaku za kuvanje, posolite i pobiberite. Kratko vratite na vatru, pa služite toplo, posuto peršunom.



Krem potaž od pečuraka

Foto: Shutterstock

# Potaži i čorbe

## SUPA SA KNEDLAMA OD GRIZA

### Sastojci:

Za supu:  
500 g pilećeg mesa ili 1 pileći batak sa karabatakom,  
2 šargarepe,  
1 korijen peršuna,  
1 manji komad celera,  
1 glavica crnog luka,  
1,5 l vode, so,  
biber u zrnu,  
malo peršuna  
Za knedle:  
1 jaje,  
3 kašike griza,  
1 kašika ulja,  
prstohvat soli

### Priprema:

Meso i povrće stavite u šerpu, nalijte vodom i kuvajte na laganoj vatri dok se ne dobije bistra, ukusna supa. Posolite i dodajte nekoliko zrna bibera. Kada je supa gotova, procijedite je.

Za knedle umutite jaje, dodajte ulje, so i griz, pa ostavite smjesu desetak minuta da odstoji. Kašičicom spuštajte male knedle u vrelu supu i kuvajte nekoliko minuta, dok ne narastu i omekšaju. Služite toplo, sa malo sjeckanog peršuna.



Foto: Shutterstock



Supa sa knedlama

## KREM POTAŽ OD GRAŠKA

### Sastojci:

500 g graška,  
1 glavica crnog luka,  
1 krompir,  
30 g maslaca,  
1 kašika ulja,  
800 ml povrtnog bujona,  
100 ml pavlake za kuvanje,  
so,  
biber,  
malo svježe nane ili peršuna, po želji



Krem potaž od graška

Foto: Shutterstock

### Priprema:

Na maslacu i ulju propržite sitno sjeckani crni luk. Dodajte krompir isječen na kockice i grašak, pa nalijte bujonom. Kuvajte oko 20 minuta, dok

povrće ne omekša. Sve izmiksajte u glatku kremastu masu, dodajte pavlaku za kuvanje, posolite i pobiberite. Po želji dodajte malo svježe nane za lagan i prolječni ukus. Služite toplo.



Prolječna čorba sa prazilukom

Foto: Shutterstock

## PROLJEČNA ČORBA SA PRAZILUKOM, BIJELIM VINOM I ESTRAGONOM

### Sastojci:

1 veći praziluk,  
1 manja glavica crnog luka,  
2 krompira srednje veličine,  
1 manja tikvica,  
100 g graška,  
2 kašike maslaca ili maslinovog ulja,  
100 ml bijelog vina,  
900 ml povrtnog ili pilećeg bujona,  
100 ml pavlake za kuvanje,  
1 žumance,  
1 kašičica svježeg ili suvog estragona,

malo svježeg peršuna,  
so,  
svježe mljeveni biber

### Priprema:

Praziluk i crni luk sitno isjeckajte, a krompir i tikvicu narežite na manje kocke. Na maslacu ili ulju lagano propržite praziluk i crni luk, dok ne omekšaju i zamirišu. Dodajte krompir, tikvicu i grašak, pa kratko promiješajte.

Nalijte bijelim vinom i pustite da alkohol ispari minut do dva. Zatim dodajte bujon, posolite, pobiberite i kuvajte oko 20 minuta, dok povrće ne omekša.

Dodajte estragon i kratko prokuvajte. U posebnoj činiji umutite žumance i pavlaku, pa dodajte nekoliko kašika tople čorbe da se smjesa izjednači. Lagano je ulijte u čorbu, stalno miješajući. Čorba ne treba kuvati na jakoj vatri, već samo da se sve sjedini.

Na kraju pospite svježim peršunom i služite toplo.

Zašto je dobra za vaskršnji kuvar?

Ova čorba je prolječna, mirisna i elegantna. Praziluk joj daje punoću, bijelo vino finu svježinu, a estragon poseban, pomalo sofisticiran miris koji je izdvojava od klasičnih domaćih čorbi.

# Predlozi za glavno jelo



Pileće ćufte



Foto: Shutterstock

## KOLAŠINSKA CICVARA

### Sastojci:

500 g lisnatog kolašinskog sira,  
250 g domaćeg kajmaka,  
250-300 g kukuruznog brašna, po  
mogućnosti bijelog,  
700 ml do 1 l mlijeka ili surutke,  
malo soli, po potrebi

### Priprema:

U dublju šerpu stavite sir i kajmak,  
pa zagrijavajte na laganoj vatri. Kada  
počnu da se tope, dodajte mlijeko ili  
surutku i miješajte da se sjedine. Po-

stepeno sipajte kukuruzno brašno,  
u tankom mlazu, stalno miješajući  
drvenom varjačom da se ne naprave  
grudvice. Kuvajte na tihoj vatri uz ne-  
prekidno miješanje. Cicvara je gotova  
kada masa postane gusta, sjajna i kada  
počne da pušta masnoću, odnosno kada  
se odvaja od dna i ivica šerpe. Probajte,  
pa dosolite samo ako treba, jer su sir i  
kajmak uglavnom dovoljno slani. Slu-  
žite odmah, dok je vruća.

Slična verzija može da se napravi sa  
pšeničnim brašnom, čak i sa mješavi-

nom Mix B koja je prilagođena ljudima  
alergičnim na gluten.

Prava kolašinska cicvara treba da  
bude: jaka i puna mliječnog ukusa,  
glatka, bez grudvica, masna taman to-  
liko da "zacakli", a najbolja je uz kisjelo  
mlijeko, domaći hljeb ili pršutu.

Cicvara je jedno od najupečatljivi-  
jih jela crnogorske planinske kuhi-  
nje, skromna po sastojcima, a bogata  
po ukusu. Pravljena od domaćeg sira,  
kajmaka i kukuruznog brašna, nekada  
je bila simbol snage i gostoprimstva,  
a i danas zauzima posebno mjesto na  
trpezi sjevera Crne Gore.

## JAGNJETINA IZ RERNE S MLADIM KROMPIROM I RUZMARINOM

### Sastojci:

2 do 2,5 kg jagnjetine,  
1,5 kg mladog krompira,  
5-6 čenova bijelog luka,  
3 kašike maslinovog ulja extra virgin  
Pietro Coricelli,  
150 ml bijelog vina,  
2 grančice ruzmarina,  
so,  
svježe mljeveni biber

### Priprema:

Jagnjetinu operite, posušite i natr-  
ljajte solju, biberom i sitno sjeckanim  
bijelim lukom. Preljite je maslinovim  
uljem i rasporedite preko nje ruza-



Aromatični krompir

Foto: Shutterstock

rin. Ostavite meso da odstoji najmanje 30 minuta. Mladi krompir dobro operite, a ako je krupniji, presijecite ga na polovine. Stavite jagnjetinu u veći pleh, a oko nje rasporedite krompir. Nalijte bijelim vinom i po potrebi dodajte još malo vode. Pokrijte folijom i pecite u zagrijanoj rerni na 200 stepeni oko 1 sat i 30 minuta. Zatim skinite foliju i nastavite pečenje još 30 do 40 minuta, dok meso i krompir ne porumene. Tokom pečenja povremeno prelivajte meso sokovima iz pleha.

## TELETINA ISPOD SAČA

### Sastojci:

2 kg telećeg mesa,  
1,5 kg krompira,  
3 šargarepe,  
2 glavice crnog luka,  
5 čenova bijelog luka,  
100 ml maslinovog ulja,  
150 ml bijelog vina,  
1 kašičica ruzmarina ili majčine dušice,  
so, biber

### Priprema:

Teletinu isijecite na veće komade, pa je posolite i pobiberite. Krompir ogulite i isijecite na krupnije komade, šargarepu na kolutove, a luk na četvrtine. U veću tepsiju ili posudu za sač rasporedite meso i povrće. Dodajte sitno sjeckani bijeli luk, začinsko bilje, ulje i vino. Sve lagano promiješajte da se sastojci oblože začinima. Pecite ispod sača oko dva sata, povremeno okrećući



Kanelone sa mesom

meso i krompir. Ako spremate u rerni, pokrijte tepsiju folijom i pecite na 220 stepeni oko sat i 30 minuta, pa otkrijte i pecite još 30 minuta. Jelo je gotovo kada meso omekša, a krompir dobije lijepu zlatnu koranicu.

## KANELONI SA MESOM

### Sastojci:

250 g kanelona,  
400 g mljevenog mesa,  
1 glavica crnog luka,  
2 čena bijelog luka,



2 kašike ulja,  
300 ml paradajz sosa,  
200 ml pavlake za kuvanje,

150 g rendanog sira,  
so, biber, origano,  
malo peršuna

### Priprema:

Na ulju propržite sitno sjeckani crni luk i bijeli luk. Dodajte mljeveno meso i dinstajte dok ne promijeni boju. Začinite solju, biberom, origanom i peršunom. Dodajte nekoliko kašika pa-



Jagnjeći kotleti



radajz sosa i kratko kuvajte da fil bude sočan. Ostavite da se malo prohladi, pa tom smjesom punite kanelone. U vatrostalnu posudu sipajte malo paradajz sosa. Poredajte punjene kanelone, pa ih prelijte ostatkom paradajz sosa i pavlakom za kuvanje. Preko pospite rendani sir. Pokrijte folijom i pecite u zagrijanoj rerni na 190 stepeni oko 30 minuta. Skinite foliju i pecite još 10 do 15 minuta, dok odozgo ne porumene.

### PUNJENO PILE

#### Sastojci:

1 cijelo pile, oko 1,5 do 2 kg (Grill pile pakovano "Pile Trstenik"),  
1 kg mladog krompira,  
150 g sira,  
100 g pršute ili šunke,  
2 kriške starog hljeba,  
1 jaje,  
2 čena bijelog luka,  
2 kašike maslaca,  
2 kašike maslinovog ulja,  
100 ml bijelog vina, so,  
biber, malo peršuna

#### Priprema:

Pile operite i posušite. Za fil sitno isijecite pršutu, hljeb i bijeli luk, pa pomiješajte sa rendanim sirom, jajetom i sjeckanim peršunom. Posolite

i pobiberite fil po ukusu. Napunite pile pripremljenom smjesom i otvor zatvorite čačalicama ili kuhinjskim koncem. Spolja pile premažite maslacem i maslinovim uljem, pa ga posolite i pobiberite. Mladi krompir operite i rasporedite oko pileta u plehu. Nalijte vinom i dodajte malo vode po potrebi. Pecite u zagrijanoj rerni na 200 stepeni oko 1 sat i 20 minuta do sat i 30 minuta. Tokom pečenja povremeno prelivajte pile sokovima iz pleha. Pred kraj pojačajte temperaturu ili otkrijte pleh da pile dobije hrskavu, zlatnu koricu.

### SVINJSKI ROLAT PUNJEN PRŠUTOM I SIROM

#### Sastojci:

1,2 do 1,5 kg svinjskog buta ili karea u komadu,  
150 g Montella pršute,  
200 g tvrdog sira,  
3 čena bijelog luka,  
2 kašike senfa,  
3 kašike maslinovog ulja,  
100 ml bijelog vina,  
1 kašičica ruzmarina, so,  
svježe mljeveni biber,  
kuhinjski konac

#### Priprema:

Svinjsko meso zarezite i otvorite kao veliku šniclu, pa ga blago istucite. Posolite i pobiberite, pa premažite senfom. Dodajte sitno sjeckani bijeli luk i malo ruzmarina. Preko mesa rasporedite listove pršute i štapiće ili kriške sira. Pažljivo urolajte meso i vežite ga kuhinjskim koncem. Rolat premažite maslinovim uljem i stavite u pleh. Nalijte



Punjeno pile

bijelim vinom i po potrebi dodajte malo vode. Pecite u zagrijanoj rerni na 190 stepeni oko sat i 20 minuta do sat i 40 minuta, u zavisnosti od veličine. Tokom pečenja povremeno prelivajte rolat sokovima iz pleha. Pred kraj pojačajte temperaturu ili otkrijte pleh da dobije lijepu boju. Kad je pečen, ostavite ga 10 minuta da odmori, pa sijecite na šnite.

**Savjet:** Uz ovaj rolat odlično idu pečeni krompir, pire ili sotirano povrće. Za bogatiji ukus možete u fil



Punjeno pile

Foto: Shutterstock



Foto: Shutterstock

dodati i pečurke ili listove spanaća.

### ČUFTE OD MLJEVENOG PILEĆEG MESA U KREM SOSU OD PEČURAKA

#### Sastojci:

Za čufte

500 g mljevenog pilećeg mesa,  
1 manje jaje,  
3 kašike prezli,  
2 kašike rendanog parmezana ili tvrdog sira,  
2 čena bijelog luka,  
1 kašika sitno sjeckanog peršuna,  
so, biber, 2 kašike ulja

Za sos:

250 g šampinjona,  
1 manja glavica crnog luka,  
30 g maslaca,  
1 kašika ulja,  
150 ml bijelog vina ili bujona,  
200 ml pavlake za kuvanje,  
1 kašičica senfa,  
so, biber, malo peršuna

#### Priprema:

U činiji pomiješajte mljeveno pileće meso, jaje, prezle, sir, sitno sjeckani bijeli luk, peršun, so i biber. Oblikujte manje čufte. U tiganju zagrijte ulje i kratko ih propržite sa svih strana, samo da dobiju boju. Izvadite ih sa strane. U isti tiganj dodajte maslac i još malo ulja, pa propržite sitno sjeckani crni luk. Dodajte pečurke isječene na listiće i dinstajte dok ne omekšaju. Nalijte vinom ili bujonom i pustite da kratko ukuva. Dodajte pavlaku za kuvanje i senf, pa promiješajte. Vratite čufte u sos, poklopite i kuvajte još 10 do 15 minuta na laganoj vatri. Po potrebi dosolite i pobiberite, pa pospite sjeckanim peršunom.

Uz ovo jelo odlično idu: pire krompir, aromatični krompir iz rerne, pirinač, domaća tjestenina...

### AROMATIČNI KROMPIR IZ RERNE

#### Sastojci:

1 kg krompira,  
3 kašike maslinovog ulja,  
3 čena bijelog luka,  
1 kašičica ruzmarina,  
1 kašičica majčine dušice,  
1 kašičica mljevene slatke paprike,  
so, svježe mljeveni biber,  
malo peršuna za posipanje

#### Priprema:

Krompir ogulite i isijecite na kriške, kocke ili veće komade. Stavite ga u veću posudu, pa dodajte maslinovo

ulje, sitno sjeckani bijeli luk, ruzmarin, majčinu dušicu, mljevenu papriku, so i biber. Dobro promiješajte da se krompir ravnomjerno obloži začinima. Rasporedite ga u jednom sloju u pleh obložen papirom za pečenje. Pecite u zagrijanoj rerni na 200 stepeni oko 40 do 45 minuta, uz povremeno okretanje, dok ne dobije zlatnu koricu. Pred kraj pospite sitno sjeckanim peršunom i služite toplo.

Savjet: Za još puniji ukus možete dodati i nekoliko kapi limunovog soka ili malo rendane limunove kore pred kraj pečenja. Ovo je odličan prilog uz jagnjetinu, teletinu, piletinu ili svinjsko pečenje.

### JAGNJEĆI KOTLETI

#### Sastojci:

1 kg jagnjećih kotleta,  
4 čena bijelog luka,  
3 kašike maslinovog ulja,  
1 kašičica svježeg ili suvog ruzmarina,  
1 kašičica majčine dušice,  
so, svježe mljeveni biber,  
sok od pola limuna,  
50 ml bijelog vina, po želji

#### Priprema:

Jagnjeće kotlete operite i dobro posušite kuhinjskim papirom. U činiji pomiješajte maslinovo ulje, sitno sjeckani bijeli luk, ruzmarin, majčinu dušicu, limunov sok, so i biber. Tom marinadom premažite kotlete i ostavite ih da odstoje najmanje 30 minuta, a po mogućnosti i duže. Zagrijte tiganj, gril tiganj ili rernu. Kotlete pecite po nekoliko minuta sa svake strane, u zavisnosti od debljine, dok lijepo ne porumene. Ako ih pečete u rerni, složite ih u pleh, prelijte ostatkom marinade i po želji dodajte malo bijelog vina. Pecite na 200 stepeni oko 20 do 25 minuta. Ostavite meso nekoliko minuta da odmori prije služenja.



Jagnjetina iz rerne

Foto: Shutterstock



# PAKOVANO MESO DOMAĆE MESARE

Zdravo. Svježe. Sigurno.

**ŽURIŠ? KUPI PAKOVANO!**

## ŠTA JE PAKOVANO MESO?

Pakovano meso Domaće mesare koristi MAP tehnologiju – poseban način pakovanja u kojem se običan vazduh zamjenjuje prirodnom mješavinom gasova kako bi meso duže ostalo svježe, bezbjedno i ukusno. Ambalaža je zatvorena i štiti meso od spoljne kontaminacije, bez dodira sa rukama i otvorenim vazduhom.

## ZAŠTO IZABRATI PAKOVANO MESO?

- ✓ Svježina traje duže – meso zadržava prirodnu boju, miris i ukus danima duže.
- ✓ Higijenska zaštita – zatvorena ambalaža sprečava dodir s bakterijama i spoljnim uticajima.
- ✓ Bez čekanja i lakše za čuvanje – uzimate direktno s police, bez čekanja kod mesara.
- ✓ Provjereno i sigurno – svaki proizvod je prošao strogu kontrolu kvaliteta i označen rokom trajanja.
- ✓ Manje bacanja hrane – zahvaljujući dužem roku trajanja, lakše planirate obroke i smanjujete otpad.

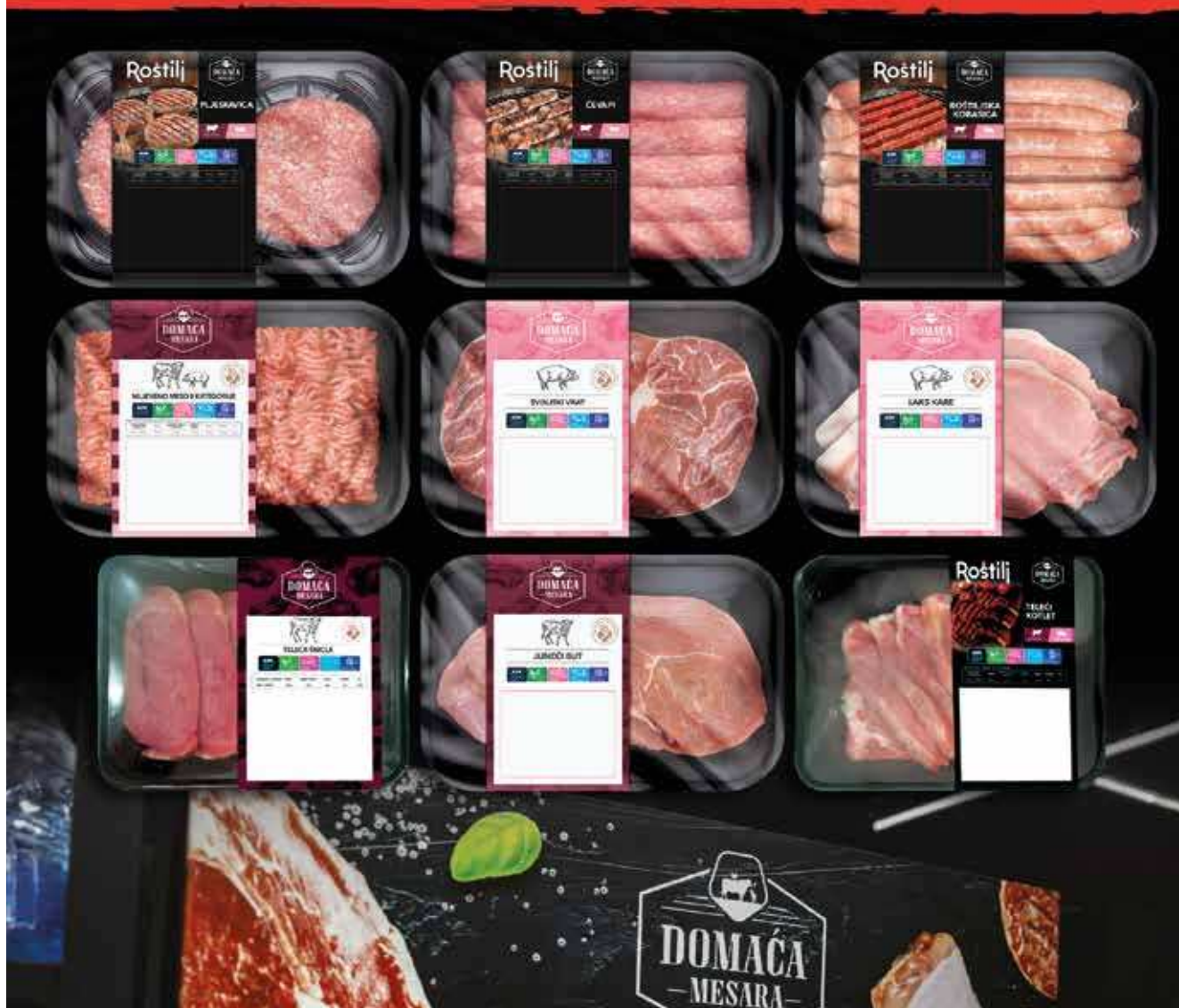




# PAKOVANO MESO DOMAĆE MESARE

Zdravo. Svježe. Sigurno.

**ŽURIŠ? KUPI PAKOVANO!**



## SALATA OD MLADOG KROMPIRA, ROTKVICA I MLADOG LUKA

### Sastojci:

800 g mladog krompira  
1 veza rotkvice  
3 mlada luka  
2 kašike maslinovog ulja  
1 kašika sirćeta ili limunovog soka  
1 kašičica senfa

so

svježe mljeveni biber

malo sjeckanog peršuna ili mirođije

### Priprema:

Krompir operite i skuvajte u kori. Kada se malo prohladi, ogulite ga i isijecite na kolutove ili krupnije komade. Rotkvice isijecite na tanke kolutove, a mladi luk sitno nasjeckajte. U manjoj činiji pomiješajte ulje, sirće ili limunov sok, senf, so i biber. Sve sjedinite u većoj posudi i lagano promiješajte. Na kraju pospite svježim peršunom ili mirođijom.

Savjet: Ova salata je najbolja kada je mlaka ili sasvim blago ohlađena.

## SALATA OD CVEKLE, MLADOG SIRA I ORAHA

### Sastojci:

4 srednje cvekle  
200 g mladog sira  
80 g oraha

# Malo drugačije salate

2 kašike maslinovog ulja  
1 kašika balsamiko sirćeta ili običnog sirćeta

so, svježe mljeveni biber

malo rukole ili peršuna, po želji

### Priprema:

Cveklu operite i skuvajte u kori, dok ne omekša. Kada se prohladi, ogulite je i isijecite na kolutove ili kocke. Oraha kratko prepecite na suvom tiganju, pa ih krupno nasjeckajte. Na tanjir ili u činiju rasporedite cveklu. Preko dodajte izmrvljeni mladi sir i orahe. Začinite maslinovim uljem, sirćetom, solju i biberom. Po želji dodajte malo rukole ili sjeckanog peršuna.

Savjet: Ova salata je još ukusnija kada se dobro rashladi prije serviranja. Ako želite puniji ukus, možete dodati i nekoliko kapi meda u preliv.

## MIMOZA SALATA

### Sastojci:

4 kuvana krompira  
4 kuvane šargarepe  
5 kuvanih jaja  
200 g šunke



Salata od cvekle, mladog sira i oraha

Foto: Shutterstock



Foto: Shutterstock

Mimosa salata

200 g kačkavalja  
250 g majoneza  
100 ml kisele pavlake  
so, biber

**Priprema:**

Krompir i šargarepu skuvajte, pa ostavite da se ohlade. Jaja skuvajte utvrdo, pa odvojite bjelanca i žumanca. Krompir, šargarepu, bjelanca, šunku i kačkavalj izrendajte odvojeno. U činiji ili na ravnom tanjiru redajte slojeve. Prvo stavite krompir, pa lagano posolite. Preko premažite tanak sloj majoneza pomiješanog sa pavlakom. Zatim dodajte šunku, pa šargarepu, opet malo

premaza, pa kačkavalj i bjelanca. Na vrh sitno narendajte žumanca, tako da salata dobije prepoznatljiv "mimoza" izgled. Ostavite u frižideru nekoliko sati prije služenja.

Savjet: Mimoza salata je najljepša kada se pravi u prozirnoj činiji ili u obroču za serviranje, kako bi se slojevi lijepo vidjeli. Po želji je možete ukasiti peršunom ili sitno sjeckanim mladim lukom.

**SALATA SA PILETINOM, KUKURUZOM I KISELIM KRSTAVCIMA**



Foto: Shutterstock

Salata sa piletinom

**Sastojci:**

300 g kuvane pileće prsne pečenice  
1 konzerva kukuruza šećera  
4 kisela krastavca  
3 kuvana jaja  
200 g kačkavalja  
200 g majoneza  
2 kašike kisele pavlake  
so  
biber

**Priprema:**

Piletinu, kisele krastavce i kuvana jaja isijecite na sitne kockice. Kačkavalj narendajte ili isijecite sitno, a kukuruz ocijedite. Sve sastojke sjedinite u većoj činiji. Dodajte majonez i pavlaku, pa lagano promiješajte. Posolite i pobiberite po ukusu. Ostavite u frižideru da se dobro ohladi prije služenja.

Savjet: Ako želiš svježiji ukus, možeš dodati i malo senfa ili sitno sjeckanog mladog luka.

**SALATA SA TUNJEVINOM**

**Sastojci:**

250 g pirinča  
2 konzerve tunjevine  
1 glavica crnog luka  
100 ml bijelog vina  
700 ml bujona  
korica 1 limuna  
2 kašike maslinovog ulja  
malo peršuna  
so  
biber

**Priprema:**

Na ulju propržite luk, dodajte pirinač i kratko promiješajte. Nalijte vinom, pa postepeno dodajte bujon. Pred kraj umiješajte tunjevinu, limunovu koricu i peršun. Dobijate lagani i aromatični obrok salatu.



# Sosevi za ukusnija jela

## ESTRAGON SOS

Malo finiji i aromatičniji, odličan za teletinu i piletinu.

### Sastojci:

200 ml pavlake za kuvanje Joya badem 200ml,

50 ml bijelog vina,  
1 kašičica estragona,  
1 kašika maslaca,  
so,  
biber

### Priprema:

Otopite maslac, nalijte vino i pustite da kratko ispari. Dodajte pavlaku, estragon, so i biber. Kuvajte nekoliko minuta na laganoj vatri dok se sos ne zgusne.

## KREM SOS OD PEČURAKA

Savršen uz pileće medaljone, svinjski rolat ili teletinu.

### Sastojci:

250 g šampinjona,  
1 manja glavica crnog luka,  
30 g maslaca,  
1 kašika ulja,  
150 ml bijelog vina ili bujona,  
200 ml pavlake za kuvanje,  
so,

biber,  
malo peršuna

### Priprema:

Na maslacu i ulju propržite sitno sjeckani luk. Dodajte pečurke isječene na listiće i dinstajte dok ne omekšaju. Nalijte vinom ili bujonom i pustite da kratko ukuva. Dodajte pavlaku za kuvanje, posolite i pobiberite. Kuvajte još nekoliko minuta dok se sos ne zgusne. Na kraju dodajte peršun.

## SOS OD SENFA I MEDA

Odličan uz svinjsko, piletinu i pečeni krompir.

### Sastojci:

2 kašike senfa,  
1 kašika meda,  
100 ml pavlake za kuvanje,  
50 ml bijelog vina ili vode,  
1 kašika maslaca,  
so,  
biber

### Priprema:

U manjoj šerpi otopite maslac. Dodajte senf, med i vino ili vodu, pa kratko promiješajte. Sipajte pavlaku za kuvanje, posolite i pobiberite. Kuvajte na

laganoj vatri 3 do 5 minuta, dok se sos ne sjedini i blago zgusne.

## SOS OD BIJELOG VINA I RUZMARINA

Lijep uz jagnjetinu, teletinu i piletinu.

### Sastojci:

150 ml bijelog vina,  
150 ml bujona,  
1 kašika maslaca,  
1 kašičica ruzmarina,  
1 kašičica brašna,  
so,  
biber

### Priprema:

Na maslacu kratko propržite brašno, tek da zamiriše. Postepeno dodajte vino i bujon, stalno miješajući. Dodajte ruzmarin, so i biber. Kuvajte nekoliko minuta dok se sos ne zgusne i dobije finu aromu.

## PAVLAKA-SOS SA LIMUNOM I MIROĐIJOM

Odličan uz ribu, piletinu i mladi krompir.

### Sastojci:

200 ml pavlake za kuvanje,  
1 kašičica limunovog soka,  
malo rendane limunove kore,  
1 kašika sjeckane mirođije,  
so,  
biber

### Priprema:

U manjoj šerpi zagrijte pavlaku. Dodajte limunov sok, malo rendane kore, so i biber. Kuvajte kratko, pa na kraju umiješajte mirođiju. Služite toplo.

## PARADAJZ SOS SA BIJELIM LUKOM

Dobar uz kanelone, ćufte, piletinu i punjeno povrće.

### Sastojci:



Foto: Shutterstock

Sos od senfa i meda



400 ml paradajz sosa ili pelata,  
Paradajz pelat Rosso Gargano 400 g,  
2 čena bijelog luka,  
2 kašike maslinovog ulja,  
Maslinovo ulje extra virgin sa bijelim  
lukom Pietro Coricelli 250 ml,  
1 kašičica origana,

so,  
biber,

prstohvat šećera

**Priprema:**

Na maslinovom ulju kratko propržite sitno sjeckani bijeli luk. Dodajte paradajz sos, origano, so, biber i malo šećera. Kuvajte na laganoj vatri 10 do 15 minuta, dok se sos ne sjedini i postane punijeg ukusa.

**SOS OD PAVLAKE I BIJELOG LUKA**



Pavlake sos sa limunom i mirođijom

Jednostavan i vrlo zahvalan uz pečeno meso i krompir.

**Sastojci:**

200 ml kisele pavlake,  
2 čena bijelog luka,  
1 kašika majoneza, po želji,  
so,  
biber,

malo peršuna

**Priprema:**

Pomiješajte pavlaku sa sitno sjeckanim ili izgnječenim bijelim lukom. Dodajte malo majoneza ako želite puniji ukus. Posolite, pobiberite i umiješajte peršun. Služite hladno.

Foto: Shutterstock



Sos od pavlake i bijelog luka

Foto: Shutterstock

# Ribljí meni



Foto: Shutterstock

Brusketi sa dimljenim lososom

## BRUSKETI SA DIMLJENIM LOSOSOM I KREM SIROM

### Sastojci:

1 baget ili tost hljeb  
200 g dimljenog lososa  
150 g krem sira  
1 kašika limunovog soka  
malo rendane limunove kore  
svježe mljeveni biber  
malo mirođije ili peršuna  
1 kašika maslinovog

ulja

### Priprema:

Baget isijecite na tanke kriške i kratko zapecite u rerni ili na tiganju. Krem sir pomiješajte sa limunovim sokom, malo rendane limunove kore i biberom. Premažite kriške hljeba, preko rasporedite dimljeni losos i ukasite mirođijom ili peršunom. Pokapajte sa malo maslinovog ulja i služite odmah.



## RIBLJA ČORBA SA POVRĆEM

### Sastojci:

500 g fileta bijele ribe  
1 glavica crnog luka  
2 šargarepe  
1 manji korijen celera  
2 krompira  
1 crvena paprika  
2 kašike maslinovog ulja

1 l vode ili ribljeg bujona  
200 ml paradajz soka  
1 lovorov list  
so  
biber

malo peršuna

### Priprema:

Na maslinovom ulju propržite sitno sjeckani crni luk. Dodajte šargarepu, celer, krompir i papriku isječene na sitnije komade. Kratko dinstajte, pa nalijte vodom ili bujonom i dodajte paradajz sok i lovorov list. Kuvajte dok povrće ne omekša. Pred kraj dodajte ribu isječenu na komade i kuvajte još 10 do 15 minuta. Posolite, pobiberite i pospite svježim peršunom.



## PUNJENE LIGNJE SA SIROM I PRŠUTOM

### Sastojci:

1 kg očišćenih lignji  
150 g pršute

200 g tvrdog sira  
2 čena bijelog luka  
2 kašike maslinovog ulja od maslinove komine Pietro Coricelli 1l  
100 ml bijelog vina  
malo peršuna  
so  
biber  
čakalice

**Priprema:**

Lignje operite i osušite. Pršutu i sir isijecite na sitnije komade, pa ih pomiješajte sa sitno sjeckanim bijelim lukom i peršunom. Tom smjesom punitite lignje, ali ne do kraja, da fil ne bi ispao tokom pečenja. Otvore zatvorite čakalicama. Poredajte lignje u pleh, prelijte maslinovim uljem i bijelim vinom, pa pecite u zagrijanoj rerni na 200 stepeni oko 25 do 30 minuta. Tokom pečenja ih povremeno prelijte sokovima iz pleha.

**SALATA OD HOBOTNICE SA KROMPIROM**

**Sastojci:**

1 kg hobotnice  
600 g krompira  
1 glavica crvenog luka  
3 kašike maslinovog ulja extra virgin sa limunom Pietro Coricelli 250 ml  
1 kašika limunovog soka  
malo peršuna  
so  
biber

**Priprema:**

Hobotnicu skuvajte dok ne omekša, pa je ostavite da se prohladi i isijecite na komade. Krompir skuvajte u kori,



ogulite i isijecite na kolutove. Crveni luk narežite na tanke listiće. Sve sastojke sjedinite u većoj činiji, dodajte maslinovo ulje, limunov sok, so, biber i sjeckani peršun. Lagano promiješajte i ostavite kratko da se ukusi povežu prije serviranja.

**CRNI RIŽOTO**

**Potrebno:**

100 ml maslinova ulja  
200 g luka  
3 češnja bijelog luka  
500 g očišćenih sipa  
1 kašičica Vegete  
2 vrećice crnila od sipe  
2 kašičice peršuna  
200 ml bijelog vina  
250 g riže

**Priprema:**

Sipu očistite izvadite joj kost, maknite kožu, a vrećicu sa crnilom sačuvajte. Meso od sipe operite i sitno narežite. Na ulju popecite sitno isjeckani luk, dodajte usitnjeni bijeli luk, pripremljene sipe i pržite oko 10 minuta. Zalijte vinom, dodajte vegetu, lovorov list, pa pržite još oko 30 minuta. Pred kraj dodajte crnilo, nasjeckani peršun i napola skuvanu rižu. Sve zajedno izmiješajte i kuvajte pazeći da se riža ne prekuva.



Salata od hobotnice sa krompirom

Foto: Shutterstock



Rižoto sa plodovima mora

### RIŽOTO SA PLODOVIMA MORA

#### Sastojci:

300 g pirinča za rižoto  
500 g mješavine plodova mora  
1 glavica crnog luka  
2 čena bijelog luka  
3 kašike maslinovog ulja  
100 ml bijelog vina  
800 ml ribljeg ili povrtnog bujona  
2 kašike paradajz sosa, po želji  
malo peršuna  
so, biber

#### Priprema:

Na maslinovom ulju propržite sitno sjeckani crni luk i bijeli luk. Dodajte pirinač i kratko ga propržite da postane staklast. Nalijte bijelim vinom i pustite da ispari. Zatim postepeno dodajte bujon, uz stalno miješanje. Kada je pirinač skoro kuvan, dodajte plodove mora i po želji malo paradajz sosa. Kuvajte još nekoliko minuta, dok se sve ne sjedini i rižoto postane kremast. Posolite, pobiberite i pospite sjeckanim peršunom

### MUŠLJE NA BUZARU

#### Sastojci:

1,5 kg mušlji  
4 čena bijelog luka  
4 kašike maslinovog ulja  
150 ml bijelog vina  
2 kašike prezli  
malo peršuna  
so, biber

#### Priprema:

Mušlje dobro operite i očistite. U široj šerpi zagrijte maslinovo ulje, pa dodajte sitno sjeckani bijeli luk. Kratko propržite, zatim dodajte mušlje i nalijte bijelim vinom. Poklopite i kuvajte nekoliko minuta, dok se mušlje ne otvore. Dodajte prezle, peršun, malo bibera i po potrebi vrlo malo soli. Protresite šerpu da se sve sjedini i služite odmah, uz prepečen hljeb.

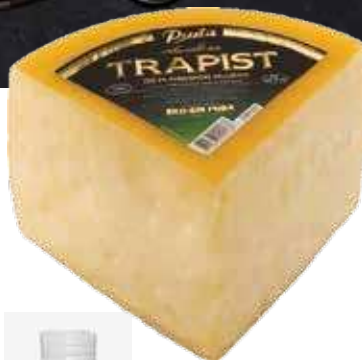


Foto: Shutterstock

### RIBLI ŠTAPIĆI

#### Sastojci:

500 g fileta bijele ribe (oslić)  
2 jaja  
3-4 kašike brašna  
100-150 g prezli  
So, biber  
Bineli luk u prahu (po želji)  
Ulje za prženje

#### Priprema:

Priprema ribe: Filete ribe operite, osušite kuhinjskim ubrusom i isjecite na štapiće širine oko 2 cm. Posolite ih i pobiberite.

Pohovanje: Pripremite tri duboka tanjira. Jedan sa brašnom, drugi sa umućenim jajima i treći sa prezlama (koje možete pomiješati sa bijelim lukom u prahu). Svaki komad ribe uvaljajte prvo u brašno, zatim u jaja, pa na kraju u prezle. Pržite štapiće u tiganju na zagrijanom ulju dok ne dobiju zlatno-žutu boju sa obje strane (oko 5-6 minuta). Gotove štapiće redajte na upijajući papir kako bi se ocijedio višak masnoće.

### RIBLI GULAŠ

#### Potrebno:

700g fileta bijele ribe (som, štika, smuđ)  
3 glavice crnog luka  
3 čena bijelog luka  
1 crvena paprika  
2 paradajza  
2 šargarepe  
1 kašičica aleve paprike  
So i biber po ukusu  
1 lovorov list  
1 dl bijelog vina  
2 dl riblje supe ili vode  
2 kašike ulja  
Peršun za dekoraciju

#### Priprema:

Crni luk sitno isjeckajte i propržite na ulju dok ne postane staklast. Dodajte



Mušlje na buzaru

Foto: Shutterstock



Foto: Shutterstock

Riblji gulaš



#### Priprema:

Filete oslića dobro ocijedite od vode, očistite od kostiju i sitno isjeckajte ili sameljite u blenderu. U činiji sjedinite ribu, sitno sjeckani crni luk, izgnječen bijeli luk, peršun, prezle, jaje, senf i začine. Smjesu dobro izmiješajte rukama. Ako je previše mekana, dodajte još prezli. Oblikujte pljeskavice. Pržite na zagrijanom ulju na srednjoj vatri oko 3-4 minuta sa svake strane, dok ne dobiu zlatnu boju.

#### SARDINE SA TJESTENINOM

##### Sastojci:

150 g tjestenine  
1 konzerva sardina u maslinovom ulju

2 češnja bijelog luka

200 g pelata

1 kašičica rendanog parmezana

1 kašika maslinovog ulja  
so, aleva paprika.

##### Priprema:

U posudi zagrijte vodu i tjesteninu stavite da se kuva prema uputstvu sa pakovanja. Sardine otvorite i procijedite višak ulja. U tiganju zagrijte maslinovo ulje, pa dodajte na sitno narezan bijeli luk.

Kad pobijeli dodajte pelat i dinstajte na laganoj vatri. Kad je umak pri kraju, dodajte sardine i začine i ostavite još kratko na vatri. Kad je tjestenina kuvana, procijedite je i istresite je na tanjir. Prelijte tjesteninu umakom pa pospite parmezanom.

sjeckani bijeli luk, papriku, šargarepu i paradajz, pa dinstajte dok povrće ne omekša. Ubacite alevu papriku, pa sve dobro promiješajte. Dodajte riblje filete, so, biber i lovorov list, pa zalijte vinom i ribljom supom ili vodom. Kuvajte na laganoj vatri oko 20-30 minuta, dok riba i povrće ne budu kuvani. Na kraju pospite sitno sjeckanim peršunom i servirajte toplo.

#### RIBLJE PLJESKAVICE

##### Sastojci:

500 g fileta oslića (svježeg ili odmrznutog)

1 manja glavica crnog luka

2-3 čena bijelog luka

2 kašike prezli (ili više, po potrebi)

1 jaje (izostaviti za posnu varijantu)

1 kašika senfa

Svjež peršun, so, biber, origano

Ulje za prženje



Punjene lignje

Foto: Shutterstock

BILJNA SNAGA  
DOSTUPNA SVIMA



EKSKLUZIVNO U

AROMA

city

CONTO



## Pietro Coricelli Ukus Italije na vašem stolu.

- Više od 80 godina tradicije, strasti i porodične posvećenosti u svakoj kapljici.
- Pietro Coricelli je jedno od najpoznatijih Italijanskih imena kada govorimo o maslinovom ulju, balzamik i sosovima.
- Njihovi proizvodi nastaju po tradicionalnim recepturama, od pažljivo biranih sastojaka, uz poštovanje prirode i kvaliteta koji traje generacijama.



### Maslinova ulja

- Ekstra djevičanska maslinova ulja vrhunskog kvaliteta – čista, bogata i aromatična.
- U ponudi su i varijante sa čilijem, limunom, bijelim lukom i tartufom, za još intenzivniji ukus vaših jela.

# Recepti za peciva

**M**iris domaćeg tijesta jedan je od najljepših znakova praznika. Vaskršnje pletenice, vjenčići i dekorativna peciva u obliku zeke unose toplinu, simboliku i radost na svaku trpezu. Osim što su ukusni, ovi hljebovi i peciva postaju i lijep ukras prazničnog stola, posebno kada se kombinuju sa obojenim jajima i proljećnim detaljima.

## VASKRŠNJA PLETENICA

### Sastojci:

500 g brašna Montella T-400  
1 kesica suvog kvasca  
250 ml mlakog mlijeka Joya badem protein 1l  
80 g šećera  
80 g maslaca Cow Butter 82% mm  
Olympus 200g  
2 jaja  
1 vanilin šećer  
narendana korica 1 limuna  
prstohvat soli  
1 žumance za premaz

### Priprema:

U mlako mlijeko dodajte kvasac, kašičicu šećera i malo brašna, pa ostavite desetak minuta da nađe. U većoj posudi pomiješajte brašno, ostatak šećera, vanilin šećer i so. Dodajte jaja, nadošli kvasac, otopljeni maslac i limunovu koru. Zamijesite glatko i mekano tijesto, pa ga ostavite pokrivenog oko sat vremena da naraste. Tijesto podijelite na tri jednaka dijela i od svakog oblikujte dugu traku. Ispletite pletenicu i pažljivo je prebacite u pleh obložen papirom za pečenje. Ostavite još 20 do 30 minuta da odmori. Premažite žumancetom. Pecite u zagrijanoj rerni



Osim što su ukusna, peciva su i lijep ukras

na 180 stepeni oko 30 minuta, dok ne dobije lijepu zlatnu boju.

## VJENČIĆ OD TIJESTA SA OBOJENIM JAJIMA

### Sastojci:

500 g brašna  
1 kesica suvog kvasca  
250 ml mlakog mlijeka  
70 g šećera  
70 g maslaca Cow Butter 82% mm  
Olympus 200g  
2 jaja  
prstohvat soli  
narendana korica 1 limuna  
1 žumance za premaz  
4 do 5 obojenih jaja

### Priprema:

Pripremite tijesto na isti način kao za pletenicu: aktivirajte kvasac, pa zamijesite tijesto sa brašnom, šećerom, jajima, maslacem, solju i limunovom korom. Ostavite da naraste oko sat vremena. Tijesto podijelite na tri dijela, pa od njih oblikujte duže valjke. Ispletite pletenicu i spojite krajeve u krug, tako da dobijete vijenac. Pažljivo ga stavite u pleh obložen papirom za pečenje. U pletenicu utisnite obojena jaja, ravnomjerno raspoređena. Ostavite da odmori još 20 minuta. Premažite žumancetom. Pecite na 180 stepeni oko 30 do 35 minuta, dok tijesto ne porumeni.

Savjet: Jaja prethodno skuvajte i obo-



Vaskršnja pletenica

Foto: Shutterstock



Foto: Shutterstock



Foto: Shutterstock

Vijenac od tijesta sa obojenim jajima

jite, pa ih tek onda stavljajte u tijesto.

### VASKRŠNJI ZEKA OD TIJESTA

#### Sastojci:

- 500 g brašna Montella T-400
- 1 kesica suvog kvasca
- 250 ml mlakog mlijeka
- 80 g šećera
- 70 g maslaca Cow Butter
- 82% mm Olympus 200g
- 2 jaja, 1 vanilin šećer
- narendana korica 1 limuna
- prstohvat soli
- 1 žumance za premaz
- suvo grožđe ili čokoladne kapljice
- za ukras



#### Priprema:

U mlako mlijeko dodajte kvasac, malo šećera i malo brašna, pa ostavite da nadođe. U posudi pomiješajte brašno, šećer, vanilin šećer i so. Dodajte jaja, kvasac, maslac i limunovu koru, pa zamijesite glatko tijesto. Ostavite ga pokrivenog oko sat vremena da naraste. Od većeg dijela tijesta oblikujte ovalno tijelo zeke.

Od manjeg dijela napravite glavu, a od ostatka duge uši, šapice i mali repić. Sve složite na pleh obložen papirom za pečenje i pažljivo spojite ivice. Oči napravite od suvog grožđa ili čokoladnih kapljica. Ostavite još 20 minuta da odmori. Premažite žumancetom i pecite na 180 stepeni oko 25 do 30 minuta.



Foto: Shutterstock

Vaskršnji zec od tijesta

# il Buon PANE



EKSKLUZIVNO U **AROMA** CONTO **city** MARKETIMA!



**EKSKLUZIVNO U AROMA CONTO city MARKETIMA!**

# Slatke poslastice i deserti



Čaša kolač



Kolači sa pistačima

## TORTA SA BIJELOM ČOKOLADOM I MALINAMA

### Sastojci:

Za koru:

4 jaja

120 g šećera

120 g brašna Montella T-400

1 vanilin šećer

Za fil:

300 g bijele čokolade

500 ml slatke pavlake

250 g mascarpone sira

200 g malina

2 kašike šećera u prahu

### Priprema:

Umutite jaja sa šećerom i vanilin šećerom dok smjesa ne postane svijetla i pjenasta. Dodajte brašno i lagano promiješajte. Sipajte u kalup i pecite na 180 stepeni oko 20 minuta. Ohladite koru.

Za fil zagrijte 200 ml slatke pavlake, pa u njoj otopite bijelu čokoladu. Ostavite da se ohladi. Ostatak pavlake umutite, pa dodajte mascarpone, šećer u prahu i ohlađenu čokoladu. Na koru nanosite dio fila, rasporedite maline, pa prekrijte ostatkom fila. Dobro ohladite prije služenja.

## MOSKOVSKA TORTA

### Sastojci:

Za kore:

6 bjelanaca

200 g šećera

200 g mljevenih oraha

2 kašike brašna

Za fil:

6 žumanaca

150 g šećera

500 ml mlijeka

2 pudinga od vanile

200 g maslaca



Moskovska torta

Foto: Shutterstock

Foto: Shutterstock



Foto: Shutterstock

300 ml slatke pavlake  
300 g voća po želji, najčešće breskve, ananas ili maline

#### Priprema:

Umutite bjelanca sa šećerom, pa dodajte orahe i brašno. Od smjese ispecite 2 ili 3 kore, u zavisnosti od kalupa. Za fil umutite žumanca sa šećerom, dodajte puding i malo mlijeka, a ostatak mlijeka zagrijte. Skuvajte fil, pa ga ohladite. Umutite maslac i sjedinite sa ohlađenim filom. Posebno umutite slatku pavlaku. Redajte kore, fil, voće i šlag. Tortu dobro rashladite prije serviranja.

### KUGLOF SA CITRUSIMA

#### Sastojci:

4 jaja  
200 g šećera  
1 vanilin šećer  
200 ml ulja  
200 ml jogurta  
300 g brašna  
1 prašak za pecivo  
narendana korica 1 limuna  
narendana korica 1 narandže  
sok od pola narandže  
50 g suvog grožđa, po želji  
šećer u prahu za posipanje

#### Priprema:

Umutite jaja sa šećerom i vanilinim šećerom. Dodajte ulje, jogurt, koricu limuna, koricu narandže i sok od narandže. Zatim umiješajte brašno pomiješano sa praškom za pecivo. Po želji dodajte suvo grožđe. Sipajte smjesu u podmazan kalup za kuglof i pecite na 180 stepeni oko 40 do 45 minuta. Kada se ohladi, pospite šećerom u prahu.

### SITNI KOLAČI SA PISTAĆIMA

#### Sastojci:

200 g mljevenih pistaća



Foto: Shutterstock

Kuglof sa citrusima

150 g mljevenog keksa  
100 g šećera u prahu  
100 g maslaca  
2 kašike meda  
2 do 3 kašike soka od narandže  
malo rendane kore narandže  
sjeckani pistaći za uvaljavanje

#### Priprema:

Pomiješajte mljevene pistaće, mljeveni keks i šećer u prahu. Dodajte omekšali maslac, med, sok i koru narandže, pa zamijesite kompaktnu smjesu. Oblikujte male kuglice ili valjčice i uvaljajte ih u sjeckane pistaće. Ostavite u frižideru da se stegnu prije služenja.

### ČAŠA-KOLAČ SA GRČKIM JOGURATOM I VOĆEM

#### Sastojci:

300 g grčkog jogurta  
200 ml slatke pavlake  
2 kašike meda ili šećera u prahu  
200 g mljevenog keksa  
80 g otopljenog maslaca  
200 g malina, jagoda ili borovnica

#### Priprema:

Pomiješajte mljeveni keks i otopljeni maslac, pa rasporedite na dno čaša. Umutite slatku pavlaku, pa je sjedinite sa grčkim jogurtom i medom. Rasporedite krem preko keksa, dodajte voće i ostavite u frižideru da se rashladi.



# Morsala

## *ta jna*

Slatki zalogaji s dušom domaćeg.



EKSKLUZIVNO U  |  | 