



*coolerica*

# KUHAJ MUŠKI!



*coolinarika*



**cool**inarika.com

*coolerica*

## KUHAJ MUŠKI!

Zasuči rukave i upusti se u novu avanturu. Bez obzira na zahtjevnost recepta i tvoje iskustvo, kombiniraj i kreiraj. Ako možeš sastaviti kuhinjski ormarić bez uputa, što je za tebe mesna štruca! Uz saveznika kao što je Vegeta budi siguran da će rezultat uvijek oduševiti tvoje goste... i gošće!



**WEB ADRESA KNJIGE RECEPTA**  
[www.coolinarika.com/coolerice/dobrodosli](http://www.coolinarika.com/coolerice/dobrodosli)

# Kazalo



4

Piletina na žaru

6

Mini ražnjići s mljevenim mesom

8

Slasni burger sa slaninom i sirom

10

Rolana pečenka

12

Rebarca s roštilja u umaku s pivom

14

Teleći odresci u aromatičnom umaku

16

Svinjski file s grila

18

Vratina sa sezonskim povrćem

19

Teletina s roštilja s pečenom crvenom paprikom

20

Punjeni pileći zabatci

22

Kunić s okusom piva

24

Kotlovina

26

Slatka patka

28

Ražnjići za dobre prijatelje

30

Panonija sauté



32

Pohani kotleti

34

Pita s crnim pivom

36

Svinjetina u tijestu

38

Pečena svinjska rebra

40

Pile na boci od piva

42

Piletina u pivu

44

Svinjski file s marelicama u lisnatom tijestu

46

Svinjski gulaš

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

**AUTOR RECEPTA**

coolinarika

**VRIJEME PRIPREME**

40 min.

# PILETINA NA ŽARU

Ražnjići od kockica piletine i povrća s okusom Mediterana unijet će veselje oko vašeg roštilja, a mirisni začini osvojit će svojim nježnim pozivom na fine zalogaje.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

600 g pilećeg filea  
8 većih grančica ružmarina  
300 g tikvica  
300 g patlidžana  
1 crvena paprika  
1 zelena paprika  
1 žuta paprika  
1 žlica Vegete Mediteran

1 Sjeckana rajčica Podravka  
(390 g)  
70 ml prošeka  
30 ml ekstra djevičanskog

**PRIPREMA**

- 1 Piletinu narežite na kockice i na približno iste veličine paprike, tikvice i patlidžane. Dvije trećine grančice ružmarina očistite od listova i redom nabodite kockice piletine, paprike, tikvica i patlidžana.
- 2 Tako pripremljene ražnjiće pospite Vegetom Mediteran te ih ispecite na roštilju. Na maslinovom ulju kratko popržite listove kadulje, dodajte sjeckanu rajčicu, prošek, sol i papar.
- 3 Pirjajte na laganoj vatri da umak reducira. Radi kolorita na samom kraju u gotovi umak dodajte još svježih listova kadulje i servirajte kao podlogu

*maslinovog ulja  
10 listova kadulje  
sol  
Crni mljeveni papar Podravka*

ražnjićima



## SAVJET

Za ove ražnjiće poželjno je koristiti bijelo meso, što znači da možete upotrijebiti i puretinu. Ako koristite puretinu, narežite je na kockice, začinite i stavite u maslinovo ulje da meso odstoji nekoliko sati i ostane sočno nakon pečenja. Umjesto popržene kadulje, u umak možete dodati malo sušenog bosiljka.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

**AUTOR RECEPTA**

coolinarika

**VRIJEME PRIPREME**

60 min.

# MINI RAŽNJIĆI S MLJEVENIM MESOM

Mali ražnjići s mljevenim mesom oduševit će ljubitelje roštilja i inspirirati kreativne kuhare u oblikovanju nanizanih pečenih zalogaja.

**SASTOJCI**

Za 8 osoba

- 1 kg mljevene svinjetine
- 100 g luka
- 1 čili papričica
- 2 češnja češnjaka
- 1 Vegeta Twist za svinjetinu
- 50 ml bijelog vina
- 4 žlice ulja

**PRIPREMA**

- 1 Mljevenom mesu dodajte sitno nasjeckan luk, narezanu čili papričicu, češnjak, Vegetu Twist za svinjetinu i vino. Smjesu dobro promiješajte i ostavite 30-ak minuta na hladnom mjestu.
- 2 Rukama oblikujte male kuglice, nabodite ih na štapiće za ražnjiće i lagano spljoštite.
- 3 Ražnjiće ispecite na namašćenoj tavi na srednje jakoj temperaturi ili u pećnici zagrijanoj na 180 °C tako da ih posložite na lim za pečenje prekriven papirom za pečenje (20 – 30 min).

## POSLUŽIVANJE

Pečene ražnjiće poslužite s krumpirom pečenim u ljusci i zelenom salatam.



## SAVJET

Na isti način možete pripremiti ćevape, pljeskavice ili šiš-ćevape.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

**AUTOR RECEPTA**

*coolinarika*

**VRIJEME PRIPREME**

25 min.

# SLASNI BURGER SA SLANINOM I SIROM

Slasni burger sa slaninom i sirom idealan je za ljubitelje šarmantnih slojevitih jela.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

*400 g mljevene teletine*  
*400 g mljevene govede*  
*potrbušine*  
*1 Vegeta marinada s*  
*češnjakom*  
*3 žlice maslinova ulja*  
*12 ploški Pancete Podravka*  
*narezane po dužini*  
*4 hamburger peciva*  
*4 kriške chedar sira*  
*50 g majoneze*  
*sol*

**PRIPREMA**

- 1 U posudu stavite mljevenu teletinu i govedinu, Vegeta marinadu, pa temeljito izmiješajte rukom, a od smjese napravite 4 deblja burgera (oko 3 cm) i pustite ih neka odstoje 30-ak minuta.
- 2 Burgere izvana premažite maslinovim uljem i pecite na roštilju sa svake strane oko 4 minute. Na roštilju kratko popecite i narezanu slaninu.
- 3 U prerezana peciva za hamburger stavite prvo meso, a na njega položite sir. U svako pecivo stavite po 3 ploške pečene slanine, poklopite gornjim djelom peciva premazanim majonezom.



## **POSLUŽIVANJE**

Poslužite uz pržene krumpiriće.



## **SAVJET**

Kad umiješate smjesu za burger, meso možete omotati u prozirnu foliju i pustiti ga da odleži 1 sat kako bi se arome bolje prožele.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

**AUTOR RECEPTA**

coolinarika

**VRIJEME PRIPREME**

120 min.

# ROLANA PEČENKA

Zarolajte svoj mesni obrok uz marinadu od piva i uživajte u sočnim zalogajima uz omiljene gljive natopljene češnjakom i prelivene umakom od pečenja.

**SASTOJCI**

Za 8 osoba

- 1 teleća koljenica ili mesnati flam (oko 1,2 kg)
- 1 Vegeta marinada s pivom
- 4 žlice ulja

**ZA PRILOG:**

- 300 g šampinjona
- 300 g bukovača
- sol
- crni papar mljeveni Podravka
- 1 češanj češnjaka
- 1 žličica nasjeckanog peršina
- 3 žlice ulja

**PRIPREMA**

- 1 Meso zarezite tako da dobijete 1 veliki odrezak, a zatim kosti odstranite.
- 2 Dobiveni odrezak premažite marinadom i ostavite stajati 30 minuta.
- 3 Meso savijte u roladu i zavežite kuhinjskim koncem.
- 4 Preljite ga uljem, prekrijte papirom za pečenje i stavite peći u pećnicu zagrijanu na 180 °C oko sat vremena.
- 5 Uklonite papir, podlijte s malo vode i pecite još oko



40-ak minuta da dobije lijepu boju.

- 6 Izvadite iz pećnice i ostavite 15-ak minuta da se malo ohladi.
- 7 Za to vrijeme gljive popecite na zagrijanom ulju kojem ste dodali protisnuti češnjak.
- 8 Kad tekućina koju su pustile gljive ishlapi, posolite, popaprite, umiješajte peršin te maknite s vatre.



## POSLUŽIVANJE

Pečeno meso narežite i poslužite s pečenim gljivama i umakom od pečenja.



## SAVJET

Meso prilikom pečenja umjesto vodom možete podlijevati sa svijetlim pivom.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

**AUTOR RECEPTA**

coolinarika

**VRIJEME PRIPREME**

50 min.

# REBARCA S ROŠTILJA U UMAKU S PIVOM

Do zlatne boje pečena rebarca poslužite s krumpirom u ljusci i pripremljenim umakom i naprosto uživajte u domaćem okusu.

**SASTOJCI**

Za 6 osoba

- 1,2 kg svinjskih rebarca (već narezanih)
- 80 g luka
- 1 Vegeta marinada s pivom
- 3 žlice ulja
- 20 g Pancete Podravka
- 1 žličica smeđeg šećera
- 300 ml Ožujskog piva
- malo tabasca
- 200 ml Ketchupa blagog Podravka

**PRIPREMA**

- 1 Narezana rebarca prelijte Vegeta marinadom s pivom i ostavite marinirati 30 minuta.
- 2 Za to vrijeme pripremite umak.
- 3 Sitno nasjeckani luk i pancetu popržite na ulju do zlatne boje, dodajte protisnuti češnjak, smeđi šećer i zalijte pivom.
- 4 Umak pirjajte na laganoj vatri da se ugusti (10 minuta) te dodajte kečap i tabasco.

- 5 Rebarca ispecite na roštilju tako da sa svih strana dobiju zlatnu boju.
- 6 Pečena rebarca stavite u pripremljeni umak te ostavite stajati par minuta prije posluživanja.

**Prilog:**

- 1 Oprane krumpire u ljusci stavite peći u pećnicu zagrijanu na 200 °C oko 50 minuta. Pečeni krumpir u ljusci prelijte umakom od kiselog vrhnja s vlascem i češnjakom.



## POSLUŽIVANJE

Uz rebarca u umaku s pivom poslužite pečene krumpire u ljusci.



## MALA TAJNA

Rebarca neka budu mlada i tanka, narezana na manje komade.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

**AUTOR RECEPTA**

coolinarika

**VRIJEME PRIPREME**

25 min.

# TELEĆI ODRESKI U AROMATIČNOM UMAKU

Poslužite ovo jednostavno aromatično jelo s kapima meda u trenutku kada vam je ostalo malo vremena za pripremu ručaka za vašeg omiljenog gosta.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

- 600 g telećih odrezaka
- 1 Vegeta marinada s pivom
- 3 žlice ulja
- 200 ml Pasirane rajčice Podravka
- 1-2 žličice meda
- 1 kg njoka

**PRIPREMA**

- 1 Teleće odreske prelijte marinadom i ostavite marinirati 30 minuta.
- 2 Marinirano meso popecite na zagrijanom ulju, a potom podlijte s malo vode.
- 3 Dodajte pasiranu rajčicu, med i pirjajte još oko 10 minuta da se ukusi povežu i da dobijete aromatičan umak.

## POSLUŽIVANJE

Teleće odreske poslužite s umakom i kuhanim njokima.



## MALA TAJNA

Dobiveni umak je aromatičan, a gustoću dobijete dodavajući vode po potrebi.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

**AUTOR RECEPTA**

coolinarika

**VRIJEME PRIPREME**

25 min.

## SVINJSKI FILE S GRILA

Vegeta marinadu s pivom izmiješajte s pasiranom rajčicom i smjesu prelijte preko medaljona i poslužite uz narezani vlasac i zapečene gljive.



### SASTOJCI

Za 4 osobe

800 g svinjskog filea  
100 ml Passata Podravka  
1 Vegeta marinada s pivom

**ZA PRILOG:**

600 g velikih šampinjona  
sol  
Crni papar mljeveni Podravka  
250 g sira rikote  
1 žlica narezanog vlasca  
4 žlice ulja

### PRIPREMA

- 1 Svinjski file narežite na medaljone (2 cm debljine).
- 2 Vegeta marinadu s pivom izmiješajte s pasiranom rajčicom i smjesu prelijte preko mesa.
- 3 Ostavite marinirati 30 minuta.
- 4 Za to vrijeme pripremite prilog.
- 5 Šampinjonima odvojite klobuke te ih posložite u tepsiju obloženu papirom za pečenje.
- 6 Posolite i popaprite te na svaki klobuk stavite plošku rikote.

- 7 Pokapajte uljem i zapecite u pećnici zagrijanoj na 200 °C oko 20 minuta.
- 8 Marinirane medaljone ispecite na roštilju (ili gril-tavi) na srednjoj vatri da ostanu sočni.



## POSLUŽIVANJE

Tople medaljone pospite narezanim vlascem i poslužite sa zapečenim gljivama.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

**AUTOR RECEPTA***coolinarika***VRIJEME PRIPREME**

50 min.

## VRATINA SA SEZONSKIM POVRĆEM

Jednostavno pečenje s Vegeta marinadom doprinijet će lijepom druženju u prirodi uz mirisni roštilj.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

- 800 g vratine bez kosti
- 1 Vegeta marinada s pivom
- 1 Vegeta Twist za grill
- 500 g sezonskog povrća
- 4 žlice ulja

**PRIPREMA**

- 1 Vratinu prelijte Vegeta marinadom i ostavite u hladnjaku 30 minuta ili preko noći, za bolji okus. Vratinu pecite na zagrijanom roštilju 7-9 minuta sa svake strane.
- 2 Sezonsko povrće (tikvice, patlidžani, rajčice, paprike i slično) narezano na kolutove i ploške posipajte Vegeta Twistom za grill, dodajte malo ulja. Sve dobro protresite i pecite na roštilju dok povrće ne dobije lijepu boju.
- 3 Ovo jelo možete pripremiti i s prokulicama sa žara. Prije mariniranja i pečenja prokulice prokuhajte 10 minuta u kipućoj vodi. Nakon toga ih ocijedite, ohladite, prerežite na pola, začinite i popecite na roštilju.



**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

**AUTOR RECEPTA**

*coolinarika*

**VRIJEME PRIPREME**

35 min.

## TELETINA S ROŠTILJA S PEČENOM CRVENOM PAPRIKOM

Telećim kotlećima uz pečene paprike nećete moći odoljeti jer je sve bilo "uvaljano" u Vegeta marinadu s pivom pa doživljaj može biti samo divno savršenstvo finog zalagaja.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

- 4 teleća kotleta*
- 4 crvene paprike*
- 2 režnja češnjaka*
- 1 Vegeta marinada s pivom*
- 2 žlice ulja*
- 1 žlica nasjeckanog peršina*

**PRIPREMA**

- 1 Teleće kotlete prelijte Vegeta marinadom, marinirajte 30 minuta ili dulje, za bolji okus. Pecite na zagrijanom roštilju na srednje jakoj vatri.
- 2 Papriku očistite i također pecite na roštilju. Na kraju u posudu za serviranje dodajte ulje, sitno nasjeckani češnjak i žlicu nasjeckanog peršina.

**SAVJET**

Teletina je nježno meso pa zahtijeva i dosta pažnje tijekom pečenja na roštilju, okrećite odreske svaku minutu kako bi se ravnomjerno pekli.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

**AUTOR RECEPTA**

coolinarika

**VRIJEME PRIPREME**

70 min.

## PUNJENI PILEĆI ZABATCI

Pripremite sočne zamotuljke piletine punjenje sirom i uživajte u kulinarskoj kreaciji glavnog jela.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

600 g pilećeg zabatka bez  
kosti  
1 Vegeta Twist za piletinu  
3 mlada luka  
100 g krem sira  
12 duljih tanjih ploški slanine  
(oko 200 g)

**PRIPREMA**

- 1 Pileće zabatke operite i posušite papirnatim ubrusom. Pospite ih Vegetom Twist za piletinu i dobro ih natrljajte. Pustite neka odstoje oko 30 minuta.
- 2 Kada je piletina odstajala, s donje strane uz dio gdje se nalazila kost nožem s objiju strana lagano razdvojite meso.
- 3 Mladi luk narežite na tanje ploške, pa ih još malo usitnite i pomiješajte s krem sirom.
- 4 Dobivenu smjesu rasporedite po rastvorenim dijelovima zabataka. Razdvojene dijelove spojite,

pa svaki zabatak zamotajte u 1–2 ploške slanine, ovisno o veličini.

- 5 Zabatke položite u lim za pečenje na masni papir i pecite 40 – 50 minuta u pećnici zagrijanoj na 190 ° C.



## POSLUŽIVANJE

Punjene pileće zabatke poslužite sa sezonskom salatom.



## SAVJET

Ploške pancete dat će sočnost i finu aromu ovom jelu. Za još sočnije meso, prije zamatanja u pancetu meso namažite tankim slojem meda.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

**AUTOR RECEPTA**

coolinarika

**VRIJEME PRIPREME**

40 min.

# KUNIĆ S OKUSOM PIVA

Vegeta za marinadu s pivom će u ovom gurmaskom jelu doći do finog okusa uz palentu ili krumpir.

**SASTOJCI**

Za 6 osoba

1 kunić (oko 1 kg)  
3 žlice ulja  
½ žličice Slatke paprike  
mljevene Podravka  
300 g gljiva (šampinjoni)  
sol  
crni papar mljeveni Podravka  
1 žličica Gussnela Dolcela  
1 Vegeta za marinadu s pivom

**PRIPREMA**

- 1 Kunića narežite na manje komade.
- 2 Narezano meso prelijte Vegetom za marinadu s pivom i ostavite stajati 30 minuta.
- 3 Meso iz marinade zapecite sa svih strana na zagrijanom ulju, pospite crvenom paprikom i podlijte s malo vode.
- 4 Pirjajte na laganoj vatri dok meso ne omekša, uz povremeno podlijevanje vodom.
- 5 Potkraj dodajte narezane gljive i pirjajte još 10-ak minuta.

- 6 Kad meso omekša umiješajte Gussnel razmućen u malo vode da ugustite umak te po potrebi posolite i popaprite.



## POSLUŽIVANJE

Poslužite uz kuhanu palentu ili krumpir.



## SAVJET

Na isti način možete pripremiti teletinu ili piletinu.





#### TEŽINA PRIPREME

Srednje zahtjevno

#### AUTOR RECEPTA

*coolinarika*

## KOTLOVINA

Kotlovina je pučko jelo koje se priprema na sajmovima, mjestima gdje se okuplja mnoštvo ljudi, tipično za sjeverozapadnu Hrvatsku. Ovo jelo opojna mirisa vrlo često se priprema u vinogradima ili na drugim druženjima na otvorenom. Uz nezaobilazne svinjske odreske, u pečenjarskom šeširu priprema se piletina, kobasice ili riječna riba uvaljana u smjesu od kukuruznog brašna.



### SASTOJCI

Za 4 osobe

400 g svinjskih kotleta (4 komada)  
4 komada pilećeg mesa (batak ili zabatak)  
Vegeta  
0,5 dl ulja  
4 roštilj-kobasice  
150 g luka  
100 g svježe paprike

### PRIPREMA

- 1 Kotlete i piletinu pospite solju, paprom i Vegetom te ostavite na hladnom oko pola sata.
- 2 U posudi (kotlu, metalnom tanjuru) u kojoj ćete pripremati kotlovinu dobro zagrijte ulje.
- 3 Popecite kotlete, piletinu i kobasice, potom ih stavite na rub metalnog tanjura.
- 4 Na istu masnoću dodajte sitno narezani luk i

150 g svježe rajčice  
1 manji ljuti feferon  
1 list Lovora sušenog Podravka  
2 češnja češnjaka  
6 dl vode  
sol  
Crni papar mljeveni Podravka  
1 dl bijelog vina

papriku te pirjajte 5 minuta, uz povremeno podlijevanje toplom vodom

- 5 Zatim dodajte rajčicu narezanu na kockice i pirjajte još 2 minute.
- 6 Vratite meso nazad u sredinu tanjura, podlijte preostalom vodom, dodajte lovorov list, Vegetu i začine (po potrebi). Pirjajte dok meso nije mekano.
- 7 Pred kraj pirjanja dodajte vino, kratko prokuhajte i maknite s vatre.



## POSLUŽIVANJE

Poslužite s kuhanim krumpirom ili gnječenim (temfanim) grahom.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

**AUTOR RECEPTA**

coolinarika

**VRIJEME PRIPREME**

50 min.

## SLATKA PATKA

Napravite pravi izbor za uživanje u posebnoj večeri, pripremite flambirana pačja prsa i pirjano povrće s timijanom, prelijte vinom, dodajte slatko vrhnje i uživajte u laganom slatkom tonu u finom pečenju.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

- 3 komada pačjih prsa (oko 1 kg bez kosti)
- 1 žlica Vegete
- 1 žlica ulja
- 1 žlica konjaka
- 110 g luka
- 90 g mrkve
- 150 g poriluka
- 1 list Lovor sušeni Podravka
- 1 žlica timijana
- 100 ml bijelog vina
- ½ žlice Senfa rustica

**PRIPREMA**

- 1 Pećnicu zagrijte na 200 °C.
- 2 Pačja prsa operite, posušite papirnatim ubrusom i dobro istrljajte Vegetom.
- 3 Na dobro zagrijano ulje u tavu stavite pačja prsa s kožicom prema dolje.
- 4 Popržite sa svih strana da dobije lijepu boju, zalijte konjakom i flambirajte.
- 5 Čim se vatra ugasi prebacite ih u vatrostalnu posudu, pokrijte folijom i odmah stavite u pećnicu



*Podravka*  
*½ žličice Slatke paprike*  
*mljevene Podravka*  
*100 ml slatkog vrhnja*  
*sol*  
*Crni papar mljeveni Podravka*  
*1 žlica zelenog papra u*  
*salamuri*

na 20-25 minuta.

- 6 U tavu u kojoj se pekla patka dodajte grublje narezani luk, mrkvu i poriluk.
- 7 Pirjajte oko 5 minuta pa dodajte timijan i lovor i pirjajte još 2 - 3 minute.
- 8 Zalijte vinom, pa kad zakuha izvadite povrće, dobro ga stisnite da pusti sav sok, pa ga bacite u umak, dodajte senf, crvenu papriku i lagano kuhajte nekoliko minuta ili dok se umak malo ne zgusne.
- 9 Dolijte slatko vrhnje i još kratko prokuhajte.
- 10 Po potrebi posolite i popaprite, dodajte zeleni papar, maknite s vatre i pustite da malo odstoji.



## POSLUŽIVANJE

Pečenu patku narežite na ploške i poslužite uz pripremljeni umak i tjesteninu ili njoke po želji.



## SAVJET

Prije pečenja u tavnici pačju kožicu malo zarezite u obliku rešetke kako bi se ljepše ispekla.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

**AUTOR RECEPTA**

coolinarika

**VRIJEME PRIPREME**

50 min.

## RAŽNJIĆI ZA DOBRE PRIJATELJE

Specijalne ražnjiće s palentom pripremite za najdražu ekipu! Po čemu su tako posebni? Rolice od mesa lijepo će popuniti rastopljeni sir, a zanimljiv je i prilog: ploške od palente pečene na grillu. Poslužite uz rikulu i s puno svježeg povrća.



### SASTOJCI

Za 4 osobe

600 g svinjskog filea  
2 žličice Vegete Twist za grill  
200 g malih rajčica  
200 g sira edamera

**ZA PRILOG:**

800 ml vode  
30 g maslaca  
200 g kukuruzne krupice  
Podravka  
1 žličica soli

### PRIPREMA

- 1 Vodu zakipite, posolite i maknite s vatre. Umiješajte kukuruznu krupicu i maslac.
- 2 Posudu vratite na vatru i uz stalno miješanje nastavite kuhati 5-6 minuta. Vruću palentu istresite na nauljeni pleh veličine 25×30 cm i ostavite da se ohladi.
- 3 Svinjski file narežite na odreske i malo potucite. Sir narežite na deblje štapiće.
- 4 Na svaki odrezak stavite štapić sira. Odreske savijte i pospite Vegetom Twist grill.

- 5 Rolice mesa sa sirom i male rajčice naizmjenice nabodite na drvene štapiće. Pecite na zagrijanoj rešetki roštilja sa svake strane oko 4 minute.
- 6 Istovremeno na rešetku stavite i palentu narezanu na ploške.



## POSLUŽIVANJE

Pečene ražnjiće poslužite s palentom i rikulom.



## SAVJET

Svinjski file prije pripreme očistite od žilica.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

**AUTOR RECEPTA***zsedlanici1***VRIJEME PRIPREME**

35 min.

## PANONIJA SAUTÉ

Panonija sauté kombinacija je piva, svinjskog filea, šampinjona i dodataka po mjeri. Jelu se najbolje prilaže tjestenina, a u kombinaciji s pivom dokazani je pratitelj fešti, partyja i proslava.



### SASTOJCI

Za 4 osobe

- 800 g svinjskog filea
- 2 žličice Vegete Twist za svinjetinu
- 200 ml piva
- 100 ml ulja
- 200 g šampinjona
- 150 g tikvica
- 250 ml vode
- 1 vrećica Fant lovačkog umaka Podravka
- 100 g Kiselih krastavaca Podravka

### PRIPREMA

- 1 Svinjetinu narežite na trakice, pospite Vegetom Twist svinjetina, zalijte pivom i marinirajte oko 30 minuta.
- 2 Marinirano meso izvadite iz marinade, kratko ispecite na vrućoj masnoći, a zatim ga izvadite i stavite na toplo mjesto.
- 3 Na istoj masnoći pirjajte narezane šampinjone i na rezance narezane tikvice.
- 4 Preostalo pivo u kojem ste marinirali meso pomiješajte s vodom. Dodajte Fant za lovački

1 žličica nasjeckanog peršina  
sol  
papar  
100 ml vrhnja za kuhanje

**ZA POSLUŽIVANJE:**  
250 g tjestenine

umak, a zatim ovu mješavinu umiješajte u tavu sa šampinjonima, tikvicama, kiselim krastavcima narezanim na štapiće i peršinom. Po potrebi začinite soli i paprom.

- 5 Dodajte još vrhnje, dobro promiješajte i prokuhajte.



## POSLUŽIVANJE

Toplo meso stavite na pladanj za posluživanje, prelijte umakom i poslužite s tjesteninom.



## SAVJET

Ovo jelo možete pripremiti s pilećim prsima.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

**AUTOR RECEPTA**

coolinarika

**VRIJEME PRIPREME**

35 min.

## POHANI KOTLETI

Baš volite kada vam podijele komplimente o maštovitosti u kuhinji, ali nije lako svaki put zablistati. U trenucima kreativne blokade, krenite od klasika, začinite ga nečim novim i svi će vas pitati koji to tajni sastojak čini običan kotlet svečanim.



### SASTOJCI

Za 4 osobe

800 g svinjskih kotleta  
1 žlica Vegete Twist za svinjetinu  
3 žlice Hrena Podravka  
1 žlica kiselog vrhnja  
1 žlica mljevenih oraha  
ulje za pečenje kotleta

**SMJESA ZA PANIRANJE:**

3 jaja  
80 g Krušnih mrvica  
80 g brašna

### PRIPREMA

- 1 Narezane kotlete potucite batom za meso i pospite Vegetom Twist svinjetina.
- 2 Hren pomiješajte s kiselim vrhnjem i mljevenim orasima. Jednu stranu kotleta premažite pripremljenim hrenom.
- 3 Nakon toga kotlete uvaljajte u brašno, razmućena jaja, koja ste prethodno posolili, i krušne mrvice.
- 4 Kotlete pecite na zagrijanom ulju u široj tavi i to tako da ih najprije okrenete na stranu koja je namazana hrenom.

*malo soli*

- 5 Kotlete pecite na laganoj vatri sa svake strane oko 8 minuta.



## POSLUŽIVANJE

Pečene kotlete stavite na upijajući papir i poslužite uz pire krumpir i zelenu salatu.



## SAVJET

Kotlete stavite peći na dobro zagrijano ulje, a nakon toga smanjite vatru na minimum.



**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

**AUTOR RECEPTA**

coolinarika

**VRIJEME PRIPREME**

90 min.

## PITA S CRNIM PIVOM

Pita nadjevena kockicama junetine s crnim irskim pivom u glavnoj ulozi oduševit će ljubitelje mesnih zalogaja i pravog piva.

**SASTOJCI**

Za 6 osoba

215 g *Oštrog brašna Podravka**½ žličice soli**1 jaje**100 g maslaca**50 g maslaca**150 g luka**200 g mrkve**800 g junetine u komadu**1 žličica Vegete**2 žlice Oštrog brašna**Podravka**2 žličice Koncentrata rajčice***PRIPREMA**

- 1 Brašnu dodajte sol, maslac narezan na tanke listiće i pomoću električne miješalice dobro izmiješajte dok ne dobijete ravnomjernu zrnatu strukturu. Dodajte jaje i ponovo dobro izmiješajte. Tijesto prekrijte prozirnrom folijom i stavite u hladnjak oko 30 minuta.
- 2 U tavi na pola količine maslaca popecite luk narezan na ploške do lijepe zlatne boje. Dodajte mrkvu narezanu na prutiće, kratko popržite i uklonite s vatre.
- 3 U drugoj tavi na preostalom zagrijanom maslacu popržite junetinu narezanu na kockice do lijepe



*Podravka*  
*500 ml tamnog irskog piva*  
*2 žličice smeđeg šećera*  
*1 žlica nasjeckanog peršina*  
*75 g naribanog grana padana*

zlatne boje. Pospite brašnom, lagano izmiješajte, dodajte koncentrat rajčice, pirjano povrće iz prve tave i još kratko zajedno popržite. Polako ulijte pivo i lagano pirjajte 10-ak minuta.

- 4 Prebacite u odgovarajuću vatrostalnu posudu, dodajte peršin, smeđi šećer i izmiješajte. Po vrhu rasporedite pripremljeno razmrvljeno tijesto pomiješano s naribanim grana padanom i stavite u pećnicu prethodno zagrijanu na 190°C oko 35-40 minuta.



## POSLUŽIVANJE

Kad je pečeno, pustite da odstoji nekoliko minuta i poslužite.



## SAVJET

Umjesto smeđeg šećera možete upotrijebiti i med.

**TEŽINA PRIPREME**

Složeno

**AUTOR RECEPTA**

coolinarika

**VRIJEME PRIPREME**

170 min.

## SVINJETINA U TIJESTU

“Odjeveni” but zadovoljit će svakog klasičara koji na novogodišnjem stolu želi vidjeti komad svinjetine. No, kako u novogodišnjoj noći ništa ne bi trebalo biti kao u “obične” dane, za pripremu se valja potruditi više no obično...

**SASTOJCI**

Za 6 osoba

2 kg svinjetine od buta  
2 žlice Vegeta Twist svinjetina  
4-5 listića svježeg kadulje  
2 grančice ružmarina  
3 žlice ulja  
50-100 ml bijelog vina  
150 g kuhane šunke  
50 g maslaca

**ZA TIJESTO:**

25 g svježeg kvasca  
350 ml vode

**PRIPREMA**

- 1 Svinjski but natrljajte Vegetom Twist svinjetina, narezanom kaduljom, ružmarinom i ostavite stajati oko sat vremena.
- 2 Na zagrijanom ulju popecite marinirano meso sa svih strana i stavite na pleh. Preljite uljem iz tave, podlijte sa 100 ml vode, pokrijte aluminijskom folijom i pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C oko sat i pol.
- 3 Tijekom pečenja, meso nastavite podlijevati vodom. Pred kraj pečenja maknite foliju, podlijte vinom i nastavite peći još 15-ak minuta.

*½ žličice šećera  
600 g Namjenskog brašna za  
dizana tijesta Podravka  
1 mala žličica soli  
50 ml ulja*

- 4 Pečeni but izvadite i ohladite. Iz pleha izlijte suvišnu masnoću.
- 5 Kvasac pomiješajte s 50 ml tople vode, šećerom i ostavite stajati 5-10 minuta. U dublju zdjelu stavite brašno, sol, ulje i dignuti kvasac. Preostalom vodom umijesite glatko tijesto, podijelite na dva dijela i stavite na toplo mjesto.
- 6 Kuhanu šunku zajedno s maslacem usitnite u električnoj sjeckalici.
- 7 Pola količine tijesta razvaljajte u veličini pleha u kojoj se peklo meso i njime prekriti dno. Mješavinom maslaca i šunke premažite površinu pečenog mesa i stavite na razvaljano tijesto.
- 8 Drugom razvaljanom polovicom tijesta obložite pečeni but, rubove dobro pritisnite, površinu nabodite vilicom, premažite razmućenim jajetom i pecite u pećnici zagrijanoj na 210°C 15-20 minuta.



## POSLUŽIVANJE

Ovako pripremljenu pečenku malo ohladite i poslužite uz salatu po želji.



## SAVJET

Uz ovu pečenku možete poslužiti umak, a pripremit ćete ga tako da pomiješate 200 ml kiselog vrhnja, 100 ml majoneze, 100 ml jogurta, 50 g naribanih kiselih krastavaca i žlicu nasjeckanog peršina.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

**AUTOR RECEPTA**

coolinarika

**VRIJEME PRIPREME**

75 min.

## PEČENA SVINJSKA REBRA

Specifičan okus ovom rustikalnom jelu daje stari europski začin borovica (*Juniperus communis*). Gorkastog je okusa i zato će podići pikantnu notu pečenim svinjskim rebrima s kiselim kupusom. Poslužite s palentom ili pire-krumpirom.



### SASTOJCI

Za 4 osobe

- 1 kg narezanih svinjskih rebara*
- 2 žlice Vegete Twist za svinjetinu*
- 3 žlice ulja*
- 2 lista Lovor sušeni Podravka*
- 3-4 zrna borovice*
- 750 g narezanog kiselog kupusa*

### PRIPREMA

- 1** Svinjska rebra natrljajte Vegetom Twist svinjetina i stavite na pleh.
- 2** Prelijte uljem, dodajte list lovora, borovice i pecite u zagrijanoj pećnici na 180°C 35 minuta.
- 3** Napola pečena rebra izvadite, a na istu masnoću stavite narezani kupus.
- 4** Po kupusu posložite rebra, podlijte s oko 100 ml vode i nastavite peći još 30 minuta. Po potrebi podlijte s još malo vode.

## POSUŽIVANJE

Pečena rebra s kupusom poslužite s kuhanom palentom.



## SAVJET

Kupus prije pripreme isperite pod mlazom hladne vode i dobro ocijedite.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

**AUTOR RECEPTA**

coolinarika

**VRIJEME PRIPREME**

60 min.

## PILE NA BOCI OD PIVA

Ispecite piletinu na način prilagođen nezaboravnoj fešti s pivom.

**SASTOJCI**

Za 6 osoba

- 1 pile (1,2 kg)
- ½ žličice Slatke paprike mljevene Podravka
- 1 kg krumpira
- 1 luk
- 1 svježa crvena paprika (150 g)
- 100 g cherry rajčica
- 1 tikvica (150 g)
- 3 žlice ulja
- 1 grančica ružmarina
- 1 žlica Vegete

**PRIBOR:**

1 staklena boca Ožujskog piva

**PRIPREMA**

- 1 Pile iznutra i izvana natrljajte s malo crvene paprike i žlicom Vegete pa ga natakните na opranu bocu piva (skinuti sve etikete s boce).
- 2 Kad nataknete pile na bocu, skinite čep (to nikako ne smijete zaboraviti).
- 3 Pile natakнuto na bocu stavite u okomitom položaju u tepsiju, a oko pileta stavite narezan krumpir, luk, paprika, tikvicu i rajčice.
- 4 Sve posolite, nauljite i začinite ružmarinom.
- 5 Stavite u zagrijanu pećnicu i pecite oko 90 minuta na 200 °C.

(500 ml)

- 6 Krumpir i povrće povremeno promiješajte pazeći da se pile i boca ne prevrnu.



## POSLUŽIVANJE

Pečeno pile pažljivo odvojite od boce piva, narežite, dodajte pečeno povrće i poslužite uz pivo.



## NAPOMENA

Kad nataknete pile na bocu, skinite čep (to nikako ne smijete zaboraviti).



## MALA TAJNA

Pile pecite tako da stavite tepsiju na donju rešetku (da stane u pećnicu).



**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

**AUTOR RECEPTA**

coolinarika

**VRIJEME PRIPREME**

60 min.

## PILETINA U PIVU

Piletinu s umakom rasporedite preko krumpira i poslužite sa salatom od kiselog kupusa prelivenu bučinim uljem.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

800 g pilećih bataka i  
zabataka  
6 žlice ulja  
200 ml svijetlog Ožujskog piva  
1 kg krumpira  
sol  
prstohvat timijana  
1 žlica Vegete

**PRIPREMA**

- 1 Krumpir ogulite, operite, narežite na kriške, posolite, nauljite (3 žlice ulja), složite u lim za pečenje i pecite oko 30 minuta u pećnici zagrijanoj na 200°C.
- 2 Za to vrijeme piletinu pospite timijanom i 1 žlicom Vegete.
- 3 Na tavi zagrijte preostalo ulje te na njemu lagano popecite meso sa svih strana, podlijte pivom i lagano pirajte još 5 minuta.
- 4 Piletinu s umakom rasporedite preko krumpira i nastavite zajedno peći još oko 20 minuta.

## POSLUŽIVANJE

Piletinu poslužite sa salatam od kiselog kupusa prelivenu bučnim uljem.



## SAVJET

Uz krumpir možete dodati i tikvice, mrkvu i drugo povrće.

**TEŽINA PRIPREME**

Složeno

**AUTOR RECEPTA**

coolinarika

**VRIJEME PRIPREME**

80 min.

## SVINJSKI FILE S MARELICAMA U LISNATOM TIJESTU

Ovo vrlo neuobičajeno ali profinjeno jelo možete iznijeti na svečani stol. Odaberite hoće li biti predjelo ili glavno jelo, a ovisno o tome i hoće li ili neće imati pratnju.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

800 g svinjskog filea  
400 g marelica iz light  
kompota Podravka  
2 žličice Vegete Twist za  
svinjetinu  
250 g zamrznutog lisnatog  
tijesta  
100 g maslaca  
1 jaje  
svjež mljeveni papar u boji  
100 ml slatkog vrhnja

**PRIPREMA**

- 1 Svinjski file očistite od kožica i natrljajte Vegetom Twist svinjetina. Ostavite u marinadi oko 30 minuta.
- 2 Na 50 g maslaca popecite file sa svih strana, prelijte ga vinjakom, flambirajte, a zatim izvadite.
- 3 Ocijedite i posušite 250 g marelica iz kompota. Lisnato tijesto razvaljajte u oblik pravokutnika, ali ne pretanko.
- 4 Rasporedite na nj polovicu ocijedenih marelica, na

50 ml vinjaka  
1 žlica sezamovih sjemenki  
1 žličica Vegete

njih stavite ohlađeni popečeni svinjski file pa po njemu rasporedite drugu polovicu marelica.

- 5 Rubove tijesta premažite razmućenim jajem i preklopite preko mesa. Tijesto izvana probodite na nekoliko mjesta vilicom, premažite jajem i pospite sezamovim sjemenkama.
- 6 Pecite u pećnici zagrijanoj na 185°C oko 30 minuta.
- 7 Na preostalom maslacu propirjajte ostatak marelica iz kompota, dodajte Vegetu i papar te pirjajte oko 5 minuta.
- 8 Marelice protisnite kroz sito, dodajte im slatko vrhnje te kratko prokuhajte. Ako je potrebno, umak možete razrijediti s 50 ml vode.



## POSLUŽIVANJE

Pečeni file u lisnatom tijestu narežite na odreske pa uz njih poslužite pirjanu rižu i umak od marelica.



## SAVJET

Prije rezanja svinjski file ostavite neka se ohladi oko 10 minuta.



## MALA TAJNA

Tijesto probodite vilicom kako bi tijekom pečenja mogla izlaziti para, a tijesto postalo hrskavo.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

**AUTOR RECEPTA**

coolinarika

**VRIJEME PRIPREME**

60 min.

## SVINJSKI GULAŠ

Krepko jelo iz lonca prijedlog je za svakodnevnu kuhinju. Sastojci su pristupačni i jeftini, jedino se za vrganje morate pobrinuti na vrijeme. A uz svinjetinu se vole "prošvercati" i suhe šljive koje će dati mrvicu slatkoće.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

600 g svinjetine bez kosti  
200 g luka  
1 žlica Vegete Twist za svinjetinu  
4 žlice ulja  
1 žlica Slatka paprika mljevena Podravka  
1 ljuta papričica  
3-4 komada suhih šljiva bez koštica  
10 g suhih vrganja  
½ žličice suhog mažurana

**PRIPREMA**

- 1 Na ulju popecite luk narezan na ploške.
- 2 Dodajte meso narezano na kocke, Vegetu Twist svinjetina i kratko pecite.
- 3 Posudu s mesom maknite s vatre, dodajte papriku u prahu i oko 200 ml vode.
- 4 Posudu vratite na vatru i pirjajte na laganoj vatri 20-ak minuta.
- 5 Nakon toga umiješajte ljutu papričicu, suhe šljive narezane na kockice, suhe vrganje, koje ste

500 g krumpira  
3 žlice Gussnela Dolcela  
50 ml vina  
1 žlica nasjeckanog peršina

prethodno namočili u hladnoj vodi, mažuran i krumpir narezan na kocke.

- 6 Dodajte dovoljno vode da pokrijete sadržaj u loncu i kuhajte još 25 minuta.
- 7 Pred kraj umiješajte Gussnel, koji ste prethodno razmutili u malo vode, i vino. Dolijte još malo vode i kuhajte 5 minuta.



## POSLUŽIVANJE

Gulaš pospite nasjeckanim peršinom i poslužite.



## SAVJET

Umjesto vina u gulaš možete umiješati 3-4 žlice vinskog octa.

