

SPECIJAL S 23 RECEPTA
IZ MASTERCHEFA

MAS
TERC
F KUH
ARICA

J E T R I C A U Š A L Š I



J E T R I C A U Š A L Š I

JETRICA U ŠALŠI

S PIREOM OD BATATA

PRIPREMA

1. **Jetricu** narežite na kriške debljine jednog centimetra pa je potopite u mlijeko na minimalno **polu sata**.
2. Zagrijte tavu pa na nju dodajte nasjeckani luk, a zatim i jetricu. Pecite oko **tri minute** sa svake strane.
3. Jetricu potom izvadite iz tave u posudu ili tanjur, posolite i popaprite te poklopite, a na luku **dodajte vino i sjeckanu rajčicu**. Umaku dodajte soli i papra po želji.

SASTOJCI

JETRICA
2dl MLIJEKA
2 LUKA
1 PAKIRANJE
SJECKANE RAJČICE
2 BATATA
1 JAJE
50dag BRAŠNA
KUKURUZNA KRUPICA
MASLINOVO ULJE

4. **Batat** ogulite, nauljite, začinite solju i paprom, zamotajte u foliju. **Glavicu luka** nauljite i posolite, pa zamotajte u aluminijsku foliju. Sve zajedno pecite u pećnici 20 minuta na 200°C.
5. Pečenom i malo ohlađenom batatu dodajte jaje i brašno pa **napravite krokete**. Uvaljajte ih u jaja i kukuruznu krupicu te ih pecite u dubokom ulju.
6. **Pećeni luk** prerežite na četvrtine kako biste dobili latice.
7. Šalšu od luka, vina i rajčice smiksajte u glatku kremu i servirajte uz pečenu jetricu te krokete od batata i latice pečenog luka.

P U N J E N E
S V I N J S K E
R O L I C E



P U N J E N E
S V I N J S K E
R O L I C E

PUNJENE SVINJSKE ROLICE

I ŽLIČNJACI OD OSTATKA RIŽOTA I POVRĆA

PRIPREMA

- Svinjske odreske** istucite batom. **Jabuke** narežite na tanke ploškice i sotirajte na maslacu. Dodajte pola žlice šećera i malo naribanog đumbira pa jabuke karamelizirajte.
- Odreske napunite jabukama i sirom Brie, zarolajte u rolice, pričvrstite čačalicama i pržite na malo ulja sa svih strana. Dobro zapecite.
- Poriluk** prerežite po pola pa narežite na polumesece i sotirajte na maslacu dok ne omekša.
- Od već kuhane riže, mekog dijela tosta, naribanog parmezana i prethodno sotiranog poriluka **napravite žličnjake**. Pecite ih u poludubokom ulju dok ne dobiju finu zlatnu boju.
- Od ostataka povrća **napravite temeljac**, odnosno kasnije umak, tako da prvo sve zapečete u loncu na malo ulja pa prelijete vodom. Dodajte crvenu papriku za boju, procijedite i završite sa žlicom maslaca.
- Kupus** narežite na kriške pa ispecite u pećnici kako bi se fino karamelizirao.
- Poslužite meso na umaku, a ispod žličnjaka stavite malo sira i vrhnja. Karamelizirani kupus posložite pored žličnjaka.

SASTOJCI

- 2 SVINJSKA ODRESKA
- ½ JABUKE
- 175g MASLACA
- ŽLICA ŠEĆERA
- 2 BATATA
- 10dag SIRA BRIE
- 1,5 ŠALICA KUHANE RIŽE
- 4 ŠNITE TOSTA
- ½ ŠALICE NARIBANOG PARMEZANA
- 1 PORILUK
- ¼ GLAVICE KUPUSA
- SLATKA CRVENA PAPIKA
- ½ ŽLIČICE NARIBANOG ĐUMBIRA
- MASLINOVO ULJE
- OSTACI POVRĆA IZ HLADNJAKA (MRKVA, CELER, LUK, ČEŠNJAK, PAPIKA...)

RECEPT ANE ANTUNOVIĆ

L I L A H O B A

RECEPT GORANE MILAKOVIĆ



L I L A H O B A

LILA HOBA

S KREMOM OD ČEŠNJAKA I UKISELJENIM KUPUSOM

SASTOJCI

1,5kg SVJEŽE
HOBOTNICE
2dl CRNOG VINA
1dl ACETA BALZAMICA
3dl VODE
LOVOROV LIST
SOL
CRNI I CRVENI PAPAR
U ZRNU
1 LIMUN NAREZAN
NA PLOŠKE
1 NARANČA NAREZANA
NA PLOŠKE
2 REŽNJA ČEŠNJAKA
SOL, PAPAR, MALO
MASLINOVA ULJA
100ml MLIJEKA
200ml ULJA
1 MANJA GLAVICA
LJUBIČASTOG KUPUSA
PRSTOHVAT PRAHA SIPE
1dl JABUČNOG OCTA
100g RIŽE
1 ŽLICA SENFA
SOK LIMETE, SOL, PAPAR,
MALO MASLINOVOG ULJA

PRIPREMA

1. **Hobotnicu** skuhaite u vodi, crnom vinu i acetu, kojima dodajte lovorov list, crni i crveni papar u zrnu, prstohvat soli te limun i naranču narezane na ploške. Dok se hobotnica kuha otprilike sat vremena, **češnjak** posolite, popaprite, pokapajte maslinovim uljem, omotajte u papir za pečenje i pecite oko **40 minuta na 180 °C**.
2. Kada je češnjak gotov, izvadite ga iz ljuske i propasirajte u pastu. Napravite blenderom kremu od mlijeka i ulja te u nju dodajte dio propasiranog češnjaka (ostatak same paste ćete servirati na tanjur). **Krema od češnjaka** treba biti prozirna te joj dodajte **prah sipe** da bude crna.
3. **Ljubičasti kupus** naribajte i ukiselite u jabučnom octu i limeti, soli i papru. Dio tekućine koju pusti kupus iskoristite kako biste krakove hobotnice uronili da dobijete ljubičastu boju krakova.
4. Rižu skuhaite, izblendajte i razvaljajte između dva papira za pečenje jako tanko te stavite u pećnicu na sušenje kako biste dobili **kreker**.
5. Na tanjuru stavite crnu kremu u obliku suze, na nju uz rub krak hobotnice koji zalijete dresingom (senf, limeta, sol, papar, maslinovo ulje), uz krak servirajte ukiseljeni ljubičasti kupus i kreker te ukasite točkama paste od češnjaka.

P U P A S T A
J U H A
O ' Š K A M P I



P U P A S T A
J U H A
O ' Š K A M P I

PUPASTA JUHA

O'ŠKAMPI

PRIPREMA

1. **Škampima** očistite ljuske i glave, popržite ljuske i glave na maslinovu ulju, podlijte bijelim vinom te im dodajte mrkvu, luk, češnjak, peršin, korijen celera, sol, papar, malo koncentrata rajčice, podlijte vodom i kuhajte oko **40 minuta**.
2. **Repove škampa** stavite u posudu za pečenje i prelijte uljem, dodajte cherry rajčice, lovorov list, naranču, crveni papar, sol i konfitirajte **5 minuta** na **100 °C**.
3. Juhu od ljusaka i glava škampa procijedite, **dodajte štapić vanilije**, ostavite tako nekoliko minuta, izvadite ga pa juhi dodajte **dvije žlice vrhnja za šlag**.
4. Napravite **ulje od bosiljka**. Blanširajte pet stabljika bosiljka i izblendajte ih s jednim decilitrom biljnog ulja.
5. Servirajte konfitirane škampe u duboki tanjur, do pola ih prelijte gustom juhom te po njoj pokapajte ulje od bosiljka.

RECEPT GORANE MILAKOVIĆ

SASTOJCI

1KG ŠKAMPA
MASLINOVO ULJE PO ŽELJI
2DL BIJELOG VINA
2 MRKVE
3 LUKA
1 REŽANJ ČEŠNJAKA
MALO PERŠINA
½ GLAVICE MANJEG
KORIJENA CELERA
PRSTOHVAT SOLI, PAPRA
1 ŽLIČICA KONCENTRATA
RAJČICE
KONFITIRANJE:
2DL SUNCOKRETOVA ULJA
6KOM CHERRY RAJČICA
2 LOVOROVA LIŠTA
1 NARANČA NAREZANA NA
PLOŠKE
SOL
ŠTAPIĆ VANILIJE
VRHNJE ZA ŠLAG
ULJE BOSILJKA:
STRUČAK BOSILJKA
1DL SUNCOKRETOVA ULJA

T U N A T A R T A R



T U N A T A R T A R

TUNA TARTAR

S ULJEM OD VLASCA

PRIPREMA

1. **Tunu** izrežite na podjednake kockice veličine **0,5 cm**, začinite solju, paprom te crnim sezamom. Na istu veličinu **nasjeckajte i krastavac**.
2. **Čili** odvojite od koštica, **odvojite kožu od mesa** te je narežite na tanki julienne i stavite u hladnu vodu.
3. **Vlasac** miksajte sa **0,15 l** suncokretova ulja pa dobiveno ulje procijedite kroz fino sito i gazu.
4. **Sok limuna, limete, naranče i grejpa** procijedite te izradite u gel uz dodatak **gel creme fredda**.
5. **Aceto balsamico** reducirajte, povežite s agar agarom (3 %) te istu tekućinu kroz špricu kapajte u hladno maslinovo ulje kako bi se **formirale perle**.
6. Servirajte uz pomoć okruglog kalupa s vanjske strane, u samu sredinu ulijte ulje od vlasca te ukasite koprom i korijanderom.

SASTOJCI

SASTOJCI ZA 4 OSOBE:

300G TUNE
100G KRASTAVCA
10G CRNOG SEZAMA
1 ČILI PAPIRIČICA
100G VLASCA
1 LIMUN, NARANČA,
LIMETA I GREJP
2G GELCREM FREDDO
30G ACETA BALSAMICA
1G AGAR AGARA
KOPAR
KORIJANDER
SOL
PAPAR

● RECEPT IVANA TEMŠIČA

NAMIRNICE POTRAŽI U **KONZUMU**.

ESPUMA

ESPUMA



OD ZELENIH
RAJČICA
I JAGODA

ESPUMA

OD ZELENIH RAJČICA I JAGODA KAO JUHA

PRIPREMA

1. **Pršut** dehidrirajte u pećnici na **100 °C** oko **60 minuta**.
2. **Zelene rajčice i jagode** grubo nasjeckajte, posolite, začinite crvenim paprom, cherry octom i sokom naranče te istu smjesu štapnim mikserom **izradite u pjenu**, koju ocijedite kroz fino sito i gazu.
3. Procijedenu tekućinu **povežite slatkim vrhnjem i xantanom** te stavite u sifon i u hladnjak.
4. **Bosiljak** kratko blanširajte te ga uz dodatak hladne vode štapnim mikserom izradite u pastu, procijedite je, a procijedenu tekućinu povežite xantanom.
5. Istom emulzijom **začinite salatu od sitno sjeckanih jagoda i zelenih rajčica**. Samu salatu uz pomoć kalupa pozicionirajte u sredinu poludubokog tanjura, a espumu od zelenih rajčica i jagoda stavite oko same salate. Posipajte dehidriranim pršutom.

RECEPT IVANA TEMŠIĆA

SASTOJCI

SASTOJCI ZA 4 OSOBE:

350g ZELENIH RAJČICA

175g JAGODA

1 NARANČA

50g SLATKOG VRHNJA

2g XANTAN GUME

20g BOSILJKA

100g PRŠUTA

SOL

PAPAR

CHERRY OCTAT

C A R B O N A R A

C A R B O N A R A



A L L A C E R V E L L A

D I M A I A L E

CARBONARA

ALLA CERVELLA DI MAIALE

SASTOJCI

SASTOJCI ZA 4 OSOBE:

- 6 JAJA
- 4 SVINJSKA MOZGA
- 1 REŽANJ CRNOG
ČEŠNJAKA
- 100g BRAŠNA TIP A 00
- 20g OŠTROG BRAŠNA
- 40g PISTACIJA
- 10g MASLINOVA ULJA
- 20g OVČJEG TVRDOG
SIRA
- 1 MANJI CRNI TARTUF
SOL
PAPAR

PRIPREMA

1. **Jaja** uronite u vodu temperature **63 °C** na točno **45 minuta**.
2. **Izradite tjesteninu** s dva žumanjka, jednom kapi maslinova ulja, jednim režnjem crnog češnjaka i 100 grama brašna tipa 00.
3. Izradite **zemlju od pistacije i mozga**, u omjeru **2:1:1** (pistacija / oštro brašno / svinjski mozak) te je pecite **12 minuta** na **140 °C**.
4. Preostali **svinjski mozak** pržite na masnoći te ga izradite u kremu uz dodatak škrobne vode i ovčjeg sira.
5. **Tjesteninu** režite pomoću kružnog kalupa te je stavite u kremu od svinjskog mozga.
6. Jaje nježno razbijte, odvojite žumanjak te ga postavite na sami centar tanjura. Oko žumanjka posipajte zemlju od pistacija, poklopite tjesteninom te na vrh naribajte crni tartuf.



JANJETINA S BIŽIMA



JANJETINA S BIŽIMA

JANJETINA

S BIŽIMA

PRIPREMA

1. **Janjeći french rack** odvojite od kostiju i žilica, posolite, popaprite te ga uz dodatak timijana, ružmarina i češnjaka vakumirajte pa uronite u vodu temperature **55 °C** na **60 minuta**.
2. Naknadno meso naglo zatvorite na masnoći od masnih dijelova french racka.
3. Od ostataka (kostiju) izradite **temeljac** uz dodatak češnjaka, luka, mrkve i lista celera.
4. **Grašak** kuhajte uz dodatak meda i limuna, jedan dio **šokirajte za salatu**, a drugi izradite u **pire za risotto**.
5. **Rižu** carnarole tostirajte na suhoj tavi, dodajte jedan režanj češnjaka te je deglazirajte bijelim vinom. Podlijevajte temeljcem pa naposljetku mantekirajte ovčjim sirom i hladnim kockicama maslaca.
6. **Reducirani temeljac** obogatite timijanom i ružmarinom, dodajte crveno vino.
7. **Crème fraîche** obogatite **mentom** te istom smjesom začinite salatu od graška, uz nekoliko kapi limunova soka i limunove korice.
8. Servirajte steak od janjetine, risotto od graška, salatu od graška i jus od janjetine.

SASTOJCI

- 2 JANJEĆA FRENCH RACKA
- 1 GRANČICA TIMIJANA
- 1 GRANČICA RUŽMARINA
- 4 REŽNJIA ČEŠNJAKA
- 100G LUKA
- 70G MRKVE
- 50G LISTA CELERA
- 150G GRAŠKA
- 200G RIŽE CARNAROLI
- 1 ŽLICA MEDA
- 1 LIMUN
- 100ML BIJELOG VINA
- 100ML CRVENOG VINA
- 50G OVČJEJG SIRA
- 50G MASLACA
- 50G CRÈME FRAÎCHA
- 10G MENTE
- SOL
- PAPAR

RECEPT IVANA TEMŠIĆA

NAMIRNICE POTRAŽI U **KONZUMU**.

E N
T R E
M E T



E N
T R E
M E T

ENTREMET

S BANANOM, ČOKOLADOM I KIKIRIKIJEM

SASTOJCI

2 BANANE
10ml TAMNOG RUMA
10g JAVOROVA SIRUPA
100g KISELOG VRHNJA
200g SLATKOG VRHNJA
150g TAMNE
ČOKOLADE 52 %
30g BJELANJAKA
50g KIKIRIKIJA
50g BADEMOVA BRAŠNA
15g KAKAA
30g SMEĐEG ŠEĆERA
30g MASLACA
2 MAHUNE VANILIJE
4 MAHUNE CRNOG
KARDAMOMA
50g KAKAO, MASLACA
6g ŽELATINE (LISTIĆI)
50g ŠEĆERA
10g SOLI

PRIPREMA

- Banane** uz dodatak **tamnog ruma, javorova sirupa, i kiselog vrhnja** izradite u kremu te njome puniti silikonske sfere pa ih smrznite.
- Slatko vrhnje** zagrijte aromatizirajući ga crnim kardamomom i mahunom vanilije te ga prelijte preko sjeckane tamne čokolade (52 %).
- Ganache** prozračite tučenim bjelanjcima te ga ulijte u kalupe do 2/3 visine. U svaki stavite po jednu zaleđenu sferu s kremom od banane.
- Kikiriki** posolite i tostirajte, izradite u pastu te je rasporedite u preostali dio kalupa. Sve zajedno smrznite.
- Bademovo brašno, smeđi šećer, kakao i hladni maslac** izradite u zemlju trljajući smjesu kroz ruke. Pecite je **na 180 °C oko 10 do 12 minuta**.
- Smeđi šećer** karamelizirajte na tavi, deglazirajte ga slatkim vrhnjem te obogatite mahunom vanilije. Smjesu povežite kakao maslacem i želatinom u listićima prethodno natopljenom u vodi.
- Kikiriki** kandirajte u slatko-slanom sirupu (100 g vode / 50 g šećera / 10 g soli).
- Mousse** izvadite iz kalupa te ga prelijte glazeom od kamele i vanilije (hladnoća moussa trenutačno će stisnuti glaze).
- Na samu sredinu tanjura stavite entremet, oko njega posipajte zemlju od badema te na sami vrh stavite kandirani kikiriki.

JANJETINA S ROLICAMA



R U S T I K A L N A
K R E M A O D
M R K V E

JANJETINA S ROLICAMA

OD BLITVE I KUS-KUSA S RUSTIKALNOM
KREMOM OD MRKVE

PRIPREMA

1. **Janjetinu** očistite od opne i zatvorite na tavi. Premažite je pastom od badema, mente i celera te stavite u pećnicu **na 180 °C** oko **10 minuta**.
2. Napravite **mesni temeljac** – ostatke mesa zapecite u loncu s korjenastim povrćem, mrkvom, lukom, češnjakom, zalijte crnim vinom i vodom. Procijedite, reducirajte te povežite s hladnim kockicama maslaca, posolite i popaprite, dodajte džem od jabuke i servirajte uz meso.
3. **Mrkvu** sotirajte na maslacu i zalijte mesnim temeljcem, izblendajte, aromatizirajte i napravite žličnjake.
4. **Blitvu** (list) blanširajte, **kus-kus** skuhaite te ga na maslacu sotirajte s ribanom mrkvom i lukom pa tom smjesom punite blitvu.

SASTOJCI

JANJEĆI RACK
ZA JEDNU PORCIJU
20g BADEMA
NEKOLIKO LISTIĆA MENTE
NEKOLIKO LISTIĆA CELERA
3 MRKVE
100g MASLACA
KORJENASTO POVRĆE
1 ŽLICA DŽEMA OD JABUKE
NEKOLIKO LISTOVA BLITVE
KUS-KUS
SOL
PAPAR

● RECEPT KARMEN JURČIĆ

NAMIRNICE POTRAŽI U **KONZUMU**.

O D
N J U Š K E



P R E K O
L U N G I Ć A

OD NJUŠKE

PREKO LUNGIĆA DO REPA

PRIPREMA

1. **Cvjetaču** prepolovite, polovicu zamotajte u aluminijsku foliju i začinite maslinovim uljem i soli pa pecite u pećnici na **180 °C** oko **45 minuta**.

2. Izvadite cvjetaču iz pećnice, stavite je u multipraktik, dodajte maslac, sol, papar i pastu od sezama (pržite sezam pa ga izmiksajte u multipraktiku s malo suncokretova ulja). Od cvjetače trebate dobiti konzistenciju **pirea**.

3. **Leću** kratko prokuhajte pa je završite na maslacu i češnjaku. Posolite i popaprite.

4. Vino reducirajte sa **šumskim voćem i dodajte šećer**.

5. Kad se dovoljno reducira, ocijedite šumsko voće, posolite ga i popaprite te dodajte maslac narezan na kockice.

6. **Od druge polovice cvjetače** izvucite cvjetove i umočite ih u smjesu od brašna, vode, soli i sezama. Pržite ih u dubokom ulju.

7. **Listove cvjetače** narežite na trakice, blanširajte ih i završite na maslacu te posolite i popaprite. Lungić posolite i premažite uljem. Zatvorite ga na tavi i stavite peći u pećnicu oko **10 minuta** na **180 °C**.

8. Neka lungić nakon pečenja odmori 10 minuta pa ga narežite na medaljone.

SASTOJCI

- 1 GLAVICA CVJETAČE, SAČUVATI LISTOVE
- 300g KUHANÉ LEĆE
- 150g SEZAMA (80g ZA PIRE, 70g ZA TEMPURU)
- 200ml CRNOG VINA
- 100g ŠUMSKOG VOĆA
- 1 ŽLICA ŠEĆERA
- 1 ČEŠANJ ČEŠNJAKA
- 150g MASLACA

Č O K O L A D A

I S O L

S E V O L E



Č O K O L A D A

I S O L

S E V O L E

ČOKOLADA I SOL

SE VOLE

PRIPREMA

1. Odvojite **žumanjke od bjelanjaka**. Bjelanjke s malo soli izradite u mikseru. Dodajte šećer, žumanjke i ulje. Rukom umiješajte brašno kružnim pokretima. Na kraju dodajte 50 g otopljene čokolade. Pecite **15 minuta** na **160 °C**.
2. Kad se biskvit ohladi, izmrvite ga.
3. Počnite s izradom **okruglica**. Napravite **ganache na pari** od 100 g čokolade i 100 ml vrhnja za šlag te ga malo posolite. Napravite pastu od kikirikija i pomiješajte. Stavite hladiti pastu pa potom oblikujte okruglice te ih uvaljajte u grubo sjeckani kikiriki prepržen na tavi.
4. **Izradite kremu** tako da otopite čokoladu na pari s malo vrhnja za šlag, dodajte šećer i sol. Umiješajte u mascarpone i stavite kremu u hladnjak.
5. **Napravite coulie** tako da karamelizirate šećer, dodate mu smokve, viski i malo kadulje. Dodajte malo vode i sve kuhajte dok se ne dobije željena konzistencija.
6. **Napravite karamelu** tako da otopite šećer s malo soli na tavi. Kad se dobije željena boja (ne smije biti pretamno), izlijte kružnim pokretima na papir za pečenje i pustite da se ohladi i stisne.

SASTOJCI

BISKVIT:

50G ČOKOLADE

6 JAJA

140ML ULJA

180G BRAŠNA

150G ŠEĆERA

GANACHE:

100ML VRHNJA ZA ŠLAG

100G ČOKOLADE

SOL

OKRUGLICE:

150G KIKIRIKIJA

GANACHE KOLIČINSKI KAKO

JE GORE NAVEDENO

KREMA:

100G ČOKOLADE

70G ŠEĆERA

250G MASCARPONEA

SOL

COULIS/DŽEM:

200G SMOKAVA

100G ŠEĆERA

2 ŽLIČE VISKIJA

2 LISTA KADULJE

KARAMELA:

200G ŠEĆERA

SOL

RECEPT ZVJEZDANE POSAVEC

NAMIRNICE POTRAŽI U **KONZUMU**.

J U H A O D
B A D E M A



J U H A O D
B A D E M A

JUHA OD BADEMA

I PEČENOG CELERA S KOZICAMA

PRIPREMA

1. Počnite sa **želeom od temeljca**: kozice očistite, ostavite glave i ljuske za temeljac. Sotirajte ih na maslinovu ulju, dodajte luk, češnjak i celer. Podlijte bijelim vinom i kasnije vodom. Kad se reducira, procijedite i začinite soli i paprom. Na 500 ml temeljca dodajte jedan paketić želatine i stavite u hladnjak da se stisne.

2. **Pripremite konfitirane kozice**: Maslac zagrijte da ne provri. Maknite ga s vatre i dodajte očišćene repove kozica. Kratko ih konfitirajte, izvadite iz maslaca i posolite.

3. Napravite **ulje od vlasca** tako da u suncokretovo ulje dodate šačicu vlasca i izradite smjesu štapnim mikserom.

4. **Juhu** napravite tako da bademe izradite u pastu, a celer stavite peći u pećnicu na **200 °C** oko **60 minuta**. Bademima dodajte i vode toliko da se dobije "mlijeko". Procijedite kroz fino sito i u "mlijeko" dodajte pečeni celer. Izradite juhu štapnim mikserom i začinite soli i paprom.

SASTOJCI

JUHA:

100G BADEMA

300G PEČENOG CELERA

1 REŽANJ ČEŠNJAKA
SOL, PAPAN

ŽELE OD TEMELJCA:

500ML TEMELJCA OD
KOZICA

1 PAKETIĆ ŽELATINE

KONFITIRANE KOZICE:

200G MASLACA

100G REPOVA KOZICA
SOL

ULJE OD VLASCA:

100ML SUNCOKRETOVA
ULJA

ŠAKA SVJEŽEG VLASCA

T E L E Ć I K A R E



P I R E O D B A T A T A

TELEĆI KARE

UZ PIRE OD BATATA, MRKVU I PORILUK

PRIPREMA

1. **Teleći kare** obradite, začinite solju i nauljite te pustite da se marinira.
2. **Stabljiku poriluka** stavite u pećnicu na **180 °C** i pecite dok se ne zacrni izvana, oko **30 do 45 minuta**.
3. **Batat** prokuhajte i začinite, protisnite kroz sito i blendajte s maslacem dok se ne razradi u pire. Na 250 g batata staviti 60-70 g maslaca te ako ima potrebe, dodati malo temeljca.
4. U tavnici popržite sitne dijelove mesa (ostatke), povrće i začine. **Napravite temeljac** i reducirajte u umak. Dodajte maslac dok je redukcija vruća kako bi se dobio svilenkast umak. Na 200 ml redukcije potrebno je oko 150 g maslaca.
5. **Češnjak** narežite na madolinu, tanko – otprilike na 1 mm. Prokuhajte dvaput u hladnoj vodi, osušite i popržite u čips do zlatne boje.
6. Na vrućoj tavnici **zatvorite meso** te ga dovršite u pećnici na **180 °C** oko **8 do 10 minuta**.
7. Na tavnici sotirajte mrkvu i medaljone od poriluka, koji ste prethodno ogulili od crne kore koju je dobio u pećnici.

SASTOJCI

- 500g TELEĆEG KAREA
- 1 SREDNJI PORILUK
- 250g BATATA
- 250g MASLACA
- 1 POVRĆE ZA JUHU/TEMELJAC
- 3 REŽNJA ČEŠNJAKA

RECEPT TOMISLAVA MARKOVIĆA

NAMIRNICE POTRAŽI U **KONZUMU**.

J U H A

J U H A

Š T R U K L I
O D

JUHA OD ŠTRUKLI

SASTOJCI

ZA TIJESTO OD ŠTRUKLI:

1 DL TOPLE VODE

1 ŽLIČICA-SOLI

1 ŽLIČICA MASTI

1 ŽLICA OCTA

1 JAJE

600G BRAŠNA

1-2 ŽLICE MASTI ZA

NAMAZATI TIJESTO

ZA PUNJENJE:

250G SVJEŽEG SIRA

1 VELIKA ŽLIČA VRHNJA

1 ŽUMANJAK

JOŠ:

2 ŽLICE NASJECKANOG

PERŠINA

1 REŽANJ ČEŠNJAKA

1 LUK

1 ŽLICA SVINJSKE MASTI

1 VREĆIČA ŽELATINE

70G MASLACA

1 ŽLICA VRHNJA

PRIPREMA

1. Umijesite glatko **tijesto za štrukle**, namažite ga masnoćom i neka odstoji na toplom ispod ubrusa/krpe.
2. Napravite **punjenje** za štrukle od sira, malo vrhnja, jedan žumanjak te napunite štrukle.
3. **Skuhajte štrukle u posoljenoj vodi**. Kada su gotove, izvadite ih i u vodu u kojoj su se kuhale dodajte nasjeckani peršin, mali režanj češnjaka i pirjani luk na svinjskoj masti. Prokuhajte sve zajedno oko pet minuta pa sve izblendajte štapnim mikserom. Juhu procijedite i, dok je još topla, zamiješajte zajedno sa želatinom po uputama na pakiranju.
4. Juhu stavite u hladnjak da se stisne. Na malo maslaca popržite štrukle i servirajte ih sa želatinom od juhe i malo vrhnja.

K O N F I T I R A N I F I L E T O R A D E



K O N F I T I R A N I F I L E T O R A D E

KONFITIRANI FILET ORADE

S POVRĆEM U UMAKU OD RIBLJEG TEMELJCA

PRIPREMA

1. **Oradu** očistite i filetirajte. Filet orade odložite u vatrostalnu posudu pa ga zalijte suncokretovim uljem i dodajte nekoliko kockica maslaca, sjemenke korijandera i komorača te sok od naranče.
2. Stavite u pećnicu na **180 °C** i pecite **30 minuta**.

Za **riblji temeljac** ostatke ribe stavite u lonac, dodajte češnjak, luk i korjenasto povrće pa podlijte vinom i vodom. Pustite da se kuha i po potrebi dodajte još vode.

3. Kad je kuhan, temeljac procijedite i reducirajte. Nakon redukcije **umak povežite** s nekoliko kockica hladnog maslaca, dodajte sol i papar. Umak je spreman za serviranje.
4. Za prilog poslužite **ukiseljeni crveni luk**. Kiseljenje napravite tako da prokuhate malo vode i alkoholnog octa s malo šećera pa prelijete preko narezanog luka. Uz to, žutu tikvicu izrežite na trakice te s cherry rajčicama i ciklom sotirajte na maslacu. Začinite po želji.

Napravite **čips od riže**. Rižu raskuhajte, stavite u posudu i aromatizirajte češnjakom, bosiljkom, soli i paprom. Dobivenu smjesu razvaljajte između dva papira za pečenje te ubacite u pećnicu na **130 °C** i pecite **40 minuta**.

SASTOJCI

ORADA
NEKOLIKO SJEMENKI
KORIJANDERA
NEKOLIKO SJEMENKA
KOMORAČA
KORJENASTO POVRĆE
1 NARANČA
300ML SUNCOKRETOVA
ULJA
20g MASLACA
1 ŽUTA TIKVICA
NEKOLIKO KOMADA
CHERRY RAJČICA
1 CIKLA
1 CRVENI LUK
100g RIŽE
1 CIJELI ČEŠNJAK
1 VREĆICA MUŠKATNOG
ORAŠČICA
2DL BIJELOG VINA
BOSILJAK
MASLAČ
SOL
PAPAR

RECEPT KARMEN JURČIĆ

NAMIRNICE POTRAŽI U **KONZUMU**.

P A Č J A
P R S A



P A Č J A
P R S A

PAČJA PRSA

U UMAKU OD NARANČE I TIMIJANA S NJOKIMA OD BATATA

PRIPREMA

1. Skuhajte **batat**, usitnite ga pa dodajte jaje, sol i oko **100 g brašna** ili onoliko koliko vam treba da možete oformiti kuglice. Napravljene kuglice pržite u dubokom ulju.
2. **Pačja prsa** posolite, popaprite i zapecite na tavi pa dovršite u pećnici na **180 °C, 10 minuta**.
3. **Napravite umak** tako da sok od naranče reducirate sa šećerom, dodate hladne kockice maslaca i timijan.
4. **Ciklu** očistite, narežite na madolinu pa potopite u prokuhanom alkoholnom octu s dodanim šećerom i vodom, pustite da odstoji.
5. **Tikvicu** narežite na madolinu, posolite i ostavite da pusti vodu.
6. Umak servirajte s pačjim prsima, njokima od batata, ciklom i tikvicom sa strane.

SASTOJCI

PAČJA PRSA
2 VEĆA BATATA
1 JAJE
100g GLATKOG, BRAŠNA
SOK OD NARANČE
1 CIKLA
1 TIKVICA
MASLAC
TIMIJAN
SOL
PAPAR

● RECEPT KARMEN JURČIĆ

O R A D A

O R A D A



S K R E M I C O M O D B A T A T A

ORADA

S KREMICOM OD BATATA

PRIPREMA

1. **Oradu** filetirajte pa začinite sa soli, paprom, koricom limuna i maslinovim uljem. Pecite na tavi na strani kože, a gornji dio podlijevajte maslacem.
2. **Batat** narežite na kockice pa ga s celerom, đumbirom i češnjakom pecite u pećnici na **200 °C** dok ne omekša. Od povrća napravite kremicu.
3. **Od drugog batata napravite čips** tako da ga narežete na tanke ploške i pečete u dubokom ulju.
4. **List peršina** u blenderu izradite sa suncokretovim uljem pa procijedite i miksajte sa žumanjkom da se dobije **emulzija**.
5. **Rajčice i mango** ispecite na tavi.

SASTOJCI

ORADA
100G BATATA
30G CELERA
3 REŽNJA ČEŠNJAKA
5G ĐUMBIRA
STRUK PERŠINA U LISTU
3DL SUNCOKRETOVA
ULJA
1 JAJE
SOL
PAPAR
RAJČICE I MANGO

RECEPT TIHOMIRA BJEŽANČEVIĆA ●

NAMIRNICE POTRAŽI U **KONZUMU**.

S I P A

N A B O B



B O B

N A S I P U

SIPA NA BOB

BOB NA SIPU

SASTOJCI

1KG SIPE
 MASLINOVO ULJE
 PRSTOHVAT SOLI,
 PAPRA
1 REŽANJ ČEŠNJAKA
1DL CRNOG VINA
 MALO PERŠINA

400G OLUJUŠTENOG
 BOBA
2DL MLIJEKA
1 ŽLICA JAVOROVA
 SIRUPA
 PRSTOHVAT SOLI
25G MASLACA
 (KOCKICA)
100G PANCETE,
2 REŽNJA ČEŠNJAKA
2 MRKVE
1 LUK
 MIKROBILJE ZA UKRAS

PRIPREMA

- Sipu** izrežite na sitne kockice, popržite na maslinovu ulju te je posolite i popaprite, dodajte joj češnjak, peršin pa je podlijte crnim vinom i dodajte crnilo od sipe. Kuhajte da se dobro reducira.
- U drugoj posudi **blanširajte boba**, oljuštite ga, jedan dio boba kuhajte u mlijeku, dodajte sol, malo javorova sirupa te kuhajte oko **20 min**. Kad je kuhan, izvadite ga iz mlijeka, dodajte maslac pa štapnim mikserom izblendajte u kremu dodajući mlijeka po potrebi kako bi krema bila glatka.
- Preostali dio boba kuhajte** s narezanim lukom, mrkvom i češnjakom, dodajte im vrhnje za šlag i napravite ragu.
- Pancetu** zapecite u pećnici na **180 °C** između dva papira za pečenje.
- Poslužite tako da kao toranj slažete redom kremu od boba, ragu boba, sipu i čips od pancete, a na vrh stavite mikrobilje.

J E S E N S K O
V E S E L O
D R V O



J E S E N S K O
V E S E L O
D R V O

JESENSKO VESELO DRVO

PRIPREMA

1. Napravite **pastu od lješnjaka**. Tostirajte lješnjake te ih izblendajte sa soli, paprom, senfom i uljem.
2. **Mrkve** ogulite i začinite ih sa soli, šećerom i uljem. Pecite oko **10 minuta** pa je izvadite te sotirajte na maslacu.
3. **Svinjski but** istucite batom, posolite i popaprite te napunite pastom od lješnjaka i slatkim mrkvama. Zarolajte meso u foliju i pecite u pećnici oko **10 minuta** na **180 °C**.
4. **Pripremite povrtni temeljac** od poriluka, mrkve i luka te u njega dodajte sojin umak i crno vino. Reducirajte do željenoga gustog crnog umaka, a pred kraj dodajte i kockicu maslaca za bolju kremoznost.
5. **Poriluk, mrkvu i crveni luk** pecite u pećnici na **180 °C** otprilike **45 minuta**.
6. **Napravite majonezu** (1 žumanjak, jabučni ocat, sol, papar – izradite žustrim pokretima pjenjačom ili štapnim mikserom) s timijanom i pastom od lješnjaka.
7. Roladu od svinjskog buta odrežite na kriške te poslužite uz umak i povrće.

SASTOJCI

- 400g** SVINJSKOG BUTA
PRSTOHVAT SOLI, PAPRA
200g LJEŠNJAKA
1 ŽLICA SENFA
1dl SUNCOKRETOVA
ULJA
1 MANJI PORILUK, CCA
200g
3 MRKVE
1 LUK
1dl CRNOG VINA
½dl SOJINA UMAKA
1 ŽUMANJAK
1 ŽLICA JABUČNOG OCTA
PRSTOHVAT SOLI, PAPRA
GRANČICA TIMIJANA

S V I N J S K E
R O L I C E



S V I N J S K E
R O L I C E

SVINJSKE PUNJENE ROLICE

SASTOJCI

- 4 JEDNAKA KOMADA SVINJSKOG KAREA
- 2 TROKUTA SIRA BRIE
 - 1 PORILUK
 - 2 MRKVE
- 2 STABLIJKE CELERA KRUŠNE MRVICE
 - 50g MASLACA
 - 400ml PILEĆE JUHE

PRIPREMA

1. Reducirajte **pileću juhu**.
2. **Svinjski kare** istucite batom do debljine da se može lijepo rolati.
3. **Poriluk, celer i mrkvu** iz juhe, nasjeckajte i popržite na malo ulja dok ne omekša.
4. **Sir Brie** narežite na manje komade, panirajte i pržite u dubokom ulju.
5. **Svinjski kare napunite** omekšanim povrćem, oblikujte u rolice i ispecite na tavi.
6. **Reducirani temeljac** procijedite i napravite umak dodajući maslac.
7. **Trakice poriluka** grilajte na malo ulja.
8. Poslužite u dubokom tanjuru.

Š K O J
N A
P J A T U



Š K O J
N A
P J A T U

ŠKOJ NA PIJATU

PRIPREMA

1. Krema

Smiksajte šećer i jaje. Naribajte jabuku i dodajte je smjesi. U smjesu umiješajte cimet, muškatni oraščić, limunovu koricu, rakiju od ruža i mljevene bademe. Sve sastojke izmiješajte do kremaste teksture. Smjesu namažite tanko na papir za pečenje. Pecite na 140 °C jedan do dva sata. Kada se osuši, smjesu sameljite je u prah.

2. Gel od limuna

Ocijedite limunov sok, a kore ostavite za kasnije. Karamelizirajte malo šećera. Dodajte limunov sok i pustite da zakuha. Smjesu zgusnite s malo pudinga od bourbon vanilije.

3. Limuncini

U vodi zakuhajte šećer. Dodajte kore od limuna.

SASTOJCI

PRAH (KREMA OD RAFIOLA):

100g ŠEĆERA

1 JAJE

1 JABUKA

PRSTOHVAT CIMETA
PRSTOHVAT MUŠKATNOG
ORAŠČIĆA

LIMUNOVA KORICA

1 ŽLICA RAKIJE OD RUŽA

OTPRILIKE 400g

MLJEVENIH BADEMA
(OVISI KOLIKO PITA)

GEL OD LIMUNA:

1DL LIMUNOVA SOKA

20g ŠEĆERA

1 ŽLICA PUDINGA OD
BOURBON VANILIJE

LIMUNCINI:

100g ŠEĆERA

LIMUNOVA KORICA

RECEPT ŽELJKE BLEUŠ



NAMIRNICE POTRAŽI U **KONZUMU**.

ŠKOJ NA PIJATU

PRIPREMA

4. Toully

Pomiješajte vodu, brašno i ulje. Smjesa treba biti poput one za palačinke, ali dosta rijetka. Omjer je idealan ako se stvaraju mjehurići i ako ispadne tekstura poput mrežice.

5. Kandirana lavanda

Skuhajte sirup od limunova soka, šećera i vode. Dodajte male vrhove lavande i pustite da omekšaju u sirupu.

SASTOJCI

TOULLY:

10G VODE
20G BRAŠNA
70G ULJA

KANDIRANA LAVANDA:

1DL LIMUNOVA SOKA
50G ŠEĆERA
VRHOVI LAVANDE

ŠKOJ NA PIJATU

PRIPREMA

6. Rožata

Karamelizirajte šećer i razlijte ga po posudi u kojoj ćete peći. Pustite da se ohladi. Smutite jaja i šećer, ali da se ne zapjene. Dodajte mlijeko i ostale sastojke. Smjesu izlijte u posudu koju ste prethodno obložili karamelom. Sve stavite u vodenu kupelj, pokrijte folijom i pecite dva sata na 160 °C.

7. Ušećerani bademi

Zakuhajte šećer i vodu u šećerni sirup. Dodajte bademe i kuhajte dok se smjesa ne karamelizira. Nekoliko badema ostavite za dekoraciju. Većinu ušećerenih badema miksajte u mikseru sve dok ne dobijete teksturu tekuće paste. Umiješajte ricottu. Dodajte malo želatine kako biste dobili čvršću teksturu.

SASTOJCI

ROŽATA:

1 JAJE
1 ŽLICA ŠEĆERA
½DL MLIJEKA
1 ŽLICA RAKIJE OD RUŽA
LIMUNOVA KORICA

UŠEĆERANI BADEMI:

100G ŠEĆERA
50G BADEMA
20G VODE
100G RICOTTE
1 VREĆICA ŽELATINE

T U N A
T E R I N A



T U N A
T E R I N A

TUNA TERINA

S PAŠTICADA UMAKOM I HRŠKAVIM KNEDLAMA

PRIPREMA

1. **Skuhajte krumpir** u posoljenoj vodi, dodajte mu maslac i propasirajte ga. Pustite neka se ohladi pa ga pomiješajte s jajima i brašnom te od smjese napravite okruglice, odnosno **knedle**.
2. Izrežite **tri jabuke** na kockice, posolite, zapržite na tavi, dodajte maslaca po želji, reducirajte tekućinu te smjesom punite knedle. Skuhajte ih **5 do 10 minuta** u kipućoj vodi, a zatim ih uvaljajte u panko mrvice i pržite na tavi.
3. **Pola tune** izrežite na kockice, dodajte joj sol, papar, češnjak, maslinovo ulje i pola pancete narezane na sitno.
4. **Terinice (posudice)** obložite maslacem i stavite u hladnjak da se stisnu. Za to vrijeme **pripremite povrtni temeljac / pašticadu**. Na maslinovu ulju zapržite crveni luk, češnjak, mrkvu, korijen celera, peršin, suhe šljive, jabuku, sol i papar pa podlijte sve crnim vinom i malo aceta balzamica. Pustite da kuha da alkohol ispari, otprilike **30 minuta**, pa dodajte malo koncentrata rajčice. Na kraju sve propasirajte u blenderu ili štapnim mikserom pa dodajte malo maslaca i kocku tamne čokolade te dobro reducirajte u gusti tamni umak.

SASTOJCI

1 KG TUNE
PRSTOHVAT SOLI, PAPRA
1 REŽANJ ČEŠNJAKA
100G PANCETE
½DL MASLINOVA ULJA
50G MASLACA
VRHNJE ZA ŠLAG
3 JABUKE
MALO PRAHA CRNOG
SEZAMA

TUNA TERINA

S PAŠTICADA UMAKOM I HRSKAVIM KNEDLAMA

SASTOJCI

ZA

TEMELJAC/PAŠTICADU:

2 ŽLICE MASLINOVA ULJA

4 LUKA

4 MRKVE

½ MANJEG KORIJENA
CELERA

1 GRANČICA PERŠINA

2 JABUKE
PRSTOHVAT SÓLI, PAPRA

6 SUHIH ŠLJIVA

2DL CRNOG VINA

1DL ACETA BALZAMICA

2 ŽLICE KONCENTRATA
RAJČICE

25G MASLACA

2 KOČKE TAMNE
ČOKOLADE

ZA KNEDLE:

1KG KRUMPIRA

300G PŠENIČNOG
GLATKOG BRAŠNA

100G MASLACA

1 ŽLIČICA SOLI

2 JAJA

PRIPREMA

5. **Drugi dio tune i pancete** izblendajte s vrhnjem za šlag, začinite soli, paprom i s malo praha crnog sezama, koji ste prethodno tostirali na tavici.
6. Terine izvadite iz hladnjaka, **obložite ih pastom od tune** pa punite smjesom tune i na vrh ponovno stavite pastu. Pokrijte ih prijanjajućom folijom i vakumirajte te stavite u sous vide na **55 °C otprilike 30 min.**
7. Nakon toga izvadite terinu iz vode i tunu iz kalupa. Prođite je brenerom kako bi dobila hrskavu koru, izrežite na ploške debljine otprilike pet centimetara i prelijte ih umakom te poslužite uz hrskave knedle u panko mrvicama.

