



i l u s t r o v a n i

NARODNI KUVAR

2000 vrhunskih recepta • Preko 650 fotografija



PALAČINKE SA DVA NADEVA

Sastojci za 4 osobe:

Za palačinke: 200 g brašna, 2 jajeta, 400 ml mleka, sa ulja za prženje

Za nadjev od blitve: 250 g izrezane blitve, 50 g lagarepa, 50 g sira gauda, 1 jaje,

1 kašika prezli, 1 kašičica vegete, bibera, 1 đon belog luka

Za nadjev od pečuraka: 400 g iscepanjona,

40 g maslaca, 2-3 kašičice narendanog parmezana,

1 kašičica vegete, bibera, 1 jaje,

1-2 kašike prezli,

1 kesica perliana

Za posipanje: 50 g sira gauda

U dubljoj posudi razmutite jaja, posolite ih pa naimernično dodajte brašno i mleko dok ne dobijete bistro testo.

Tiganj dobro zagrejte, dodajte malo ulja, ponovo zagrejte pa izlivaite kulačom testo po tiganju, tako da se navedeno rasporedi po celoj površini. Od pripremljenog testa ispecite četiri palačinke (oD 23 cm).

Oljuštena lagarepa kratiško prokuvajte i ohladite. Odmrazite i ocedenog blitve dodajte narendanu gaudu, jaje, prezle, prokuvano oljuštena lagarepa, vegeta, bibera, muskatni oraščić, ispasinani beli luk i dobro izmešajte.

Sampinjone operite, naseckajte na listiće, prodinstajte na rastopljenom maslaca i ohladite. Uštrnite ih u električnoj seckalici, a zatim dodajte jaje, prezle, parmezan, vegeta, biber i naseckani perliani, te izmešajte da dobijete kompaktnu smesu.

Po dve palačinke naderite nadjevom od blitve i nadjevom od pečuraka, savijte ih i stavite u podmazanu tepsiju.

Pospite ih narendanim sirom gaudom i zapecite u rerni zagrejanj na 220°C oko 15 minuta.

Posluživanje: Zapečene palačinke možete poslužiti tople ili hladne, isčešne na manje delove kao zalogačije.

Saveti: Palačinke možete pripremiti i kukuruznim brašnom ili zameniti gotovim tortiljama.



ZLATNE KUGLICE OD SIRA

Sastojci za 4 osobe:

250 g sira ošaverna, 1 jaje, 50 g brašna, bibera, 1 kašika vegete, ulje za prženje

Za pohovanje: 1 jaje, 60 g brašna, 60 g prezli

Sir narendati na krusnije rende (kao za jabuke), jaje izmešajte a vegetom i biberom i dodajte narendanom siru. Pospite brašnom i ove dobro izmešajte.

Od dobijene mase oblikujte kuglice (oko 16 komada). Nakon toga, kuglice uvulajte u brašno, jaje pa prezle i stavite da se prže na većoj količini zagrejanog ulja.

Posluživanje: Poslužite ih tople sa umakom od majoneza.

Savet: Pazite na temperaturu ulja za prženje (ne sme biti ni hladno, ali ni pregrejano). U hladnom ulju kuglice će se deformirati ili će se sir probzo stopiti, a u pregrejanom će se prepržiti. Važno je da ne pržite više od 4 do 5 kuglica odjednom.

PIROŠKE OD HLEBA

Sastojci za piroške:

500 g starog hleba, 100 g kačkavalja, 100 g starog vrata, 100 g prezli, 2 lagarepa, 2-4 klistra krastavca, 1 jaje, sočin Ostale: 150 g brašna, 2 jajeta, prezle, ulje

Hleb natopiti vodom, potom ocediti od savetne tečnosti i izmrviti. Kačkavalj izrendati na krusno rende, krastavce i savi vrat sitno iseckati, a lagarepa izrendati na sitno rende.

U odgovarajućoj posudi sjediniti izmrvjen hleb, kačkavalj, savi vrat, krastavce, 1 jaje, lagarepa i prezle. Začiniti po ukusu i ručno mesiti kako bi se dobila kompaktna masa.

Od pripremljene mase, nasljenim rukama oblikovati piroške. Uvuljati ih u brašno, potom u umućena jaja i na kraju u prezle. Pržiti na vreloom ulju dok ne porumene.



ŠPAGETE SA SLANINOM I PAVLAKOM

Sastojci

400 g špageta ili drugog testa, 100 g dimljene slanine, 100 g tunka, 1 glavica luka, 1 čen belog luka, kašika začina, 4 jajeta, 1 pavlaka, malo maslinovog ulja, so i biber, perlanev list, parmezian po želji

Na maslinovom ulju proprži isječan luk, dodati isječenu slaninu i tunku i beli luk, pa sve malo prođinirati na tihoj vatri. Špagete skuvati i ocediti pa ih dodati prethodnoj slanim i tunkom a ostala sve zajedno malo propržiti. Umrnuti pavlaku sa jajima, dodati so, biber i začine po potrebi i malo naribanog sira. Tom smesom prelići špagete, lagano promešati i sipati u odgovarajuća posuda. Po želji posuti parmezianom, perlanevovim listom i slatiti dok je toplo.

POVRĆE IZ RERNE

Sastojci

1/2 kg crnog luka, 1/2 kg paprika ili tikvica, 1/2 kg paradajza, 1 vezica lista celera, 1 kg krompira, so i biber, maslinovo ulje

Na ulju dinstati isječan luk, paprika i tikvice. Dodati očišteni i isječan paradajz. Krčkati dok ne uvari. Dodati biber, so i seckani list celera. Krompir očistiti i krupno naradati. Uljem premazati pleh i zagrejati da ulje cvrči. Dva zasuti polovinom krompira, dodati dinstano povrće, drugi red krompira. Prelići još malo uljem i soja. Peći dok ne porumiri.

FRANCUSKI KROMPIR

Sastojci za 4 osobe

600 g krompira, 2 dl mleka, 4 jajeta, 3 kašike ulja, 100 ml tekuće pavlake, 200 g kobasica, 40 g brašna, 1 kašičica bibera

Očistite krompir i stavite ga da se kuva. Ako su u pitanju krupniji krompiri, slobodno ih preseći-te napola da bi se brže skuvali.

Jaja skuvati, očištatiti i iseći na kolutove.

Da biste bili sigurni da su jaja dobro kuvana, stavite ih u hladnu vodu i kuvajte 10 minuta od trenutka kad voda prokjuča, ali nikako duže od toga jer će se oko žumančeta stvoriti tamna, skoro zelenkast slej.

U međuvremenu, dok se kuvaju jaja i krompir, kobasicu ogulite i isecite je na kolutove.

Jelo će biti podjednako ukusno i ako umesto kobasice upotrebite salama, viršle, šunkaricu, pa, ćuk i slaninu. Kada je krompir skuvan, isecite i njega na kolutove, debljine oko 1/2 cm. U odgovarajućoj posudi zagrejte ulje, sklonite sa vatre, dodajte tucanu papriku i promešajte. Poslužite: red krompi-ra, red jaja pa red kobasica. Posolite i pospite brašnom.

Poslužite ovaj postupak dok ne potrošite sve sastojke, ali vodite računa o tome da poslednji red mora biti krompir. U posebnoj činijici razmutite pavlaku, posolite je, dodajte mleka pa sve to dobro izmešajte.

Posoljena pavlaku prvo razmutite sa vrlo malo mleka i to tako da razbijete sve grudvice pa tek onda dodajte ostatak mleka mešajući.

To je najjednostavniji način da dobijete glatku, homogenu smesu. Prelijte jelo ovako pripremljenom smesom, vratite ga na vatra i sačekajte da prokjuča. Poslužite dok je toplo.





KARFIOL SA PREZLAMA

Sastojci:

karfiol, 40 g maslaca,

2-3 kašike prezli, 1 tvrdo kuvano jaje

Prokuhani karfiol proceđiti i iseći na kolutiće. U tiganju zagrejati 40 g maslaca i propediti dve kašike prezli i jedno iseckano tvrdo kuvano jaje. Vrelim maslom preli karfiol

MAŠNICE

Sastojci:

500 g mešanog mlavrenog mesa, 100 g luka,
400 g testenine mašnica, 200 ml vode, 1 kašika vegete,
1 kašika ulja, 150 g sita celanera, so,
2 kašike limunovog soka.

Na ulju kratko prodinstajte naseckani luk, dodajte mleveno meso, vegetu i dinstajte nalivajući vodom oko 30 minuta. Na kraju posolite parilaku i limunov sok. Testeninu skuvajte u posoljenoj vodi i ocedite. Pomelajte je i pripremljenim mesom i stavite u odgovarajuću, uljem podmazanu vatrostalnu posudu. Testeninu pospite narendanim sitom i zapecite je u rerni zagrejanoj na 200°C oko 10 minuta.

POHOVANE KUGLE

Sastojci:

1/2 kg mlavrenog mesa (mešanog), 1 šeršija starog hleba,
6-8 kašika mleka, 1 kašika peršuba (iseckanog),
1 glavica crnog luka, 1 jaje, 2 črna bing luka,
so i bibler (po ukusu)

Za punjenje: 4 jajeta (kuvana)

Octalo: 2 jajeta, brašno, prezli, 5 kašičice ulja

Hleb potopiti u mleko i ostaviti 10 minuta da odstoji. Peršun oprati, prosušiti kuhinjskom lrpsum i sitno iseckati. Crni luk oljuštiti i sitno iseckati i na malo ulja propediti. Sikoniti sa ringle, dodati iseckan peršun, razmućeno jaje, izgrjeđen beli luk, iscedena (od mleka) kriška hleba, mleveno meso, so i bibler po ukusu.

Mesno testo dobro izmešati, navlažiti ruke vodom i od dobijene mase napraviti 4 kugle. U svaku kuglu staviti sku-

vane i oljušteno jaje, jaje dobro obmotati mesom, staviti u brašno, pa u razmućeno jaje pomelano sa malo ulja i na kraju u prezli. Ovakvo pripremljeno kuglu pržiti na zagrejanom ulju sa svih strana do lepe zlatnoobrao boje. Irvaditi kugle iz ulja, staviti na kuhinjski papir da se ulje ocedi i služiti. Služiti vruće uz zelenu salatu.

Kada se mesne kugle stave u zagrejana ulja, smanjiti temperatura i nastaviti pečenje. Viljuškom probati da li su pečene tj. blagim zabadaњem viljuške u kuglu.

PUNJENA JAJA

Sastojci:

6 jaja, 150 g majoneza, 250 g šunka,
nekoliko kiseli kvascavala

Tvrdo skuvati jaja, oljuštiti ih i preseći napola. Padjivo irvaditi šumansa, tako da belance ostane u komadu. Irvaditi šumansa, pa im lagano dodati majoneza, mešajući viljuškom. Iseckati šunka na kocke, pomelati i pariti jaja, a kvascavce iseckati i ukrasiti.



PUNJENI KROMPIR U FOLIJI

Sastojci:

6-7 krusajših krompira, 3-4 šargarepe, 2 tikvice,
12 cvetila brokolija, 40 g maslaca,
20 g brašna, 200 ml mleka, maslatasti oraščić,
so i biber

Dobro operite krompir i ne ljusite ga kuvajte 15 minuta u ključaloj vodi. Potom ga ocedite, sačekajte da se prohladi i po dužini odsecite vrh i puljivo izdubite. Ovu masu isecite na sitne kockice, a poklopiće sačuvajte.

Šargarepe i tikvice isecite na kockice, kao i cvetile brokolija, kratko kuvajte u slanoj vodi dok malo ne omekšaju.

U međuvremenu pripremite belanast sos: propržite brašno na maslacu, dodajte predkjučalo mleko i kuvajte 5-6 minuta neprestano mešajući da se ne stvore grudvice. U gotov belanast sipajte obareno povrće i kockice od krompira, posolite, pobiberite i izrendajte malo maslatasti oraščić.

Ovom masom punite izdubljeni krompir i prelijte ostatkom otopljenog maslaca. Na svaki krompir stavite poklopac, uvijte ga u foliju i porodajte na plih. Pecite 60 minuta u prethodno zagrejanom rerni na 180 stepeni. Služite uz bilo koje pečenje dok su krompiri još topli. Možete ukrasiti sa iseckanim percima mladog luka.

NAPULJSKE PALAČINKE

Sastojci:

Za palačinke: 1 jaje, 100 g brašna, 250 ml mleka,
so, ulje za pečenje

Za fil: 100 g pavlaze po izboru, 2 sveža paradajza,
100 g mozzarella, so i biber, origano
100-150 g kisle pavlake

Zamence i mleko dobro izmešati, dodati brašno i malo soli, pa umesiti kompaktnu masu mlakomom i ostaviti da odstoji oko 1 sat.

Dodati čvrst line od belanasta i ispeći 8 palačinki. Mozzarella i paradajz iseći na tanke kolutove. Svaku palačinku premazati pavlatom, složiti kolutove paradajza i sira, posoliti, pobiberiti i posuti origanom. Palačinke poklopiti napola, staviti ih u naruženu vatrostalnu posudu i peći u zagrejanom rerni na 200°C 10 minuta. Pred kraj pečenja, prelići ih kiselim pavlakom i još kratko peći. Vruće palačinke služiti sa zelenom salatom.

JAJA PEČENA U PARADAJZU

Sastojci:

8 čvrstih paradajza iste veličine, 8 jaja, 150 g maslaca,
50 g parmezana, 1 veća peršana, so i biber po ukusu

Izdubite paradajze. U svaki stavite malo maslaca i zapeljite u rerni. Potom u svaki paradajz stavite po jedno jaje, so, biber, parmezan i iseckani peršan. Pecite 10 minuta.

Posluživanje: Možete služiti toplo i hladno.

JAJA PEČENA U BELOM UMAKU

Sastojci:

6 jaja, 50 g maslaca, 2 kašike brašna,
2 šolje mlakog mleka,
100 g rendanog kačkavalja, so

Zagrejte maslac na šporetu, dodajte brašno pa kad zapeli, dodajte mleko postepeno, mešajući, da se sos ne agudva. Dobro je upotrebiti šicu na mešenje da bi sos bio savim ujednačen. U toku mešenja dodajte malo soli.

Uzmite vatrostalnu posudu u kojoj možete i poslužiti jaja pa u nju sipajte polovinu sosa. Sad razbijte jaja preko sosa, malo posolite i sipajte drugu polovinu sosa.

Pospite rendanim kačkavaljem i stavite u rernu. Kad porumeni, izvadite i služite kao toplo predjelo.

PIRINČANE KUGLICE

Sastojci za 4 osobe:

50 g maslaca, 80 g luka, 200 g pirinča,
500 ml vode, 1 kašika vegete,
50 g narandžanog parmezana,
200 g svežeg sira, 1 kašika sveže iseckanog brokolija,
80 g brašna, 1 jaje, ulje za prženje

Na maslacu kratko propržite naseckani luk, dodajte pirinač pa sve zajedno dinstajte još oko minut. Dodajte lafran, vruću vodu, vegetu i dinstajte oko 5 minuta.

Posudu u pirinčom sklonite s vatre, dodajte narandani parmezan, dobro ocedite, sveži sir i brošjak pa promešajte i ohladite. Ostavite pokriveno oko 2 sata.

Izmešajte 50 g brašna i jaje pa dodajte pripremljenoj smesi i od nje oblikujte kuglice. Uvaljajte ih u preostalo brašno i pržite u dubokom ulju oko 5 minuta. Pržene kuglice stavite na upijajući papir kako bi upio suvišnu masnoću.

Posluživanje: Poslužite kao toplo predjelo, prilog ili glavno jelo uz zeleno salatu.

Savet: Za ovo jelo upotrebite pirinač okruglog zrna.

ZAPEČENI KROMPIR

Sastojci:

1 kg krompira, 300 g belog sira,
150 g maslaca, čitav kisel pavlak,
4 jajeta, malo soli i bibera,
100 g susama

Opran krompir ošujtiti i iseći na kolutove, pa ga namrnično sa indrobijenim sirom redati u podmazanu posudu za pečenje. Zaliti sa istopljenim maslacem i staviti u rernu da se peče na 200°C.

Kada je gorenji sloj postao mekan, prelići jajima umućenim sa kiselim pavlakom, solju i biberosom, posuti susamom i vratiti u rernu da se dopeče.



POHOVANA KUVANA JAJA

Sastojci

12 jaja, 200 g kvasca,
200 ml ulja, majoneza,
malo soli, so

Trvrdo skuvati 10 jaja, raseci ih napola i izvaditi žumanjaka. Šunku iseći na kockice, izmešati sa izmrvljenim žumanjcima i majonezom. Malo posoliti, ponovo napuniti jaja i sastaviti ih da izgledaju kao cela.

Potom ih uvajati u brašno, pa u dva uračena jajeta u pećce. Pržiti ih na zagrejanom ulju dok ne porumore.

PUNJENI KROMPIR

Sastojci za 4 osobe

8 velikih cvetnih krompira (svaki oko 150 g),
1 kašičica kvasca, 2 veća jajeta (oko 250 g),
60 g semena ili brašna, so i biber,
200 g sira (najbolje od breze sira), 125 ml parulake
2 čena belog luka, 15 kesica suvog peršana

Krompir dobro oprati četkicom (ne šteti) i kuvati u posoljenoj vodi sa kvascom oko 30 minuta. Kad je kuvan malo ohladiti. Parulaku oguliti, očistiti od semena i iseći na kockice. Semence od buradve malo propržiti u suvom tiganju bez masnoće. Sir iseći na kockice. Od svakog krompira po dužini iseći oko 1/3 (recimo kao poljkopac) i vratiti unutra izvaditi oko 1 cm. Pomešati parulaku, sir i semence i napuniti krompir. Posoliti i pobiberiti.

Ostatak smese rasporediti po tegu ili tepsiju krompira. I ovaj poljkopac od krompira izmrviti i rasporediti po tegu.

U posudu staviti beli luk (propržiti kesu prsu ili sitno iseckati), so, biber i prečišćeno ulje od krompira. Zagrejati reru, ostaviti na 200°C i peći oko 20 minuta. Kad je krompir pečen, posuti iseckanim peršanom i škljifi. Za salatu koristite bilo koju svežu zelenku salata. Ako nemate gotovarenih sir, možete razmesti i sa čitav sirom ili kuvanim tvrdim sirom.

JAJA PEČENA KAO TESTO

Sastojci

9 jaja, 150 g sitno iseckane šunka,
9 kašičica brašna,
polja kašičice soli, 3 čena skuvana i sitno seckana jajeta,
2 kašičice seckane sardine

Odvajajte belanca od žumanjaka i potom od belanaca odvajajte čvrst šne. U uračena belanca dodajte jedno po jedno žumanjce, a zatim i kašiku po kašiku brašna neprekidno mešajući. Dodajte so, seckanu kuvanu jaja i sardine. Ponovo izmelojate. Podmazite pleh uljem i brašnom, pa sipajte masu u njega. Pećite u uneterno zagrejanom reru oko 40 minuta. Ohladite i isećite na rebanje. Skuhajte u pivu. Ovo je, u stvari, slani patišpanj i može se peći i u manjem razmerama. U tom slučaju dobro ga je peći u manjem duguljakom plehu.

PUNJENI KROMPIR

Sastojci za 4 osobe

8 krompira,
60 g margarina, 20 g brašna, 2 dl mleka,
200 g šampinjona, 60 g sira (trapolite ili drugog),
peršan, beli luk, biber

Izaberite krompire slične veličine i oljuštene stavite da se kuvaju. Napola kuvane krompire očistite, izdubite i punite maslom, koji pripremate sa sledeći sastojci

Na natopljenu maslu dodajte brašno, vegetu i mleko, kuvajte dok se ne zgusne umak. Posebno izmelojate šampinjone sa maslacu, sir iseckajte na šerke, a beli luk i peršan sitno iseckajte. Sve pomešajte sa umakom, na kraju dodajte biber. Punjene krompire stavite u podmazani pleh i u reru pećite 20 minuta.

Poslužite sa razne salate.

JAJA PEČENA U BELOM UMAKU (SUFLE OD ŠUNKE)

Sastojci

10 jaja, 200 g maslaca,
200 g brašna, 0,5 l mleka,
300 g seckane šunka, so i biber

Zagrejte maslac na šporetu, dodajte brašno, propržite pa postupno dodajte mleko neprestano mešajući da se sos ne zgusne. U gotov sos sipajte seckanu šunku, dodajte malo soli i bibera. Belanca odvojite od žumanjaka pa od belanaca uračite čvrst šne, a žumanjca jedno po jedno spuštajte u sos sa šerikom neprestano mešajući.

Važno je znati da sos, kad se stavlja žumanjca, treba već da bude hladan. Na kraju dodajte i šne od belanaca, sve izmelojate i sipajte u podmazan pleh. Pećite na uneternoj temperaturi oko pola sata. Izmestite na sto kao predjelo u istoj posudi u kojoj se pećilo.

Savet: Sušite dosta naraste tokom pečenja, zato je potrebno vreme odabrati posudu koja neće biti do vrha puna kad se stavlja u reru.

PAPRIKE PUNJENE SIROM

Sastojci

4 dugačkane zelene paprike, 100 g panomasnog sira,
1 trouglasti topirni sir, 100 g rešdanog tvrdog sira,
2 struka mladog luka, 50 g dimljene kobasice, so i biber

Paprike oprati, odstraniti im peteljke i semena pa ih osušiti. Panomasni sir propržiti i dobro izmekati sa toplim i rešdanim sirom. Posoliti, pobiberiti pa umeslati sitno iseckan mladi luk i kobasica. Ovom smesom napuniti paprike i ostaviti ih da odstoje nekoliko sati na hladnom mestu, pa ih pre serviranja iseći na kolutove.

PUNJENI KROMPIR

Sastojci:

250 g *goveđeg* mesa, 250 g *svinjskog* mesa, 1 kg *krompira*, 4-5 kašika ulja, 1 glavica *crnog luka*, 1 *šargarepa*, 2 kašike *perli*, črna *soba* od *paradajza*, 30 g *kačkavalja*, *so*

Prvo pripremiti *nadev*: propržiti na ulju *iseckan crni luk* i sitno *sečeno šargarepu*. Zatim *doslati sitno sečeno goveđe* i *svinjsko* meso i *dirajati* da *omekša*. Masu *posoliti*, *samljeti* i *posmetati* sa 2 kašike *perli*.

Obariti krompir, približno iste *veščine*, *objuktiti* ga, *izdubiti* i *napuniti nadevom* od *mesa*. *Nadeveni krompir* *porediti* u *manji pleh*, *ili* u *vatrostojnu činiju* odgovarajuće *veščine*, *proliti sosom* od *paradajza* (*domaći* *ili* iz *tube*) i *posati starijem*, *rendanim kačkavaljem*. *Zapeći* u *retni* dok *krompir* *na omekša* i *sir odleže porumeni*.

PARADAJZ PUNJEN KAJGANOM

Sastojci:

4 *veća tvrda* *pašadajza*, 2 *jajeta*, 50 g *slanine*, *kašičica* *maslaca*, *kašika* *rovnog sira*, *so* i *biber*

Obsecite *gornji* *deo* *paradajza* i *izvadite* iz *njega* *meso*. *Posolite* ga i *ostavite* da *se osuši*. *Slaninu* *isecite* na *crtanu*, *propržite* da *bude* *rek*. *Naristaj* *masnoci* *ispecite* *prethodno* *umacera* *jaja* sa *solju* i *biberom*. *Dodajte* *rendani sir*, *dobro* *umešajte* i *dodajte* *slaninu*. *Posute* *paradajz* i *poklopite* *nijhosim* *poklopcem*.

Posluživanje: *Ohlad* *shajte* *toplo*.

PROFITEROLE (PRINCES-KROFNE)

Sastojci:

Za 20 *manjih* *ili* 10 *većih* *krofni*: 35 g *putera*, 75 g *brašna*, 2 *jajeta*, 1 *kašičica* *soli*

U *šerpu* staviti 1,3 dl *vod*, 30 g *putera*, *so* i *sačekati* da *provi*. *Doslati* u *ustavnu* *vođu* *bratino* i *mistati*, *dok* *se* *ne* *ujednaži*. *Skloniti* sa *ispornu* i *doslati* *jaja*.

Dobro *umešati*. *Testo* *treba* da *bude* *glatko*.

Na *tepsiju* *koju* *ste* *posmazali* sa *miglo* *ulju* *ili* *putera* *redati* *male* *loptice*. *Peći* u *retni*, na 210°C, *oko* 20 *minuta*. **NE OTVARATI RERNU** **PRVIH 15 MINUTA** (jako *se* *otvori* *testo* *se* *može* *podići*). *Posle* 20 *minuta* *izvaditi* i *ostaviti* da *se* *ohladi*.

FIL:

Preseći *krofne* i *filovati* *domaćom* *paštetom*, *ruskom* *saltom*, *ili* *nekim* *drugim* *slanim* *namazom*. *Ostaviti* u *frizideru* da *se* *ohladi* i *služiti* kao *predjelo* uz *belo* *vino*.

ROLAT OD SIRA

Sastojci:

500 g *čvrst* *sira*, 150 g *putera*, 200 g *seckanih oraha*, 1 *klasa* *parvalona*, 1 *čena* *belog* *luka*, *sitno* *iseckan* *peršin*

Sir i *puter* *umestiti* pa *doslati* *seckane* *orah*. *Od* *dobijene* *mas* *napraviti* *rolat* *koji* *treba* *premazati* *kiselom* *parvalikom*, *u* *koju* *ste* *sitno* *iseckali* *beli* *luk* i *posati* *seckanim* *peršinom*. *Ostaviti* da *se* *ohladi*.

VITAMINSKI OMLET

Sastojci:

5 *belanaca*, 3 *žumanca*, *jedna* *veća* *šargarepa*, *paradajz*, *paprika* (*slatka*), *brokoli*, *kašika* *dijet* *margarina*

Zagrejan *tičan* *posmazati* *margarinom*, pa *doslati* *paradajz* *iseckan* na *kačkice*, *rendanu* *šargarepu* i *papriku* *iseckanu* na *kolonove*.

Sve *propržiti*, pa *doslati* *prokuvan* *brokoli* i *zajedno* *pržiti* 5 *minuta*.

Doslati *žumanca* i *belanca*, *prometati* *višakom* i *dobijete* *prepređen* *vitaminski omlet*!

KAČAMAK TORTICE

Sastojci:

2,5 *veće* *belje* *vod*, 1,5-2 *veće* *belje* *kukuruznog* *brašna*, 1 *kašičica* *soli*, 2 *jajeta*, 50 g *divljene* *slanine* *iseckane* na *kačkice*, 50 g *divljenog* *kačkavalja* *iseckanog* na *kačkice*, 1 *pakovanje* *krem* *sira*, 1 *parvalon*, *male* *krupice*, *kiselu* *mleku*, *jogurt* *ili* *kefir*, 1 *šerpa* *kašika* *masti*

U *šerpi* *ugrejati* *poslužena* *vod* *do* *kjučanja*. *Doslati* *kukuruzno* *brašno* i *jaja*, *stajalo* *metajati*, i *ostaviti* *poklopljeno* *ni* *najmanje* *temperaturi* *oko* *peću* *sata*.

Za *to* *vreme* u *većem* *tičanju* *na* *masti* *propržiti* *slaninu*, *nakvašeno* *kačkavalj* i *šestiti* *kačamak* *iz* *šerpe*, *znatno* *metajati* *dok* *se* *celu* *masa* *ne* *ujedini*.

U *nauljene* *modle* *ili* *činijicu* *sipati* *smesu*, *dobro* *priti* *smeti* i *istresti* na *veći* *poslužavnik*.

Ukrasiti *po* *vehu* *kuglicama* *krem* *sira* *oblikovanim* *kašikom* *na* *sladoled*.

Na *poslužavnik* *oko* *svake* *tortice* *krulno* *oblikovan* *istom* *kašikom* *kugle* *od* *parvalike*.

Posluženje: *Mozete* *poslužiti* *kao* *meze* *ili* *kao* *jutarnji* *ili* *večernji* *obrok* uz *kiselu* *mleku*, *jogurt* *ili* *kefir*, *po* *želji*.

JAJA U UMAKU OD VINA

Sastojci:

jaja, 50 g putera, 2 kašike brašna,
1 dl belog vina, 1 dl vode,
1 kašičica senfa, 50 g parmezanu,
so i bibler

Zagrejati puter, dodati mu brašno, pa zaprika malo propržiti. Mešavinom vina i vode preliti zapriku i kuvati nekoliko minuta. Posoliti i pobiberiti. U gotov umak dodati senf i nekoliko kapi soka od limuna.

Jaja ispeći, posuti ih rendanim parmezanom, a preko njih preliti umak.

ZAPEČENI SENDVIČI

Sastojci:

1 velika krahla, 4 jajeta,
so i bibler, 10 šalje mleka,
250 g šunkarica, 150 g kačkavalja

U tanjiru umetite jaja sa malo mleka. Posolite i pobiberite. Isecite hleb na kriške i unosite ih u jaja. Podmažite tepšiju i u nju posadite kriške hleba. Na svaku krišku stavite šunkaricu i izrendan sir. Stavite tepšiju u rernu koja ste prethodno zagrejali na 200°C i pecite 15-ak minuta.

Druga varijanta ovog recepta je: isecite hleb uzdužno na 2 polovine, gornju polovinu unosite u umućenu jaja.

Na donju polovinu posadajte željene sastojke (šunka, kačkavalj, kobasici) kobasice, slanina...). Poklopite gornjom polovinom i zapecite u rerni.

PLJESKAVICE OD KROMPIRA

Sastojci:

500 g krompira, 2 kašike belog ulja,
2 kašike putera, so i bibler

Oplutiti krompir (koliko je reč o mladom krompiru, nije potrebno da ga ljuštite), a onda izrendati (sitno, kao što rendate svež kupus za salatu). Tako isečen krompir dobro oprati u hladnoj vodi da otpusti škrob a zatim i osušiti.

Zagrejte tiganj na srednjoj vatri, dodajte ulje i puter. Hvatajte narendani krompir kašikom, stavite zašvacnu go-

mlu u tiganj, a zatim blago pritisnite da se formira pljeskavica. Kad je krompir raspoređen, načiniti biberom i solju po ukusu. Pržite na okrovači sve dok s donje strane pljeskavica ne postane braon boje i hrskava. Kada je gotova jedna strana, okrenite na drugu i nastavite da pržite i tu stranu 10-ak minuta. Kada je gotovo odmah služiti.

RUSKA JAJA

Sastojci:

4 tvrda kuvana jajeta,
4 sardine, 8 ringlica,
80 g putera, 4 dl sosa umućane,
člakac, so i bibler

2 kašičice crnog kavičara osnova za francusku salatu,
limunov sok

Jaja uruči prepelovima, šunkom i grgečicom, dodamo sardine očičane od kostiju, puter, nekoliko kapi limunovog soka – ako masa nije dovoljno mekana, dodamo i malo ulja od sardine – po potrebi dodamo, te premazemo umutima.

Vratimo u belanca, posladimo na osnovu od francuske salate (u staroj vodi bareni grašak, kockice turgarpe, 1 krompir isečen na kockice, 1 jabuka isto isečena na kockice, kiseli krastavci), preljevimo umućanim sosom, ukrasimo ringlicama, kavičarom i sitno seckanim člakcem, pa dobro ohladimo poslužajemo.

MAFINI SA ŠUNKOM

Sastojci:

šolja jogurta, šolja ulja,
4 jajeta, 150 g šunka,
150 g mladog sira,
perje mladog crnog luka,
šolja belog brašna,
šolja kukuruznog brašna,
kocka praška za pecivo,
kašičica crnog belog začina

U posudu stavite jaja, jogurt, ulje i mladi sir, pa sve dobro izmešajte. Dodajte brašno pomešano s praškom za pecivo i mešajte da se sve sjedini. U masu dodajte šunka isečena na kockice i oprana, krupno isečena perja mladog luka.

Promesajte, sipajte smesu u podmazan kalup za mafine i pecite oko pola sata na 180°C.



PARADAJZ PUNJEN KAJGANOM

Sastojci:

4 veća tvrdog paradajza

2 jajeta, 50 g slanina

kašičica maslaca, kašičica tvrdog sira
so i bilber

Odsjecite gornji sloj paradajza i izvadite iz njega „meso“. Posolite ga i ostavite da se osuši. Slaninu isecite na rezance, propržite da bude zlat. Na istoj masnoći ispecite prethodno umućena jaja sa solju i bilberom. Dodajte rendani sir, dobro izmiješajte i dodajte slaninu. Punite paradajz i poklopite njihovim poklopcem.

Posluživanje: Odmah služite toplu.

MAZA

Sastojci:

2 plava patlidžana, avoči sir, 250 g majoneza,
beli luk, tost

Plavi patlidžan se ispeče u rerni, očisti i sitno isecka. Istu količinu sira izgnječiti i dodati u plavi patlidžan. Zatim se doda sitno iseckan beli luk, po ukusa, i majonez. Sve se dobro izmeka. Maže se na topao tost ili vruću pogaču.

PUDING OD SIRA

Sastojci:

250 g mekogg kravljeg sira, 3 jajeta,
30 g putera, 2 kašike prežli
1 kašička brašna, so

Sir izgnječiti i dodati mu brašna.

Zagrijati 30 g putera, dodati brašno, promešati, skinuti sa šporeta i sipati u masu od sira. Posoliti i dodati sneg od belanaca. Peh za puding namazati puterom i staviti masu za puding. Na pari kuvati puding pola sata. Ispržiti prežle na pečistolom putera. Puding izručiti na zagrijanu činiju i prečiti prežlama.

PUNJENI PARADAJZ

Sastojci:

6 paradajza, 100 g šunka,
50 g parizena, senf, majonez

Iseći paradajz na polovine, izvući sok i sredinu. Sitno iseći šunku i parizen, pa promešati sa sokom i mesom iz paradajza, dodati senf po želji i dobro promešati.

Ovom masom puniti polovine paradajza i odonogo ukrasiti majonezom.



Sadržaj

PREDJELA

PALACINKE SA PIVA SADETA	7	KROMPIR U LUPCIMA TUNJEVINOM	26
SLANE KUGLICE OD SIRA	7	PUNJENI KROMPIR	26
PIROGHI OD HELBA	7	OMLET SA PUCIBARAMA	27
SLAVIČI SA SI ANJINOM I PIVLAKOM	8	KROKETI OD KAGARNA	27
PICTURE U BISKI	8	PUCIBARI PUNEĆI U ZIMICI	27
FRANCUZI KROMPIR	8	PASTETA OD SIRA	27
KARFOLI SA PREKLAMA	9	PALACINKE SA SIROM I POVRĆEM	28
MARINICE	9	SLANE ŽELJICE	28
POKROVANI KUGLE	9	KUGLICE OD HELBA	28
PUNJENA JAJA	9	PUNJENI KROMPIR	28
PUNJENI KROMPIR U PULU	10	SLANE OBLAMENI SA KRUM SIROM	28
NAPULJANE PALACINKE	10	ROKOFANI SLAVE SLAVE	28
JAJA PUNEĆA U PARADAJZU	10	PAPRINI BOKNICE	28
JAJA PUNEĆA U BELIM UMARU	10	KNEDELE OD KIMLOG KUPLJA	28
PUNJANE KUGLICE	10	KROMPIR SA BEŠKOVINE	29
ZAPUČINE KROMPIR	10	RUŠKA SALATA	29
PIROGHI PUNJENI SIROM	11	PASTETA OD SARDINE	29
PUNJENI KROMPIR	11	JAJA PUNJENA PUCIBARAMA	30
JAJA PUNEĆA KAO TESTO	11	JAJA PUNEĆA U BELIM UMARU (SUTLE OD SIRA)	30
PUNJENI KROMPIR	11	BEŠKOVINE PALACINKE	30
JAJA PUNEĆA U BELIM UMARU (SUTLE OD ŽUNKE)	11	JAJA PUNEĆA U ŽUNCI	31
POKROVANI RUŠKANA JAJA	11	MARPI SA KOŠUM SIROM I ŽUNJEVINOM	31
PUNJENI KROMPIR	11	KUKURUČNI MARPI SA PIRELJOM OD POVRĆA	31
PARADAJZ PUNJENI KAGLANOM	11	GUZANCI SA KAJMAROM	31
PROSTEROLJI (PRINČEV-KROKETI)	11	KUGLICE OD PARENTE	31
BISLAT OD SIRA	11	SLANI BOKNICE U OBLAMEN	31
VITA MENSKE OMLET	11	SIRO OD ŽUNKE	31
KAGARNA TOPIVICA	11	ROKOFANI SA SIROM I SLAVJINOM	31
ZAPUČINE SIROVCI	11	ZAPUČINE OMLET SA SIROM	31
PIREKAVIČI OD KROMPIRA	11	JAJA U TESTU	31
JAJA U UMARU OD VINA	11	ZAPUČINE PIRANTHI U PARADAJZ	31
RUŠKA JAJA	11	BEŠKOVINE BISKLAT SA ŽUNJEVINOM	31
MARPI SA ŽUNCI	11	PIRANTIAN OMLET SA ŽUNCI	31
PARADAJZ PUNJENI KAGLANOM	11	SIRO OMLETI	31
MARJA	11	ŽELJENA STRUHA OD POVRĆA I SIRA	31
PUNJENI OD SIRA	11	PLAVI PATLJEŽAN PUNJEN SIROM	31
PUNJENI PARADAJZ	11	PIROG SA ŽELJEM	31
BOKNICE OD PARENTE	11	RUŠKI PIROGHI SA KROMPIROM	31
GUZANCI SA POVRĆEM	11	ZAPUČINA BOKANICA	31
SLANE KUGLICE ŽUNCI	11	SLANA TORTA SA ŽELJINOM I ŽETA SIROM	31
JAJA PUNEĆA U VINA	11	LISTICE KAGARNA OD HELBA	31
PUNJENI KROMPIR	11	PUNEĆA JAJA SA PAVLAKOM	31
ZAPUČINE KROMPIR	11	LOŠKI BOKNICE	31
JAJA U VINA	11	TOPLI SIROVCI SA MLEČNIM SIROM	31
KUP-OD BOKNICE	11	KAGARNA OD SIRA	31
SLANE PALACINKE	11	BOKNICE OD SIRA SA POVRĆEM	31
BRUSKATI	11	PIRANTIAN PITA	31
JAJA PUNJENA KAGARNA OD ŽUNKE	11	KAGARNAKI ŽALOGAR	31
PALACINKE SA KAGARNA	11	PIROG SA TOPLJENIM SIROM	31
KOŠKI BEŠKOVINE ŽALOGAR	11	SARDINE SIR	31
JAJA PUNEĆA U ŽUNCI	11	PASTETA OD GUZANCI ŽUNJEVINOM	31
JAJA U ŽUNCI	11	POKROVANI ŽUNKA	31
PIROGHI OD ŽUNCI	11	SLANE ŽELJICE	31
KROMPIR OD KROMPIRA	11	PIRANTIAN SLAVE	31
SIRO SIROVCI	11	SLANA SA SIROM	31
LISTICE BOKNICE	11	PASTETA OD TUNE I ČILI PAPIRČICA	31
SIRO SIROVCI	11	PLAVI PATLJEŽAN PUNJEN SIROM	31
SIRO SIROVCI	11	SIRO SIROVCI SIROM	31
SIRO SIROVCI	11	KOŠKI OD ŽUNCI HELBA I PARADAJZA	31
SIRO SIROVCI	11	KOŠKI OD KROMPIRA SA SIROM I ŽUNCI	31
SIRO SIROVCI	11	PALACINKE ZAPUČINE U ŽUNCI	31
SIRO SIROVCI	11	SIROVCI SA SIROM I ŽUNCI	31
SIRO SIROVCI	11	PASTETA OD ŽUNCI	31
SIRO SIROVCI	11	ZAPUČINE KROMPIR	31
SIRO SIROVCI	11	KROMPIR OD SIRA	31
SIRO SIROVCI	11	KROMPIR OD SIRA	31
SIRO SIROVCI	11	KROMPIR SA ŽUNCI SIROM	31
SIRO SIROVCI	11	FRANCUZI HELBA SA SIROM SIROM	31
SIRO SIROVCI	11	BISLAT OD ŽUNKE	31
SIRO SIROVCI	11	PASTETA ŽUNCI SIROM	31
SIRO SIROVCI	11	BEŠKOVINE SA POVRĆEM I ŽUNCI	31
SIRO SIROVCI	11	RUŠKANA JAJA	31
SIRO SIROVCI	11	SIROVCI OD KROMPIRA	31
SIRO SIROVCI	11	ČUPARA TORTA	31
SIRO SIROVCI	11	KROMPIR SA TOPLJENIM SIROM	31
SIRO SIROVCI	11	BISLAT SA PUCIBARAMA	31
SIRO SIROVCI	11	ZAPUČINA JAJA SA ŽUNCI	31
SIRO SIROVCI	11	PUNJENI HELBA	31
SIRO SIROVCI	11	VITA MENSKE OMLET	31
SIRO SIROVCI	11	BEŠKOVINE SIRO	31
SIRO SIROVCI	11	KAGARNA SA KAGARNA	31
SIRO SIROVCI	11	PARADAJZ PUNJENI SIROM SIROM	31
SIRO SIROVCI	11	PIROG SA ŽUNCI	31

KRUMIRI SA ŠUNKOM I BANANAMA	44	REFLICE SA ČOMOLADOM	44
SPINELA U OŠKITAČU	44	TOPLI MINTOVIĆI	44
ROLAT OD KRAČAVIČKA	44	BELOPANA PICA	44
BRANSONOVA JAJA	44	TOPLI KIFLE	44
POKROVANA VITONSKA IŠKREBRICA U SOSU	45	TOPIA OD KUMIRITUNOG BRANJA KAO DOBROTAR ZA PIĆENJE	44
ŠNITICE OD KROMPIRA	45	PITA SA ŠKURLAMA	44
SLANE KNEDLE	45	SLANE ŠNANGLICE	44
PUNJENA VERENA	45	PUNJENI	44
PUNJENI PARADAJZI SA TUNJEVINOM	45	BRZI KRUMIRI	47
SLANE PRINCESE KROMPIR	44	KOCKICE SA KRUMIRIM	47
TIRVICE SA MAKEDONSKI NAČIN	44	DUKATI SA SIROM I MARLINAMA	47
BOVNICE OD OMIJETA	44	SLANI KOLAČI	44
PAŠTITA OD TUNJEVINE	44	SLANI PAKETICI	44
ČUJTE OD REZANANOG KROMPIRA	44	MILICI	44
KREM SA ŠEĆEROM OD KROMPIRA	47	KAKAO SLIJE SA INTEGRALNIM BRANJOM	49
PEČENA PEČURKE	47	ČUKANOSKI ŽALJOLCI	49
PEČENA JAJA SA SIROM	47	ČUKANCI SA ŠKURLAMA	49
BRZI BUTER ZALJOLCI	47	FRONKLE	49
VITONSKA PASTIDA	47	ČUKANCI OD OMAHA, BOGAČA I PEROMEZA	70
DAGINE U PARADAJZ SOSU	47	SLANE BIKVITI	70
ROLAT OD SIROU	47	BEZANA PEČENICA SA BOGAČEM	70
VITONKA	44	BRZI POGAČA OD SIROU I JAJA	71
KRALJEVIKI BRUSKVI	44	ČUVENO ŽELENA PICA (PEČENICA)	71
BOVNICE SA KAJMAKOM	44	POGAČA SA SIROM	71
ŠARENJI ŠE	44	KUŠKE PIRINČA SA KROMPIROM	71
ŠNITICE SA PRILITOM I GROŽĐEM	44	UKOŠNA PEČENICA	71
ŠNITICA SA SIROM	44	MIRI PICE	71
PALČUNCI SA TUVICAMA	44	ČUKANCI OD SIROU, BILJIVE I JAJA	71
DINJA SA ŠUNKOM	49	PROJA SA PRILITKOM	71
KROMKOTI OD KISTINA	49	KROVNE SA ŠUNKOM	74
KNEDLE OD KROMPIRA	49	GALETE	74
ROLJIVANI PRAŽULJKI	49	SLANE KILIKI	74
PEČENA JAJA SA ŠUNKOM	49	PRIZMI TROUGLOVI	74
JAJA U KREKRAMA HELER	49	BRZI KROMIRI	74
PROVANSALSKI PARADAJZ	49	KUVANI KNEDLE OD GRIŽA I KIFLE	74
KUGLICE OD SIROU	49	ČINA PROJEKA	74
MIRANA PASTIDA	49	KNEDLE U OŠKITAČU	74
KAJMAKOSKI ŽALJOLCI	49	KRUMIRI	74
SLANAMA SA TIRVICI	49	ČUKANCI SA PUNJENOM	74
PAPRIKE PUNJENE SIROM	51	ČUKANCI SA VITONSKA, ŽELJAMA...	74
SILOVI	51	KNEDLE OD SIROU SA KISELEM SIROM	77
ROLAT SA ŠUNKOM	51	BRZI UŠTICI SA SIROM	77
PALČUNCI OD TIRVICA SA SIROM I PEČURKAMA	51	ROLAT SA ČUKANCI	77
PITICE SA SIROM	51	VITONJACI SA SIROM I SPANJACIM	77
PUNJENI OD ŠNITKE	51	KNEDLE OD PRINJENI KIFLE	77
PITICE SA HELEROM I ŠUNKOM	51	MALE PEČENICE	78
ŠE SA TIRVI	51	POGAČICE OD KROMPIRA	78
BOVNICE OD SIROU	51	PEČENICI SA GRIŽOM	78
PAPRIKE PUNJENE SIROM	51	KROMPIRI OD GRIŽA	78
PALČUNCI SA ŠUNKOM	51	KNEDLE SA SIROM	78
KNEDLE OD HELERA I SIROU	51	KNEDLE SA KUKULJEM	78
ROL VITKLE	51	NEKOSKLA PITA	80
POKROVANA PEČENE PAPIRIKE	51	UŠTICI PUNJENE ŠUNKOM	80
PROJA SA SIROM I KAJMAKOM	51	KAJMAK SA SIROM I KAJMAKOM	80
POKROVANA TIRVICE	51	ČUKANCI SA ŠLITOM I SIROM	80
OMJET SA KROMPIROM I KAJMAKOM	56	ČUKANCI OD DINJA, GRAMA I KUPINA	82
SALATA OD PERINČA I ŠKANDIN	56	PUNJENA PIRINČA	82
PEČENA JAJA SA PAVLAKOM	56	ROLAČ SA ŠLAVINOM I PERINČOM	82
ŠNITICE OD PEČURKE	56	UŠTICI KIFLE	82
PRILITOKI OD TIRVI SA JAJAMA	56	MIRANA PEČIVA	82
ZAPJEČENI PALČUNCI SA SLANIM PRILITKOM	56	HLAD PITA OD BILJIVE I SIROU	82
PENA OD ŠNITKE	56	SAVIJAČA OD SPANJACI	82
OMJET SA SIROM I PARADAJZOM	56	SLANI BAJANDRI ILI BILE PASTIRI	82
KROMPIR U LITVACI SA TUNJEVINOM I SALATI	56	SLANE BIKVICE	82
KUGLICE OD SIROU SA BARDIROM	56	POGAČICE SA FORČIROM	84
ZAPJEČENI PAPIRIKE SA SIROM	56	PERICE OD KROMPIRA SA ŠUNKOM	84
ROLJIVANI HELER SA ŠUNKOM	56	SLANI KOLAČ SA GRIBOM	84
TENTENANA U PAVLAKI	56	PITA SA SI PUNJOM I PERINČOM	84
PAPRIKE SA SIROM	56	PITA OD SPANJACI	84
PEČURKE PUNJENE ŠUNKOM I SIROM	56	UŠTICA PROJA SA JAJAMA	84
POGAČICE SA ČUKANCI	56	BRANJENI SA ANANASOM I ŠUNKOM	84
PROVANSALSKI POLUTRE	56	GRINJE SA BELIM VITKOM	84
PUNJENE BOVNICE OD PASTIRJANA	56	PITA SA SIROM	84
		RAJMLIVSKI HELER OD REZANANOG TIRVI	84
		POGAČA „ČVI“	84
		KOBI OD REZANACA SA SIROM	84
		POGAČICE SA SIROM	84
		TOPLA PITA SA SIROM	84
		ČUČIČI SA KAJMAKOM	84
		HLAD U TIRVI	84
		SLANE ŠNANGLICE OD KROMPIRA	84
		PUNJA POGAČA	84
		PKRATNO ŽELENO (BRI) KOLJOP	84
		PITA SA SI PUNJOM	84
		PITA SA GRIBOM	84
		UPLETENO RECE	84
		DUKATI SA SIROM I MARLINAMA	84
		ČUKANCI OD BOVNICA, MARI I JARUKA	84
		ČUKANOSKI KIFLE	84
		ČUKANCI PITA	84
PITE I PEČIVA			
DOVAČI HELER	41		
ŽIGANCI	41		
HELER OD SIROU	41		
SLANI HELER	41		
VITKLE U TIRVI	41		
ŽETKA PROJA	41		
POGAČICE SA BOKAVITOM	44		
PITA OD PLAVIH PASTIRJANA	44		
SLANE ŠNANGLICE	44		
SLANE GALETE (BARI KOLAČI)	44		
PROJA OD KISELE TIRVI	44		
„GRANIC A“ OD KUMIRITUNOG BRANJA	44		
SLANI PAKETICI	44		

KEPLICE SA ŠUNKOM	92	KRMI OD KUKURUZIČNOG BRAŠNA	113
KRUMFLAJI	92	ŠAMSKI HELD	114
PITA OD PRAŽIČKA	92	ŠAMSKA PITA	114
PERICE OD KROMPIRA	93	KEPLICE SA ŠUNTIČOM	115
PITA SA BOKANICOM I SIROM	93	SLANI TULUMBIĆI	115
PERICE	93	DELANO ČUVENA PIZZA	116
ROSI OD KROMPIRA	94	PERICE	116
PICA SA BOKANJA ZA PITU	94	GERANICA OD BOKNJA, VITLANJA I ŠUNJA	116
ŠTAPICI SA SIROM	94	SLANI KREKI SA SIROM	116
ŠPANSKA PITA	94	BAJLAŠKAČA	116
KEPLICE SA ŠUNKOM	96	ŠUNKA U TESTU	116
PERUVIJA PLOSA	96	KROMPIR PERICE	117
PECIVO SA KOKA KOLAM	96	POGAČICE SA ŠUNKOM	117
JELIŠKE SA KUKURUZIČNIM BRAŠNOM	96	LEPŠICE SA SIROM I SIROM	117
ČOKOLADNI KRUMFLAJI	97	BOKANICNI TESTO (PIRAN) OD KUKURUZIČNOG BRAŠNA	117
ROLATI PITA	97	VIRBLE U LISNATOM TESTU	117
PLITVENICA SA KISELOM MUKOM	97	RECEPT ZA LISNATI TESTO	117
SUNČOKRET POGAČA	97	CRNI GALETTE	117
PERICE	97	PUČICI SA ŠAMSKAMA	118
GERANICA OD ŠAMSKA, BOKAČA I BOKANICNOG VOĆA	98	SLANI ŠKANDLIČI	118
BOKANICA PITA OD STAROG HELJA	98	POGAČICE SA ŠUNKOM	118
TRUGOLOVI	98	SLANI MAŽUR-ČIĆI	118
KUVAJANI DEVIČKI	99	PUČICI SA SIROM	118
SLANI BAKALICI KUGLICE	99	BURLIK OD PUNJENI KOKA	118
PERICE SA KROMPIROM	99	U ŠAMSKOM	118
PAČIČICE	99	SLANI BAKALICI KUGLICE	118
MESNA POGAČA	100	LISNATI TESTO	120
NOŠLICE	100	PITA SA KISELOM ŽELEZOM	120
POGAČICE SA SIROM I SIROM I SUNČOKRETA	100	SLANI ŠTAPICI SA MAKOM I ŠUNJAMOM	120
HELJ SA KROMPIROM I SUNČOKRETOM	100	SLANI ŠTAPICI	120
PITA SA ŠAMPINJONIMA	100	INTEGRALNI HELD	120
IMPICINO PITU IMPICINO NA PARČAD I REKTRAMOM	100	ŠTETILA SA ČVARNICAM	120
LIPTOVSKI (ASTIČI)	101	POGAČICE SA KOKURITOM	121
GERANICA REZ KOKA	101	PUNJENI KROMPIR	121
KRUMFLAJI PERICE SA SIROM	101	KROMPIR POGAČICE	121
KOKANICE OD TESTA	101	SLANO ČAJNO PUCHIĆI	121
POGAČICE SA SIROM	101	KEPLICE SA ŠUNKOM	121
SLANI KUGLICI	102	ŠERŠNI DOŠNAČI KEPLICE	121
PECIVO KOKICE OD SIROM	102	POGAČICE SA GERANICOM OD LISNATOG TESTA	121
ŠUMADINSKA GERANICA	102	SLANI KUGLICE	121
KUVAJANI DEVIČKI / SLANI	102	ŠUNJICE OD MAKRA	121
SLANI KUGLICE	102	SLANI PUCHIĆI	121
KROKANI KEPLICE	102	KREKICE SA SIROM I SIROM	121
LITVIČI	102	PLITVENICA SA ŠUNKOM	121
PITA PUČICI	102	PITA OD ŠPANJAKA	121
ZAMENJIVI UŠTIPCI	102	PITA SA (PRAČI) SIROM I SIROM	121
POGAČICE SA POKLITOM	102	KEPLICE SA ŠAMSKOM I ŠUNJAMOM	121
ASTIČIČI SA SIROM	102	PICA BOKIČI	121
PITA OD ŠAMSKA KOKA SA VOĆEM	102	KOKANICE U LISNATOM TESTU	121
REZANCI SA SIROM	102	KEPLICE SA SIROM	121
VALJANCI (NAŠIJE) OD KROMPIRA	102	GORNSKA GERANICA	121
LIŠČKA PLOSA	102	SLANI ŠTAPICI	121
GERANICA	102	POGAČICE SA SIROM	121
ŠUNKA U TESTU	102	PUČICI OD ŠAMSKA	121
KOKICE SA KOKURITOM	102	PINKI KEPLICE	121
BRZA SLANA PITA	102	STARINSKA PITA OD ŠAMSKA	121
TESTO	102	SLANI PRAČIČI	121
PUČICI SA SIROM	102	PUČICI SA SIROM I ŠPANJAKOM	121
PUČIČI SA SIROM	102	KOKICE SA ŠUNTIČNIM SIROM	121
KOKICE SA KOKURITOM	102	ŠTAPICI SA SIROM	121
PUŠNI KREKI	102	ŠKANDLIČI OD KAČKAVALLIJA	121
MALJAL PLOSA	102	SLANI KEPLICE	121
KROKICE OD KROMPIRA SA SIROM	102	KEPLICE SA ŠUNKOM	121
PITA OD KROMPIRA	102	ŠKOPČAČA	121
MINI PUCHIČI	102	VIRBLE U LISNATOM TESTU	121
MEŠTRANOSKE PUTEČI	102	PITA SA SIROM	121
ŠAVIČAČA SA SIROM	102	RAZLETIVA	121
ŠARINA PLOSA	102	POHIVANI VINOČI OD KROMPIRA	121
PRVAŠI KROMFLAJI	102	KEPLICE SA KAČKAVALLIOM	121
PERICE SA ŠUNJAMOM	102	DE KREKICE	121
KROKANI	102	ŠALE PICE	121
ROSI OD MAKARONA	102	SLANI KEPLICE	121
ROLAČIČI SA SIROM	102		
ŠAVIČAČA OD KROMPIRA	102		
HELJ OD SIROM I KROMPIRA	102		
ŠUNJSKE KEPLICE	102		
POGAČA SA ŠUNJAMOM	101		
POGAČICE SA SIROM I ŠUNKOM	101		
PITA SA SIROM	101		
PITA OD ŠAMSKA	101		
KROMPIR OD KROMPIRA	101		
KEPLICE SA SIROM	101		
MALJALSKA PITA	101		
MINI PICE	101		
PITA SA ŠUNTIČOM I PRAČIČKOM	101		
KEPLICE SA ŠAMSKIM	101		
KEPLICE OD LISNATOG TESTA SA ŠUNKOM	101		
KUVAJANI PERICE	101		
VIRBLE U TESTU	101		
GERANICA REZ KOKA	101		
		SLANE TORTE I ROLATI	
		SLANA TORTA III	122
		ŠOKANA SLANA TORTA	122
		ORLANVA PUNJENI SIROM	122
		ŠAPČINIČI ŠAJČINIČI	122
		SLANA TORTA II	122
		ŠARINA SLANA TORTA	122
		SLANI KOKICE U ORLANVA	122
		TORTA LILKA	122
		TORTA OD PALČINIČI	122
		LISNATI ROLAT PUNJENI SIROM	122
		ROLAT OD KROMPIRA I	122
		ŠUNKA ŠARINA TORTA	122
		TORTA OD ŠUNJE III	122
		SLANI ROLAT SA KUKURUZIČNOM	122

TORTA OD ŠUNKE II	138	SLANI BOKAL SA ŠUNKOM	181
BOKAL OD SPANAČA SA KRUM SIROM	139	SLANA TORTA VI	181
GAŠINA SLANA TORTA	139	BOKAL SA ŠUNKOM	181
ISLAČIČKA TORTA SA SIROM	139	SLANA TORTA OD MIRA II	181
BOLOVANO HLEB SA ŠUNKOM	139	TORTA SA ŠUNKOM I PIRIŠKOM	181
SLANI BOKAL	139	KUPOLA OD MIRA I ŠUNKE	181
BOKAL SA ŠUNKOM I SALATOM	139	SLANI BOKAL VII	181
BOKAL SA SPANAČEM	139	SLANI BOKAL OD SPANAČA	181
USKRŠNJA SLANA TORTA	140	PIČA OD MASLINA I MIRA	181
TORTA OD ŠUNKE I	140	SLANI BOKAL SA ŠUNKOM	181
SLANI BOKAL V	140	HRKA SLANA TORTA I	181
ŠUNKA SA OJ PIREŠILO	140	TORTA OD PIREŠILANO PAPIRKA I	181
ČOVINI BOKAL	140	TORTA OD PAPIRKA III	181
TORTA OD ŠUNKE	141	BOKAL OD MIRA I	181
BOKAL OD MIRA I	141	SLANI BOKAL VIII	181
DOMENE	141	BOKAL SA ŠUNKOM II	181
BOKAL OD MIRA	141	BOKAL OD MIRA II	181
TORTA SLANE OBLANJE	141	TORTA SA SPANAČEM I ŠUNKOM	181
SLANI BOKAL II	141	JAPEČICE PALAČKEK II	181
SLANA TORTA SA OBLIČEM	141	TORTA OD KROMPIRA SA KROMPIČKAMA	181
ROŠKI	141	SLANA TORTA SA SPANAČEM	181
SLANA TORTA IV	141	BOKAL SA ŠUNKOM OD MIRA	181
SLANI BOKAL SA POSVEĆEM	141	TOST TORTA I	181
SLANA TORTA I	141	TORTA OD PAPIRKA IV	181
SLANI BOKAL OD BELANČA	141	SLANA TORTA BRANJAVICA	181
SLANI DUVANI BOKAL OD KROMPIRA	141	ČUVNOVA SLANA TORTA	181
ŠARENJA TORTA SA SIROM	141	TORTA OD KROMPIRA SA PARMELANOM	181
TORTA OD ŠUNKE (SLANA DOBRO TORTA)	141	BOKAL SA ŠUNKOM OD BELANČA I MIRA	181
TORTA OD ISLAČIČKE	141	TORTA OD PAPIRKA I	181
TORTA OD TIRČEVA	141	SLANI BOKAL SA ŠUNKOM I	181
SLANA TORTA OD MIRA	141	JAPEČICE PALAČKEK I	181
SLANA TORTA SA SPANAČEM	141	ŠARENJA SLANA TORTA	181
SLANA TORTA SA OBLANJAMA	141	BOKAL OD SPANAČA IV	181
HRKA SLANA TORTA	141	HELI BOKAL	181
SLANA ŽITOPA TORTA	141	SLANA TORTA OD PAPIRKA	181
SLANI BOKAL SA ŠUNKOM	141	SLANI HEL I STANJE I	181
TORTA OD GRABLA	141	BOKAL SA ŠUNKOM I ŽELJENOM SALATOM	181
BOKAL OD ŠUNKE	141	SLAVI BOKAL	181
BOKAL OD OBLIČA	141	SLANA TORTA SA PAPIRČKAMA	181
ŠTRJELA OD MIRA, MIRA I PAPIRKA	141	SLANA TORTA OD KROMPIRA	181
ČETINO-BILI ŠNIT	141	SLANA TORTA SA KAČKAVLJEM	181
TORTA OD NOVICA	141	TOST TORTA II	181
SLANA MAMPONJA	141	PUNJENA VITICA	181
BOKAL OD SPANAČA III	141	BOKAL OD MIRA II	181
TORTA OD ŠUNKE I KROMPIRA	141	BOKAL OD SPANAČA V	181
BOKAL PITA SA KRUM SIROM	141	SLANA TORTA OD JAPUČIČKE ŠPAŽETA	181
SLANA TORTA IX	141	SLANI BOKAL III	181
SLANI BOKAL	141	SLANA ŠARENJA NEB TORTA	181
SLANA BOK OBLANJA	141	SLANA TORTA X	181
BOKAL SA ŠUNKOM I	141	MARINA BOLOVANO PITA	181
SLANI OBLANJE SA ŠUNKOM	141	SLANA TORTA - (TOPIA)	181
SLANA ŠARENJA TORTA	141	BOKAL OD KROMPIRA	181
BILE KRALJANSKI ŠKAVIČI OD BELANČA I MIRA	141	PAPIRKA TORTA	181
SLANI BOKAL VI	141	TORTA OD KROMPIRA SA PARMELANOM	181
TORTA OD PIREŠILA	141	SLANA TORTA OD OBLANJE	181
BILA TORTA OD TORTA	141	SLANI BOKAL IV	181
SLANI BOKAL SA ŠUNKOM	141	TORTA OD PAPIRKA	181
BOKAL SA PUNJOLINA	141	BOLOVANO ŠNOLJE	181
TORTA SA ŠUNKARICOM	141	SLANA TORTA LANA	181
SLANI BOKAL	141	SLANA TORTA Y	181
SLANI BOKAL SA ŠUNKOM	141	SLANI BOKAL III	181
REŠTEREN - SLANI BOKAL	141	BERINA SLANA TORTA	181
SLANA TORTA OD ARHIOČKA I ŠPAŽETA	141	KROMPIR TORTA I	181
SLANA TORTA SA VERJOLINA	141	BOKAL PUNJEN PAPIRČKAMA	181
SLANA TORTI TORTA	141	PIČA BOKAL	181
SLANI BOKAL SA ŠUNKOM	141	SLANA PITA OD BELANČA I POREČKA	181
TORTA SA BROČKIČKA	141	BILA SLANA TORTA OD TORTA	181
BOKAL SA PESTOM	141	TRAMUTER KROMPIR	181
HELI TORTA	141	BOKAL OD KROMPIRA	181
ŠARITISLANI BOKAL	141	TORTA OD PIREŠILA I ŠUNKE	181
TORTA SA ŠUNKOM	141	BOKAL OD BRANJOLA	181
KROMPIR TORTA	141	SLANI BOKAL SA PESTOM	181
SLANA TORTA „PROLEČE“	141	SLANA BRANJOLA	181
TORTA OD ŠUNKE II	141	TORTA SA ŠUNKARICOM	181
BOKAL PITA	141	BOKAL OD SPANAČA II	181
TORTA OD PAPIRKA II	141	APNE I ŽELJENI BOKAL	181
ČUVNOVA SLANA TORTA I	141	BOKAL OD SPANAČA I	181
TORTA OD MIRA	141	SLANA TORTA VIII	181
BOKAL OD KAČKAVLJA	141	TORTA OD PIREČKA	181
SLANA TORTA OD OBLANJE I	141	ŽELJENI BOKAL	181
TORTA OD MIRA SA TRIFELA	141	SLANA TORTA VII	181
ŠENOVČE TORTA	141	BOKAL OD MIRA	181
TORTA OD POREČKANIŠI PAPIRKA	141	ČARNO-PROLEČE	181
HRKA SLANA TORTA	141	PREŠILO OD ŠUNKE	181
SLANI BOKAL SA OBLANJA	141	LETNA TAVA	181
BOKAL SA KIKRIDICOM	141	SLANA TORTA OD MARARON	181
TOST TORTA	141	BOKAL SA PESTOM I PUNJOLINOM	181
SLANA TRERŠIJA TORTA	141	BOKAL SA ŠUNKOM I	181
BOKAL SA ŠUNKOM	141	KROMPIR TORTA II	181
SLANA TORTA OD MIRA I	141	TORTA SA PESTOM PAPIRČKAMA	181

SLANI BEMOVIT OD BELANCA I BELTVE	181	PILEĆA SUPA SA POVRĆEM I PIRENČEM	206
TORTA OD SIKA I MARLINGA	181	ČORBA OD MOZZA	206
SLANI MACE I OCI	181	ŠAMINČIĆA ČORBA	207
		AVLANIŠTANSKA SUPA	207
		PILEĆA ČORBA	207
ANČURSI (TVUNSKA SUPA)	182	KREM ČORBA OD SPANACA	207
ČORBA OD PRAŽELERA	182	KREM ČORBA OD KAPRIOLA	207
PARADAJZ ČORBA SA POMORANČINOM	182	ČORBA OD SIKA	207
ČORBA OD PEČURKARA	182	SUPA SA KUPUSOM	208
ČORBA OD BELICE	182	GOVINA SUPA SA PARADAJZOM	208
LEŠKOPRAČKA ČORBA OD PASULJA	182	PAVLEZI SUPA	208
KREM SUPA OD KROMPIRA II	182	SUPA OD KOSTI	209
SUPA OD ŽUTE TRTICE I ŠARGAREPE	182	ŠEĆRA ČORBA SA JAJETA	209
ČORBA SA VEŠKI PASIČIN	182	GAMPAČI ČORBA	209
JAMPERI ČORBA	182	BEI I ČORBA OD PIRENČA	209
PARADAJZ ČORBA SA KUKURIZOM	182	SUPA SA ŠEĆEROM	209
ČORBA SA PIRENČOM	182	SUPA OD GOVINE MESA	209
JUVREŠKA ČORBA OD KUPUSA	182	ŠEĆRA ČORBA	209
KREM SUPA OD GRAŠKA	182	KREM SUPA OD PEČURKARA	210
ČORBA I OD MEŠANOG BUNDEVIJE	182	ČORBA OD KROMPIRA	210
TARVIVO OD GOVINE KUPUSA	182	ŠEĆRA ČORBA OD SVINJSKOG MESA	210
SUPA OD KUPUSA	182	ČORBA OD ŽELJAZ	210
TARVIVO OD MEŠANOG POVRĆA SA TABANOM	182	PANBRANOG GRAŠKA	210
ŠUMADINSKA ČORBA	182	ČORBA OD PARADAJZA	210
BORANJA SA JAJETA I ŠARGAREPOM	182	GOVINA ČORBA	210
ILUVA PAFERKA I ČORBA OD PEČURKARA	182	ČORBA OD TELIČEG MESA	211
PASULI SA KUPUSOM	182	ČORBA OD MOZZA	211
FRANCIJSKA SUPA OD ČENJOSI LUKA	182	ČORBA OD PASULI SA GOVINEOM	211
PILEĆA ČORBA	182	ŠEĆRA SUPA OD ČENJOSI SIKA	211
TARVIVO OD MEŠANOG POVRĆA SA TABANOM	182	KREM ČORBA OD ČELERA	211
KALAMPAI BUVIČ	182	KREM ČORBA OD	211
PRANJNA ČORBA OD SLATKOG KROMPIRA	182	KROMPIRA SA JAJETA	211
ŠEĆRAČKA ČORBA OD KROMPIRA	182	ČORBA OD KELEA	211
REBILA ČORBA IZ BANATA	182	VALJETAŠKA SUPA OD SIKA	211
JAPREČKI TITLAI	182	KUTANI (ŠEĆERKI)	211
POVRČAR SA PAVLJENOM	182	KONJOMI	211
KREM KUPUS SA PASTERIZOM	182	SARMA SA DREČKI NAČIN	211
SVETI SVINJSKI BIZVI I PASULI	182	SAVIŠKA BORBANJA SA PUNJITINOM	211
BUVIČ SA JAGNOCIOM MESOM	182	BORANJA SA HELJENOM	211
JAJETA SA JAGNOCIOM MESOM I PARADAJZOM	182	BEI I ČORBA SA ŠNEGLAMA OD SIKA	211
ČORBA OD BROKOLJA I BELOGI LUKA	182	ŠEĆRA KUPUS	211
GRAŠAK SA SIKOM	182	BUVIČ BEZ MESA	211
KREM PILEĆA SUPA	182	SARMA OD KREMLOG KUPUSA SA PIRENČOM	211
ŠUMADINSKI KUPUS	182	PRAŽELER SA SVINJIM MESOM	211
KREM SUPA OD KIBRIKIDA	182	LOŠIAC OD POVRĆA I KROMBICE	211
SUPA OD ŠARGAREPE SA KROMBICINOM	182	SIKA KROMBILA SUPA SA KROMBLAMA	211
SUPA OD PILEĆI REBILAČA	182	FRANCIJSKA TATA	211
KREM ČORBA OD BELI KUKURIZOMI GRAŠKA	182	PROLEĆNI ČUŠAŠ	211
ČORBA OD GRAŠKA SA ŠNEGLAMA	182	ČORBA OD KEJA	211
PROLEĆNA ČORBA	182	ČORBA OD KAPRIOLA	211
SUPA OD KOSTI	182	ČORBA OD SIKA	211
PARADAJZ ČORBA	182	ČORBA OD ŽELJA	211
BELEPNA ČORBA OD KRASTAVICA	182	ČORBA OD MEŠANOG	211
GAMPAČI - ANĐALUZI ČORBA	182	ČORBA OD POVRĆA	211
BORAC	182	ČORBA OD PEČURKARA	211
ČORBA OD PILEĆI SIKA	182	ČORBA OD ČELERA SA ŠNEGLAMA	211
ČORBA OD ČA BELI	182	DOMAĆA SUPA SA ŠNEGLAMA OD ČELERA	211
ČORBA OD SPANACA	182	GOVINA SUPA	211
ŠUMADINSKA ČORBA OD PASULJA	182	ČORBA OD ČENJOSA	211
ŠUMADINSKA ČORBA OD PASULJA	182	KROMPIR ČORBA	211
ČORBA OD PIRENČOG KROMPIRA	182	SUPA OD ČVILJE	211
BORANJA BEZ MESA	182	KREM ČORBA OD GRAŠKA	211
TARVIVO OD ŠARGAREPE	182	ČORBA OD SPANACA	211
TARVIVO OD KELEA	182	ŠAMINČIĆA ČORBA	211
TARVIVO OD KELEJARI - PIRELOG	182	BELEZI GRAŠAK	211
ČORBA OD PASULI SA SVINJSKOM MESOM	182	SUPA OD GOVINE ŠEĆERANOG MESA	211
ČORBA OD TRAVICA	182	SUPA SA ŠEĆEROM	211
KREM ČORBA OD SVINJOG GRAŠKA	182	REBILA ČORBA	211
REKONSTRUKCIJA SA PASTOM	182	ČORBA OD BELADNI KROMPIRA	211
KREM ČORBA OD ŠARGAREPE	182	REBILA ČORBA	211
ČORBA OD TVRDOG BELJA	182	ČORBA OD KUPUSA	211
ČORBA OD ŽELJENOG GRAŠKA	182	ČORBA OD ŠEĆERARJE	211
ČORBA OD SVINJOG MESA	182	ČORBA OD TRAVICA	211
SUPA OD BIZIJA	182	FRANCIJSKI KREFTO	211
SUPA OD SPANACA	182	ČORBA OD KROMBICE	211
GOVINA BUREK - ŠEĆER	182	ČORBA OD BELI I ČENJOSI (ŠAMINČIĆI IŠVAREČKI)	211
JMAJEVI SA PUNJINOM SA KREMOM	182	VALVIVO OD PAFERJA	211
ČORBA OD KROMPIRA	182	LOŠIAC OD ČVILJE I BORANJE	211
ČORBA OD KOSTI SA KROMBICOM	182	ČORBA OD KUPUSA I BEANČA SA KROMBICINAMA	211
ČORBA OD PANBRANOG PASULJA	182	SUPA SA ŠEĆEROM	211
BEI I PILEĆA SUPA OD ŽELJENI	182	KREM ČORBA SA MEŠANOM POVRĆEM	211
ČORBA OD LUKA	182		
ČORBA OD JAJA	182		
FRANCIJSKA PROLEĆNA SUPA	182		
PILEĆA SUPA SA LIMUNOM	182		
ČORBA OD PASULI SA PRAŽELIOM	182		
KALIFORNISKA PILEĆA SUPA	182		
		JELA OD RIBE	
		ZAPUČENI FILETI	212
		PRINJENI ŠNITZ-PHILIFENI ŠNITZOM	212

SAJLO NA KROMPIRU	229	IKLANJE OD RIBE LISTA SA ŠPINELAMA	270
SAJLO SA BARENIM JAJIMA	229	IKLANJE PASTIRSKA	271
REBA PEČENA NA PIRINČU	229	IKLANJE PAPIRIKAŠ OD KROMPIRA	271
ČEVAČ OD JAGULJE	229	IKLANJE SA LIGNJAMA	271
JAGULJA NA RAŽNJU	230	IKLANJE SA ŠPACINAMA	271
REBA SPRILOŽENA NA	230	IKLANJE	271
ZABALJENI NAČIN	230	IKLANJE U BELIM VINU	271
ŠARAN SA BELIM LIKONOM	231	IKLANJE RIBA SA MARIKONOV NAČIN	271
ŠARAN PEČEN U RIBINI	231	IKLANJE U VINU	271
REBA NA PIRINČU	231	IKLANJE SA LIGNJOM	271
ŠARAN PEČEN SA ROŠTILJU	231	REBA U KAKULARU I RIBNI	271
ŠARAN PEČEN SA PAVLAKOM	231	POKROVANI FILETI ODJACA U PIRU	271
PEČENA ŠTUKA	231	POKROVANI SARDINJE	271
REBA PEČENA NA RAŽNJU	231	POKROVANI ŠARAN	271
LOKON SA GRIKOVIM	231	LARDONI U RIBU VINOVJE LOKE	271
GERIČI NA TRI NAČINA	231	OSIČ U BELOM SOBU	271
ROŠTILJ NA ALJAMI NAČIN	231	PUNJENI LIGNJE	271
REBI I RUVIČ SA PARADIZKOM	231	OSIČ NA ROŠTILJU	271
SKALOP I KOSTRUBI	231	PUNJENI ŠARAN	271
„JULIA ROŠTILJENIČKI“	231	PEČENE PASTIRSKO	271
RAŽNJI OSIČ	231	PEČENA KRUŠKA	271
VINOM PAKIRAN OD SOMOVINE	231	PASTIRSKA SA UNAKOM OD ŠAMPINJONA	271
PUNJENI RIBIČI	231	RABOTI NA BELIM LIKONOM	271
OSIČ NA GRADU	231	KRUŠKA SA MAJONIZOM	271
KAKULAR NA DVA NAČINA	231	PASTIRSKA U ŠARANOV BOMU	271
ŠARAN NA MARIKONOV NAČIN	231	OSIČI OD RIBE I KROMPIRA	271
REBA U PARADIZKI SOBU	231	PASTIRSKA SA PEČURKAMA	271
AROMATIČNI LIGNJE	231	PIRANINA RIBA	271
PREDROBNI TRJANČI	231	ŠARAN SA PUPURČEM I BELIM VINOM	271
ANANJAI	231	OSIČ U ŠARANU	271
ŠTUKA U PIRU	231	KUTANJE U ŠARAN	271
ČEVAČ OD RIBE	231	RIBI PEČENI U VINU	271
PASTIRSKA SA BARENIM	231	ROŠTILJ RIBA U BELOM VINU	271
PLAKOVI RIBI U TRIH ILI TROMPRATNICA	231	RIBI PEČENI	271
ČINI BIKIČETI	231	REBA U SOBU OD PEČURKARA	271
ORJADA NA ROŠTILJU	231	ROŠTILJ OD LIGNJE	271
LIGNON U LIMUN SOBU	231	ROŠTILJ RIBA NA KROMPIRU	271
RIBIČI SALADA SA KREKIDOM	231	REBA SA MARIKONIMA	271
PIJAVI NA SOMOVINOM	231	REBA I RIBI LIGNON SA RIBIČEM	271
OSIČ SA LIGNOM	231	ROŠTILJANI OSIČI	271
MILADA SPRILOŽENA ŠTUKA	231	ŠTUKA SA KREKIDOM	271
ROŠTILJ SA ŠPACINOM	231	ŠARMA OD RIBE	271
PASTIRSKA U TRI ANJAI	231	PASTIRSKA U FORIJE	271
REBA NA RIBIČU	231	ZUBATICE SA TIKVICAMA	271
PASTIRSKA SA PUPURČEM	231	RIBIČI PAPIRIKAŠ	271
ZUBATICE SA MAJONIZOM	231	LEŠO RIBA	271
ŠARAN PUNJEN SLANINOM	231	ŠARAN PEČEN U RIBINI	271
REČANCI NA ŠAMPINJA	231	KROKETI OD RIBE	271
PEČENI ŠARDIČI	231	PEČENA RIBA	271
ŠUKA SA LIMUNOM	231	KAKULAR SA SLANIM SARDINJAMA	271
OSIČ SA PEČURKAMA	231	BLAGO PAPIRIČNI LIGNON	271
TESTO SA PEČURKAMA I SLANIM INČUNIMA	231	FILETI ŠARANA SA PEČURKAMA	271
ŠARAN NA LIGNI	231	LIGNJE SA LIMUNOM	271
TRJANJE IZ PIRIČAJ	231	LIGNJE	271
KUTANI KAKULAR	231	MARIKONI SA TUNJENINOM	271
RIBIČI PIRIČAJ	231	LIGNJE ZAPUČANE U RIBINI	271
PASTIRSKA SA ČIM RIBOM OD ŠAMPINJONA	231	LIGNJE NA VINU	271
PREDROBNI KRUŠI	231	ŠPINJOLA RIBIČI KROKETA	271
RUVIČ OD SOMOVINE	231	ZUBATICE U KROMPIRO SOBU	271
PASTIRSKA NA „ROŠTILJ“ NAČIN	231	PASTIRSKA SA LIMUNOM	271
REBA NA LIGNI	231	OSIČ U SOBU	271
PIPIRIČ OD RIBE SA VINOM	231	BIKIČETI NA DVA NAČINA	271
PEČENA PASTIRSKA	231	RIBIČI ČEVAČI	271
OSIČ U RIBINI	231	LIGNJE SA PUPURČEM U SOBU SOBU	271
ŠAMPINJA SA RIBIČEM I PIRINČOM	231	RIBIČI PIRIČAJIČI	271
PIPIRIČANI OSIČI	231	PIPIRIČI ŠTUKA SA ŠAMPINJOM	271
ŠTUKA MARIKON SA SLANINOM	231	PIPIRIČI ŠTUKA SA TUNJENINOM	271
PEČENI MARIKONARI	231	PIPIRIČI	271
LIGNON	231	PIPIRIČIČI OD OSIČI	271
ŠAMPINJA U PIRANINOM SOBU	231	REBA NA MARIKON NAČIN	271
ŠARAN U PUPURČU	231	KAKULAR SA SLANIM SARDINJAMA	271
REBA PUNJENA PEČURKAMA	231	ČEVAČI OD TUNJINE	271
LARDONI SA SENPOM SA ROŠTILJA	231	RIBIČI PIRIČAJIČI	271
ŠUKA SA PIRIČAJIČOM	231	ROŠTILJANI LIGNJE	271
REBA U SOBU	231	PIPIRIČIČI PEČENA KRUŠKA I MARIKONOM RIBOM	271
PEČENA PASTIRSKA RIBA	231	OSIČ U RIBIČU	271
OSIČ SA PARADIZKOM I ŠAMPINJONIMA	231	REBI PIRAVI SA ŠARANOM	271
ŠARAN SA PUPURČEM I PAVLAKOM	231	REBA U PIRIČAJIČI SOBU	271
JAGULJA U SOBU OD PIRU	231	ZUBATICE NA ŽARU	271
MARIKONA OD PEČENE RIBE	231	TUNJENINA SA DVA NAČINOM	271
PIJAVI ŠARAN	231	PITA SA RIBOM I PIRINČOM	271
PIPIRIČNI LIGNON	231	ROŠTILJ OSIČI	271
ŠARAN NA PIRINČU	231	PIPIRIČI SA RIBOM	271
PEČENI ŠARAN SA KROMPIROM	231	ŠARAN SA PAVLAKOM	271
IKLANJE RIBI I FILETI SA PIRINČOM	231	PIPIRIČI IZ RIBIČI	271
ROŠTILJ NA OKRNI NAČIN	231	KAKULAR SA PIRINČOM I PUPURČEM	271
ŠARAN SA TRJANJAMA	231	POKROVANI FILETI ODJACA	271
PASTIRSKA SA BARENJAMA	231	RIBIČI PIRIČAJIČI	271
PUNJENI ŠARANI	231		
PASTIRSKA PUNJENA FILETOM IŠPILJENOM	231		

PILETINA

DOŠAMBLAJA	275
SLANA ŠARJETA	275
PAŠTETA OD PILETICE IŠEGERIJE	275
TORTA OD PILETICE BELOG MESA	275
PILE SA PIALAČINKAMA	276
KROKETI OD PILETINE	276
SARŠNI BOLAT	276
ISPERJAS PALAČINKE	277
TRILJDAJ PUNJEN BILJETOM	277
KROKETA PILETICE PAŠTETA	278
SLANI BAKALAJ	278
BILJO MISO U SOSU OD PAVLAKE	278
PILETINA SA PEČURKAMA	278
TORTA OD PILETINE I	278
PILETINA U KARI SOSU	279
KARJANA SA PILETINOM	279
TORTA OD PILETICE GRUDI	279
TORTA OD PILETINE	279
PIŠTA OD PILETINE	280
PILE U PAVLAKE	280
PILETICA U SOSU KREMA	280
BILJO MISO NA POVRKCU	280
PILETICE ISPERJAS SA NORIČKAMA	280
PRJASJE OD POVRKA I PILETINE	281
PILE SA POVRKOM	281
PILETICE ADRIKAC	281
PUNJENA PILETICA KREMLJA	281
PILE U KREM SOSU	281
PILETICE MEDJALONI	281
POKROVANO PILE U KREMI OD PAVLAKE	281
PILETICE ISPERJAS SA NORIČKAMA	281
PILETICE BOLAT	281
BILJO MISO - POPLAČJANO	281
PILETICE ISPERJAS SA NORIČKAMA	282
PILETINA U BILJOM VINU	282
SPINOSKI PERJAC	282
PILETINA SA ŠAMPINJONIMA	282
ORLI PILETINA	284
ALPŠKA PILETINA	284
PILE U LIMUNU	284
PILETINA U UMARU	284
PILETICE BILJO MISO SA PEČURKAMA	284
POKROVANI PILETICE BOLAT	284
POKROVANI BILJANI PILETICE MISO	284
ŠARJARANJE SA PILETINOM	284
MALE BURBE SA PILETINOM	284
BILJNO VINOČKA	284
PUNJENO POVRICE	284
BURBE SA PILETINOM	284
PILETICA IŠEGERIJA U PIRANTINOM UMARU	287
PILETICE KOLAČICE	287
PILE U PALAČINKAMA	287
PILETINA NA FLOKANTINSKI SAČEN	288
CARSKO PILE	288
PILETINA SA VOĆEM I PIRANTINOM	288
PILE SA KROKOTOM I GRABKOM	288
PILETINA U SOSU MISO	288
ŽALJA PILETINA	288
POKROVANO PILE	288
PILETICE BAKETIČI	288
PAŠTA SA PEČURKAMA	288
PUNJENO PILE	288
ZAPREČNO PARADIZI SA PILETICOM BACIOTINA	288
ŠNICLE U SOSU OD PEČURKA	288
PILE U TESTU	288
TRKVICE PUNJENE BILJIM MESOM	288
ZAPREČNO PILETICE CORECCI	288
LUTO PILETICE BATAČI	288
SA BILJANCIMA	288
ŠNICLE OD KROKETA BILJNO MISO	288
PILE SA LIMUNOM	288
PILETINA „ŠRAPNELI“	288
ŠNOSKI BILJTO SA ČIŠETINOM	288
ČIŠETIČI PILETICE SA BACIOTINOM	288
KUTANA KROKETA SA LIMUNOM OD BENA	288
PILETINA SA PIVOM ŠARJANA I PIVOM	288
PILETINA SA ŠOCARILLOM	288
PEČJENA ČIŠKA	288
ZAPREČNO PILETICE ŠNICLE	288
PILETICE PILETICE U SOSU	288
PILETINA SA BILJANCIMA	288
PILETICE PILAV	288
BOLJANOVA PILETINA NA PROKLEJU	288
BOLJANOVO BILJO MISO	288
PIŠTA OD PILETINE	288
PILETICE PILAV	288
PILETICE GRUDI SA	288
ANANASOM I MELIRANOM	288
PROJEČNI TASTI	288
PILETICE BATAČI SA PIVOM PATLJEŠANOM	288
PILETINA SA BACIOTOM	288
ČIŠKA PUNJENA PIREČKOM	288
PUNJENA ČIŠKA	288
PUNJENA KOROČKA	288
AROMATIČNI BATAČI	288
PILETINA SA ŠNIGILOM	288
LUTO BILJO MISO	288
PILETICE POPLJEPI	288
PILETICE BATAČI NA KROKOTU	288
BATAČI NA MELIRANOSOM SAČEN	288
BATAČI SA PIVOM PILETICE CORECCI	288
PILE U KREMI	288
ČIŠKE UŠTICE	288
PILETINA SA ŠNIGILOM	288
BARJOTIRANO PILE NA ŽARU	288
PILE U ŠNIGILO	288
PILETICE BILJTO	288
PILAV	288
PILETINA SA PRŠUTOM I MESOM	288
PUNJENO PILE	288
PILETICA PILE U LIMUNOM TESTU	288
PUNJENO PILETICE BILJO MISO	288
PILE U PARADIZI	288
PIŠTA SA BILJANCIMA	288
BENJOSKAVNA PILETINA SA LIMUNOM	288
PILE SA LIMUNOM OD POKROVANO	288
BOLAT OD BILJNO MISO U SOSU	288
POKROVANO MISO U OBLANI	288
PILETICE ISPERJAS SA NORIČKAMA	288
PILE SA PEČURKAMA I PIRANTINOM	288
POKROVANA PILETINA SA ŠNIGILOM	288
KROKETI OD PILETINE	288
BOLAT OD BILJNO MISO	288
PILJARANJE OD ČIŠETINE	288
FLOKANTNA PILETINA SA BOVITIA	288
JELA OD MESA	288
PUNJENA TELJETA	289
BOŠANJE BOLAT SA PUNJENOM	289
KARJAPROJEČNA ŠNICLE	289
BILE ŠNICE	289
POKROVANI OBRJAK	289
„ŠNOSNOVO UŠT“	289
BEČKI BILJTO	289
KROKICE OD MESA	289
BOLAT OD MESA	289
ŠARJANI TELJČI ŠNICLE	289
ZAPREČNO ŠNICLE SA LIMUN	289
TELJČI ŠARJANA U TESTU SA PALAČINKA	289
GRANTIRANO KROKOTI	289
BOLAT OD TELJČNO MESA	289
ARGENTINSKI ČIŠKI	289
MUNKA OD PILETICE PATLJEŠANA	289
MESNO ČIŠTICE	289
TELJČI ŠNICLE PUNJENE SA ŠNIGILO I ŠNIGILOM	289
MERJANA TELJČKA PILETICA	289
TELJČI ŠNICLE	289
PIRANTNI ŠNICLE	289
ŠNIGIL ČIŠTI	289
GRČKA MUNKA	289
LOVAČKE ŠNICLE SA SVIŽEM LIMON	289
FLOKANTINSKA ŠNICLE	289
KUTANA OBRJETA	289
ŠNICLE OD MELIRANOSOM MESA SA PAVLAKOM I LIMUN	289
BARJOTIRANO BILJANOVO PILETICE	289
ČIŠKE PILETICE	289
ČIŠETIČI BILJTO SA LIMUNOM	289
POKROVANO BILJANOVO ŠNICLE	289
TELJČI ŠARJANA SA PIVOM	289
ČIŠETIČI PILETICE UŠTINA I TESTININA	289
MUNKA OD PIRANTA	289
LOVAČKE ŠNICLE PILETICE U BIRNO	289
CARSKO ŠNICLE	289
BOVITIA ČIŠTI	289
PIRANTINA U LIMUNOM VINU	289
ŠNIGIL ŠNICLE	289
KROKOTIČI U PIVOM	289
POKROVANO ŠNICLE SA PAVLAKOM	289
ŠNIGILINA SA KAJMAROM	289
PANJANINA SA ŠNIGILOM	289
LOVAČKE ŠNICLE	289
BARJOTIRANA PILETICA	289
PANJANINA	289
BOLAT OD MESA I PEČURKA	289
ČIŠTI U ŠNIGILO	289

ŠNICLE SA PIVLAKOM I SIROM	332	BUČITO SA MEŠULAMA	349
ŠAVIŠINA KREMENJELA	332	MUSARA OD KROMPIR PIREA	349
BESTVORNA BOKAL	332	BOLOVANI ŠNICLE	349
KROMPIR SA SVINJINOM IŠČERIBICOM	332	PRČINE MALARONI (LAJANCI)	349
TELEČI KOPILETI SA PIVLAKOM	332	NOŠKE SA PIREJOM	349
SVINJSKE ŠNICLE U VINU	332	GRILAVANA PEČIČICA	349
PORIBVANI JELE	332	ČUPE SA JAJIMA	349
LOPVAČE SA ŠLAKOM PAVLAKOM	332	ZAPUČINE PUNJENE KREBARE	349
BOLET OD MELEVENOG TELEČIČ MESA	332	SARMA OD JAGNERICE IŠČERIBICE	349
ZAJUČINE SVINJSKE FILET	334	BOLET „ŠTIFANI“	349
MUSARA OD KROMPIRA SA MEŠANOM MESAOM	334	VINAC OD GRABAHA	349
TELEČI ŠNICLE U BUČITU	334	NATICE ŠNICLE	349
PIKANTNE ŠNICLE	334	ŠPARELICE SA MESOM	349
LAGNAČKI BUT SA BEZANČIMA	334	MUSARA OD KAMPILOA SA VIKULAMA	349
AROMATIČNE BOLET	334	MUSARA PICA	349
GOVORNE ŠNICLE SA LUKOM	334	NOŠE ŠTROGANOV	349
BEČKA TELEČI BOLETI	334	TROŠPATNICA	349
TELETINA U ČUVINOM SOSU	334	TELEČI PRČINE	349
TELEČI GRUBI PUNJENE SPANJAČEM	334	MELEVENO MESO SA JAJIMA	349
KROMPIRA MUSARA	334	LAGNAČINA U VINU	349
PIČIČI	334	LUNJETA U TESTU	349
LEŠTE BOKALICE SA MOČVOM	334	SARAJEVSKA MUSARA	349
KREMENJELA U PARADAJZ SOSU	334	PUNJENE BEKAVICE	349
MUSARA OD PELEJIDJANA	334	ALJUNIVORSKA KREMENJENA KREOLA	349
POPIRPIČA	334	PUNJENE PARADAJZ	349
PUNJENE POKLEŠAN	334	KROMPIR PUNJEN MESOM	349
PRČINE OD TELEČI IŠČERIBICE	334	MEŠAČKI PAČULI SA MELEVENIM MESOM	349
PANINSKE ŠNICLE	334	PIJAV SA BEKAVICOM	349
PUNJENE SUVICUVINE PAPIRIKE	334	TELEČI ČUVAJ	349
KUH-SUK	334	POVRANA JAJA SA UMAROM OD PARADAJZA	349
PALJAČNIKE SA MESOM	334	MELEVENO BIFTEK	349
SVINJSKI KAJE	334	PIKANTNO MELEVENO MESO	349
NAŠICE ŠNICLE OD GOVORINE	334	PUNJENE PARADAJZ	349
PRČINE SVINJSKI BOLETI	334	MELETRIVANSKI KROMPIR	349
ČUPE OD JAGNERICE MESA	334	PRČINE TELEČE GRUBI	349
SVINJSKE ŠNICLE SA JAJIMA	334	TELEČI ŠNICLE SA BEZANČINOM I VINOM	349
ŠNICLE U SOSU OD ŠAMPINJONA	334	PUNJENE PARADAJZ I PAPIRIKE PRČINE U SIROM	349
GRUČE ČUPE	334	PUNJENE FUNČIČI KREBARE	349
FUNČIČI BOKALICE U PARADAJZ SOSU	334	BOLET OD MELEVENOG MESA I SPINAČA	349
FUNČIČI JELEŠNE ŠNICLE	334	SVINJSKA KREBARKA	349
ZAJUČINE MELEVENO MESO SA JAJIMA	334	VINICE SA KROMPIROM	349
LOVAČKE KREMENJELE	334	LUNČI PERKLET	349
KREMENJELA U BUNJOD OD PIVLAKI	334	MUSARA OD PRAJEDJELA I MESA	349
MUPLARI – GRUČKI RAŠNIČI	334	PUNJENE TRUČICE	349
TELEČI ŠNICLE	334	GRUČKI RAŠNIČI	349
TAŠKE	334	PUNJENE ŠNICLE	349
PAŠIRANO IZVINAŠENJE	334	MEŠAČKI KROMPIR	349
POVRANA JAGNETINA	334	BEZANCI SA SOSOM	349
ZAPUČINE PUNJENE PAPIRIKE	334	ČUPE PRČINE SA VIKULOM	349
BIFTEK SA PIREJOM	334	BLAŠIČKI I ŠLANCI	349
KUŠLOMEN	334	BOLET OD MESA	349
BOKALICE U BOKALOD SOSU	334	IZVINAŠA SVINJETA SA POVRČEM	349
MESNA JAJARA	334	VINICE BUČICE	349
BOLET SA JAJIMA I ŠUNKOM	334	ŠVAJ CARSKI KROMPIR – BOKTI	349
KREBARKA REBARCA	334	ZAPUČINE ŠNICLE PIREJOM PIVLAKOM	349
TRUČICE SA PETA SIROM I PRČINICOM	334	ŠPREDVINE TELEČI BUT	349
ŠNICLE SA PRŠUTOM	334	KROMPIR SA MESOM	349
BOLET OD MELEVENOG MESA	334	KREMENJELA SA PEČURKAMA	349
BOLOVANI FUNČIČI ŠNICLE	334	UVIČINE ŠNICLE	349
PUNJENE TRUČICE	334	ČUVAJ U SIROM	349
GRABA SA ŠLANINOM	334	MUSARA OD PIRENČA I MELEVENOG MESA	349
ZAPUČINE ŠNICLE	334	SVINJSKI FILET SA PEČURKAMA	349
MUSARA OD PIVJOD PAVLAKAMA	334	MUSARA OD BOKALICE	349
MUSARA OD MELEVENOG TRUČICA	334	TELEČI JELE SA ŠAMPINJONIMA	349
PRČINE PIVJOD PAVLAKAMA	334	ZAPUČINE TRUČICE	349
UVIČICE OD MELEVENOG MESA	334	MEŠAČKI KROMPIR SA JAGNERICOM MESOM	349
PRČINA PIVJOD SA BESTVORANOM KROMPIROM	334	TRAJAČNO	349
SIROM OD KRELA	334	PUNJENE TELEČI ŠNICLE	349
BOŠTRATNO	334	SARAVICE	349
BOLOVANA TELETINA	334	REZI REZI	349
BIGATA MUSARA	334	TELEČI KOPILETI SA BOKALICOM	349
ČUPE NA SPINAČU	334	MUSARA OD POKROVANJE PAPIRIKA	349
PAŠIRANE ŠNICLE	334	BOLET SA MELEVENIM MESOM	349
VIKNA OD MELEVENOG MESA	334	BALKANSKI ŠTER	349
ČUPE OD IŠČERIBICE	334	ŠNICLE OD PEČURKARA I MESA	349
MALARONI SA PAČULIČEM	334	BEČKA ŠNICLE	349
TELETINA U SOSU	340		
MARSOVAČKI ČUVAJ	340		
BEZANČINIKI I ČUVAJ	340		
BEZANCI U SOSU OD PAVLAKI	340		
POVRANAŠNE ŠNICLE SA PAVLAKOM	340		
GOVORINA SA PEČURKAMA	340		
BEČKA ŠNICLE	340		
BOLOVANA TELETINA	340		
IZVINAŠINA SA BEZANČINOM	340		
MUSARA OD BOKALICE	340		
„SARAJEVSKO“ ŠPAGETE	340		
BIFTEK SA PIREJOM	340		
BIFTEK SA PEČURKAMA	340		
MUSARA OD KREBARE	340		
TRUČICE BEZ MESA	340		
ZAPUČINE MALARONI SA SIROM	340		
LAGNAČKI BEZANCI	340		
ZAPUČINE KROMPIR NA ŠVAJCARSKI NAČIN	340		
ŠNICLE OD POVRČA	340		
POVVARAK	340		
ČUŠKICE SA SIROM	340		
BABURU PUNJENE TRUČICAMA	340		
PLAVI PAVLAKOM NA GRUČKI NAČIN	340		
PIRENAČ SA POTRČICOM	340		

JELA BEZ MESA

LABUDOVODIŠTVO	402	KUĆIŠTE SA MEDOM	455
LEMLINE KOLAČ	402	KUM KUPUJE	455
LEMLI ZA KREKING-OD LIMUNA	402	SALČIĆI	455
LOKOSICE I	402	KUMILOVINAPO TRINO	455
LOKOSICE II	402	PARISKE BANANICE	456
ČUVIČVICA KOKOSKOM	402	KUĆIŠTE OD ŠOKOLADA	456
KOČKE SA NEMONJUTIM KARAMEL-KREKINGOM	402	KARANDEL OBLANDE	456
ŽEMSKI ŠMITI	402	DEKADENTNE LIKRE KOČKE	456
KREM-BANANE	402	KREKING OBLANDE	456
PANTA KOLAČ	402	KUĆIŠTE OD ČOKOLADINE	456
RAJAPHERA KOLAČ	406	KUĆIŠTE OD DRUMA	457
KOČKE KOLAČ SA DVA PRELINA	406	RUŠKI BUKIČIĆI	457
MAKI ČUVIČVCI OD KOKOSA	406	KUĆIŠTE	457
PERANIMA SA DVA ŠARON	406	LAĐNO OBLANDE	457
KUĆIŠTE BEZ JAJA	407	BEČKE KOČKE	457
CRNO-BELI OBAZI	407	POLUPICE GRIJE GARBO	457
STIP KOLAČ	407	KREMPITA SA ŠERBAMA	458
BELI KOLAČ SA VIŠNJAMA	407	KOLAČ OD VOĆA	458
BURKA PITA	407	KOLAČ OD KIKIRIKIJA	458
NEPUNJENI KOLAČ	407	SATIRANI KOLAČ	458
KOLAČ SA VIŠNJAMA	408	SLADOLIK KOLAČ	458
KOLAČ SA JABUKAMA	408	BROVNIJE ZA IŠPUNJENJE	458
VIŠNJA SALAMA	408	VIŠNJE KUĆIŠTE	458
VIŠNJA PITA	408	LOKOSICE KOČKE	458
ŠTANGLI KUPUJE	409	ANĐEŠKE KOČKE	458
ČOKOLAD OBLANDE	409	ŠLANT KOLAČ	458
KOLAČ SAŠAVIČIĆE	409	KOKOSKI POLUPICE	458
JAJA BIRAVIĆI	409	ŠARČIPAN SA KOKOSKOM	461
ČUŠTVA PITA	409	KOKOS ŠTANGLI	461
KOLAČ KOLAČ	409	VOĆNI MOKAJE	461
KOLAČ SA KREKINGOM	409	ANIN KOLAČ	461
KOČKE SA BANANAMA	409	KONTEN KOČKE	461
ZAPUNJENI PALAČINKI SA OBAZIMA	411	NEPUNI TRINGLIĆI	461
ČAJNIKI KOLAČ	411	ŠNAPERS BAKLAVA	461
ŠMITI SA PUNJENJEM	411	ŠTIP KOLAČI SA OBAZIMA	461
BEČIČE	411	SARUNI TRINGLONI	461
ČUVIČE KOLAČI	411	ŠLAČI ŠMITI	461
VITAMENSKI KOLAČ	411	ŠPRAWA ŠTANGLA SA OBAZIMA	464
KOLAČ OD ULJA	411	LJUBAVNA PISMA	464
JAJE OD ŠARONIA	411	KOKOS KOLAČE	464
KUĆIŠTE SA PERMEJOM	411	KOKOS KOLAČ	464
JAJCINI KOLAČ	411	ČUČKI	461
VITUPCI SA JABUKAMA	411	TRAMISA PALAČINKI SA VIŠNJAMA	461
KOMPARIOTI OD BELANJICA	411	FRANČUZIJE PALAČINKI	461
KOMPARIOTI	411	KOLAČ OD ŠOKOLADINE	461
ŠPOMIČI KUKU U KALUPI	411	KUĆIŠTE OD KOKOSKOVINO OBAZIMA	461
KOLAČIČI PRELINA ŠLADOLIM	411	KOLAČIČI OD KOKOSA	461
KOLAČ SA VIŠNJAMA	411	KOLAČIČI OD KOKOSA	461
KREK IZ MAŠINE	411	BELI KOKOSKOVJE KUPUJE	466
JAJA KOLAČ	411	PIJANI KOLAČ	466
ŠPOMIČI KUKU	411	KOKOS KOLAČ	466
BLADNA REŽA SA UKRANOM OD ČOKOLADINE	411	ŠLAKI KOLAČ	466
PROKORNUTI KOLAČ	411	KOLAČ SA KREM BANANICAMA	467
KOLAČ SA MARMOM	416	KUM ŠTANGLI	467
ČAJNIKE BEČIČE	416	KOKOS PITA	467
KUPUJIVOSI KOLAČ	416	NEPUNJENI KOLAČ	467
ŠMITI ŠMITI	417	KREKANTI KOLAČ	467
ŠTOKOVIŠINA - PUNJENI	417	KOLAČ OD KOKOSA	467
ŠERAPORNI KOLAČ	417	KUĆIŠTE OD KOKOSA	467
PUNJICE OD BANANA	417	KOKOSKOVJE ŠTANGLI	468
KOLAČ SA KOKOSKOM	417	ONJENI OD KOKOSA	468
JAJA KOČKE	417	TRAMISICE SA KOKOSKOM	468
KOLAČ SA KAJSIJAMA	417	FRANČUZIJE KREKINGE	468
ŠERAPORNIŠKI KOLAČ	418	OBLANDE SA KOKOSKOM	468
ŠUTI ŠTANGLI	418	KREK ŠMITI	468
LOŠTICE	418	OBAZIMNE KOČKE	468
ČEŠKI KOLAČ	418	ČAJNIČKE KOLAČ	468
ČAJNIČKE KOLAČE	418	KOLAČ SA ŠPOMIČIMA	468
BEČIČIČE ŠTANGLI	418	JAJE KOLAČIČI	468
KOLAČIČI OD KOKOSA	418	ŠTIP KOLAČI	468
KOLAČIČI OD MARIJA	418	LEPI KOLAČ - ŠPOMIČI I SAŠAVIČI	469
ŠTANGLA SA MARMOM	418	BAKLAVI „ŠPOMIČI“	469
ŠTANGLIČE	418	KOLAČ OD JABUKA	469
ŠTANGLIČE KRALJEVIČE MARIJE	418	MAŠTOVITI KOLAČ SA ŠARONAMA	469
BELI ŠTANGLI	418	KOLAČ SA VIŠNJAMA I ČOKOLADINOM	469
OBLANDE	418	JABUKI	469
BAKLAVA SA MARMOM	418	JABUKOVODIŠTVO KOLAČ	469
KUKIŠA SA ŠERAPORNIŠKIM	418	KOLAČ OD MARIJA	469
BAKLAVE	418	ZAPUNJENI VOĆI SA BANANOM	469
BAKLAVA SA MARMOM	418	KUĆIŠTE SA ŠPOMIČI PUNJENI KOLAČ	469
ŠTANGLA OD MARIJA	418	KUĆIŠTE SA OBAZIMA	469
KOLAČ SA BELIM VIŠNJOM	418	KUĆIŠTE SA PERMEJOM	469
JAJA I KOKU	418	KUĆIŠTE OD OBAZIMA (OBAZIMICE)	469
ŠARUNI KOLAČ	418	KUĆIŠTE SA OBAZIMA	469
OLJENI BELI KOLAČ	418	PUNJENI KUPUJE	469
MERKESKE KOKOSKOVJE	418	TRAMISA KOLAČ SA VIŠNJAMA	469
PLAMENJANI KOLAČ SA JABUKAMA	418	ŠPOMIČI KOLAČ	469
KUĆIŠTE OD JAJA	418	KREMPITA	469
KUKIŠA KOLA KOLAČ	418	LEMLINE KOLAČ OD JABUKA	469
		BELI PITA	469

ZAPRŠČENI JAGODI	451	BELA LINDNER TORTA	476
PLAŽINE JAGODI	451	BELI ANĐIĆ II	476
PLAŽINA KOLAČ	452	TORTA SA LISIČKAMA	477
ROŠENI KOLAČ	452	MADARSKA	478
ORASICE	452	ČOKOL	478
ROMANCI SPECIAL	454	GRIZ TORTA	478
ROMICA ILENA	454	ROKOLD TORTA	478
NIŠNI KOLAČ	454	BELA SVIČANA TORTA	478
ŠTRUCLA SA ORASIMA	454	PLAZINA TORTA SA BANANOM	479
„SPECIJA“ KUGLICE	454	NIŠI TORTA	479
KOLAČ „JAB NA ORO“	454	FRANCUSKA ČOKOLADNA TORTA	479
KRAJINSKI KOLAČ	456	KUNDEI TORTA	480
KOLAČ „PENCERI MURICE“	456	SUBRIČIJA TORTA	480
KOLAČ SA ORASIMA I SLAVIM GROMBOM	456	SLAVINSKI TORTA	480
VOCNI KOLAČ (GRIZ)	457	MOŠTA SA SITI TORTA	480
KUGLICE OD ŠARGARIFE I JABUKA	457	MAŠTOVITA TORTA	480
KOLAČ OD GREJA	457	SANTA MONELA	480
BELA BANANER	457	RUPI TORTA	480
BANANICE KUGLICE	458	SLAVINSKI TORTA II	480
KOLAČ BEZ TAGANJA	458	ŽELJA TORTA	480
LOPTICE OD MOKRELA	458	SPANOSI VEŠAR	480
BELA ORLANDA	458	BERINA TORTA	480
NEJŠNJI SLATKI KOLAČ	458	TORTA OD KROMPIELA - POKRO-	480
BARJANI OD GREJA	458	LEĐINA KROŠKA	480
JAB NA ORO I	458	NIŠKI TORTA	480
ROMANOSVI STRANJE	458	TORTA OD KROMPIELA	480
GRILLAS ROŠKE	459	PIŠTOLA TORTA	480
BEČKI ČARŠKI SERVICE	459	PANAMA TORTA	480
ČIČI KOLAČ	459	PLAZMA TORTA	480
TROKUTNI LAGANI KOLAČ	459	PIŠI TORTA I	480
KOBI OD GREJA II	459	PIŠNAGI TORTA	480
BELI MOKRINI	460	PIŠNAGI TORTA I	480
ROŠIJA	460	ŠNEŽNA TORTA	480
SLAVIČ ROŠKE	460	NOVINA TORTA	480
BUNJE KAPE	460	ŠARLOČ GAJLIŠKA	480
BARANCI TROKUTNI	460	ŠKOFIJA	480
ČOKO - BELI KOLAČ	460	BAMBI TORTA	480
ČOVENJAPICA KOLAČ	460	ŠKOFIJO TORTA	480
ŠARŠKE	461	KISA TORTA SA ČOKOLADOM	480
STARIŠNI KUGLICE	461	ŠAHI TORTA OD PRŠENI KOLA	480
STARIŠNI KOCI OD GREJA	461	LEĐINA PUNJIC TORTA	480
ROŠTAVNA BARJANI	461	KOŠKI TORTA	480
SLATKI LAČUNCI SA VOCIM	461	ŠTRACATELA (ŠTRACCIATELLA) TORTA	480
ČOKOLADNE BANANICE	461	ŽUTA TORTA	480
PROŠKINUTI KOLAČ	461	KAPRI TORTA	480
		KAPRI TORTA I	480
		BERJANI TORTA	480
		BEŠ TORTA	480
		TORTA BEŠKA SALATA	480
		BIŠKA TORTA	480
		BIŠKA TORTA I	480
		BIŠKA TORTA II	480
		BELA TORTA OD KISELA (SA PUČI SI)	480
		JAPANSKI VEŠAR	480
		JAPANSKI VEŠAR I	480
		BILKA	480
		NAJLON TORTA	480
		ŠARLOČ TORTA	480
		ŠOKOL TORTA	480
		ŠOKOL TORTA I	480
		ŠOKOL TORTA II	480
		LEĐINI BREG	480
		ROŠKA TORTA	480
		ROŠKA TORTA I	480
		ROŠKA TORTA II	480
		ROŠKA TORTA III	480
		LEĐINA ČOKOLADNA TORTA	480
		TORTA OD BEŠKARA	480
		PIŠTOLA TORTA	480
		ČUVENA TORTA	480
		ČOKOLADNA TORTA	480
		ČOKOLADNA TORTA I	480
		ČOKOLADNA TORTA II	480
		MONŠI TORTA	480
		LOVI NIŠI	480
		GRILLAS TORTA	480
		ČOKOLADNA TORTA III	480
		ČOKOLADNA TORTA IV	480
		ČOKOLADNA TORTA V	480
		BERJANA ČOKOLADNA TORTA	480
		ČOKOLADNA TORTA SA ŠLAGOM	480
		ČOKOLADNA TORTA SA ORASIMA	480
		ČOKOLADNA TORTA VI	480
		ČOKOLADNA JAPANSKIKA	480
		TORTA SA PREČJAMA	480
		TORTA OD JAGODA	480
		LEĐINA TORTA	480
		TORTA SA VITELJAMA	480
		ŠVIČANSKA ČUVENA TORTA	480
		LEĐINI BREG	480
		LEĐINA TORTA I	480
		LEĐINA TORTA II	480

TORTE

TORTA OD ORAHA	480
TRKORANA TORTA OD ORAHA	480
TORTA OD ORAHA I	480
TORTA OD ORAHA II	480
TORTA OD ORAHA III	480
TORTA SA ORASIMA	480
IVOROSNA PRINCEZA	480
BAKINA TORTA	480
KOLAČ TORTA	480
KOLAČ TORTA I	480
TROKUTNI UŠTAR	480
PUNJICA TORTA	480
PUNJICA TORTA I	480
JEŠ KISA	480
PERJANA TORTA	480
BAKARLA TORTA	480
SPLITSKA TORTA	480
TORTA LEĐINA NIŠI	480
TORTA OD PRINČA	480
ŠARŠKINER TORTA	480
BURBANARA TORTA	480
EVROPA TORTA	480
MOKA (MOŠKA) TORTA	480
PIŠA NIŠA TORTA	480
GOČINA TORTA	480
ROŠIČNA TORTA	480
PAŠI TORTA	480
LEĐNA BOMBEŠANSKA TORTA	480
LEĐNA BOMBEŠANSKA TORTA I	480
BELA TORTA	480
BELA TORTA II	480
BELA TORTA III	480
BELI ANĐIĆ	480
BELI ANĐIĆ I	480
BELA TORTA IV	480
BELA TORTA V	480
SLAVINSKI TORTA	480
BELA TORTA VI	480
BELI ŠOKOL	480
TORTA ŠVIČANSKI NIŠI	480
TORTA BELA APERILA	480

LEDENI NERU	500	KELIMANIKIARO TORTA	518
FINA TORTA	500	ROHONDANSKA TORTA	518
LEDENA PUDING TORTA	500	ROUM TORTA	518
TORTA „LEDENA MEDICIN“	500	STURMENA TORTA (RELA)	518
DEČJA TORTA	500	SOČNA TORTA SA VINOGRAMA	518
TORTA OD JAGODA SA ČOKOLADNOM	500	ŽITO TORTA	518
GRČKA TORTA	500	TORTICE	518
KOKOS TORTA	500	ŽITO TORTA I	518
REKA TORTA OD BANANA	500	ŽITO TORTA II	518
SIŠKI TORTA	500	PALČIK TORTA	518
GRČKA TORTA I	500	SVETLANA TORTA	518
KOKOS TORTA	500	ŠARLOTI SA INGODAMA	518
MILKA TORTA	500	PELANASKA TORTA	518
POPLAON TORTA	500	MARINA TORTA	518
LEDENI VITAR SA VOĆEM	500	BAVARSKA TORTA	518
KOKOS TORTA	500	BAŠNA TORTA	518
TORTA OD JABUKA	500	ROHONDANSKA TORTA IV	518
AMARITO TORTA	507	TORTA BELOJE	518
BANANA TORTA - POKLADITA -	507	INDONIZIJSKA TORTA	518
SVIJELO POKLADIT	508	ITALIJSKA TORTA	518
LAVINOVU (LEMO)	508	KOKOS TORTA	518
AMERICKA TORTA	508	SVIČANA PUNJKA TORTA	518
SNJEŽNA TORTA SA POMOHRANIČOM	508	CRNO-BELA TORTA	518
ROHONDANSKA TORTA	508	CRNO-BELA TORTA I	518
TORTA OD POMOHRANIČE	510	PROLEĆNA TORTA	518
RELAU TORTA SA BANANAMA	510	ENTRELAJI TORTA	518
PEČJENO BANANE	510	RNAJ TORTA II	518
SLAJNOLIT TORTA III	510	TORTA OD JAGODA I	518
TORTA SA KREPIVOM VINOGRAMA	510	ROHONDANSKA TORTA I	518
TORTA OD MARE SA VINOGRAMA	511	ROHONDANSKA TORTA II	518
ŠAH TORTA	511	ROHONDANSKA TORTA III	518
KASKINO TORTA	511	VODENJA TORTA	518
PLAZMA TORTA	511	JAPANSKI CVET	518
TORTICE	511	OPERA TORTA	518
ŠEFA TORTA	511	ŽEKA	518
KAKAO BOMBA TORTA	511	KAKAO TORTA SA ČOKOLADNOM	518
KAMILJA TORTA	511	MIRISNA TORTA	518
TORTA „ČIMBRI OŠVIŽENI“	511	MARIE TORTA	518
TORTA OD PETI KOKOS	511	TORTA PLAVINA	518
ŠAJLER TORTA	511	DEŠU MRAJ	518
KINIZI TORTA	511	BARFALO TORTA	518
MARIEA TORTA	511	TORTA OD BANANA	518
ČARERA TORTA	514	TORTA „PIJAVI SA LJUBAV“	518
REKA TORTA	514	ČLAVINA TORTA	518
NEPUČINA PLAZMA TORTA	514	KRALJEVSKA TORTA	518
ČOKOLADNA TORTA VII	517	TORTA „BILA POLINE“	518
TORTA JULIA	517	ROZET TORTA	518
IMOTSKA TORTA	517	MLADENČKA TORTA I	518
KREMSINO TORTA	517	TORTA SA RUMOM	518
INDIJANSKI TORTA	517	TORTA OD RUMIA I BILJIMA	518
VIRID TORTA	517	MLADENČKA TORTA	518
LACANA VOĆNA TORTA	518	PUMPERA TORTA II	518
KOKOBELA	518		



Kada kuvate radite to od srca.
Pripremanje hrane treba da Vam bude
radost. Hrana koju jedete utiče na
Vaše raspoloženje i misli.
Pokušajte da pripremate hranu sa
osmehom na licu. Verujte, svaki Vaš
osmeh će se isplatiti.
Ne dozvolite da Vam hrana bude
sve na svetu ali morate znati da
je veoma važna za Vaš život.
Zato je konzumirajte u malim i
kvalitetnim obrocima!
Prijatno!



ISBN: 978-86-6011-149-6



9 788660 111496

