








Еспањол сос, I начин						ФС-Е1-3		
Група јела: Фондови-Сосови				Јединични број особа-мерна јединица- 500г Број порција: 1кг.				
Време тт/о-3-4h		Време т/о 3-4h.		Захтевност припреме: 2/5 ☆☆☆				
Р. Бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Брут стањ	Отпад %	Колич. нето	Слика бр. 3.Еспањол сос-1.начин		
1.	Тамни фонд	л	1	/	1			
2.	Смеђа запршка	г	60	/	60			
3.	Шаргарепа	г	110	10	100			
4.	Црни лук	г	110	10	100			
5.	Сува сланина	г	100	/	100			
6.	Црвено вино	дл	1	/	1			
7.	Мајчина душица	г	5	/	5			
8.	Парадајз пире	дл	1	/	1			
9.	Парадајз конкасе	г	200	/	200			
Нето за две особе- порција:					/			
Нето за једну особу-порција:					/			
ТЕХНОЛОШ/ПРИПРЕМА			ТОПЛОТНА ОБРАДА			ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t/°C		
<b>1.Исећи сланину</b> , црни лук, шаргарепу и друге намирнице. <b>2.На крају</b> кувања сос процедити, нагло охладити и чувати прописано до даље употребе...,			<b>1.Сотирати сланину</b> , затим додати шаргарепу и црни лук. <b>2.Деглазирати вином</b> , додати тамни фонд и запршку. <b>3.Кувати</b> око 2 сата. <b>4.Процедити садржај.</b> <b>5.Потом</b> , додати, парадајз пире и конкасе. <b>6.Наставити са</b> лаганим кувањем још 60мин.			1.Кување до 100°C 2.Сотирање око 130°C  Начина чувања до сервирања; Чувати топло на 65°C Чувати хладно на од 0 до +4°C Време и услови чувања према упутству.		
<b>Напомена:</b> користимо за припрему сосова и готових јела. Током колоризације водити рачуна јер јака боја даје горчину						Ев - по порцији: /		
<b>Алерген инфо</b>		Могући скривени из тамно мрког фонда						
НУТРИТИВНИ САСТАВ Еспањола-								
кЈ	липиди (g)	засићене киселине (g)	холестерол (g)	натријум (g)	угљени хидрати (g)	дијететска влакна (g)	шећери (g)	протеини (g)

Еспањол сос-II- начин

ФС-Е2-4


<b>Група јела: Фондови-Сосови</b>				Јединични број особа-мерна јединица- Број порција: / 1кг.				
Време т/о 3-4h.		Време т/о 3-4h.		Захтевност припреме: 3/5 ☆☆☆				
Р. Бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Брут стањ	Отпад %	Колич. нето	Слика бр. 4.Еспањол сос-2.начин.		
1.	Кости срндаћа	кг	2.5	/	2.5			
2.	Кости фазана	кг	1	/	1			
3.	Шаргарепа	г	165	10	150			
4.	Црни лук	г	165	10	150			
5.	Сува сланина	г	210	5	200			
6.	Главица белог лука	ком	1	/	1			
7.	Веза-зач-мир-биља	г	100	/	100			
8.	Парадајз пире	г	200	/	200			
9.	Парадајз конкасе	г	500	/	500			
10.	Дршке печурака	г	220	10	200			
11.	Масноћа	г	150	/	150			
12.	Брашно	г	150	/	150			
13.	Месни фонд	л	5	/	5			
Нето за две особе- порција:				/				
Нето за једну особу-порција:				/				
ТЕХНОЛОШ/ПРИПРЕМА			ТОПЛОТНА ОБРАДА		ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t/°C			
<b>1.Исећи сланину</b> , кости, црни лук, шаргарепу, зачинско поврће и друго,... <b>2.Током кувања</b> скидати пену- масноћу са површине фонда-соса.			<b>1.Пропржити</b> кости до златне боје затим додамо сланину, лук, шаргарепу <b>2.Додати парадајз пире</b> и месни фонд. <b>3.Лагано</b> прокрчкати. <b>4.Додати</b> бели лук, печурке и зачинско биље. <b>5.Сос процедити</b> , редукovati и поново процедити.		Кување до 100°C пржење око 160°C  Начина чувања до сервирања; Чувати топло на 65°C Чувати хладно од 0 до +4°C Време и услови чувања према упутству.			
<b>Напомена:</b> користимо за припрему сосова и готових јела. Током колоризације водити рачуна јер јака боја даје горчину. Уколико га не користимо одмах нагло охладити сос и према упутству чувати.					Ев - по порцији: /			
<b>Алерген инфо</b>		Нису примећени-могући скривени из месног фонда						
НУТРИТИВНИ САСТАВ ЈЕЛА-								
кЈ	липиди (g)	засићене киселине (g)	холестерол (g)	натријум (g)	угљени хидрати (g)	дијететска влакна (g)	шећери (g)	протеини (g)

<b>Деми - глас</b>		<b>ФС-ДГ-5</b>	
<b>Група јела:Фондови-Сосови</b>		Јединични број особа-мерна јединица- Број порција: / 2кг.	

Време тт/о 2h.		Време т/о 2h.		Захтевност припреме: 3/5			☆☆☆		
Р. Бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Брут стањ	Отпад %	Колич. нето	Слика бр. 5.Деми – глас			
1.	Месни фонд	л	5	/	5				
2.	Еспањол	л	0.5	/	0.5				
3.	Мадера-Порто вино	л	0.5	/	0.5				
Нето за две особе- порција:					/				
Нето за једну особу-порција:					/				
ТЕХНОЛОШ/ПРИПРЕМА			ТОПЛОТНА ОБРАДА			ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t/°C			
<b>1.Спојити</b> у посуду месни фонд, еспањол и вино. <b>2.На крају</b> кувања скинути масноћу-опенити. <b>3.Пропасирати.</b>			<b>1.Укувавати до 50%</b> од прводитне количине.			Кување до 100°C  Начина чувања до сервирања; Чувати топло на 65°C Чувати хладно од 0 до +4°C Време и услови чувања према упутству.			
<b>Напомена:</b> користимо за припрему сосова и готових јела.						Ев - по порцији: /			
<b>Алерген инфо</b>		Нема							
НУТРИТИВНИ САСТАВ ЈЕЛА-									
kJ	липиди (g)	засићене киселине (g)	холестерол (g)	натријум (g)	угљени хидрати (g)	дијететска влакна (g)	шећери (g)	протеини (g)	


Желе од дивљачи

ФЖС-ЖД-6

<b>Група јела:Фондови-желеи-сосови</b>				Јединични број особа-мерна јединица- Број порција: / 1.кг.				
Време тт/о:30мин		Време т/о:15.мин.		Захтевност припреме: 2/5 ☆☆				
Р. Бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Брут стањ	Отпад %	Колич. нето	Слика бр.6. гастро-производа (желе од дивљачи)		
1.	Месни фонд	л	1	/	1			
2.	Бели део празилука	г	100	/	100			
3.	Беланца ком 2	г	60	/	60			
4.	Лист желатина	г	100	/	100			
5.	Мадера или Порто вино	дл	1	/	1			
Нето за две особе- порција:					/			
Нето за једну особу-порција:					/			
ТЕХНОЛОШ/ПРИПРЕМА			ТОПЛОТНА ОБРАДА		ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t/°C			
<b>1.Улупати беланца</b> са пола чаше воде и исеченим празилуком. <b>2.Потом помешати</b> са фондом. <b>3.Желатин</b> потопити у хладну воду.			<b>1.Кувати</b> 15 минута <b>2.Процедити</b> кроз газу. <b>3.У топао желе</b> додати вино.		Кухање до 100°C  Начина чувања до сервирања; Чувати хладно од 0 до+ 4°C Време и услови чувања према упутству.			
<b>Напомена:</b> користимо за припрему сосова и готових јела.					Ев - по порцији: /			
<b>Алерген инфо</b>		Могући скривени из месног фонда.						
НУТРИТИВНИ САСТАВ ЈЕЛА-								
кЈ	липиди (g)	засићене киселине (g)	холестерол (g)	натријум (g)	угљени хидрати (g)	дијететска влакна (g)	шећери (g)	протеини (g)


**Шофруа сос – тамни**

**ФС-ШТ-7**

<b>Група јела: Фондови-Сосови</b>			Јединични број особа-мерна јединица- Број порција: / 1.кг.					
Време припреме:40 мин.		Време топлотне обраде: 30/ мин.		Захтевност припреме: 2/5 ☆☆☆				
Р. Бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Брут стањ	Отпад %	Колич. нето	Слика бр. 7. гастро производа (шофруа сос) 		
1.	Демп – глас	л	0.75	/	0.75			
2.	Желе од дивљачи	л	0.7	/	0.7			
Нето за две особе- порција:				/				
Нето за једну особу-порција:				/				
<b>ТЕХНОЛОШ/ПРИПРЕМА</b>		<b>ТОПЛОТНА ОБРАДА</b>			<b>ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t/°C</b>			
<b>1.Демп-глас</b> и желе од дивљачи саставити у одговарајућу посуду. <b>2.На крају</b> , кувања сос процедити кроз платно и мешати до хлађења.		<b>1.У демп – глас</b> који лагано кува, додавати мало по мало желеа од дивљачи и укувати на 1л течности. <b>2.ТТ/поступак</b> , је могућ и на пари.			Кување до 100°C  Начина чувања до сервирања; Чувати на хладно од 0 до+4°C Време и услови чувања према упутству.			
<b>Напомена:</b> користимо за припрему хладних предјела од дивљачи					Ев - по порцији: /			
<b>Алерген инфо</b>		Нема						
<b>НУТРИТИВНИ САСТАВ ЈЕЛА-</b>								
кЈ	липиди (g)	засићене киселине (g)	холестерол (g)	натријум (g)	угљени хидрати (g)	дијететска влакна (g)	шећери (g)	протеини (g)


**Ловачки сос**

**ФС-ЛС- 8**

<b>Група јела: Фондови-Сосови</b>				Јединични број особа-мерна јединица- Број порција: /				
Време припреме: 75 мин.		Време топлотне обраде: 60 / мин.		Захтевност припреме: 3/5 ☆☆☆				
Р. Бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Брут стањ	Отпад %	Колич. нето	Слика бр. 8. гастро производа (ловачки сос)		
1.	Печурке	г	110	10	100			
2.	Влашац лук	г	55	10	50			
3.	Сланина	г	53	5	50			
4.	Деми-глас	дл	2	/	2			
5.	Црвено вино	дл	1	/	1			
6.	Парадајз пире	г	50	/	50			
7.	Маслац	г	50	/	50			
8.	Першун	г	20	/	20			
9.	Естрагон	г	5		5			
Нето - порција:					/			
Нето за једну особу-порција:					/			
ТЕХНОЛОШ/ПРИПРЕМА			ТОПЛОТНА ОБРАДА			ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t/°C		
<b>1.Сланину</b> , лук и печурке исећи на коцкице. <b>2.Исецкати першун</b> и естрагон. <b>3.Када скинемо</b> сос са грејног тела додати, путер, першун и естрагон.			<b>1.На путеру</b> сотирати печурке, лук и сланину. <b>2.Налити вином.</b> <b>3.Додати</b> парадајз пире и деми-глас и наставити са кувањем			Кување до 100°C Сотирање око 140°C		
						Начина чувања до сервирања; Чувати на топлотном на 65°C. Чувати хладно од 0 до +4°C. Време и услови чувања према упутству.		
Напомена: Сервира се као пратећи сос уз специјалитте и јела са роштиља од дивљачи						Ев - по порцији: /		
<b>Алерген инфо</b>		Нема						
<b>НУТРИТИВНИ САСТАВ ЈЕЛА-</b>								
кЈ	липиди (g)	засићене киселине (g)	холестерол (g)	натријум (g)	угљени хидрати (g)	дијететска влакна (g)	шећери (g)	протеини (g)

<b>Мадера сос</b>	<b>ФС-МС-9</b>
<b>Група јела:Фондови-сосови;</b>	Јединични број особа-мерна јединица- Број порција: / 1.кг.




Време припреме: 30 мин.		Време топлотне обраде: 20 / мин.		Захтевност припреме: 1/5 ☆ ☆				
Р. Бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Брут стањ	Отпад %	Колич. нето	Слика бр. 9. гастро производа (стек преливен мадера сосом)		
1.	Деми-глас	л	1	/	1			
2.	Мадера вино	дл	1	/	1			
3.	Путер	г	50	/	50			
Нето за две особе- порција:					/			
Нето за једну особу-порција:					/			
ТЕХНОЛОШ/ПРИПРЕМА			ТОПЛОТНА ОБРАДА		ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t°C			
<b>1.У деми-глас</b> сипати мадера вино. <b>2.На крају</b> кувања додати путер. <b>3.Изједначити</b> сос.			<b>1.Кувати</b> док не добијемо 1кг мадера соса.		Кување до 100°C  Начина чувања до сервирања; Чувати на топлом на 65°C. Чувати хладно на од 0 до+4°C. Време и услови чувања по упутству.			
<b>Напомена:</b> Користимо за оплемењивање јела од дивљачи и као подлогу за дивњач					Ев - по порцији: /			
<b>Алерген инфо</b>		Нема						
НУТРИТИВНИ САСТАВ ЈЕЛА-								
kJ	липиди (g)	засићене киселине (g)	холестерол (g)	натријум (g)	угљени хидрати (g)	дијететска влакна (g)	шећери (g)	протеини (g)

<b>Сос од бибера- „бибер сос“</b>		<b>ФС-БС-10</b>
<b>Група јела:Фондови-сосови</b>		Јединични број особа-мерна јединица- Број порција: / 5дл.

Време припреме 60 мин.		Време топлотне обраде: 45 / мин.		Захтевност припреме: 2/5 ☆☆				
Р. Бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Брут стањ	Отпад %	Колич. нето	Слика бр. 10. гастро производа (бибер сос)		
1.	Деми-глас	л	1	/	1			
2.	Шаргарепа	г	110	10	100			
3.	Црни лук	г	55	10	50			
4.	Сок од лимуна	дл	1	/	1			
5.	Бибер у зрну	г	10	/	10			
6.	Мајчина душица	г	10		10			
7.	Соли	г	5		5			
8.	Першуново лишће	г	20		20			
9.	Бибер у праху	г	10		10			
Нето за две особе- порција:					/			
Нето за једну особу-порција:					/			
ТЕХНОЛОШ/ПРИПРЕМА			ТОПЛОТНА ОБРАДА		ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t/°C			
<b>1.Шаргарепу</b> опрати, ољуштити и изрендисати. <b>2.Бибер</b> издробити. <b>3.Лук</b> ситно исецкати. <b>4.Зачињавање</b> соса на крају кувања; лимуновим соком и першуном и бибером у праху.			<b>1.Сотирати лук</b> , шаргарепу и бибер дробљени. <b>2.Налити деми-глас</b> , додати најчину душицу, бибер прах, со и наставити са кувањем веома кратко. <b>3.На крају</b> топао сос пропасирати.		1.Кување до 100°C 2.Сотирање око 140°C  Начина чувања до сервирања; Чувати на топлом на 65°C Чувати хладно од 0 до + 4°C Време и услови чувања по упутству.			
<b>Напомена:</b> Оплемењује јела од дивљачи					Ев - по порцији: /			
<b>Алерген инфо</b>		Нема						
НУТРИТИВНИ САСТАВ ЈЕЛА-								
кЈ	липиди (g)	засићене киселине (g)	холестерол (g)	натријум (g)	угљени хидрати (g)	дијететска влакна (g)	шећери (g)	протеини (g)

<b>Екстремни ловачки сос од крви дивљачи</b>			<b>ФС-ЕЈС-11</b>			
<b>Група јела:Фондови-сосови</b>			Јединични број особа-мерна јединица- Број порција: 1кг.			
Време припреме:30 мин.		Време топлотне обраде: 20 / мин.		Захтевност припреме: 2/5 ☆☆		

Р. Бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Брут стањ	Отпад %	Колич. нето	Слика бр. 11. гастро производа (екстремни ловачки сос од крви дивљачи)		
1.	Сос од бибера	л	1	/	1			
2.	Крв дивљачи	дл	0.5	/	0.5			
3.	Желе од дивљих јагода	дл	2	/	2			
4.	Неутрална павлака	дл	2	/	2			
Нето за две особе- порција:					/			
Нето за једну особу-порција:					/			
ТЕХНОЛОШ/ПРИПРЕМА		ТОПЛОТНА ОБРАДА			ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t/°C			
1.У посуду са округлим дном спојити сос и крв дивљачи.		1.Кувати на пари уз додавање желеа и неутралне павлаке. 2.Укувати до одређене густине.			Кухање на пари до 85°C  Начина чувања до сервирања; Чувати на топлоту на 65°C Чувати хладно од 0 до +4°C Време и услови чувања према упутству.			
Напомена: Користити за оплемењивање срнећих леђа, шпикован бут дивљачи, печен срнећи бут, филе јелена, дивље прасе,...					Ев - по порцији: /			
Алерген инфо		Нема						
НУТРИТИВНИ САСТАВ ЈЕЛА-								
кЈ	липиди (g)	засићене киселине (g)	холестерол (g)	натријум (g)	угљени хидрати (g)	дијететска влакна (g)	шећери (g)	протеини (g)


<b>Руански сос</b>		<b>ФС-РС-12</b>
<b>Група јела: Фондови-Сосови</b>		Јединични број особа-мерна јединица- Број порција: 5дл.
Време припреме:80 мин.	Време топлотне обраде: 60 / мин.	Захтевност припреме: 2/5  ☆☆

Р. Бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Брут стањ	Отпад %	Колич. нето	Слика бр. 12. гастро производа (печена препелица у руанским сосу)		
1.	Влашац	г	110	10	100			
2.	Црвено вино	дл	2	/	2			
3.	Пачја цигерица	г	100	/	100			
4.	Деми-глас	дл	5	/	5			
5.	Маслац	г	50	/	50			
Нето за две особе- порција:					/			
Нето за једну особу-порција:					/			
ТЕХНОЛОШ/ПРИПРЕМА			ТОПЛОТНА ОБРАДА			ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t/°C		
<b>1.Влашац</b> ситно исецкати. <b>2.По завршетку</b> т/п-пропасирати сос.			<b>1.Сотирати</b> лук на путеру до златно-жуте боје, потом, <b>2.Налити</b> црвено вино и лагано укувавати. <b>3.Додати</b> деми-глас и цигерицу. <b>4.Лагано кувати</b> док цигерица не омекша.			Кување до 100°C Сотирање до 140°C  Начина чувања до сервирања; Чувати на топлом на 65°C Чувати на хладно од 0 до +4°C Време и услови чувања према упутству.		
Напомена: Сос се користи уз јела од пернате дивљачи,...						Ев - по порцији: /		
<b>Алерген инфо</b>		Нема						
<b>НУТРИТИВНИ САСТАВ ЈЕЛА-</b>								
kJ	липиди (g)	засићене киселине (g)	холестерол (g)	натријум (g)	угљени хидрати (g)	дијететска влакна (g)	шећери (g)	протеини (g)


<b>Шумарски сос за печену дивљач</b>		<b>ФС-ШС- 13</b>
<b>Група јела:Фондови-Сосови</b>		Јединични број особа-мерна јединица- Број порција: 5дл.
Време припреме:30 мин.	Време топлотне обраде: 20 / мин.	Захтевност припреме: 3/5 ☆☆☆

Р. Бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Брут стањ	Отпад %	Колич. нето	Слика бр. 13. гастро производа (печење у сосу)		
1.	Лук влашац	г	55	10	50			
2.	Бели лук	г	50	/	50			
3.	Пачја цигерица	г	100	/	100			
4.	Деми-глас	дл	5	/	5			
5.	Црвени лук	г	110	10	10			
6.	Шаргарепа	г	110	10	100			
7.	Ловор	ком	1	/	1			
8.	Мајчина душица	каш	1	/	1			
9.	Црвено вино	дл	1	/	1			
10.	Сок-сафт од печења	л	1	/	1			
11.	Маслац	г	50	/	50			
12.	Со	г	20	/	20			
13.	Бибер	г	1	/	1			
14.	Маслиново уље	дл	0,5		0,5			
Нето за две особе- порција:					/			
Нето за једну особу-порција:					/			
ТЕХНОЛОШИ/ПРИПРЕМА			ТОПЛОТНА ОБРАДА		ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t/°C			
<b>1.Бели лук</b> издробити. <b>2.Исећи црвени лук</b> и влашац. <b>3.Изрендати шаргарепу.</b> <b>4.Сос пропасирати</b> неколико пута након кувања.			<b>1.Сотирати црвени лук,</b> влашац и бели лук. <b>2.Додати шаргарепу,</b> мајчину душицу и ловор. <b>3.Залити вином,</b> додати деми-глас и сафт од печења. <b>4.Повезати</b> путером уваљаним у брашно.		Кување до 100°C Сотирање до 140°C  Начина чувања до сервирања; Чувати на топло на 65°C Чувати на хладно од 0 до +4°C Време и услови чувања према упутству.			
Напомена: Ови сосом преливамо печења као што су препелица, јаребица, дивљи голуб и друга					Ев - по порцији: /			
Алерген инфо		Нема						
НУТРИТИВНИ САСТАВ ЈЕЛА-								
кЈ	липиди (g)	засићене киселине (g)	холестерол (g)	натријум (g)	угљени хидрати (g)	дијететска влакна (g)	шећери (g)	протеини (g)

<b>Пикант сос од цвекле за дивљач</b>		<b>ФС-ПСЦ-14</b>
Група јела:Фондови-Сосови /		Јединични број особа-мерна јединица- Број порција: 1кг.

Време припреме:30 мин.		Време топлотне обраде: 20 / мин.		Захтевност припреме:2/5 ☆☆				
Р. Бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Брут стањ	Отпад %	Колич. нето	Слика бр. 14. гастро производа (пикантни сос од цвекле)		
1.	Цвекла	г	600	20	500			
2.	Кисела павлака	дл	2	/	2			
3.	Сок од лимуна	дл	1	/	1			
4.	Црвено вино	дл	1	/	1			
5.	Со	г	10	/	10			
6.	Бибер	г	1	/	1			
7.	Мирођија лист	г	20	/	20			
8.	Першун лист	г	20	/	20			
Нето за две особе- порција:					/			
Нето за једну особу-порција:					/			
ТЕХНОЛОШ/ПРИПРЕМА			ТОПЛОТНА ОБРАДА		ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t°C			
<b>1.Исецкати</b> першун и мирођију. <b>2.Остале намирнице</b> припремити.			<b>1.Скувати цвеклу</b> и пропасирати. <b>2.Додати павлаку</b> , црвено вино, фонд од цвекле, лимунов сок и лагано докувати. <b>3.На крају</b> зачинити.		Кување до 100°C  Начина чувања до сервирања; Чувати на топлотном на 65°C Чувати на хладном од 0 до+ 4°C Време и услови чувања према упутству.			
Напомена: Ови сосом преливамо ролована печења од меса дивљачи, срнећа плећка, печена патка, печен бут дивље свиње и друга јела,...					Ев - по порцији: /			
<b>Алерген инфо</b>		Нема						
НУТРИТИВНИ САСТАВ ЈЕЛА-								
кЈ	липиди (g)	засићене киселине (g)	холестерол (g)	натријум (g)	угљени хидрати (g)	дијететска влакна (g)	шећери (g)	протеини (g)

<b>Крем сос од целера за дивљач</b>		<b>ФС-КСЦ-15</b>
<b>Група јела:Фондови-Сосови</b>		Јединични број особа-мерна јединица- Број порције: 5дл.

Време припреме: 60 мин.		Време топлотне обраде: 60 / мин.		Захтевност припреме: 2/5 ☆☆				
Р. Бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Брут стањ	Отпад %	Колич. нето	Слика бр. 15. гастро производа (крем сос од целера)		
1.	Целер-корен	г	256	28	200			
2.	Млеко	дл	2	/	2			
3.	Месни фонд	дл	2	/	2			
4.	Сок од лимуна	дл	1	/	1			
5.	Соли	г	10	/	10			
6.	Бибер	г	1	/	1			
7.	Мирођија лист	г	20	/	20			
8.	Першун лист	г	20	/	20			
9.	Ђумбир	г	22	10	20			
Нето за две особе- порција:					/			
Нето за једну особу-порција:					/			
ТЕХНОЛОШ/ПРИПРЕМА			ТОПЛОТНА ОБРАДА		ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t/°C			
<b>1.Целер операти</b> и ољуштити и исећи на одговарајуће комаде. <b>2.Исећи</b> зачинско биље. <b>3.Потом,</b> сос зачинити када се мало прохлади; са сољу, бибером, лимуновим соком, струганим ђумбиром и зачинским миришљавим биљем.			<b>1.Скувати</b> целер у млеку и пропасирати га. <b>2.Додати месни фонд</b> и наставити са лаганим докувавањем.		Кување до 100°C  Начина чувања до сервирања; Чувати на топлотном на 65°C Чувати на хладном од 0 до+ 4°C Време и услови чувања према упутству.			
Напомена: Користимо га за преливање прилога и оплемењивање јела од дивљачи.					Ев - по порцији: /			
<b>Алерген инфо</b>		Целер,...						
НУТРИТИВНИ САСТАВ ЈЕЛА-								
kJ	липиди (g)	засићене киселине (g)	холестерол (g)	натријум (g)	угљени хидрати (g)	дијететска влакна (g)	шећери (g)	протеини (g)


Сос камберленд за дивљач

ФС-СК-16

Група јела:Фондови-Сосови /				Јединични број особа-мерна јединица- Број порција: 2дл.				
Време припреме:40 мин.		Време топлотне обраде:30 / мин.		Захтевност припреме:2/5 ☆☆				
Р. Бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Брут стањ	Отпад %	Колич. нето	Слика бр. 16.гастро производа -дивља патка сервирана уз камемберленд сос. 		
1.	Влашац лук	г	22	10	50			
2.	Порто вино	дл	2	/	2			
3.	Поморанца (сок и кора)	г	200	/	200			
4.	Лимун (сок и кора)	г	100	/	100			
5.	Соли	г	10	/	10			
6.	Бибер-бели	г	1	/	1			
7.	Желе од бруснице	дл	2	/	2			
8.	Балзамико сирће							
9.	Ђумбир	г	22	10	20			
Нето за две особе- порција:					/			
Нето за једну особу-порција:					/			
ТЕХНОЛОШ/ПРИПРЕМА			ТОПЛОТНА ОБРАДА			ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t/°C		
1.Очистити лимун и наранџу. 2.Очистимо влашац. 3.Исцедити сок од лимуна и поморанџе.			1.Скувати коре од лимуна и поморанџе и прорасирати. 2.Влашац скувати и пропасирати. 3.Желе отопити у шнезидеру на пари. 4.У посуди на пари спојити коре, влашац, желе, порто вино, сок цитрус, додати балзамико сирће, ђумбир, со и бибер. 5.Све добро умешати.			Кување до 100°C  Начина чувања до сервирања; Чувати на топлом од 65°C Чувати на хладном од 0 до+ 4°C. Време и услови чувања према упутству.		
Напомена: Овим сосом преливамо прилоге за јела од дивљачи. Одлично се слаже са кобасицама од дивље свиње.						Ев - по порцији: /		
Алерген инфо		Нема						
НУТРИТИВНИ САСТАВ ЈЕЛА-								
кЈ	липиди (g)	засићене киселине (g)	холестерол (g)	натријум (g)	угљени хидрати (g)	дијететска влакна (g)	шећери (g)	протеини (g)

Сос од празилука за дивљач				ФС-СП-17			
Група јела:Фондови -Сосови				Јединични број особа-мерна јединица- Број порција: 5дл.			




Време припреме:50 мин.		Време топлотне обраде:40 / мин.		Захтевност припреме:2/5 ☆☆				
Р. Бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Брут стањ	Отпад %	Колич. нето	Слика бр. 17. гастро производа (сос од празилука)		
1.	Празилук	г	246	23	200			
2.	Павлака	дл	2	/	2			
3.	Мускатни орашчић	г	5		5			
4.	Бели лук	г	58	17	50			
5.	Соли	г	10	/	10			
6.	Бибер-бели	г	1	/	1			
7.	Маслац	г	50	/	50			
Нето за две особе- порција:					/			
Нето за једну особу-порција:					/			
ТЕХНОЛОШ/ПРИПРЕМА			ТОПЛОТНА ОБРАДА		ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t°C			
<b>1.Очистити празилук</b> и исећи на колутове. <b>2.Припремити</b> остале намирнице.			<b>1.Сотирати празилук</b> на путеру. <b>2.Када омекша</b> налити мало воде и лагано кувати. <b>3.Пропасирати</b> празилук, потом, <b>4.Додати</b> павлаку, бели лук и остале зачине. <b>5.По потреби</b> још мало лагано укувати.		Кување до 100°C Сотирање 140°C  Начина чувања до сервирања; Чувати на топлом од 65°C Чувати на хладном од 0 до+ 4°C Време и услови чувања према упутству.			
Напомена: Оплемењује јела од дивљачи и преливамо прилоге за јела од дивљачи.					Ев - по порцији: /			
<b>Алерген инфо</b>		Нема						
НУТРИТИВНИ САСТАВ ЈЕЛА-								
кЈ	липиди (g)	засићене киселине (g)	холестерол (g)	натријум (g)	угљени хидрати (g)	дијететска влакна (g)	шећери (g)	протеини (g)

<b>Шљукин деликатес сос</b>			<b>ФС-ШДС- 18</b>		
Група јела:Фобдови-Сосови			Јединични број особа-мерна јединица- Број порција: 5дл.		
Време припреме:80 мин.		Време топлотне обраде:60 / мин.		Захтевност припреме:3/5 ☆☆☆	


Р. Бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Брут стањ	Отпад %	Колич. нето	Слика бр. 18. гастро производа (печна шљука са сосом од изнутрица)		
1.	Цигерица шљуке	г	200	/	200			
2.	Црева шљуке	г	200	/	200			
3.	Влашац лук	г	110	10	100			
4.	Бели лук	г	58	17	50			
5.	Маслац	г	50	/	50			
6.	Парадајз конкасе	г	100	/	100			
7.	Месни фонд	дл	2	/	2			
8.	Демии-глас	дл	1	/	1			
9.	Црвено вино	дл	1	/	1			
10.	Со	г	5	/	5			
11.	Бибер	г	2		2			
12.	Морски орашчић	г	10		10			
13.	Пимет	г	5		5			
14.	Першун лист	г	20		20			
Нето за две особе- порција:					/			
Нето за једну особу-порција:					/			
ТЕХНОЛОШ/ПРИПРЕМА			ТОПЛОТНА ОБРАДА		ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t/°C			
<b>1.Цигерицу</b> шљуке очистити и маринирати у млеку. <b>2.Црева опрати</b> и маринирати у пацу. <b>3.Влашац</b> операти и ситно исећи. <b>4.Бели лук</b> изгњечити. <b>5.Готов пропасиран</b> сос зачинити са; бибером, соли, морским орашчићем, пиметом и першуном.			<b>1.Сотирати</b> влашац, цигерицу и црева. <b>2.Додати демии-глас</b> , парадајз конкасе, бели лук, црвено вино, фонд и кувати. <b>3.Потом, све измиксати</b> или пропасирати и лагано прокувати.		Кување до 100°C Сотирање 140°C  Начина чувања до сервирања; Чувати на топлом од 65°C Чувати на хладном од 0 до+ 4°C Време и услови чувања према упутству.			
Напомена: Користимо овај сос за пикантна јела од дивљачи као што је печена шљука у деликатес сосу од изнутрица.					Ев - по порцији: /			
<b>Алерген инфо</b>		Нема						
НУТРИТИВНИ САСТАВ ЈЕЛА-								
кЈ	липиди (g)	засићене киселине (g)	холестерол (g)	натријум (g)	угљени хидрати (g)	дијететска влакна (g)	шећери (g)	протеини (g)


Сопике – хладни ловачки сос од белог лука		ФС-СХЛС-19.
Група јела:Фондови-Сосови		Јединични број особа-мерна јединица- Број порција: /
Време припреме:60 мин.	Време топлотне обраде: 30 / мин.	Захтевност припреме:2/5 ☆☆

Р. Бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Брут стањ	Отпад %	Колич. нето	Слика бр. 19. гастро производа (хладни ловачки сос од белог лука)		
1.	Цигерица од зеца и пернате дивљачи	г	200	/	200			
2.	Балзамико сирће	дл	0.5	/	0.5			
3.	Малсиново уље	дл	2	/	2			
4.	Бели лук	г	58	17	50			
5.	Сенф	г	50	/	50			
6.	Зачинско биље	г	5	/	5			
	<i>Бели бибер</i>	г	1		1			
	<i>Мајоран</i>	г	1		1			
	<i>Пимент</i>	г	1		1			
	<i>Нана</i>	г	1		1			
	<i>Мајчина душица</i>	г	1		1			
	<i>Матичњак</i>	г	1		1			
	<i>Рузмарин</i>	г	1		1			
7.	Сок од лимуна	дл	2	/	2			
8.	Со	г	5	/	5			
9.	Мирођија	г	22	10	20			
10.	Першун	г	22	10	20			
Нето за две особе- порција:					/			
Нето за једну особу-порција:					/			
ТЕХНОЛОШ/ПРИПРЕМА			ТОПЛОТНА ОБРАДА		ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t°C			
<b>1.Зачинско биље</b> ситно исећи. <b>2.Цигерицу</b> очистити и маринирати у млеку. <b>3.Бели лук</b> ситно исецкати. <b>4.Сотирану цигерицу</b> спојити са балзамиком, уљем, белим луком, зачинским биљем, сенфом, соком од лимуна.			<b>1.Цигерицу</b> поширати и затим сотирати и самлети.		Сотирање до 140°C Поширање око 85°C  Начина чувања до сервирања; Чувати на хладном од 0 до + 4°C. Време и услови чувања према упутству.			
Напомена: Овај сос је омиљени сос ловаца који га припремају након дугих потрага за дивљачи.					Ев - по порцији: /			
<b>Алерген инфо</b>		Нема						
НУТРИТИВНИ САСТАВ ЈЕЛА-								
кЈ	липиди (g)	засићене киселине (g)	холестерол (g)	натријум (g)	угљени хидрати (g)	дијететска влакна (g)	шећери (g)	протеини (g)

Сос од зечијег рагуа		ФС-СЗР- 20
Група јела:Фондови-Сосови		Јединични број особа-мерна јединица- Број порција: 5дл.
Време припреме:80 мин.	Време топлотне обраде:60 / мин.	Захтевност припреме:4/5 ☆☆☆☆

Р. Бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Брут стањ	Отпад %	Колич. нето	Слика бр. 20. гастро производа (сос од зечјег рагуа)		
1.	Маринада са црвеним вином	дл	5	/	5			
2.	Месо зеца	кг	2	/	2			
3.	Алкохол - коњак	дл	0.5	/	0.5			
4.	Сува сланина	г	105	5	100			
5.	Печурке	г	220	10	200			
6.	Брашно	г	50	/	50			
7.	Павлака	дл	5	/	5			
8.	Маслац	г	50	/	50			
9.	Уље	цл	2	/	2			
Нето за две особе- порција:					/			
Нето за једну особу-порција:					/			
ТЕХНОЛОШ/ПРИПРЕМА		ТОПЛОТНА ОБРАДА			ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t°С			
<b>1.Маринирати</b> месо 48 часа, оцедити и исполирати-обрисати салветом. <b>2.Потом месо од</b> зеца ставити на одговарајући плех за печење и премазати уљем. <b>3.Печурке опрати</b> и исећи на коцкице. <b>4.Суву сланину</b> исећи на ситне коцкице. <b>5.Припремити</b> остале намирнице.		<b>1.Опећи месо</b> на плиткој масноћи до златно браон боје. <b>2.Затим месо ставити</b> у рерну и пећи док не омекша(око 60.мин). <b>3.Потом, додати</b> брашно да порумени. <b>4.Затим, фламбирати</b> алкохолом, и налити соком од маринаде и лагано крчкати( док се месо пече). <b>5.Сос пропасирати</b> и додати сланину и печурке. <b>6.На крају сос</b> повезати са павлаком и зачинити.			Сотирање до 150°С Печење у масноћи око 150°С Печење у рерни 180 – 200°С Кување до 100°С Фламбирање 220 - 240°С Начина чувања до сервирања; Чувати на топлом од 65°С Чувати на хладном од 0 до+ 4°С Време и услови чувања према упутству.			
Напомена: Оплемењује специјалитете и печење од зеца.					Ев - по порцији: /			
<b>Алерген инфо</b>		Скривени						
НУТРИТИВНИ САСТАВ ЈЕЛА-								
кЈ	липиди (g)	засићене киселине (g)	холестерол (g)	натријум (g)	угљени хидрати (g)	дијететска влакна (g)	шећери (g)	протеини (g)

Сос од брусница за дивљач		ФС-СБ- 21
Група јела:Фондови-Сосови		Јединични број особа-мерна јединица- Број порција: 5дл.
Време припреме:20 мин.	Време топлотне обраде:15 / мин.	Захтевност припреме:1/5 

Р. Бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Брут стањ	Отпад %	Колич. нето	Слика бр. 21. гастро производа (сос од брусница)		
1.	Бруснице	г	500	/	500			
2.	Шећер	г	200	/	200			
3.	Вода	дл	5	/	5			
Нето за две особе- порција:					/			
Нето за једну особу-порција:					/			
ТЕХНОЛОШ/ПРИПРЕМА		ТОПЛОТНА ОБРАДА			ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t/°C			
<b>1.Припремити</b> , бруснице, шећер и воду.		<b>1.Скувати бруснице</b> , процедити и пропасирати. <b>2.Потом пире</b> од брусница помешати са шећером-зашећерити, по потреби додати фонд у којима су се кувале и измешати. <b>3.Затим лагано</b> прокувати.			Кување до 100°C			
					Начина чувања до сервирања; Чувати на хладном од 0 до + 4°C			
Напомена: Одлично се саче уз меса дивљачи					Ев - по порцији: /			
<b>Алерген инфо</b>		Нема						
НУТРИТИВНИ САСТАВ ЈЕЛА-								
кЈ	липиди (g)	засићене киселине (g)	холестерол (g)	натријум (g)	угљени хидрати (g)	дијететска влакна (g)	шећери (g)	протеини (g)

<b>„Пикант“ сос за срнетину</b>		<b>ФС-ПСС- 22</b>
Група јела:Фондови-Сосови		Јединични број особа-мерна јединица- Број порција: 2дл.
Време припреме:20 мин.	Време топлотне обраде:15 / мин.	Захтевност припреме:2/5 ☆☆

Р. Бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Брут стањ	Отпад %	Колич. нето	Слика бр. 22. гастро производа (печење преливено пикантним сосом за срнетуну)		
1.	Бибер сос	дл	2	/	2			
2.	Јако црвено вино	дл	1	/	1			
3.	Шећер	г	20	/	20			
4.	Ђумбир	г	55	10	50			
5.	Мирођија	г	22	10	20			
6.	Кајен пепер	г	5		5			
Нето за две особе- порција:					/			
Нето за једну особу-порција:					/			
ТЕХНОЛОШ/ПРИПРЕМА		ТОПЛОТНА ОБРАДА			ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t°C			
<b>1.Ђумбир очистити</b> и ситно исећи. <b>2.Мирођију</b> ситно исећи. <b>3.Припремити</b> остале намирнице.		<b>2.У сос од бибера</b> додати црвено вино, шећер, ђумбир, кајен бибер и прокувати. <b>2.Потом све</b> измешати и по потреби зачинити.			Кување до 100°C Начина чувања до сервирања; Чувати на топлом од 65°C Чувати на хладном од 0 до+4°C Време и услови чувања према упутству.			
Напомена: Користимо га за преливање срнећих специјалитета и печења.					Ев - по порцији: /			
Алерген инфо		Нема						
НУТРИТИВНИ САСТАВ ЈЕЛА-								
кЈ	липиди (g)	засићене киселине (g)	холестерол (g)	натријум (g)	угљени хидрати (g)	дијететска влакна (g)	шећери (g)	протеини (g)

\*\*\*