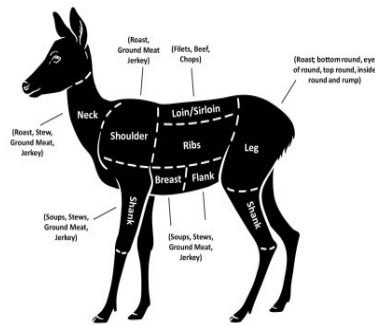




Универзитет у Новом Саду Природно - математички факултет  
Департман за Географију, Туризам и Хотелијерство

## МЕСО И ЈЕЛА ОД ДИВЉАЧИ



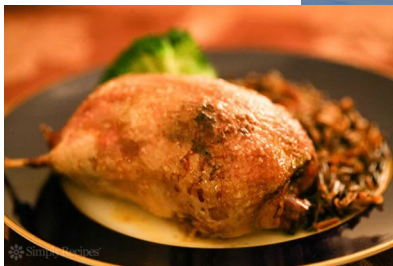
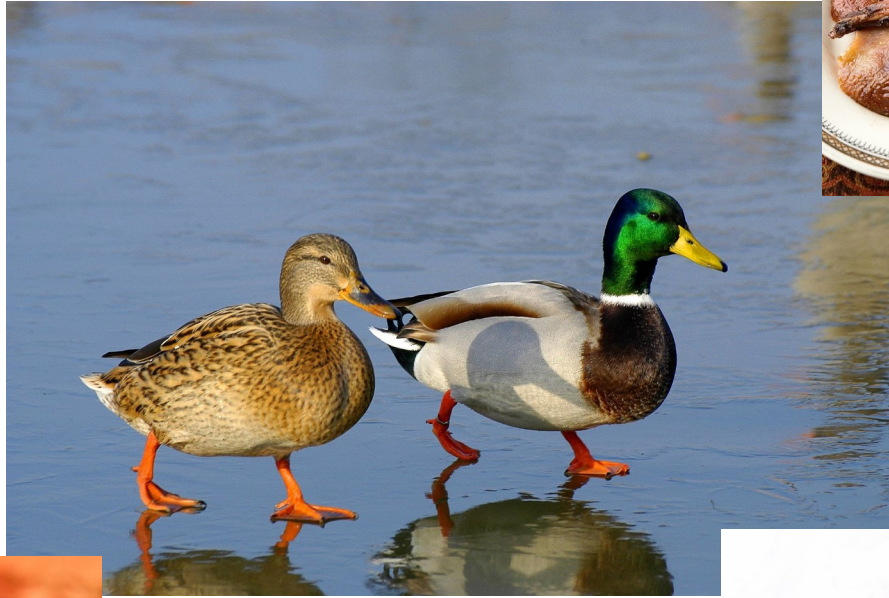
Предметни професор:  
Проф. др Драган Тешановић



## Јела од меса, по врстама пернате дивљачи



# Јела од дивље патке



## Пачија салата са лешником и рибизлама

### Потребне намирнице за 1 особу:

- 200 g куваног меса од дивље патке б/к
- 20 g ситно исецканих лешника,
- 20 g рибизли,
- 10 g младог лука,
- 5 g капри,
- 25 g киселих краставчића,
- 25 g киселих јабука,
- 10 g зелених маслина б/к,
- 5 g сенфа,
- 2 g соли,
- бели млевени бибер,
- 0,5 dl киселе павлаке,
- 2 g першуновог лишћа,
- 5 g свежег струганог ђумбира, гранчица мирођије, мајчине душице и босиљка,
- 0,1 dl белог вина,
- 20 g лимуна,
- 20 g чери парадајза,
- 20 g руколе салате.

### Поступак припреме:

- скувано и охлађено месо груди дивље патке исећи на жилијен;
- млади лук опрати и ситно исећи; киселе јабуке ољуштити и исећи на жилијен; киселе капри опрати и ситно исећи; киселе краставчиће опрати, исећи на жилијен; лимун сок припремити;
- першуново лишће, босиљак и мирођију опрати и ситно исећи;
- припремити рибизле и остале намирнице;
- све намирнице ставити у одговарајућу посуду, повезати и измешати са павлаком у фину компактну пачију салату;
- чување пачије салате до сервирања: у фрижидеру (0°C до +4°C, 4 сата).



### Сервирање:

- у одговарајућу хладну чинију (4°C) формирати подлогу од опраних листова руколе, потом поставити обликовану пачију салату у виду купе;
- преко салате ставити букетић са плодовима рибизле и сецкан лешник. Чинију декорисати дресираним ротквицама, чери парадајзом, маслинама и букетићима француског першуна;
- салату послужити хладну (12°C -14°C);

## Ловачка пачија чорба са ђумбиром

### Потребне намирнице за 1 особу:

- 200 g меса дивље патке б/к исећи на коцкице 2 cm x 2 cm,
- 50 g гарни букета исећи на коцкице,
- 20 g црног лука ситно исећи,
- 0,2 dl белог вина,
- 0,2 dl уља,
- 2 g соли,
- 1 g млевеног бибера,
- 1 g љуте алеве паприке,
- 5 g брашна,
- 4 dl месног фонда од дивљачи.

### **-За легир:**

- 0,5 dl киселе павлаке,
- 5 g ђумбира свеже ренданог,
- 2 g мирођије,
- 2 g першуновог лишћа



### Поступак припреме:

- претходно маринирано месо исећи на коцкице;
- у одговарајућу посуду на умерено загрејаном уљу сотирати црни лук, додати гарни букет и наставити са сотирањем, потом додати месо, а када месо пусти сокове, додати млевени бибер, вино, со и наставити са динстањем уз стално доливање месног фонда;
- Када месо омекша, сипати месни фонд да месо огрезне, пустити да прокува, смањити температуру грејног тела и наставити са лаганим кувањем око 2 сата.

### **Повезивање и зачињавање пачије чорбе:**

- чорбу повезати црвеном запршком и кратко прокувати како би се неутралисао мирис брашна.

### ***Припремање легира:***

- саставити киселу павлаку, рендани ђумбир, ситно исечену мирођију и першуново лишће;

### **Сервирање:**

- ловачку пачију чорбу сервирати топлу (85°C);
- у одговарајућу топлу чинију, легирати и одмах послужити.

# Јела од дивље гуске



## Карпаћо од дивље гуске „*puter maittre d hotel*“

### Потребне намирнице за 1 особу:

- 150 g гушчијег филеа б/к,
- 20 g „*puter maittre d hotel*“ (маслац, першун, сенф, сок од лимуна, кајенски бибер и црвена папричица, измешати, увити у фолију, чувати у фрижидеру или замрзнути до гастрономске примене),
- 5 g сенфа,
- 2 g соли,
- 20 g листова салате руколе,
- мало маслиновог уља,
- 10 g маслина,
- 10 g чери парадајза,
- букетић француског першуна.



### Поступак припреме:

- гушчије груди исфилирати-одкостити, потом филете маринирати у куваном пацу 24-48 часова;
- гушчије филете извадити из маринаде и исполирати, премазати сенфом, посолити, зачинити и т/о- пржити на плиткој врелој масноћи (170°C) до златно-браон боје (tсr. 72°C);
- Печене филете охладити и танко исећи, потом преко њих поређати, „*puter matter d hotel*“, ваљкасто уроловати у провидну фолију, охладити и замрзнути на -18°C;

### Сервирање:

- карпаћо исећи на танке листове поређати их у круг на хладан тањир који је премазан маслиновим уљем;
- сложити маслине, чери парадајз и украсити руколом.;
- Карпаћо „*puter mettr d hotel*“ послужити одмах;
- Посебно сервирати топао печен тост од ражаног брашна;

## Рагу од меса дивље гуске са сувим смоквама

### Потребне намирнице за 1 особу:

- 200 g меса од бута дивље гуске,
- 100 g сувих смокви,
- 20 g медвеђе масти,
- 20 g црног лука,
- 2 g белог лука,
- 50 g гарни букета (лук, целер, шаргарепа, паштрнак, репа-исецкано),
- 5 зрна млевеног бибера,
- 10 g парадајз пиреа,
- 1 лаворов лист и 1 каранфилић, кашичица мајчине душице,
- 0,5 dl црвеног вина,
- 100 g мешаних шумских печурака,
- 5 g путера,
- 5 g боровница, мало пимета,
- 5 g соли, и друго зачинско биље.
- 2 g першуновог лишћа

### **Прилог:**

200 g тиролских кнедли.

### Поступак припреме:

-месо исећи на коцкице 3 cm x 3 cm и ставити у одговарајућу посуду, посути сецканим белим луком, гарни букетом, лорбером, згњеченим боровницама, пиментом, сувим смоквама, каранфилићем, тимијаном, залити вином и оставити да се маринира на хладном месту 48 часова;

- потом, месо извадити из маринаде (маринаду, зачинско биље, суве смокве и поврће не бацати већ оставити за припремање рагуа), исполирати, обрашњавити и сотирати на загрејаној медвеђој масти (170°C) до златно-браон боје;

- додати црни лук и остало поврће из маринаде, посолити и динстати док поврће не омекша, па додати суве смокве, парадајз пире, лаворов лист и каранфилић;

- Промешати, залити маринадом, месним фондом, поклопити и рагу кувати, на лаганој температури док месо не омекша за 80%;

- опрати шампињоне и исте сотирати, па додати у рагу и лагано кувати око 15 минута;



### Сервирање:

- рагу сервирати у топлу дубоку ватросталну чинију са тиролским кнедлама и посути ситно исеченим першуновим лишћем.



# Јела од фазана



## Пастирска супа од старе фазанке са тараном

### Потребне намирнице за 1 особу:

- 200 g меса старе фазанке (месо, ситнеж, трупови и ногице),
- 4 dl воде,
- 5 g соли,
- 1 g бибера,
- 30 g празилука (исећи на колутиће),
- 20 g целера у корену (исећи на штапиће),
- 10 g црног лука са утиснутим каранфилићем,
- 20 g шаргарепе,
- 2 ловорова листа, соли, тимијан и друго зачинско миришљаво биље.

### Намирнице за тарану:

- 20 g брашна,
- 20 g јаја,
- мало воде и уља (за тесто),
- 2 dl воде и 1 g соли (кување таране).

### Поступак припреме:

- одлежано месо фазанки у маринади, исполирати и исећи на одговарајуће комаде, опрати хладном водом и кратко бланширати, а потом испрати хладном текућом водом;
- припремити остале намирнице;

### **Т/о–кување пастирске супе:**

- припремљену ситнеж и месо од фазанки, ставити у одговарајући лонац, налити водом, додати припремљено поврће и кувати два до три сата;
- цеђење и зачињавање супе: сачекати да се беланчевине сталожу десетак минута, а потом почети са цеђењем супе кроз навшену и исцеђену газу;
- супу пажљиво захватати сипаћом кашиком водећи рачуна да се не замути;
- са површине процеђене супе покупити масне капљице папирном салветом или кутлачом;

### **Зачињавање супе:**

- процеђену супу по потреби зачинити и досолити.



### **Припремање таране:**

- просејати брашно, додати јаја, мало воде и уља и умесити тврдо компактно тесто;
- тесто поделити на мање комаде и изрендати на крупној страни рендице;
- тарану просушити;

**Купање таране:** сипати воду у лонац, мало уља, посолити и пустити да вода прокува, потом додати тарану уз стано мешање. Тарану кувати десетак минута (без поклопца), затим је испрати хладном текућом водом (да се не би супа замутила). Испрану тарану ставити у лонац, налити топлом супом да огрезне.

### **Сервирање:**

- пастирску супу са тараном сервирати у топлу (85°C), у топлу чинију за супу, посути першуновим лишћем и одмах послужити.

## Пуњени фазан на шумарев начин са печеним јабукама

### Потребне намирнице за 1 особу:

- 200 г мяса фазана, 20 г медвеђе масти, 100 г суве сланине, 20 г празилука, 10 г сировог кикирикија, 10 г сировог бадема, 10 г љуте папричице (ситно исечене), 0,2 dl уља, 5 г брашна, 0,2 dl соја соса, 0,2 dl деми-гласа, 0,2 dl еспањола, 20 г лимуна, 10 г белог лука, 10 г ђумбира свеже ренданог, 0,2 dl црвеног вина, 0,2 dl месног фонда, 2 г соли, 100 г интегралног пиринча, 20 г сира пармезана, 20 г шумског меда, једна кашичица мајчине душице, матичњака, нане, тимијана, каранфилића, рузмарина и другог зачинског биља.

### **Прилог:**

- печене јабуке пуњене шумским воћем.

### Поступак припреме:

- фазана маринирати у маринади 48 сати пре т/о;  
- фазана исполирати, а затим унутрашњи део трупа натрљати медом, зачинити мајчином душицом, матичњаком, наном, тимијаном, рузмарином, посолити и пржити кратко на плиткој масноћи (170°C) до златно-браон боје;

**Припремити надев:** празилук исећи на колутиће; бели лук и папричицу ситно исећи; припремити остале намирнице;

**Састављање надева:** сиров кикирики и бадем пропржити до златно-браон боје, а потом додати празилук, папричицу и бели лук, интегрални пиринч, соја сос, вино, ђумбир, першуново лишће, со и повезати струганим пармезаном;

- напунити фазана, бардирати га режњевима сланине, увезати хигијенским канапом;

- бардираног фазана, ставити у одговарајући ђувеч, прелити месним фондом, премазати медвеђом машћу, поклопити и пећи (200°C) око 90 минута (tсг. 84°C);

- фазана током т.о. преливати сопственим соком;

**Припремање шумаревог соса:**

- печеног фазана извадити из ђувеча;

- у ђувеч са месним соком где се пекао фазан додати деми-глас, еспањол, соја сос, сок од лимуна, зачинско миришљаво биље, дотерати густину клајстером, по потреби посолити, пропасирати, и још једном кратко прокувати.



### Сервирање:

- пуњеног фазана на шумарев начин сервирати уцело у топлој ватросталној чинији (65°C) са печеним јабукама.

- посебно у сосијери сервирати шумарев сос.

# Јела од тетреба



## Паприкаш од тетреба у котлићу са париским кнедлама

### Потребне намирнице за 1 особу:

200 г меса тетреба (батак, карабатак и груди), 200г црног лука-ситно исећи, 2 г љуте алеве паприке, 10 г брашна, 10 г деми-гласа, 10 г парадајз пиреа, 50 г киселе павлаке, 0,1 dl уља, 2 г соли, мало млевеног бибера, 10 г маслаца, 2 г першуна, 2 г мирођије, 0,5 dl црвеног вина и друго зачинско биље по потреби.

### **Прилог:**

200 г париских кнедли.



### Поступак припреме:

- маринирано месо тетреба (батак, карабатак и груди), исполирати и обрашнити;
- сотирати ситно исечен црни лук, до златно-жуте боје, додати алеву паприку, млевени бибер, а када алева паприка пусти боју, додати месо, измешати и наставити са упржавањем око пола сата уз повремено доливање месног фонда; потом, паприкаш залити вином, маринадом и месним фондом да огрезне, поклопити и наставити да лагано кува док месо не омекша до својих 80%; паприкаш повезати црвеном запршком, по потреби налити месним фондом и пустити да кува још око 10-15 минута, како би се неутралисао мирис запршке;
- додати деми-глас, парадајз пире, разређену киселу павлаку, мирођију, измешати и веома кратко прокувати.
- по потреби зачинити зачинским миришљавим биљем и чувати прописано у бен-марију на одговарајућој температури.

### Сервирање:

- пуњеног фазана на шумарев начин сервирати уцело у топлој ватросталној чинији (65°C) са печеним јабукама;
- посебно у сосијери сервирати шумарев сос;

## Паштета од тетреба са кандираним ђумбиром

### Потребне намирнице за 1 особу:

- 100 g куваног меса од груди тетреба,
- 5 g кандираног ђумбира,
- 5 g тартуфа,
- 10 g маслаца,
- 5 g паштетног гевирца (зачинско миришљаво биље: млевени бели бибер, мајоран, пимент, мајчина душица, матичњак, нана, тимијан и рузмарин, све ситно самлевено),
- 0,1 dl белог вина,
- 0,05 dl коњака,
- 0,5 dl аспику,
- 0,2 dl неутралне павлаке,
- 10 g сенфа,
- 2 g соли,
- 2 g першуновог лишћа и 10 g руколе.

### Поступак припреме:

- кувано топло месо од груди тетреба, ситно самлети (2 mm), потом пропасирати;

### **Састављање намирница у паштету:**

- у посуду са месом постепено додавати, разрађен маслац, паштетни гевирц, бело вино, коњак, павлаку, сенф, ситно исечене тартуфе и першун, кандиран ђумбир, со и темпирани аспик;

- паштету измешати да буде глатка и мазивна;

### **Пуњење форме паштетом:**

- аузмасирану форму напунити паштетом 2 cm – 3 cm, ниже од ивице форме, потом залити темпираним аспиком и охладити у фрижидеру (0°C до +4°C);



### Сервирање:

- паштету од тетреба са кандираним ђумбиром сервирати на хладном тањиру (+4°C), на подлози од листова руколе или на обликованом печеном тосту;
- Посебно сервирати маслац на леду и топао препечен тост.

# Јела од јаребице



# Пуњена јаребица са бадемом и кикирикијем

## Потребне намирнице за 1 особу:

- 200 g меса јаребица,
  - 20 g маслаца, 100 g суве сланине, 20 g празилука,
  - 20 g сировог бадема, 20 g очишћеног сировог кикирикија,
  - 100 g интегралног пиринча, 10 g љуте папричице,
  - 0,2 dl уља, 10 g брашна, 0,2 dl соја соса, 0,2 dl деми-гласа,
  - 0,2 dl еспањола, 20 g лимуна, 10 g белог лука, 1 dl црвеног вина,
  - 10 g ђумбира свеже ренданог, 0,2 dl месног фонда, 2 g соли,
  - 20 g сира пармезана, 20 g шумског меда,
  - једна кашичица мајчине душице, матичњака, нане, тимијана, каранфилића
- и рузмарина и друго зачинско биље.

## **Прилог:**

- 100 g париских кнедли, 100 g глазираног кестена.

## Поступак припреме:

- јаребице маринирати у пацу 48-76 сати дана пре т/о.
- унутрашњи део трупа натрљати маслацом, медом, зачинити мајчином душицом, матичњаком, наном, тимијаном, рузмарином, посолити и опећи на топлој плиткој масноћи.
- **Припремити надев:** празилук исећи на колутиће. Бели лук и папричицу ситно исећи. Припремити остале намирнице. Састављање надева: сиров кикирики и бадем пропржити до златно браон-боје, а потом додати празилук, папричицу и бели лук, пиринач, соја сос, вино, ђумбир и першуново лишће. Посолити и повезати струганим пармезаном. Потом овим надевом напунити јаребице, бардирати режњевима сланине, увезати хигијенским термо-отпорним канапом и ставити у одговарајући ђувеч.
- Пуњене сложене јаребице прелити месним фондом, премазати маслацом, пећи на (200°C), 30 мин.
- јаребице преливати сопственим соком. Припремити прилог: париске кнедле и глазиран кестен.
- **припремање ловачког соса:** у ђувеч са месним соком где су се пекле јаребице додати деми-глас, еспањол, соја сос, сок од лимуна, зачинско миришљаво биље, дотерати густину. По потреби посолити, пропасирати и још једном кратко прокувати.



## Сервирање:

- пуњене јаребице са бадемом и кикирикијем, сервирати у цело у топлој ватросталној чинији (65°C), са париским кнедлама и глазираним кестеном,
- прелити ловачким сосом и одмах послужити.
- посебно у сосијери сервирати пратећи ловачки сос.



## Печена јаребица преливена „џиканџ тарниџуром-сосом“

### Потребне намирнице за 1 особу:

- 200 g меса јаребица,
- 100 g суве сланине,
- 20 g медвеђе масти,
- 10 g шумског меда,
- 4 g соли,
- мало млевеног бибера,
- 0,5 dl маринаде,
- 1 гранчица рузмарина, једна кашичица мајчине душице, матичњака, нане, тимијана и друго зачинско биље по потреби.

**Прилој:** 200 g ловачког кромпира



### Поступак припреме:

- јаребице маринирати 48-72 сати,
- премазати машћу и медом, потом натрљати-зачинити рузмарином, мајчином душицом, матичњаком, наном, тимијаном, бибером и посолити.
- потом јаребице бардирати шнитама сланине и обложити термо-отпорном фолијом.
- ђувеч са јаребицама убацити у загрејану пећницу (200°C), и пећи око 45 минута.
- Потом, скинути фолију и оставити јаребице да се пеку док корице не постану хрскаве до златно-браон боје.

### Припремање пикант соса:

- на топлом маслацу сотирати коцкице цвекле, краставчиће и шампињоне (1 cm x 1 cm), потом додати зрнца боровнице и клеке, налити мадера сосом, зачинити миришљавим зачинским биљем, першуновим лишћем и лагано и кратко прокувати.

### **За џиканџ сос:**

- 20 g боровнице, 5 зрна клеке, 20 g киселих красџавчића, 20 g свеже цвекле, 20 g шамџињона, 1 l мадера соса.

### **Сервирање:**

- печене јаребице сложити на топао тањир (65°C),
- ловачки кромпир сложити на други део тањира, прелити пикант сосом,
- посути першуновим лишћем и послужити топло (65°C),
- посебно у сосијери сервирати „пикант сос“.

# Јела од препелице



# Јапанска паштета од препелице

## Потребне намирнице за 1 особу:

- 100 g куваног меса јапанске препелице д/к (1 комад),
- 1 тврдо кувано јаје препелице – пропасирати (12 g),
- 10 g рибље икре, 20 g маслаца, 10 g јапанског пиринча (т/о),
- 0,5 g паштетног гевирца (зачинско миришљаво биље: млевени бели бибер, мајоран, пимент, мајчина душица, матичњак, нана, тимијан и рузмарин-све ситно самлевено),
- 0,1 dl белог вина, 0,05 dl коњака, 0,1 dl аспика од морских алги (агар-агар),
- 0,2 dl неутралне павлаке, 5 g сенфа, 2 g соли, 2 g першуновог лишћа, 2 g свеже струганог ђумбира.

## Поступак припреме:

- кувано месо препелице, одвојити од костију и самлети (2 mm) још док је топло и потом пропасирати.

### **Састављање намирница у паштету:**

- у посуду са месом постепено додавати разрађен маслац, пропасирана кувана јаја препелице, паштетни гевирц, бело вино, коњак, павлаку, сенф, першун, стругани ђумбир, рибљу икру, куван јапански пиринач, со и аспик од морских алги,
- паштету измешати да буде мазивна и фина.

### **Пуњење форме паштетом:**

- аузмасирану форму напунити паштетом 2 cm – 3 cm, ниже од ивице форме,
- потом је мало залити аспиком од морских алги и охладити у фрижидеру (0°C до +4°C).



## Сервирање:

- јапанску паштету од препелица, сервирати на хладан тањир (+4°C),
- на подлози од руколе. Посебно сервирати маслац на леду и ражани препечен тост.

## Печена јаребица преливена „џиканџ гарниџуром-сосом“

### Потребне намирнице за 1 особу:

- 200 g очишћених маринираних препелица ),
- 50 g суве сланине панчете (исећи на танке шните за бардирање),
- 50 g гарни букета, 2 зрна клеке, 0,2 dl уља, 1 чен белог лука (5 g),
- 2 g першуна, 1 лоровов лист, једна кашичица мајчине душице, 2 g капри, 5 g брашна,
- 0,5 dl црвеног вина, 2 dl месног фонда, 5 зрна бибера,
- 10 g џема од шљива, 1 ml ворчестера, 0,1 dl деми-гласа,
- 0,1 dl еспањола, 10 g лимуна, 2 g соли и зачинског биља по потреби и жељи.

**Прилог:** париске кнедле

### Поступак припреме:

- одлежано месо препелица у маринади, исполирати и опрати,
  - утробу препелица натрљати сољу и зачинским биљем, бардирати шнитама суве сланине и увезати термо-отпорним канапом.
  - У одговарајући ђувеч, загрејати уље (170°C), пропржити препелице са свих страна до златно-браон боје.
  - додати и сотирати гарни букет, улили вино, додати мајчину душицу, лоровов лист, здробљен бели лук и зрнца клеке, везицу першуна, месни фонд, поклопити и пећи у загрејаној пећници (200°C), око пола сата,
  - повремено препелице преливати месним соком.
  - када месо препелица омекша (tsr. 72°C), извадити их из ђувеча, одстранити канап и ставити у гастро-термо посуду у бен-мари.
- Припремање ловачког соса:** у ђувеч са рагуом додати клајстер, капри, џем, ворчестер, деми-глас, еспањол, лимун и остале зачине, те лагано кувати неколико минута. Након тога, рагу пропасирати преко препелица и лагано прокувати пар минута.
- затим, посуду са препелицама у ловачком сосу чувати у бен-мари на одговарајућој температури (60°C - 75°C).
  - карактеристике ловачког соса: пријатног мириса и благо слатко-слано-накиселог укуса.

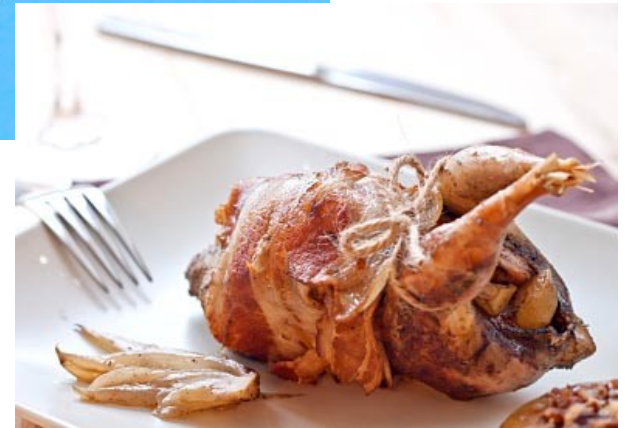
**Прилог:** припремити париске кнедле.



### Сервирање:

- топле препелице (две за једну особу) сервирати на топао (65°C) плитки тањир са париским кнедлама,
- потом све прелити ловачким сосом и посути першуновим лишћем,
- Ловачки сос сервирати у топлој сосијери.

# Јела од дивљега голуба



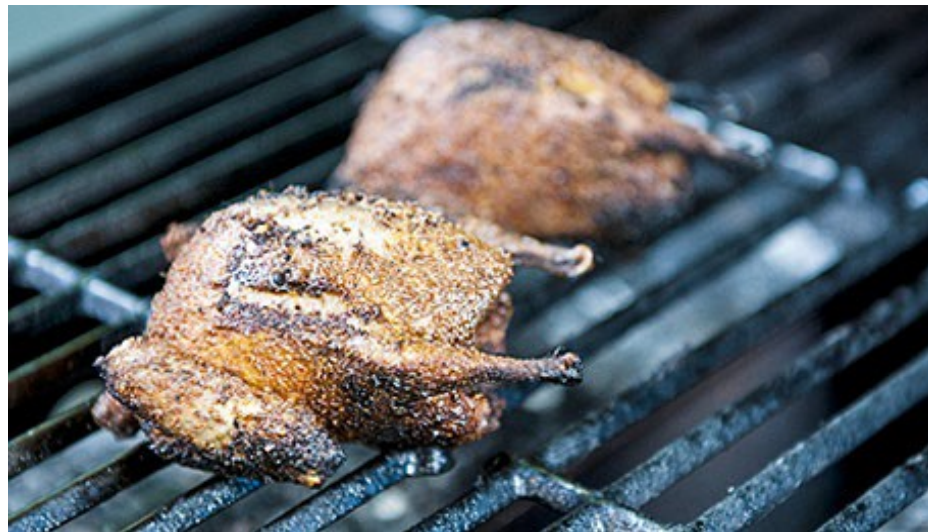
# Дивљи голуб на жару са грилованим поврћем

## Потребне намирнице за 1 особу:

- 200 g меса дивљега голуба,
- 10 g маслаца,
- 10 g сенфа,
- 2 g соли, 1 g белог млевеног бибера.

## Прилог-поврће:

- 50 g младог лука,
- 50 g шампињона, - 50 g свеже паприке шиље, - 50 g младих тиквице,
- 50 g чери парадајза.



## Поступак припреме:

- извадити голуба из маринаде,
- исполирати, поставити на радни сто и пресећи на две исте половине.
- потом премазати маслацем, сенфом, посолити и зачинити миришљавим зачинским биљем (босиљком, рузмарином, мајчином душицом).
- печење-т/о, голуба на жару: зачињеног голуба пећи на роштиљу-жару, на температури од 180°C до 220°C до златно-браон боје (са обе стране), у временском интервалу 12 до 15 минута (tsr. 72°C).

## Припремити прилог:

- млади лук, шампињоне, свеже паприке шиље, младе тиквице и чери парадајз уцело, испећи на роштиљу до златно-жуте боје, потом посолити и зачинити зачинским миришљавим биљем.

## Сервирање:

- печеног голуба на жару сервирати на топао тањир (65°C), а на слободан део тањира сложити гриловано поврће, прелити месним соком и посути першуновим лишћем.

## Ролован дивљи голуб са сувом сланином

### Потребне намирнице за 1 особу:

- 200 g меса дивљег голуба (1 комад),
- 20 g маслаца,
- 100 g суве сланине (исечене на шните),
- 20 g шумског меда,
- 10 g сенфа,
- 2 g соли,
- 1 g млевеног бибера,
- 0,5 dl маринаде,
- 1 гранчица рузмарина,
- 1 g мајчине душице, матичњака, нане, тимијана, рузмарина и другог зачинског биља по потреби.

### Прилог:

- 100 g крокета од шумских гљива, 100 g глазираног кестена.

**Намирнице за пикант сос:** 20 g боровница, 5 зрна клеке, 20 g киселих краставчића, 20 g младе цвекле, 20 g печурака, 1 dl мадера соса.



### Поступак припреме:

- месо извадити из маринаде, исполирати, премазати маслацем, медом и сенфом, потом, зачинити рузмарином, мајчином душицом, матичњаком, наном, тимијаном, рузмарином, бибером, посолити, бардирати шнитама сланине и опећи на жару (180°C), до златно-браон боје са обе стране око 10 минута.
- потом месо голуба обложити термо-отпорном фолијом, сложити у ђувеч и пећи у загрејану пећницу око пола сата.
- помоћу термометра проверити да ли је месо печено (t<sub>sr</sub> 72°C).
- потом, скинути фолију и оставити голуба да се пече док корица не постане хрскава до златно-браон боје.

**Прилог:** припремити крокете од шумских гљива и глазирани кестен.

### Сервирање:

- ролованог дивљег голуба сложити на топао тањир (65°C),
- крокете и глазиран кестен, сложити на други део тањира, прелити пикант сосом, посути першуновим лишћем и послужити топло (65°C),
- посебно у сосијери сервирати „пикант сос“.

# Јела од шљуке





# Пуњена шљука на ловачки начин

## Потребне намирнице за 1 особу:

- 200 g очишћених шљука (1 комад),
- 20 g маслаца,
- 100 g суве сланине,
- 20 g празилука, 10 g сировог бадема,
- 10 g очишћеног сировог кикирикија,
- 100 g интегралног пиринча,
- 5 g љуте папричице (ситно исечене),
- 0,2 dl уља, 5 g брашна, 0,2 dl соја соса,
- 0,2 dl деми-гласа, 0,2 dl еспањола,
- 10 g лимуна, 5 g белог лука,
- 5 g ђумбира свеже ренданог,
- 0,1 dl црвеног вина,
- 0,2 dl месног фонда,
- 2 g соли, 20 g сира пармезана, 20 g шумског меда,

**Прилог:** 100 g ловачког кромпира и 100 g печених јабука.

## Поступак припреме:

- шљуке маринирати у пацу 48 сати пре т/о,
- унутрашњи део трупа натрљати маслацем, медом, зачинити мајчином душицом, матичњаком, наном, тимијаном, рузмарином и посолити,
- шљуке опећи на топлој плиткој масноћи (170°C) до златно-браон боје.

Припремити надев: празилук исећи на колутиће; бели лук и папричицу ситно исећи.

Припремити остале намирнице.

Састављање надева: сиров кикирики и бадем пропржити до златно браон-боје, а потом додати празилук, папричицу и бели лук, пиринач, соја сос, вино, ђумбир, першуново лишће, посолити и повезати струганим пармезаном,

- надевом напунити шљуке, бардирати их режњевима сланине, увезати хигијенским термо-отпорним канапом и ставити у одговарајући ђувеч,

- премазати маслацем, поклопити и убацити да се пеку у (200°C) око пола сата (t<sub>sr</sub>. 72°C); приликом печења шљуке преливати сопственим соком.

Припремити прилог: ловачки кромпир и печене јабуке. Припремање ловачког соса: у ђувечу са месним соком где су се пекле шљуке, додати деми-глас, еспањол, соја сос, сок од лимуна, зачинско миришљаво биље, дотерати густину, по-

треби посолити, пропасирати и још једном кратко прокувати.



## Сервирање:

- пуњене шљуке на ловачки начин сервирати у цело у топлој ватросталној чинији (65°C), са ловачким кромпиром и печеним јабукама.

- сервиране шљуке прелити ловачким сосом и одмах послужити. Посебно у топлој чинији сервирати пратећи ловачки сос.

## Ражњићи од шумске шљуке на шумарски начин

### Потребне намирнице за 1 особу:

- 200 g меса од груди шљуке б/к,
- 100 g суве сланине,
- 0,2 dl уља,
- 2 g соли,
- 2 g першуновог лишћа,
- мало млевеног бибера.

### Прилог:

- 200 g печеног кромпира (2 комада уцело),
- 50 g печеног чери парадајза.

**За подлогу:** 100 g рижота са шумским печуркама.

### Поступак припреме:

- одлежане груди од шумске шљуке, извадити из маринаде и исполирати,
- исећи медаљончиће, попречно у односу на мишићна влакна,
- за једну особу 2 ражњића, на сваком ражњићу пет до шест медаљончића,
- медаљончиће лагано уроловати у танко исечене шните суве сланине,
- пржење-печење ражњића: на загрејаној плотни (180°C-220°C), пећи ражњиће до златно-браон боје у временском интервалу од 10 до 12 минута (tsr. 72°C).
- На крају топлотне обраде, ражњиће по потреби посолити и зачинити.

**Припремити прилог:** кромпир у љусци испећи, ољуштити и посолити. Чери парадајз, опрати, испећи на плотни и посолити.

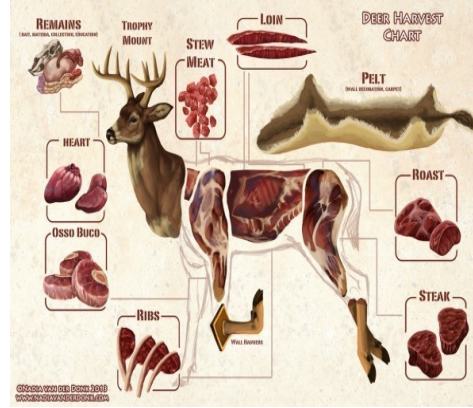
**За подлогу:** припремити рижото са шумским печуркама.



### Сервирање:

- ражњиће од шумске шљуке роловане са сувом сланином, сервирати на топао тањир (65°C) на подлози од рижота са шумским печуркама.

**Прилој:** печени кромпир и чери парадајз сложити на други део тањира, прелити пикант сосом, посути першуновим лишћем и послужити топло (65°C).



## МЕСО И ЈЕЛА ОД ДИВЉАЧИ

**Хвала на пажњи!**

др Драган Тешановић, редовни професор