



## Pašteta od mesa jelena sa sosom od pečene jabuke (10 osoba)

DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU, TURIZAMI HOTELIJERSTVO

BROJ PORCIJA/NUMBER OF PORTIONS		VELIČINA PORCIJE/SIZE OF A PORTION		≈ 120g	GRUPA JELA/DISH	Hladno predjelo
Br./No	NAMIRNICA/INGREDIENTS	JEDINICA MERE/MEASUREMENT UNITS	KOLIČINA (BRUTO)/QUANTITY (GROSS)	OTPAD/WASTE%	KOLIČINA (NETO)/QUANTITY (NET)	NAPOMENA/REMARK
<b>MESO</b>						
	Jelen plečka b/k	kg	1	0	1	T.o. - Kuvanje ključaloj vodi
<b>Kuvana marinada za 1 kg mesa</b>						
	Belo vino	ml	300			Suvo
	Vinsko sirće	ml	60			Belo
	Ulje	ml	40			
	Šaragarepa	g	25	5	20	Kolutići
	Crni luk	g	42	5	40	
	Beli luk	g	5	-	5	
	Celer štap	g	15	10	13	Sitnije sečen
	Peršun	g	5	-	5	Sitno sečen
	Majčina dušica	g	4	-	4	
	Karanfilić	g	1	-	1	1 kom
	Biber u zrnju	g	2	-	2	2 kom
	Lovor list	g	1	-	1	1 kom
	Vlašac	g	10		10	
<b>PAŠTETA</b>						
	Suva slanina	g	100	-	100	Kockice
	Neut. pavlaka	ml	1000	-	1000	
	Fond	ml	2500	-	2500	
	Porto vino	ml	200		200	
	So	g	<i>pu</i>		<i>pu</i>	
	Biber	g	<i>pu</i>		<i>pu</i>	
	Senf	g	20		20	dižonski
	Peršun	g	50		50	
	Sveže začinsko bilje	g	50		50	Vlašac, bosiljak, menta, čubur
<b>Paštetni gevir</b>						
	Slanina	g	100		100	Masnija
	Kim	g	10		10	
	Beli luk	g	20		20	Kuvan u ulju

	Peršun list	g	50		50	
<b>Ostalo</b>						
	Tost					prilog
	Orasi					Pečeni
<b>Garni buket za fond (1l)</b>						
	Crni luk	g	100		100	
	Šargarepa	g	50		50	
	Celer štap	g	50		50	
<b>Gastro džak</b>						
	Lovor list	g	1			1 kom
	M. Dušica	g	3			
	peršun	g	6			
	Beli luk	g	3			1 čen
	Biber u zrnu	g	3			
<b>PEČENA JABUKA SA BRUSNICOM</b>						
	Jabuka kisela	g	2000		2000	10 kom
	Sušene brusnice	g	500		500	
	Maslac	g	50		50	
<b>SALATA</b>						
	Rukola	g	100		100	
	Matovilac	g	100		100	
<b>DRESSING SA BOROVNCOM 200 ml (On cooking,</b>						
	Crveno vinsko sirće	ml	48		48	
	Limun sok	ml	4.5		4.5	
	Sušeni timijan	g	1.5		1.5	
	So	g	1.5		1.5	
	Crni biber	g	1.5		1.5	
	Beli luk	g	1.5		1.5	Pasiran
	Med	g	12		12	
	Borovnice	g	24		24	
	Ulje sem grožđa	ml	48		48	
	Maslinovo ulje	ml	36		36	
<b>PROCES PRIPREME/PROCES OF PREPARING</b>						<b>SLIKA JELA:</b>
<p><b>Marinada:</b> Sotirati na masnoći korenasto povrće, crni i beli luk, dodati termostablene začine (lovor, maj.dušica), prelići vinom, sirćetom i uljem i kuvati oko 30 min. Dodati na kraju sečen peršun i vlašac. Ohladiti. Meso usitniti na kocke 2x2 i potpiti u marinadu.</p> <p><b>Paštetni geviric 1:</b> slaninu sitni iseći, dodati ostale namirnice i zve zajedni nožem sjediniti u finu pastu; <b>Paštetni geviric 2:</b> Belu luk konfitirati (kuvati u ulju na 60°C) i pasirati u pastu. Postupak je dalje isti kao u primeru 1.</p>						

**Pašteta:** Meso izvaditi i ucediti od marinade i osušiti. Skuvano meso i ostale namirnice pasirati na termo miksu, po potrebi dodavati fond u kom se kuvalo meso do odgovarajuće gustine. Dodavati paštetni gevir, porto vino, neutralnu pavlaku, senf, so, biber i začinsko bilje. Po potrebi ako je retko dodati tost i blendirati do željene gustine. Opcije serviranja: 1. Paštetu zamrznuti u šok komori i pasirati pred serviranje; 2. Dresir džak napuniti ohlađenom paštetom. Odabrati odgovarajuću šterernu.

**Pečena jabuka:** Auštehovati sredinu jabuke. Malim delom zatvoriti rupu na dnu jabuke. Samleti brusnice i deo pečenih oraha u pastu i napuniti jabuke. Peći na 180°C-12 min.

**Salata:** pripremiti, oprati i osušiti salatu.

**Dresing:** 1. Pomešati sirće, limun sok, timijan, so, biber i beli luk. 2. Dodati med i pasirane i blendirane borovnice. 3. postepeno dodavati ulje, i polako žicom ili štapnim blenderom mešati.

**Ostalo:** 1. Tost iseći na troglove, premazati sa uljem i zapeći u rerni. Služiti topao; 2. orasi: peći u rerni na 135°C dok ne porumene.

**SERVIRANJE 1:** na belom tanjiru na sredini ispred gosta servirati quenel paštete, posudi ga pečenim orasima usitnjenim, iznad paštete sa desne strane servirati pečenu jabuku, a sa leve strane salatu. Dresing preliti preko salate i okolo jela. Ukrasiti mikro biljem mikro graška. Tost servirati na tanjiru i salneti sa strane.

**SERVIRANJE 2:** na parče tosta servirati paštetu iz dresir džaka. Tost zalepiti sa malo paštete na tanjir, ostatak jela servirati identično kao u prvom primeru.

**NAPOMENA (alergeni i sl.)**



## Pašteta od mesa jelena sa sosom od pečene jabuke (10 osoba)

DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU, TURIZAMI HOTELIJERSTVO

BROJ PORCIJA/NUMBER OF PORTIONS		VELIČINA PORCIJE/SIZE OF A PORTION		≈ 120g	GRUPA JELA/DISH	Hladno predjelo
Br./No	NAMIRNICA/INGREDIENTS	JEDINICA MERE/MEASUREMENT UNITS	KOLIČINA (BRUTO)/QUANTITY (GROSS)	OTPAD/WASTE%	KOLIČINA (NETO)/QUANTITY (NET)	NAPOMENA/REMARK
<b>MESO</b>						
	Jelen plečka b/k	kg	1	0	1	T.o. - Kuvanje ključaloj vodi
<b>Kuvana marinada za 1 kg mesa</b>						
	Belo vino	ml	300			Suvo
	Vinsko sirće	ml	60			Belo
	Ulje	ml	40			
	Šaragarepa	g	25	5	20	Kolutiči
	Crni luk	g	42	5	40	
	Beli luk	g	5	-	5	
	Celer štap	g	15	10	13	Sitnije sečen
	Peršun	g	5	-	5	Sitno sečen
	Majčina dušica	g	4	-	4	
	Karanfilić	g	1	-	1	1 kom
	Biber u zmu	g	2	-	2	2 kom
	Lovor list	g	1		1	1 kom
	Vlašac	g	10		10	
<b>PAŠTETA</b>						
	Suva slanina	g	100	-	100	Kockice
	Neut. pavlaka	ml	1000	-	1000	
	Fond	ml	2500	-	2500	
	Porto vino	ml	200		200	
	Konjak	ml	10		10	
	So	g	<i>pu</i>		<i>pu</i>	
	Biber	g	<i>pu</i>		<i>pu</i>	
	Senf	g	20		20	dižonski
	Peršun	g	50		50	
	Sveže začinsko bilje	g	50		50	Vlašac, bosiljak, menta, čubur
<b>Paštetni gevir</b>						
	Slanina	g	100		100	Masnija
	Kim	g	10		10	
	Beli luk	g	20		20	Kuvan u ulju
	Peršun list	g	50		50	
<b>Ostalo</b>						
	Tost					prilog
	Orasi					Pečeni
<b>Garni buket za fond (1l)</b>						

	Crni luk	g	100		100	
	Šargarepa	g	50		50	
	Celer štap	g	50		50	
<b>Gastro džak</b>						
	Lovor list	g	1			1 kom
	M. Dušica	g	3			
	peršun	g	6			
	Beli luk	g	3			1 čen
	Biber u zrnu	g	3			
<b>PEČENA JABUKA SA BRUSNICOM</b>						
	Jabuka kisela	g	2000		2000	10 kom
	Sušene brusnice	g	500		500	
	Maslac	g	50		50	
<b>SALATA</b>						
	Rukola	g	100		100	
	Matovilac	g	100		100	
<b>DRESSING SA BOROVNCOM 200 ml (On cooking,</b>						
	Crveno vinsko sirće	ml	48		48	
	Limun sok	ml	4.5		4.5	
	Sušeni timijan	g	1.5		1.5	
	So	g	1.5		1.5	
	Crni biber	g	1.5		1.5	
	Beli luk	g	1.5		1.5	Pasiran
	Med	g	12		12	
	Borovnice	g	24		24	
	Ulje sem grožđa	ml	48		48	
	Maslinovo ulje	ml	36		36	
<b>PROCES PRIPREME/PROCES OF PREPARING</b>						<b>SLIKA JELA:</b>
<p><b>Marinada:</b> Sotirati na masnoći korenasto povrće, crni i beli luk, dodati termostabilne začine (lovor, maj.dušica), preliti vinom, sirćetom i uljem i kuvati oko 30 min. Dodati na kraju sečen peršun i vlašac. Ohladiti. Meso usitniti na kocke 2x2 i potpiti u marinadu.</p> <p><b>Paštetni geviric 1:</b> slaninu sitni iseći, dodati ostale namirnice i zve zajedni nožem sjediniti u finu pastu; <b>Paštetni geviric 2:</b> Belu luk konfitirati (kuvati u ulju na 60°C) i pasirati u pastu. Postupak je dalje isti kao u primeru 1.</p> <p><b>Pašteta:</b> Meso izvaditi i ucediti od marinade i osušiti. Meso začiniti soli, biberom i premazati uljem i opeći sa svih strana. Izvaditi i čuvati na toplom mestu. U istoj posudi propržiti slaninu, višak masnoće ocediti, vratiti meso, flambirati sa konjakom, deglazirati sa portom, dodati senf, naliti sa fondom da ne prelazi meso i kovati dok meso ne omekša. Začiniti sa soli i biberom. Kada je meso kuvano, dodati pavlaku, i sveže bilje, skloniti sa grejnog tela. Pasirati u hot miksu. <b>Opcije serviranja:</b> 1. Paštetu zamrznuti u šok komori i pasirati u Pacijetu pred serviranje; 2. Dresir džak napuniti ohlađenom paštetom. Odabrati odgovarajuću šterernu.</p>						
						<b>NAPOMENA (alergeni i sl.)</b>

**Pečena jabuka:** Auštihovati sredinu jabuke. Malim delom zatvoriti rupu na dnu jabuke. Samleti brusnice i deo pečenih oraha u pastu i napuniti jabuke. Peći na 180°C-12 min.

**Salata:** pripremiti, oprati i osušiti salatu.

**Dresing:** 1. Pomešati sirće, limun sok, timijan, so, biber i beli luk. 2. Dodati med i pasirane i blendirane borovnice. 3. postepeno dodavati ulje, i polako žicom ili štapnim blenderom mešati.

**Ostalo:** 1. Tost iseći na troglove, premazati sa uljem i zapeći u rerni. Služiti topao; 2. orasi: peći u rerni na 135°C dok ne porumene.



## Jeleski ragu sa crnom čokoladom i češkim knedlama (5 osoba)

### DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU, TURIZAMI HOTELIJERSTVO

BROJ PORCIJA/NUMBER OF PORTIONS		VELIČINA PORCIJE/SIZE OF A PORTION		≈ 250g	GRUPA JELA/DISH	Gotovo jelo
Br./No	NAMIRNICA/INGREDIENTS	JEDINICA MERE/MEASUREMENT UNITS	KOLIČINA (BRUTO)/QUANTITY (GROSS)	OTPAD/WASTE %	KOLIČINA (NETO)/QUANTITY (NET)	NAPOMENA/REMARK
<b>MESO</b>						
	Jelen but b/k	kg	1	-	1	Iseći na kocke 3x3 cm
	Brašno	kg	pp	-	pp	za štaubovanje
<b>Sveža marinada za 1 kg mesa</b>						
	Belo vino	ml	300			Suvo
	Beli luk	g	5	-	5	
	Majčina dušica	g	4	-	4	
<b>RAGU</b>						
	Beli luk	g	11	10	10	
	Majčina dušica	g	15	-	15	
<b>Garni buket</b>						
	<i>Crni luk</i>	g	117	15	99.45	Sitne kockice
	<i>Celer</i>	g	55	15	46.75	male kockice
	<i>Šargarepa</i>	g	55	15	46.75	male kockice
	Biber crni	g	5	-	5	
	Paradajz pire	g	50	-	50	
	Lovor list	g	3	-	3	
	Karanfilic	g	3	-	3	Samleven
	Belo vino	ml	250	-	250	Suvo
	Šampinjoni	g	200	-	200	
	Ulje	ml	50	-	50	
	Crna čokolada oko 65%k.m	g	80	-	80	između 60 i 80, po ukusu
	Borovnica	g	50	-	50	Smrznta ili sveža
	So	g	pu	-	pu	
	Svež timijan	g	5	-	5	
	Sveža žalfija	g	5	-	5	Za čips
	Svež peršun/čubur	g	10	-	10	
<b>ČEŠKE KNEDLE (10 kom)</b>						
	Tost	g	500	-	500	krutoni 1x1 cm
	Pšenični griz	g	100	-	100	
	Slatka pavlaka	ml	150	-	150	
	kisela voda	ml	100	-	100	
	Jaja	kom	3	-	3	M, cela jaja
	Maslac	g	50	-	50	

	Peršun list svež	g	25	-	25	Sušeni 6g
	So	g	pu	-	pu	
	Brašno	g	250	-	250	T 400
<b>PROCES PRIPREME/PROCES OF PREPARING</b>						<b>SLIKA JELA:</b>
<p><b>Ragu:</b> Meso izvaditi i ucediti od marinade i osušiti. Obložiti brašnom i sotirati na masnoći, do zlatno-braon boje. Dodati paradajz pire, karanfilić, lovor list, biber, so, svež timijan. Degazirati sa marinadom, dodati fond/vodu i kuvati dok meso neomekša. Šampinjone sotirati sa strane i čuvati na toplom mestu. pri kraju kuvanja dodati izlomljenu čokoladu i borovnicu, začiniti po ukusu.</p> <p><b>Češke knedle:</b>-u posudi zagrejati slatko mleko/pavlatku, kiselu vodu, jaja, otopljen puter, griz, so i pomešati sa prosušenim i na puteru sotiranim kockicama hleba (1x1cm) i sitne isečen peršun. Sjedinjenu masu ostaviti u frižideru 10 min da se uhladi. Posipanjem brašna formirati jednake knedle. Knedle kuvati u vreloj vodi dok ne ispivaju, oko 45 min i pleliti puterom ili sotirati na puteru.</p> <p><b>Ostalo: 1.</b> Tost iseći na troglove, premazati sa uljem i zapeći u rerni. Služiti topao; 2. orasi: peći u rerni na 135°C dok ne porumene.</p> <p><b>SERVIRANJE 1:</b> U duboki tanjir, na dno staviti jednu polovinu ili 2 četvrtine knedle (u zavisnosti od veličine tanjira), preliti raguom, na površinu staviti ostatak knedle i čips od žalfije.</p>						<p><b>NAPOMENA (alergeni i sl.), Toplotna obrada 1: sotiranje 150°C</b></p>