

УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ | ПРИРОДНО-МАТЕМАТИЧКИ ФАКУЛТЕТ  
ДЕПАРТМАН ЗА ГЕОГРАФИЈУ, ТУРИЗАМ И ХОТЕЛИЈЕРСТВО

*др Милијанко Портић*

# МЕСО И ЈЕЛА ОД ДИВЉАЧИ

ПРИМЕНА МЕСА ДИВЉАЧИ У ГАСТРОНОМИЈИ

Нови Сад, 2017.

УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ | ПРИРОДНО-МАТЕМАТИЧКИ ФАКУЛТЕТ  
ДЕПАРТМАН ЗА ГЕОГРАФИЈУ, ТУРИЗАМ И ХОТЕЛИЈЕРСТВО

др Милијанко Портић

# МЕСО И ЈЕЛА ОД ДИВЉАЧИ

ПРИМЕНА МЕСА ДИВЉАЧИ У ГАСТРОНОМИЈИ

ISBN 978-86-7031-466-5

ГЛАВНИ И ОДГОВОРНИ УРЕДНИК (ПМФ)

Др Милица Павков Хрвојевић, декан

ГЛАВНИ И ОДГОВОРНИ УРЕДНИК (ДГТХ)

Др Лазар Лазич, директор

УРЕДНИШТВО

др Александра Драгин

др Милена Недељковић

др Млађен Јовановић

РЕЦЕНЗЕНТИ

Проф. др Драган Тешановић, Природно-математички факултет, Нови Сад

Проф. др Наталија Џинић, Технолошки факултет, Нови Сад

Проф. др Зоран Ристић, Природно-математички факултет, Нови Сад

ЛЕКТОР

Симонида Станковић Карлаш

ИЗДАВАЧ

Природно - математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад

Трг Доситеја Обрадовића 3, 21000 Нови Сад

[www.dgt.uns.ac.rs](http://www.dgt.uns.ac.rs)

Одлуком Наставно - научног већа ПМФ са 35 седнице одржане 23.11.2017.  
рукопис је прихваћен за штампу као уџбеник

Овај Уџбеник се не сме без дозволе аутора и издавача, ни у целини ни у деловима, умножавати, прештамповати  
нити преносити ни у једном облику нити каквим средством. Сва права на објављивање овог Практикума  
задржавају аутори и издавач према одредбама Закона о ауторским правима.

# САДРЖАЈ

ПРЕДГОВОР .....	X
УВОД .....	1
ВРСТЕ МАРИНАДА И МАРИНИРАЊЕ МЕСА ДИВЉАЧИ .....	3
Маринаде - појам и улога .....	3
Врсте маринада .....	3
ФОНДОВИ И СОСОВИ ЗА ЈЕЛА ОД МЕСА ДИВЉАЧИ .....	9
Месни фонд – бујон од дивљачи (норматив за 5 l) .....	9
Тамно-смеђи фонд од дивљачи (норматив за 5 l) .....	9
Еспањол сос - Sauce espagnole - I начин (норматив за 2 kg) .....	10
Еспањол сос - Sauce espagnole - II начин (норматив за 2 kg) .....	10
Дем-глас сос (Sauce demi-glace) (норматив за 2 kg) .....	11
Екстракт од дивљачи .....	11
Желе од дивљачи (норматив за 1 kg) .....	11
Шофроа сос тамни (sauce chauds – froids brune) (норматив за 1 l) ..	11
Ловачки сос (sauce chasseur) (норматив за 3 l) .....	11
Мадера сос (sauce madere) (норматив за 1 l) .....	12
Сос од бибера (sauce poivrade) „бибер сос“ (норматив за 1 l) .....	12
Екстремни ловачки сос од крви дивљачи (sauce grand veneur du vanaison) .....	12
Руански сос (sauce rouennais) (норматив за 5 dl) .....	12
Сос за преливање печене дивљачи (sauce salmis) (норматив за 1 l) .....	13
Пикант сос од цвекле уз печена јела од дивљачи (sauce a la purre de bettraves rouges) (норматив за 1 l) .....	13
Крем сос од целера за јела од дивљачи (sauce a la purre de celeri pour gibier) (норматив за 1 l) .....	13
Сос кумберланд за јела од дивљачи (sauce cumberland) (норматив за 1 l) .....	13
Сос од празилука за јела од дивљачи (sauce au coules de poireaux) (норматив за 1 l) .....	14
Сос деликатес од изнутрица шљуке (sauce auxgesuers et aux foies) (норматив за 1 l) .....	14
Сопике хладни ловачки сос са белим луком (норматив за 1 l) ....	14
Сос од зечијег рагуа (норматив за 1 l) .....	15
Сос од брусница (норматив за 1 l) .....	15
Срнећи сос (Sauce chevreuil) (норматив за 2 dl) .....	15
ПРИЛОЗИ ЗА ЈЕЛА ОД МЕСА ДИВЉАЧИ .....	16
Јабукe као прилог .....	16
Печене јабукe пуњене брусницама (1 особа) .....	16
Куване јабукe пуњене џемом од брусница (1 особа) .....	16

Кестен као прилог .....	17
Глазирани кестен (1 особа) .....	17
Кнедле као прилог .....	17
Париске кнедле (1 особа) .....	17
Чешке кнедле (1 особа) .....	17
Тиролске кнедле (1 особа) .....	18
Крокети као прилог .....	18
Маса за крокете од поврћа (2,5 kg) .....	18
Крокети од поврћа (1 особа) .....	19
Пиреи као прилози уз јела од дивљачи .....	19
Пире од кромпира (1 особа) .....	19
Тестенине као прилози уз јела од меса дивљачи .....	20
Шпагети сотирани на маслацу (1 особа) .....	20
Печурке као прилози уз јела од меса дивљачи .....	20
Шампињони на жару-сотирани (1 особа) .....	20
Остали прилози уз јела од меса дивљачи .....	20
Динстан црвени купус са киселим јабукама (1 особа) .....	20
Запечен црвени лук са мајчином душицом и путером .....	21
Кромпир на ловачки начин (1 особа) .....	21
Ловачки качамак (1 особа) .....	21
Њоке од кромпира као прилог уз јела од меса дивљачи (1 особа) .....	21
Интегрални пиринач на ловачки начин (1 особа) .....	21
<b>ЈЕЛЕН И ЈЕЛА ОД МЕСА ЈЕЛЕНА .....</b>	<b>23</b>
Европски или обичан јелен ( <i>Cervus elaphus</i> ) .....	23
Јелен лопатар ( <i>Dama dama</i> ) .....	24
Гастрономски производи од меса јелена .....	24
Сува пршута од меса јелена (1 особа) .....	24
Ловачка салама-кулен од јелена као хладно предјело (1 особа) ..	25
Ловачка салата од меса јелена (1 особа) .....	25
Ловачка паштета од меса јелена (1 особа) .....	25
Супа од јелена са кнедлама од гриза (1 особа) .....	26
Ловачка чорба од меса јелена (1 особа) .....	27
Јеленски соте са вргањима (1 особа) .....	27
Јеленски рагу са чешким кнедлама и црном чоколадом (1 особа) ..	28
Ловачки паприкаш од јеленског меса са ноклицама (1 особа) ...	28
Јеленски бут на шумарски начин и пиреом од кестена (1 особа) ..	29
Шпикован фрикандо од јелена у ловачком сосу (1 особа) .....	29
Ролат од меса јелена са њокама (1 особа) .....	30
Јеленска плећка са сосом од киселе павлаке (1 особа) .....	30
Мусака од јеленског меса са тиквицама (1 особа) .....	30
Плећка од јелена са сосом од шумских купина (1 особа) .....	31
Куван језик јелена са сосом од рена (1 особа) .....	31
Гулаш од меса јелена са њокама (1 особа) .....	31
Јеленске шницле у шумском воћном сосу (1 особа) .....	32
Шницле од јелена са шумским гљивама (1 особа) .....	32
Шницла од меса јелена на „бечки“ начин са сосом од сремуша (1 особа) .....	33
Медаљони од филеа јелена на природан начин (1 особа) .....	33
Котлет јелена на ловачки начин (1 особа) .....	34

Ловачки ражњић преливен пикант сосом (1 особа) .....	34
Стек од меса јелена на начин „bon fames“ (1 особа) .....	35
Бут од јелена у пикант сосу (1 особа) .....	35
Леђа од јелена на ражњу (1 особа) .....	36
Ловачка пљескавица од меса јелена са грил поврћем (1 особа) ...	37
Ћевапчићи од меса јелена са младим луком (1 особа) .....	37
Ловачки уштипци од меса јелена (1 особа) .....	37
Кобасице од меса јелена са грилованим шумским печуркама (1 особа) .....	38
<b>СРНА И ЈЕЛА ОД МЕСА СРНЕ</b> .....	<b>39</b>
Хладна предјела од меса срне .....	40
Гастрономска срнећа паштета (1 особа) .....	40
Срнећи кулен са маслинама (1 особа) .....	40
Срнећа салата „деликатес“ (1 особа) .....	41
Супе и чорбе од срнећег меса .....	41
Срнећа пикантна густа супа-чорба (1 особа) .....	41
Готова јела и специјалитети од срнећег меса .....	42
Кувана срнетина у поврћу и супи (1 особа) .....	42
Срнећи паприкаш са париским кнедлама (1 особа) .....	42
Срнећи рагу са боровницама и чешким кледлама (1 особа) .....	43
Срнећи бут на шумарски начин са печеним јабукама (1 особа) ...	43
Шпикован срнећи бут у ловачком сосу (1 особа) .....	44
Срнећа плећка са сосом од шумских јагода (1 особа) .....	44
Срнећи гулаш са њокама од кромпира (1 особа) .....	45
Срнећи соте са шампињонима (1 особа) .....	45
Шпикована срнећа леђа-печеница са ловачком гарнитуром (1 особа) .....	46
Рижото од срнетине са пармезан сиром „пармеђано“ (1 особа) ...	47
Срнећи рагу са боровницама и тиролским кнедлама (1 особа) ...	47
Јела по поруџбини од меса срне .....	48
Срнећи филе на „природан начин“ (1 особа) .....	48
Срнећи филе на „ловачки начин“ (1 особа) .....	48
Срнећа плетеница на кајмаку (1 особа) .....	49
Ноазети од срнећег филеа на жару (1 особа) .....	49
Ражњићи од срнећег филеа на шумарски начин (1 особа) .....	50
Ролован срнећи филе са сувом сланином (1 особа) .....	50
Срнећи медаљони са сосом од шумских гљива (1 особа) .....	50
Срнећи котлет на ловачки начин (1 особа) .....	51
Срнећи „Tibon stek“ у пикант сосу (1 особа) .....	52
Срнећи медаљони са сосом од шумских марелица (1 особа) .....	52
Печења од меса срне .....	53
Срнећи фрикандо „печење“ у мадера сосу (1 особа) .....	53
Леђа од срндаћа на ражњу (1 особа) .....	53
Специјалитети са роштиља од меса срндаћа-срне .....	54
Срнећа пљескавица на ловачки начин (1 особа) .....	54
Срнећи ћевапчићи на овчијем кајмаку (1 особа) .....	55
Срнећи уштипци на „шумарев начин“ (1 особа) .....	55
Љуте срнеће кобасице са грилованим шумским печуркама (1 особа) .....	55

ДИВОКОЗА И ЈЕЛА ОД МЕСА ДИВОКОЗЕ .....	57
Гастро-производи од меса дивокозе .....	58
Ловачке пикантне суве кобасице од дивокозе (1 особа) .....	58
Ловачка супа од дивокозе са кнедлама (1 особа) .....	58
Гулаш од дивокозе са ловачким кромпиром (1 особа) .....	58
Паприкаш од дивокозе са тиролским кнедлама (1 особа) .....	59
Рагу од дивокозе са шумским купинама (1 особа) .....	59
Ловачки купус са месом од дивокозе (1 особа) .....	60
Ђувеч на ловачки начин од меса дивокозе (1 особа) .....	61
Ловачки рижото од дивокозе са тартуфима (1 особа) .....	61
Соте од дивокозе са вргањима и боровницама (1 особа) (од израза сотирати „соте“) .....	62
Мусака од меса дивокозе са шумским вргањима (1 особа) .....	62
МУФЛОН И ЈЕЛА ОД МЕСА МУФЛОНА .....	64
Гастро-производи од муфлона .....	65
Ловачка салата од муфлона (1 особа) .....	65
Паштета од муфлона са тартуфима (1 особа) .....	65
Ловачки кулен од меса муфлона (1 особа) .....	65
Суве ловачке кобасице од меса муфлона (1 особа) .....	66
Ловачка чорба од муфлона (1 особа) .....	66
Кувана плећка од муфлона у млеку са кајмаком (1 особа) .....	67
Ловачки лонац (1 особа) .....	67
Чобански гулаш од муфлона у бакрачу (1 особа) .....	68
Паприкаш од муфлона са чешким кнедлама (1 особа) .....	68
Рагу од муфлона са шумским печуркама (1 особа) .....	69
Шпикована леђа-печеница муфлона на ловачки начин (1 особа) .....	69
Шпикован бут муфлона у ловачком сосу (1 особа) .....	70
Котлети муфлона на шумарски начин (1 особа) .....	71
Пастирски ражњић од бута муфлона (1 особа) .....	71
ДИВЉА СВИЊА И ЈЕЛА ОД МЕСА ДИВЉЕ СВИЊЕ .....	73
Гастрономски производи од меса дивље свиње .....	74
Ловачке пихтије са реном (1 особа) .....	74
Пршут од меса дивље свиње (1 особа) .....	75
Печеница од меса дивље свиње (1 особа) .....	75
Суви врат од меса дивље свиње (1 особа) .....	75
Дуготрајна салама од меса дивље свиње (1 особа) .....	76
Кулен од меса дивље свиње (1 особа) .....	76
Суве кобасице од меса дивље свиње (1 особа) .....	76
Ловачки пасуљ од меса дивље свиње у бакрачу (1 особа) .....	77
Гулаш од меса дивље свиње у котлићу (1 особа) .....	77
Паприкаш од дивље свиње са њокама (1 особа) .....	78
Рагу од дивљег вепра са шумским купинама (1 особа) .....	78
Ловачке сармице од рена са киселом павлаком (1 особа) .....	79
Шпикован бут-фрикандо од дивље свиње у ловачком сосу (1 особа) .....	79
Ролована плећка од меса дивље свиње са сосом од боровница (1 особа) .....	80
Ловачка пикантна мућкалица у котлићу (1 особа) .....	81

Ловачке кобасице са младим луком и сенфом (1 особа) . . . . .	81
<b>МЕДВЕД И ЈЕЛА ОД МЕСА МЕДВЕДА . . . . .</b>	<b>83</b>
Гастрономски производи од медведа . . . . .	84
Медвеђа маринада . . . . .	84
Шунка од бута медведа са реном (1 особа) . . . . .	84
Сува медвеђа печеница-пршута са маслинама (1 особа) . . . . .	84
Сушене дуготрајне медвеђе кобасице (1 особа) . . . . .	85
Пихтије од медвеђе шапе са реном (1 особа) . . . . .	85
Медвеђа пикантна салата са боровницама (1 особа) . . . . .	86
Надевен медвеђи бут у ловачком сосу са рибизлама (1 особа) . . . . .	86
Шумарев гулаш од медведа у котлићу са ноклицама (1 особа) . . . . .	87
Рагу од меса медведа са сувим шљивама (1 особа) . . . . .	87
Паприкаш од медведа са интегралним пиринчом (1 особа) . . . . .	88
Медвеђе шницле у шумском воћном сосу (1 особа) . . . . .	88
Медвеђи фрикандо у „пикант сосу“ са печеним јабукама (1 особа) . . . . .	89
Медвеђа пљескавица са грилованим поврћем (1 особа) . . . . .	89
Медвеђе кобасице са пиреом од сремуса (1 особа) . . . . .	90
<b>ЗЕЦ И ЈЕЛА ОД МЕСА ЗЕЦА . . . . .</b>	<b>91</b>
Гастрономски производи од меса зеца . . . . .	92
Паштета од зеца са белим тартуфима (1 особа) . . . . .	92
Зечија деликатесна салата са аронијом (1 особа) . . . . .	93
Супа од зеца са кнедлама од гриза (1 особа) . . . . .	93
Ловачка чорба од меса зеца (1 особа) . . . . .	94
Кувана зечетина у поврћу и супи са реном (1 особа) . . . . .	95
Паприкаш од зеца у котлићу са париским кнедлама (1 особа) . . . . .	95
Зечији гулаш у бакрачу са шумарским качамаком (1 особа) . . . . .	95
Рагу од зеца са сувим шљивама (1 особа) . . . . .	96
Печен зец у „пикант сосу“ са црвеним купусом (1 особа) . . . . .	97
Ролован зец са сосом од шумских јагода (1 особа) . . . . .	97
Шпикована леђа од зеца на ловачки начин (1 особа) . . . . .	98
Пљескавица од меса зеца на кајмаку (1 особа) . . . . .	98
Зечије ловачке кобасице на роштиљу са младим луком (1 особа) . . . . .	99
<b>ДИВЉА ПАТКА И ЈЕЛА ОД МЕСА ДИВЉЕ ПАТКЕ . . . . .</b>	<b>100</b>
Гастрономски производи од дивље патке . . . . .	101
Паштета од дивље патке са црним кавијаром (1 особа) . . . . .	101
Пачија салата са лешником и рибизлама (1 особа) . . . . .	101
Карпаћо од дивље патке са руколом (1 особа) . . . . .	102
Супа од од дивље патке са домаћим резанцима (1 особа) . . . . .	102
Ловачка пачија чорба са ђумбиром (1 особа) . . . . .	103
Рижото од меса дивље патке са сусамом (1 особа) . . . . .	103
Филе од дивље патке са кикирикијем (1 особа) . . . . .	104
Пуњена дивља патка на кинески начин (1 особа) . . . . .	104
Рагу од дивље патке са каријем (1 особа) . . . . .	105
Паприкаш од меса дивље патке у котлићу „пикант“ (1 особа) . . . . .	105
Печена млада дивља патка са шумским медом (1 особа) . . . . .	106
Поховане пачије груди са сусамом (1 особа) . . . . .	106

Пачији гулаш у котлићу са чешким кнедлама (1 особа) . . . . .	107
<b>ДИВЉА ГУСКА И ЈЕЛА ОД МЕСА ДИВЉЕ ГУСКЕ. . . . .</b>	<b>108</b>
Гастрономски производи од дивље гуске . . . . .	108
Паштета-мус од гушчије џигерице са белим тартуфима (1 особа) . . . . .	109
Галантин од дивље гуске са трифлама (1 особа) . . . . .	109
Гушчија салата са црвеним орасима (1 особа) . . . . .	110
Карпаћо од дивље гуске „puter maittre d hotel“ (1 особа) . . . . .	110
Гушчија супа са кнедлама од гушчије џигерице (1 особа) . . . . .	111
Гушчија кисела чорба са мирођијом (1 особа) . . . . .	112
Рагу од меса дивље гуске са сувим смоквама (1 особа) . . . . .	112
Рижото од меса дивље гуске са пармезаном (1 особа) . . . . .	112
Паприкаш од меса дивље гуске у бакрачу са кнедлама (1 особа) . . . . .	113
Гушчији гулаш у котлићу са интегралним пиринчом (1 особа) . . . . .	113
Печена млада гуска са рузмарином и млинцима (1 особа) . . . . .	114
Ролована дивља гуска у мадера сосу (1 особа) . . . . .	114
<b>ФАЗАН И ЈЕЛА ОД МЕСА ФАЗАНА . . . . .</b>	<b>116</b>
Гастрономски производи од фазана . . . . .	117
Шофроа од фазана . . . . .	117
Галантин од фазана са трифлама (1 особа) . . . . .	118
Фазан у „гнезду“ на бифе столу (1 особа) . . . . .	119
Паштета од фазана са црним тартуфима (1 особа) . . . . .	120
Паштета од фазана у путер тесту „Pate de faisan“ (1 особа) . . . . .	120
Салата од меса фазана са боровницама (1 особа) . . . . .	120
Салата од фазана на „кинески начин“ (1 особа) . . . . .	121
Салата од фазана на „бечки начин“ (1 особа) . . . . .	121
Супа од фазана са домаћим резанцима (1 особа) . . . . .	122
Пастирска супа од старе фазанке са тараном (1 особа) . . . . .	123
Ловачка чорба од фазана у котлићу (1 особа) . . . . .	123
Фазан на ловачки начин у ловачком сосу (1 особа) . . . . .	124
Паприкаш од фазана у котлићу са чешким кнедлама (1 особа) . . . . .	125
Рагу од фазана са шумским печуркама у котлићу (1 особа) . . . . .	125
Гулаш од фазана у котлићу са ловачким кромпиром (1 особа) . . . . .	126
Пуњени фазан на шумарев начин са печеним јабукама (1 особа) . . . . .	126
<b>ТЕТРЕБ И ЈЕЛА ОД МЕСА ТЕТРЕБА. . . . .</b>	<b>128</b>
Гастрономски производи од тетреба . . . . .	129
Паштета од фазана са кандираним ђумбиром (1 особа) . . . . .	129
Салата од тетреба са зачинским миришљавим биљем (1 особа) . . . . .	129
Супа од тетреба са поврћем „Julienne“ (1 особа) . . . . .	130
Пикантна гулаш чорба од тетреба (1 особа) . . . . .	130
Рагу од тетреба са шумским гљивама (1 особа) . . . . .	131
Паприкаш од тетреба у котлићу са париским кнедлама (1 особа) . . . . .	132
<b>ЈАРЕБИЦА И ЈЕЛА ОД МЕСА ЈАРЕБИЦЕ . . . . .</b>	<b>133</b>
Гастрономски производи од јаребице . . . . .	134
Паштета од јаребице са кавијаром (1 особа) . . . . .	134
Салата од јаребице са лешником и орасима (1 особа) . . . . .	134
Супа од јаребице са флекуцама (1 особа) . . . . .	135



Пуњена јаребица са бадемом и кикирикијем (1 особа) . . . . .	136
Печена јаребица преливена „пикант гарнитуром-сосом“ (1 особа) . . . . .	137
Ролована јаребица са сувом сланином у мадера сосу (1 особа) . .	137
Јаребица печена на жару са грилованим поврћем (1 особа) . . . . .	138
<b>ПРЕПЕЛИЦА И ЈЕЛА ОД МЕСА ПРЕПЕЛИЦЕ . . . . .</b>	<b>139</b>
Гастрономски производи од препелице . . . . .	140
Супа од препелице са јапанским резанцима (1 особа) . . . . .	140
Јапанска супа са кнедлама од препелице (1 особа) . . . . .	141
Јапанска паштета од препелице (1 особа) . . . . .	142
Салата од јапанских препелица (1 особа) . . . . .	142
Препелице на ловачки начин у ловачком сосу (1 особа) . . . . .	143
Пуњене препелице са шампињонима (1 особа) . . . . .	144
Препелице печене на жару са шумским гљивама (1 особа) . . . . .	144
<b>ДИВЉИ ГОЛУБ И ЈЕЛА ОД МЕСА ДИВЉЕГ ГОЛУБА . . . . .</b>	<b>146</b>
Гастрономски производи од дивљег голуба . . . . .	147
Паштета од дивљег голуба са црвеном икром (кавијаром) од лосога (1 особа) . . . . .	147
Салата од дивљег голуба са племенитим семенкама (1 особа) . . .	147
Супа од дивљег голуба са сунцокретом и сочивом (1 особа) . . . . .	148
Ловачка чорба од голуба у котлићу (1 особа) . . . . .	149
Дивљи голуб на жару са грилованим поврћем (1 особа) . . . . .	149
Ролован дивљи голуб са сувом сланином (1 особа) . . . . .	150
Дивљи голуб на ражњићу у пикант сосу (1 особа) . . . . .	150
Пуњен дивљи голуб у ловачком сосу (1 особа) . . . . .	151
<b>ШЉУКА И ЈЕЛА ОД МЕСА ШЉУКЕ . . . . .</b>	<b>152</b>
Гастрономски производи од шљуке . . . . .	153
Хладна „деликатесна салата“ од изнутрица шљуке (1 особа) . . . . .	153
Супа од шљуке са кнедлама од меса шљуке (1 особа) . . . . .	154
Пикантна чорба од шљуке у котлићу (1 особа) . . . . .	154
Пуњена шљука на ловачки начин (1 особа) . . . . .	155
Пикантна шљука са тартуфима „ у пикант сосу“ (1 особа) . . . . .	156
Млада шљука печена на жару са грилованим поврћем (1 особа) . . . . .	156
Ражњићи од шумске шљуке на шумарски начин (1 особа) . . . . .	157
<b>ЛИТЕРАТУРА . . . . .</b>	<b>158</b>

# ПРЕДГОВОР

*Створитељ је човеку даривао: рађање, рад, обедовање, спавање и одржавање врсте.*

М.П.

Уџбеник „МЕСО И ЈЕЛА ОД ДИВЉАЧИ“, настала је као резултат потребе изучавања гастрономије на ПМФ-у, Департману за географију, туризам и хотелијерство у Новом Саду. Увођење нових наставних планова и програма под утицајем промена на глобалном нивоу, као и саме природе наставног плана, аутор је конципирао структуру књиге која треба да послужи као основни уџбеник за студенте гастрономије, хотелијерства и ловног туризма.

Будући да се ради о уџбенику који дефинише „ЈЕЛА ОД МЕСА ДИВЉАЧИ“, водећи рачуна о еволуцији меса дивљачи чија је истинска посланица за гастрономске сладокусце, аутор је дао себи за право, да направи селекцију јела, свестан да ће велики број остати да дораде будуће генерације. Поред тога што је припрема јела од меса дивљачи велики изазов, дивљач је данас веома тражена животна намирница и због тога што се убраја у здраве врсте меса са изразито малим уделом масноће.

Веома је важно за студенте, да сазнају хранљиву вредност меса дивљачи коју одликују лако сварљиве беланчевине, низак удео масноћа и холестерола, велики извор минерала, гвожђа и цинка и других важних састојака.

У уџбенику су обрађене: маринаде и маринирање меса, фондови и сосови за јела од меса дивљачи, прилози за јела од меса дивљачи, јела од меса јелена, срне, дивокозе, муфлона, дивље свиње, медведа, зеца, дивље патке, дивље гуске, фазана, тетреба, јаребице, препелице, дивљег голуба и шљукe. Мислимо да ће овај уџбеник послужити као подстицај отварању специјализованих ловачких ресторана. Запослени у специјализованим ловачким ресторанима, имаће могућност да дају свој допринос у повезивању науке-теорије и праксе. Уверени смо да ће ова књига бити широко прихваћена од стране студената и стручњака из области гастрономије, хотелијерства и туризма.

Дело садржи велики број гастрономских информација што пружа могућност обогаћивања практичног рада гастронома, што је и била основна замисао аутора.

Допринос да овај уџбеник буде овако конципиран и обликован, несобично је помогао др Драган Тешановић, редовни професор и шеф Катедре за гастрономију на Департману за географију, туризам и хотелијерство ПМФ-а у Новом Саду. Овим путем му искрено захваљујем, „Профо хвала хвала“. Захваљујем рецензентима, др Зорану Ристићу редовном професору на ПМФ-у и др Наталији Џинић редовном професору Технолошког факултета у Новом Саду, који су утицали да уџбеник буде оваквог квалитета. Такође, велику захвалност дугујем Директору Департамана за географију, туризам и хотелијерство, др Лазару Лазићу, редовном професору ПМФ-а у Новом Саду.

Посебну захвалност дугујем мојим драгим унучићима, Александру-Аци и Дуњи.

Аутор

CIP - Каталогизација у публикацији  
Библиотека Матице српске, Нови Сад

641/642:637'7(075.8)

ПОРТИЋ, Милијанко

Месо и јела од дивљачи [Електронски извор] : примена  
меса дивљачи у гастрономији / Милијанко Портић.  
- Нови Сад : Природно-математички факултет,  
Депарتمان за географију, туризам и хотелијерство, 2018.  
- 1 електронски оптички диск (CD-ROM) ; 12 cm

Насл. са насловног екрана. - Библиографија.

а) Гастрономија - Месо дивљачи

ISBN 978-86-7031-466-5

COBISS.SR-ID 320489991

# УВОД

*Лавови би гладовали на пикнику са салатата, исто као што би и срне гладовале у месари са витрином пуном меса.*  
М.П.

Узимајући ову књигу, направили сте важан први корак на путу ка правилном поступку припреме јела од меса дивљачи. Можете изабрати погрешан лек или исправан рецепт. То је ваш избор, али ако направите прави избор, сви ће вам бити захвални. Људи који пристojно брину о правилној исхрани и чешће једу јела од меса дивљачи, успешно су најздравији. Јела од меса дивљачи одувек су заузимала посебно место у исхрани људи и сматрају се деликатесом. Месо дивљачи је истински посланица за гастрономске сладокусце. Поред тога што је припрема јела од меса дивљачи прави изазов, дивљач је данас веома тражена и због тога што се убраја у здраве врсте меса са изразито мало масноће. Месо дивљачи је хранљива животна намирница коју посебно одликују лако сварљиве беланчевине, низак удео масноћа и холестерола. Месо дивљачи је омиљено, добар је извор минерала, гвожђа, цинка и других. Месо дивљачи је специфичног укуса, што га чини изузетно цењеним у гастрономији. Месо дивљачи је висококвалитетна животна намирница у исхрани људи. Хемијски састав меса варира у зависности од: врсте, ухрањености, сезоне одстрела, станишта (планине, равнице, ритови...), и других многобројних фактора. За припрему јела од меса дивљачи користе се неке врсте длакаве и пернате, крупне и ситне дивљачи. Од длакаве дивљачи најчешће се користи месо зеца, срне, дивље свиње, јелена, итд., а од пернате, месо фазана, патке, јаребице и других.

Уџбеник у целости покрива садржај програма и дијалектички указује на интердисциплинарност ове проблематике и исти је подељен на целине: уводни део, појам и примена меса дивљачи у гастрономији, врсте маринада и маринирање меса дивљачи, фондови и сосови за јела од меса дивљачи, прилози за јела од меса дивљачи, јелен и јела од меса јелена, срна и јела од меса срне, дивокоза и јела од меса дивокозе, муфлон и јела од меса муфлона, дивља свиња и јела од меса дивље свиње, медвед и јела од меса медведа, зец и јела од меса зеца, дивља патка и јела од меса дивље патке, дивља гуска и јела од меса дивље гуске, фазан и јела од меса фазана, тетреб и јела од меса тетреба, јаребица и јела од меса јаребице, препелица и јела од меса препелице, дивљи голуб и јела од меса дивљег голуба, шљука и јела од меса шљуке и закључна разматрања.

У џбенику су посебно обрађене маринаде и саламура за месо дивљачи. Појединачно су обрађени фондови и сосови као и прилози. Обрађена су јела од 15 врста дивљачи тј. око 250 рецепата са свим параметрима припреме. Обрађено је 15 менија тј. посебан мени од меса сваке описане дивљачи.

Месо дивљачи се састоји од финих кратких нежних влакана, чврсте и компактне конзистенције и слабо развијеног везивног и масног ткива, те је зато лако сварљиво. Боја је смеђе-црвене и увек тамније у односу на домаће животиње, што је последица вишеструко активног кретања, а самим тим вишег нивоа миоглобина у мускулатури. Количина масти код дивљачи је незнатна, зато се месо теже квари, односно дуже је одрживости. Боја масти је различита зависно од дивљачи.

Мирис и укус меса дивљачи је интензивнији него код домаћих животиња, што је углавном последица исхране и станишта. Специфично

својство меса дивљачи је карактеристичан мирис који је директно везан за квалитет меса. На квалитет меса утичу следеће околности:

- месо дивљачи има веома непријатан мирис за време полног жара,
- месо дивљачи има горак укус, ако је дивљач дуже лежала у агонији након одстрела,
- старост дивљачи је пресудна за квалитет меса, што је дивљач старија, утолико има више везивног ткива те је месо жилавије.

Бољи квалитет меса, мекше месо, сочније и укусније месо имају:

- срне и јелени до три године старости,
- дивље свиње до две године старости,
- дивљи зечеви од два до осам месеци старости,
- перната дивљач до једне године старости.

Код већине дивљачи бољи је укус меса зими него лети. Укусније је месо срне и зеца из планинских предела, него из низијских и баровитих крајева. Због ниског нивоа масноћа, високог нивоа протеина, екстрактивних материја, енергетске и нутритивне вредности и лаке сварљивости, месо дивљачи је погодно за исхрану: адолесцената, рековалесцената, дијабетичара, кардиоваскуларних болесника и других.

# ВРСТЕ МАРИНАДА И МАРИНИРАЊЕ МЕСА ДИВЉАЧИ

Да би се доживеле и осетиле праве особине меса дивљачи, постоји пут технолошке обраде-припреме дивљачи од тренутка одстрела до топлотне обраде као што су: кување, печење у посуди, печење на роштиљу, печење на ражњу, поховање, динстање као и други поступци т/о до финалног производа јела од дивљачи.

Након одстрела дивљачи, неопходно је истиснути што више крви и уклонити унутрашње органе. Крупну и длакаву дивљач треба оставити у крзну да одстоји-одлежи 12-24 сата, па потом одерати кожу. Пернату дивљач оставити неколико дана да одстоји на хладном месту. После тога очупати перје на суво. Месо крупне и длакаве дивљачи (бут, плећка, леђа...) треба држати у хладној води од 24 до 48 сати и више пута мењати воду, а потом још два дана дубоко замрзнути. После одмрзавања месо треба испрати и обрисати-исполирати платненом салветом.

## Маринаде - појам и улога

Након свих наведених процеса месо дивљачи је тврдо, теже сварљиво и неукусно, па је потребно да одлежи неко време у одговарајућој маринади на хладном месту. Најважнија етапа предприпреме меса дивљачи је „**маринирање**“.

**Маринаде** су течни, ароматични природни препарати намењени да побољшају укус намирнице, омекшају, а понекад продуже и трајност извесних намирница. То је сирова или кувана мешавина коренастог поврћа, зачинског миришљавог биља као што су ђумбир, црни бибер, зелени, црвени, бели и све друге врсте бибера, мајоран, пимент, мајчина душица, матичњак, нана, тимијан и рузмарин, клека, разне врсте уља и киселина (вино, лимунов сок, сирће), млеко, јогурт и други млечни производи... Месо је потопљено у релативно кисео препарат јер садржи сирће, со и алкохол, а од кисеоника из ваздуха заштићено је слојем уља. Смеса-маринада, се чува на температури од 0°C до +4°C све до употребе. Ови услови онемогућавају процес труљења. Месо се маринира да би омекшала влакна одређених делова и да би попримило мирис и укус разних зачина и ароматичних биљака. На тај начин се убрзава зрење меса, које под дејством фермената омекша, постане сочније и боље сварљиво.

## Врсте маринада

Постоји више врста маринада од којих се у пракси најчешће примењују:

1. Сирова маринада
2. Кувана маринада
3. Тренутна маринада

## Сирова маринада

Сирове маринаде се користе за крупну стоку и дивљач (срнећи бут, леђа, котлети јелена или кошуте), а у њихов састав улазе следеће намирнице: шаргарепа, црни лук и лук влашац исечен на ребарца, корен целера, згњечени бели лук, першуново лишће, мајчина душица, лавор, рузмарин, босиљак, бибер у зрну, каранфилић, бобице клеке, со, бело или црвено вино (према рецепту), коњак, винско сирће и уље.

### ■ Суви састојци за маринаде

▶ **Слика 1.** Коренасто поврће

Извор: <https://cdn.modernfarmer.com>



▶ **Слика 2.** Зачинско биље

Извор: <https://wallpaperscraft.com>



▶ **Слика 3.** Со

Извор: <https://www.rd.com>



▶ **Слика 4.** Бибер у зрну

Извор: <https://static.thespicehouse.com>



### ■ Течни састојци за маринаде

▶ **Слика 5.** Маслиново уље

Извор: <http://www.yardenit.com>



▶ **Слика 6.** Црвено вино

Извор: <http://www.botswanayouth.com/>



▶ **Слика 7.** Сирће

Извор: <https://www.healthline.com>



▶ **Слика 8.** Коњак

Извор: <https://www.normann-copenhagen.com>



Процес израде обухвата прво уклањање костију, масноће и опне са меса дивљачи, које се потом уваља у зачине. Половина ароматичне гарнитуре се стави на дно суда од нерђајућег челика, прелије хладним фондом-бујоном, потом се сложи припремљено месо, а преко њега друга половина гарниту-

ре. Цео садржај се залије вином, коњаком и уљем па се херметички затвори и чува на хладном месту уз обавезно повремено окретање.

■ **Сирова маринада – I начин (за 5 kg меса)**

◆ *Потребне намирнице:*

- 100 g црног лука
- 50 g влашца
- 20 g белог лука
- 100 g целера
- 100 g шаргарепе
- 1 буке гарни (мајчина душица, ловор, першунов лист)
- 5 зрна бибера и коријандера
- 40 g соли
- 1 зрно каранфилића
- 3 црвене бобице (грожђе или рибизле)
- 1 l белог или црвеног вина
- 1 dl сирћета
- 1 dl уља

◆ *Поступак припреме:*

Поврће опрати, ољуштити и исећи на листиће, колутове или штапиће. У дубљу посуду распоредити половину поврћа, положити месо, затим другу половину поврћа, залити вином, сирћетом и уљем. Додати зачине и гарни-буке. Оставити да се маринира 24 сата у фрижидеру на температури од 0°C до +4°C. Напомена: овај маринат ако је могуће, не соли-ти, јер ће се нагрести мишићна влакна (*исцуриће сок*) и месо ће постати сувопарно.

■ **Сирова маринада – II начин (за 5 kg меса)**

◆ *Потребне намирнице:*

- 100 g шаргарепе
- 100 g целера
- 1 стручак мајчине душице
- 2 каранфилића
- 2 dl уља
- 100 g црног лука
- 20 g белог лука
- 1 лаворов лист
- 1 l белог вина
- 50g влашца
- 100 g першун корена
- 10 зрна бибера
- 5 dl сирћета

◆ *Поступак припреме:*

Месо натрљати сољу и бибером. Исећи шаргарепу и лук влашац и половину предвиђене количине ставити у посуду. Преко положити месо, покрити га остатком сеченог коренастог поврћа и зачинима, па прелити мешавином вина, сирћета и уља.





▲ Слика 9. Маринирање комада меса  
Извор: [www.natures-health-foods.com](http://www.natures-health-foods.com)



▲ Слика 10. Маринада у керамичкој  
посуди  
Извор: <https://static01.nyt.com>



▲ Слика 11. Маринирано месо  
Извор: <http://www.simplyscratch.com>

## Кувана маринада

Куване маринаде се користе за велике комаде меса крупне дивљачи. Имају наглашен укус и користе се за старије животиње (бут дивљачи, бут дивље свиње). У састав куваних маринада улазе скоро исте намирнице као за припрему сировог марината: шаргарепа, целер, першунов лист, црни лук, вино, коњак, уље, бибер у зрну, лаворов лист, рузмарин, босиљак, мајчина душица и друго ароматично биље. Процес израде подразумева динстање ароматичне гарнитуре на уљу. Разређивање вином и сирћетом, затим се додаје гарни букет, бели лук и зачини и наставља са кувањем од 30 до 40 минута. За кувани маринат због испаравања треба додати око 20% више вина и сирћета него у сирови. Кувани маринат треба охладити пре него што се њим прелије месо. Од овог правила се може одступити једино ако време не допушта чекање, или ако је у питању старија дивљач, коју треба увек прелити врелом маринадом.

Коју ћемо врсту маринаде употребити, одлучује врста или део меса који се маринира. Од тога зависи и време маринирања. Зими маринирање траје дуже и тада већи комади меса могу да остану у маринади 5-6 дана, док их лети не треба држати дуже од 2-3 дана. Меса се маринирају на хладном месту, на температури од 0°C до +4°C степена. Кувана маринада је боља од сирове, јер омогућава брже продирање ароматичних компонената у месо. Маринаде се могу користити за кување и наливање јела која се спремају од меса дивљачи, чиме се оплемењује гастрономска вредност јела.

### ■ Кувана маринада за пољску дивљач (за 5 kg меса)

#### ◆ Потребне намирнице:

- 1,5 l белог вина
- 3 dl сирћета
- 2 dl уља
- 100 g шаргарепе исецкане на колутиће
- 200 g ситно исецканог црног лука
- 20 g белог лука
- 50 g целера ситно исецканог
- 20 g першуновог лишћа ситно исецканог
- 10 g мајчине душице
- 2 каранфилића
- 10 здробљених зрна бибера
- 1 уситњен лаворов лист
- 50 g влашца

#### ◆ Поступак припреме:

Пропржити на уљу исечено коренасто поврће, црни лук и бели лук, додати остале зачине, прелити вином, сирћетом и уљем и кувати садр-

► **Слика 12.** Поступак припреме куване маринаде  
Извор: аутор



жај на тихој температури око пола сата. Потпуно охлађеном маринадом прелити месо.

#### ■ **Конзервирање куване маринаде**

Ако месо мора да стоји у маринади дуже од три дана, маринада мора да се конзервира: преручити га у другу посуду, па на сваки литар маринаде додати по 1 dl белог вина и сирћета, кувати 10 минута, охладити га и поново прелити месо. Исти маринат може се употребити и више пута, ако се лети прокува сваки други, а зими сваки четврти дан, уз додавање вина и сирћета.

### **Тренутне маринаде**

---

Ова врста маринаде се примењује за мање комаде меса (медаљони, котлети од срндаћа, леђа и филети од зечетине). Маринирају се у маслиновом уљу, лимуновом соку, коњаку, белом вину, влашцу, мајчиној душици, са ловором, рузмарином, бобицама од клеке у праху.

#### ■ **Поступак припреме тренутне маринаде**

1. Послагати мање комаде меса у посуду од нерђајућег челика
2. Залити са мало уља и лимуновог сока
3. Додати ароматичну гарнитуру, аромате и зачине
4. Оставити да се маринира неколико сати на хладном месту од 0°C до +4°C

#### ■ **Маринада за мању-ситну пернату дивљач**

Шљуке, препелице, јаребице и сличне птице могу се одржати неколико дана ако се само посоле, побибере и попрскају белим вином, коњаком и уљем. Повремено их треба окретати у овом једноставном маринату на температури од 0°C до +4°C.

#### ■ **Маринаде за мале комаде меса**

Котлети, одресци од срне и комади меса дивље свиње, маринирају се са 1 dl белог или црвеног вина, 1 dl сирћета и 0,5 dl уља уз повремено мешање.

Постоји и други начин: прелити месо лимуновим соком, здробљеним бибером и уљем. Маринирање траје 24 сата на температури од 0°C до +4°C.

Код старе дивље свиње, маринада може да садржи више сирћета од вина - на литар марината и до 0,5 l сирћета. У зависности од врсте меса може се користити црвено уместо белог вина, поготово за спремање рагуа, гулаша и сличних јела. Може се користити винско сирће или мешавина балзамико и алкохолног сирћета.

#### ■ **Саламура**

Саламура представља смесу соли и шалитре или нитрата, понекад и шећера. Употребљава се за конзервсање меса за дуже време и за сушење одређених делова меса дивљачи као што су бут или врат дивље свиње.

► **Слика 13.** Саламурење бута дивљег вепра  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530864948/>



- ◆ **Потребне намирнице:**
  - 5 kg - 6 kg бута дивљег вепра
  - 1 l воде
  - 50 g белог лука (ољуштен и ситно исецкан)
  - 5 листова лавора
  - 80 g соли
  - 1 g бибера у зрну
  - 1 g сушених боровница
  
- ◆ **Поступак припреме:**

Припремљену смесу оставити да одстоји на хладном 24 сата а потом је прелити преко сложеног меса. Месо саламурити на температури од 0°C до +4°C. За време саламурења месо окретати у саламури 2-3 пута дневно.

## ФОНДОВИ И СОСОВИ ЗА ЈЕЛА ОД МЕСА ДИВЉАЧИ

Сосови који се користе уз месо дивљачи морају одговарати боји меса, морају поштовати идентитет производа тј. не смеју да доминирају јер у први план мора доћи фини шмек меса дивљих животиња. Сосови за дивљач треба да оплемене и добро пропрате јела од дивљачи али и да им дају неопходну сочност. Готовим јелима од дивљачи је основа за наливање месни фонд-бујон од дивљачи, а тамно мрки фонд од дивљачи је основа за сосове и јела од дивљачи.

### ■ Месни фонд – бујон од дивљачи (норматив за 5 l)

**Потребне намирнице:** 5 l воде, 5 kg костију од дивљачи, 1 kg меса б/к од дивљачи, 1 kg гарни букеа, 200 g црног лука, 5 зрна бибера и 1 лаворов лист. **Поступак припреме:** за припрему месног фонда користе се кости од длакаве или пернате дивљачи. Од длакаве дивљачи употребљавају се бутне кости, кости коленице, кости подлактице, кости врата са месом, кости груди са месом, кости ребара са месом као и трбушина. Од пернате дивљачи се најчешће користи фазан и то без главе, без врата и ногица. Коске исећи сатаром на мање комаде и држати у маринади-пацу одређено време. После одлежавања, кости опрати под млазом хладне воде и сложити у одговарајући лонац. Ако се користе кости са деловима меса, потребно је одстранити жилице, опне и масно ткиво. Сложене кости налити хладном водом, додати бибер и лаворово лишће (због јачине бујона-фонда), посуду ставити на грејно тело и пустити да фонд прокува. Гарни-букет опрати, ољуштити, опрати, исећи на штапиће и када фонд прокува уронити у лонац. Главице црног лука ољуштити, пресећи преко пола и сечену страну опећи на плотни до златно-жуте боје и уронити у фонд и наставити са лаганим кувањем око два до три сата. **Цеђење, чување и примена месног фонда:** лонац са фондом скинути на радни сто, оставити да се намирнице сталожу. Потом, фонд пажљиво процедити кроз две цеდიљке и газу (газу поквасити и оцедити и поставити је између две цедиљке). Месни фонд-бујон од дивљачи се користи за спремање, ловачких чорби, ловачких супа, ловачких сосова, ловачких јела и ловачких специјалитета.



▲ Слика 14. Бујон од дивљачи  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530864957/>

### ■ Тамно-смеђи фонд од дивљачи (норматив за 5 l)

**Потребне намирнице:** 5 kg костију дивљачи-трупови дивљачи, гарни букет-ароматично поврће, 200 g шаргарепе, 200 g паштрнака, 200 g целера, 200 g першун корена, 200 g црног лука, 200 g парадајз пиреа, 1 главица белог лука (50 g), 5 зрна бибера, 1 лаворов лист, 5 l месног фонда од дивљачи, колер, 5 dl црвеног вина, цема, компота и другог зачинског биља. **Поступак припреме:** уситнити кости и ситнеж (срндаћа или дивљег ветра) и запећи до златно-браон боје у рерни. Колорација мора бити светла и једнолична, јача колорација доноси горкост. Потом додати гарни букет,



▲ **Слика 15.** Тамни фонд од дивљачи  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530864979/>



▲ **Слика 16.** Преливен бифтек еспањол сосом  
Извор: <http://www.gastronomija.info/slike/soso2.jpg>



▲ **Слика 17.** Припрема еспањол соса  
Извор: <http://www.radacutlery.com/blog/espagnole-mother-sauce-video/>

опран, ољуштен и исечен, бибер, лорово лишће и наставити колорацију веома кратко. Након завршене колорације све пребацити у другу посуду и сипати преко глазирану течност из посуде у којој се вршила колоризација. Затим, налити месним фондом од дивљачи, ставити да лагано кува и повремено скидати пену. Након тога, додати остатак ароматичне гарнитуре (бели лук, парадајз пире, колер), подлити вином и кувати на умереној температури око 3-4 сата до одређене редукције. Фонд процедити и скинути масноћу, потом охладити нагло и чувати до примене прописно. **Примена тамног фонда од дивљачи:** тамни фонд од дивљачи има широку примену за припремање сосова и јела од меса дивљачи.

### ■ Еспањол сос - *Sauce espagnole* - I начин (норматив за 2 kg)

**Потребне намирнице:** 1 l тамно смеђег фонда од дивљачи, 60 g тамне запршке, 100 g шаргарепе, 100 g црног лука, 100 g суве сланине исечене на коцкице, 1 dl црвеног вина, 1 гранчица мајчине душице, 2 листа лорбера, 1 dl пиреа од парадајза, 200 g конкасе парадајза. **Поступак припреме:** исечену суву сланину сотирати у одговарајућу шерпу, додати исечену шаргарепу, црни лук, лорово лист и мајчину душицу и све сотирати пар минута. Потом, додати вино, запршку и тамни фонд од дивљачи, лагано кувати 2 сата, скидајући мехуриће и масноћу. Затим, процедити кроз цеديљку од платна, додати парадајз пире, парадајз конкасе и кувати још један сат на ниској температури. На крају скинути посуду, сос процедити, охладити и чувати у фрижидеру до примене. **Примена еспањола:** користи се за спремање других сосова и јела од меса дивљачи.

### ■ Еспањол сос - *Sauce espagnole* - II начин (норматив за 2 kg)

**Потребне намирнице:** 2,5 kg костију од срндаћа или дивљег вепра-свиње, 1 kg костију од фазана, 200 g суве сланине, 150 g шаргарепе, 150 g црног лука, 1 главица белог лука, 1 веза зачинског поврћа, 200 g парадајз пиреа, 500 g свежег парадајза, 150 g дршки од печурака, 150 g масноће, 150 g брашна, 4 l месног фонда од дивљачи. **Поступак припреме:** исећи кости на мање комаде, сланину исећи на коцкице, шаргарепу на колутове, црни лук ситно исећи, зачинско поврће исећи на колутуће. У одговарајућу посуду на умерено загрејаној масноћи пропржити кости до златно-браон боје, потом додати сланину, шаргарепу, лук, и све пржити док не постане смеђе боје, потом, додати парадајз пире и исечен свеж парадајз, налити топлим месним фондом, добро измешати и крчкасти на нижој температури. А када фонд прокува додати бели лук, стабљике од печурака, зачинско поврће и само мало посолити. Сос кувати на лаганој температури 3-4 сата уз повремено скидање пене и масноће са површине. Тада сос процедити и вратити на грејно тело да лагано кува на ниској температури. Потом скинути посуду са грејног тела, сос процедити кроз цедиљку од платна, покупити масноћу са површине, охладити и чувати у фрижидеру до примене. **Примена:** еспањол се користи за спремање других сосова и јела од меса дивљачи.



▲ **Слика 18.** Деми-глас сос  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865003/>



▲ **Слика 19.** Екстракт од дивљачи  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865016/>



▲ **Слика 20.** Желе од дивље патке  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865028/>



▲ **Слика 21.** Тамни шоффра сос  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865036/>



▲ **Слика 22.** Ловачки сос  
Извор: <http://zlatneruke.files.wordpress.com/2013/08/1b6b4-008.jpg?w=640&h=290>

### ■ Деми-глас сос (*Sauce demi-glace*) (норматив за 2 kg)

**Потребне намирнице:** 4 l месног фонда од дивљачи, 5 dl еспањола, 1 dl мадера или порто вина. **Поступак припреме:** у одговарајућу посуду помешати еспањол и месни фонд од дивљачи, додати мадера или порто вино и кувати-редуковати на лаганој температури, све док се не добије половина од првобитне количине. Потом скинути посуду са сосом, сос процедити кроз етаминску цедиљку, покупити масноћу са површине, охладити и чувати у фрижидеру до примене. **Примена деми-гласа:** деми-глас се користи за спремање других сосова и јела од меса дивљачи.

### ■ Екстракт од дивљачи

Екстракт од дивљачи је јак концентрат од меса костију или сокова од меса уз додатак основне ароматичне гарнитуре који се користи за згушњавање сосова од дивљачи и припрему јела од дивљачи.

### ■ Желе од дивљачи (норматив за 1 kg)

**Потребне намирнице:** 1 l фонда од дивљачи, 50 g средишњег белог дела празилука (кувано), 2 беланца, 4 листа желатина, 1 dl вина. **Поступак припреме:** улупати охлађена беланца у посуду са пола чаше хладне воде, додати празилук исечен на колутове и све помешати са фондом од дивљачи. Расквасити листове желатина у млакој води и потом их додати желеу-фонду. Потом, желе кувати на пари 15 минута и процедити кроз газу. Овај желе од дивљачи, може се ароматизовати, додајући порто или мадера вино (1 dl на литар желеа). Желе од дивљачи чувати на хладном месту до примене.

### ■ Шоффра сос тамни (*sauce chauds – froids brune*) (норматив за 1 l)

**Потребне намирнице:** 7,5 dl соса деми-гласа, и 7 dl желеа од дивљачи. **Поступак припреме:** деми-глас лагано кувати, потом мало по мало додавати желе од дивљачи уз стално мешање. Шоффра сос, кувати тј. редуковати до једног литра, потом посолити и пропасирати кроз платно. Шоффра тамни сос охладити и чувати у фрижидеру до примене. Тамни шоффра сос се користи за преливање хладних јела од дивљачи.

### ■ Ловачки сос (*sauce chasseur*) (норматив за 3 l)

**Потребне намирнице:** 100 g свежих печурака (исечене на коцкице), 50 g лука влашца (исеченог на коцкице), 50 g суве сланине (исечене на коцкице), 2 dl соса деми-гласа, 1 dl црвеног вина, 50 g парадајз пиреа, 50 g маслаца, 20 g (букетић) першуновог лишћа и мало естрагона. **Поступак припреме:** на умерено загрејаном маслацу сотирати печурке и лук влашца, потом додати суву сланиницу, када се осети мирис сланинице, налити вином и кувати до првобитне количине. Потом, додати сос деми-глас, пире од парадајза, пустити неколико минута да лагано кува и скинути са грејног тела, па додати маслац, ситно исецкан першун и естрагон. Ловачки сос се може оплеменити и другим миришљавим биљем. Ловачки сос се користи за спремање: готових јела од меса дивљачи, специјалитета по по-



▲ Слика 23. Бифтек преливен мадера сосом  
Извор: <http://culinaryarts.about.com/od/sauces/r/madeira.htm>



▲ Слика 24. Одрезак преливен сосом од бибера  
Извор: <https://frugalhausfrau.com/2015/11/08/pork-tenderloin-poivrade-black-pepper-french-laundry/>



▲ Слика 25. Екстремни ловачки сос од крви дивљачи  
Извор: [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/f/fb/Sauce\\_Grand\\_Veneur.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/f/fb/Sauce_Grand_Veneur.jpg)



▲ Слика 26. Пачетина преливена руанским сосом  
Извор: <https://jetcitygastrophysics.com/2011/11/23/nextparis-1906-at-home-caneton-rouennais-a-la-presse/>

руџбини од меса дивљачи и јела са жара од меса дивљачи. Ловачким сосом се оплемењују гастрономски производи од меса дивљачи. Ловачки сос се сервира и као пратећи сос уз специјалитете и прилоге уз јела од дивљачи.

#### ■ Мадера сос (*sauce madere*) (норматив за 1 l)

**Потребне намирнице:** 1 l соса деми-гласа, 1 dl мадера вина, 50 g маслаца. **Поступак припреме:** деми-глас сосу додати мадера вино и кувати-редукова-ти док се не добије 1 l соса затим скинути са грејног тела, додати маслац, промешати и користити за оплемењивање и преливање јела од дивљачи и прилога за дивљач.

#### ■ Сос од бибера (*sauce poivrade*) „бибер сос“ (норматив за 1 l)

**Потребне намирнице:** 1 l деми-глас соса, 100 g шаргарепе, 50 g црног лука, 1 dl сока од лимуна, 20 зрна згњеченог бибера, мало мајчине душице, першуновог лишћа, соли, млевеног бибера и другог миришљавог биља. **Поступак припреме:** на умерено загрејаном маслацу сотирати рендану шаргарепу, ситно исечен црни лук и изгњечен бибер. Потом додати, деми-глас, мајчину душицу, млевени бибер, со и наставити са лаганим искувавањем соса, на лаганој температури око пола сата. Потом скинути посуду са сосом са грејног тела, пропасирати-процедити, зачинити першуновим лишћем, соком од лимуна, по потреби досолити, побиберити, промешати, чувати на топлотом до примене и служити уз јела од дивљачи.

#### ■ Екстремни ловачки сос од крви дивљачи (*sauce grand veneur du vanaison*)

**Поступак припреме:** у посуду са округлим дном ставити сос од бибера и повезати са крвљу дивљих животиња. Затим посуду са сосом ставити на топлу пару, уз стално мешање додавати желе од дивљих јагода, неутралну павлаку и наставити са редуковањем до одговарајуће густине. Екстремни ловачки сос од крви дивљачи служи се уз: срнећа леђа, шпикован бут од дивљачи, печен срнећи бут, филе од младог јелена, печено дивље прасе итд.

#### ■ Руански сос (*sauce rouennais*) (норматив за 5 dl)

**Потребне намирнице:** 100 g лука влашца, 2 dl црвеног вина, 100 g пачије цигерице, 5 dl соса деми-гласа, 50 g маслаца. **Поступак припреме:** исечен влашцац пропржити на путеру, прелити црвеним вином и пустити да вино укува, потом долити деми-глас, пачију цигерицу и кувати док пачија цигерица не омекша. Потом, сос пропасирати кроз густо сито, посолити, зачинити млевеним бибером и зачинским миришљавим биљем. Руански сос се сервира уз јела од пернате дивљачи.



▲ **Слика 27.** Шљука преливена сосом за печену дивљач  
Извор: <http://www.gourmed.com/recipes/woodcock-or-partridges-or-quails-salmis-sauce>



▲ **Слика 28.** Пикант сос од цвекле  
Извор: <http://recettes-minceur.maigrir2000.com/recette-sauce-betterave-rouge,114.htm>



▲ **Слика 29.** Крем сос од целера  
Извор: <http://www.ty-prod.com/component/tags/tag/42-recette.html>

## ■ Сос за преливање печене дивљачи (*sauce salmis*) (норматив за 1 l)

**Потребне намирнице:** 5 dl соса деми-гласа, 50 g лука влашца, 4 чена згњеченог белог лука, 100 црвеног лука, 100 g шаргарепе, 1 лист лорбера, кашичица мајчине душице, 1 dl црвеног вина, 1 l сока од печења дивљачи, 1 dl маслиновог уља, 50 g маслаца, 20 g соли, 1 g млевеног бибера и зачинског миришљавог биља по потреби. **Поступак припреме:** у мешавини уља и путера пропржити црни и бели лук и лук влашац, затим додати рендану шаргарепу са мајчином душицом, лавором и мало соли и наставити са сотирањем док поврће не пусти сокове. Потом залити црвеним вином, соком од дивљачи, додати деми-глас и кувати на ниској температури до одговарајуће густине. На крају, посолити, побиберити и повезати путером уваљаним у брашно, по потреби доливати месни фонд од дивљачи. Када је сос укуван, пропасирати два до три пута, по потреби зачинити миришљавим биљем и чувати у бен-мари до примене. **Примена соса:** овај сос се користи за преливање печене дивљачи и печења од дивљачи као што су печени фазан, печена јаребица, дивља патка, печени голуб као и за друге врсте печене дивљачи.

## ■ Пикант сос од цвекле уз печена јела од дивљачи (*sauce à la purée de betteraves rouges*) (норматив за 1 l)

**Потребне намирнице:** 500 g цвекле, 2 dl киселе павлаке, 1 dl сока од лимуна, 10 g соли, 1 g млевеног белог бибера, 1 dl црвеног вина, 20 g мирођије, 20 g першуновог лишћа и зачинског миришљавог биља по жељи. **Поступак припреме:** скувати цвеклу и пропасирати па додати: павлаку, црвено вино, долити фонда од цвекле и лагано кувати пар минута. Зачињавање соса: сос посолити и зачинити соком од лимуна, бибером, мирођијом, першуновим лишћем зачинским миришљавим биљем. **Примена пикант соса од цвекле:** овим пикантним сосом од цвекле преливају се ролована печења од меса дивљачи, ролована срнећа плећка, печена патка, печена јаребица, печен бут од дивље свиње, као и друга јела од меса дивљачи.

## ■ Крем сос од целера за јела од дивљачи (*sauce à la purée de celeri pour gibier*) (норматив за 1 l)

**Потребне намирнице:** 200 g целера-корен, 2 dl топлог млека, 2 dl месног фонда од дивљачи, 10 g соли, 1 g белог млевеног бибера, 20 g першуновог лишћа, 20 g мирођије, 1 dl сока од лимуна, 20 g струганог ђумбира. **Поступак припреме:** целер опрати, ољуштити, скувати у млеку, потом га пропасирати, па додати млеко, месни фонд и лагано прокувати. Зачињавање: скинути посуду са грејног тела, сос посолити и зачинити бибером, першуновим лишћем, мирођијом, соком од лимуна, струганим ђумбиром и зачинским миришљавим биљем по жељи. **Примена крем соса од целера:** овај сос се користи за преливање прилога и оплемењивање јела од дивљачи.

## ■ Сос кумберланд за јела од дивљачи (*sauce cumberland*) (норматив за 1 l)

**Потребне намирнице:** 2 dl порто вина, мало балзамико сирћета, 50 g влашца, 200 g поморанџе (сок и кора), 100 g лимуна, 10 g соли, 1 g белог млевеног бибера, 20 g ђумбира, 1 dl желеа од брусница. **Поступак припреме:** опрати и ољуштити поморанџу и лимун, а потом коре скувати и пропасирати их. Лук влашац скувати и пропасирати. Желе од рибизли отопити у





▲ Слика 30. Сос кумберланд  
Извор: <http://www.deliciousmagazine.co.uk/recipes/cumberland-sauce/>



▲ Слика 31. Сос од празилука за јела од дивљачи  
Извор: <http://www.knorr.ca/product/detail/259406/cream-of-leek-soup>



▲ Слика 32. Шљука у сосу од изнутрица  
Извор: <https://www.pinterest.com>



▲ Слика 33. Хладни ловачки сос са белим луком  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/148829962665710190/>

шнезидеру на пари. Састављање и зачињавање кумберланд соса: у посуду са топло пасираним корама од поморанџе и лимуна додати пире од лука влашца, желе од брусница, порто вино, сок од лимуна и поморанџе, посолити, зачинити бибером, балзамико сирћетом, ђумбиром и зачинским миришљавим биљем, све добро измешати на пари и чувати на топло.  
**Примена соса кумберланда:** овим сосом преливати прилоге и јела од меса дивљачи.

#### ■ Сос од празилука за јела од дивљачи (*sauce au coules de poireaux*) (норматив за 1 l)

**Потребне намирнице:** 500 g празилука, 2 dl густе павлаке, 50 g маслаца, 10 g соли, 1 g белог млевеног бибера, 20 g першуна, 1 морски орашчић. **Поступак припреме:** празилук опрати, ољуштити и исећи на колутове, потом сотирати на путеру, додати топле воде, кувати док не омекша, потом измиксати и пропасирати, додати павлаку, посолити, зачинити бибером, першуном и морским орашчићем, по потреби лагано прокувати и измешати и топло преливати прилоге и јела од дивљачи.

#### ■ Сос деликатес од изнутрица шљуке (*sauce aux gesuers et aux foies*) (норматив за 1 l)

**Потребне намирнице:** 200 g џигерице од шљуке, 200 g цревца шљуке, 100 g влашца, 50 g белог лука, 50 g маслаца, 100 g парадајза конкасе, 2 dl месног бујона, 1 dl деми-гласа, 1 dl црвеног вина, 5 g соли и мало млевеног бибера, 1 морски орашчић, мало пимента и першуновог лишћа. **Поступак припреме:** џигерицу од шљуке очистити од жилица и маринирати у млеку. Цревца од шљуке, опрати и маринирати у пацу. У одговарајући вок-тигањ, сотирати влашца, џигерицу и цревца, додати парадајз конкасе, бели лук, деми-глас, бујон, црвено вино и лагано крчкати док све не омекша. Потом све измиксати, посолити и зачинити млевеним бибером, морским орашчићем, пиментом, першуновим лишћем, лагано прокувати и сервирати уз пикантна јела од меса дивљачи као што је: печена шљука у деликатес сосу од изнутрица.

#### ■ Сопике хладни ловачки сос са белим луком (норматив за 1 l)

**Потребне намирнице:** 200 g џигерице од зеца и пернате дивљачи, 0,5 dl балзамико сирћета, 2 dl маслиновог уља, 50 g белог лука, 50 g сенфа, 5 g зачинског миришљавог биља (млевени бели бибер, мајоран, пимент-мајчина душица, матичњак-нана, тимијан и рузмарин - све ситно самлевено), 5 g соли, 20 g першуновог лишћа, 20 g мирођије, 1 dl сока од лимуна. **Поступак припреме:** џигерицу очистити од опни, жилица и жучи, потом је исећи и маринирати у млеку. Затим, џигерицу исполирати, поширати и сотирати. Састављање намирница и зачина у сос: у посуду са џигерицом додати балзамико сирће, маслиново уље, ситно исечен бели лук, сенф, млевени бели бибер, мајоран, пимент-мајчину душицу, матичњак-нана, тимијан и рузмарин (све ситно самлевено), посолити, измешати са першуном, мирођијом и соком од лимуна. Овај сос до примене чувати прописно у фрижидеру. **Напомена:** сопике хладан ловачки сос са белим луком је омиљен сос за ловце који га припремају након повратка са својих дугих потрага.



▲ **Слика 34.** Зечији рагу са пире кромпиром  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/636063147341824608/>



▲ **Слика 35.** Сос од брусница  
Извор: <http://finirecepti.net.hr/priprema/umak-od-brusnica/>



▲ **Слика 36.** Срнећи сос  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865070/>

### ■ Сос од зечијег рагуа (норматив за 1 l)

**Потребне намирнице:** 5 dl маринаде са црвеним вином, 2 kg меса од зеца, 0,5 dl алкохола, 100 g суве сланине, 200 g печурака, 50 g брашна, 5 dl павлаке, 50 g маслаца, 0,2 dl уља. **Поступак припреме:** месо оставити у маринади 48 сати, оцедити га и обрисати платненом салветом, посолити, испећи на плиткој топлој масноћи (150°C), до златно-браон боје. Потом, ђувеч са месом убацити у топлу пећницу (200°C) и пећи око једна сат тј. док се месо не испече (t<sub>sr</sub>. 84°C). Потом, месо пребацити у гастро-термо посуду и чувати у бен-мари до примене. Припрема зечијег соса: у рагу где се пекло месо зеца, додати брашно да порумени и фламбирати га алкохолем, затим додати сок од маринаде и оставити да лагано крчка око 1 сат. Затим сос пропасирати, а сланину сечену на коцкице и печурке сотирати на путеру и додати сос. На крају, зечији сос повезати павлаком уз лагано крчкање 5-6 минута, по потреби посолити, побиберити и чувати у бен-мари до употребе. **Примена:** сос од зечијег рагуа служи за оплемењивање специјалитета од меса зеца.

### ■ Сос од брусница (норматив за 1 l)

**Потребне намирнице:** 500 g брусница, 200 g шећера, 5 dl воде. **Поступак припреме:** бруснице скувати у води док не омекшају а потом их оцедити и пропасирати да се добије пире. Добијен пире од брусница помешати са шећером и соком у коме су се кувале бруснице. По потреби сос од брусница зачинити миришљавим зачинским биљем и чувати у бен-мари до примене. Сос служити уз јела од дивљачи.

### ■ Срнећи сос (*Sauce chevreuil*) (норматив за 2 dl)

**Потребне намирнице и начин припреме:** 2 dl соса од бибера, 1 dl црвено-јаког вина, 20 g шећера, мало кајенског бибера, 50 g ђумбира, 20 g мирођије. **Поступак припреме:** у сос од бибера за дивљач додати 1 dl црвено-јаког вина, зачинити шећером, кајенским бибером, ђумбиром, кратко прокувати и преливати печене комаде меса од срнећег бута.

Прилози тј. јела од поврћа се сервирају уз главна јела, могу се сервирати као посебно јело или међујело или као топло предјело. Ту спада разна воћа као што су: јабуке, дуње, кестен, бруснице, боровнице, шумске јагоде, малине, купине, вишње, цитруси итд. Затим разна поврће као што је кромпир, купус, шаргарепа, целер, житарице-церијале, тестенине, пиреи и разне комбинације. Потом разне врсте печурки и шумских гљива.

### Јабуре као прилог

#### ■ Печене јабуке пуњене брусницама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g јабука (1 комад), 50 g брусница, 5 g маслаца. **Поступак припреме:** за ову врсту прилога користе се јабуке здраве, киселе, целе и неоштећене, уједначене величине. Потом јабуке опрати и аустекером (1,5 cm) избушити тј. извадити семенску ложу (отвор одоздо затворити комадом јабуке). Ауштековане јабуке опрати, исполирати и сложити у одговарајућу ватросталну чинију која је претходно премазана маслацем. Тако припремљене јабуке напунити брусницама и пећи у загрејаној пећници (180°C - 200°C) у временском интервалу од 10 до 15 минута. Ову врсту прилога служити уз разна јела од дивљачи. Јабуре се могу пунити и другом врстом воћа као што су шумске јагоде, купине, малине, аронија итд.



▲ Слика 37. Печена јабука са брусницама  
Извор: <http://www.bbcgoodfood.com/recipes/1410/cranberry-pecan-baked-apples>

#### ■ Куване јабуке пуњене џемом од брусница (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g јабука (1 комад), 50 g брусница, 5 g маслаца, 4 dl воде за кување јабука, 0,5 dl белог вина, 20 g лимуна, 5 g шећера. За пуњење: 50 g брусница. **Поступак припреме:** за ову врсту прилога користе се јабуке здраве, киселе, целе и неоштећене, уједначене величине. Потом јабуке опрати и аустекером (1,5 cm) избушити тј. извадити семенску ложу. У лонац сипати, воду, шећер и вино и пустити да вода прокува. Када вода прокува уронити јабуке, смањити температуру и јабуке кувати 10 до 15 минута. Куване јабуке извадити и лонца, затворити доњи отвор, сложити на гитер и напунити џемом од брусница. Куване јабуке пуњене брусницама, сервирају се топле уз разна јела од дивљачи. Јабуре се могу пунити и другом врстом воћа као што су шумске јагоде, купине, малине, аронија итд.

## Кестен као прилог

### ■ Глазирани кестен (1 особа)



▲ Слика 38. Глазирани кестен  
Извор: <https://yummybazaar.com/collections/chestnut>

**Потребне намирнице:** 200 g кестена, 10 g шећера, 10 g путера, 0,5 dl демигласа, 5 dl воде за кување кестења. **Поступак припреме:** одабране питоме здраве једре и неоштећене плодове кестена уронити у хладну воду (оне који испливају треба одстранити) а здраве плодове опрати и исполирати. Да не би пуцао приликом т/о - кувања, и да би се лакше очистио, сваком комаду кестена треба засећи љуску, водећи рачуна да се не оштети јестиви део. Опрано кестење ставити у одговарајући лонац, налити топлом водом и кувати око један сат. Потом, са куваног кестења одстранити љуску-опну (док је топло). Глазирање кестена: у тигању упржити шећер на 150°C до браон боје, потом додати маслац, ољуштено кестење и демиглас уз стално мешање. Кестење глазирати-упржавати све док се сваки кестен не глазира тј. док не добије глазуру златно-жуте боје. Глазирани кестен чувати у бен-мари до сервирања. Глазирани кестен сервирати уз одговарајућа јела од дивљачи.

## Кнедле као прилог

### ■ Париске кнедле (1 особа)



▲ Слика 39. Париске кнедле

**Потребне намирнице:** 0,5 dl слатког млека, 15 g маслаца, 25 g гриза, 25 g хлеба, 25 g јаја, 3 g морског орашчића, 1 g соли, 1 l воде за кување кнедле. **Поступак припреме:** у посуду са куваним млеком ставити со, струган морски орашчић и путер. Када се путер отопи и када млеко почне лагано да кува, додавати гриз уз стално мешање, а када се маса почне одвајати од зидова посуде, склонити посуду са грејног тела. Масу мало прохладити па додати једно по једно јаје уз стално мешање, затим додати хлеб сечен на коцке 1,5 cm x 1,5 cm (просушен и сотиран на путеру). Маса за париске кнедле треба да буде компактна. Формирање-обликовање париских кнедле: масу за париске кнедле треба формирати у платнену салвету. Одабрати чисту платнену салвету одговарајуће величине и материјала, уронити је у топлу воду, потом оцедити исту и положити на радну површину. Половину салвете премазати уљем (премазати ону половину на којој ћемо ставити масу да се не би лепила за салвету), масу за кнедле ставити на премазан део салвете у облику ваљка. Затим обликовану масу за париске кнедле увијати пажљиво у салвету, почевши од оне стране на којој се налази маса, па све до краја салвете. Ову масу треба формирати у облику ваљка (саламе), дебљине око 6 cm и дужине око 40 cm. Потом крајеве салвете увијати у супротним смеровима и чврсто увезати хигијенским канапом. Топлотна обрада: формиране париске кнедле уронити у воду која ври (100°C), затим смањити температуру и лагано кувати око 45 минута. Скуване кнедле непосредно пре сервирања извадити из фиш-вангле, пажљиво одстранити канап и салвету. Париске кнедле сећи попреко на шните дебљине 2 cm до 3 cm. **Сервирање:** париске кнедле се сервирају топле уз одговарајуће јело од дивљачи. Париске кнедле се могу и сотирати на топлом маслацу пре сервирања а потом сервирати уз јела од дивљачи.

### ■ Чешке кнедле (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g хлеба, 20 g гриза, 0,3 dl слатког млека, 0,2 dl сода воде, 30 g јаја, 10 g путера, 2 g першуна, 1 g соли. **Поступак припреме:** у одговарајућу посуду (ванглицу) ставити кувано млеко, сода воду, јаја,



▲ **Слика 40.** Чешке кнедле у сосу од мирођије  
Извор: <http://www.bonappetitns.com/ceske-knedle-u-sosu-od-mirodijije/>



▲ **Слика 41.** Тиролске кнедле  
Извор: <http://tastycraze.com/recipes/r-12422-Tyrolean-Dumplings>

отопљен путер, гриз, со, просушене коцке хлеба 1 cm x 1 cm и ситно исечено першуново лишће. Потом намирнице саставити-измешати, тако да се добије што компактнија и чвршћа маса. Масу за чешке кнедле ставити на тањир, прекрити наквашеном платненом салветом и оставити у фрижидер да се маса стегне-охлади-стабилизује око 30 минута. Формирање чешких кнедли: од охлађене масе, формирати кнедле округлог облика (величине мале мандарине). Кување чешких кнедли: чешке кнедле кувати око 45 минута, тј. док не испливају на површину. Топле кнедле сотирати на путеру и сервирати уз јела од дивљачи.

### ■ Тиролске кнедле (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g хлеба, 20 g гриза, 0,3 dl слатког млека, 0,2 dl сода воде, 30 g јаја, 10 g путера, 2 g першуна, 1 g соли. **За надев:** 20 g тиролске сланине, 20 g тиролске шунке, 3 g морског орашчића. **Поступак припреме:** у одговарајућу посуду (ванглицу) ставити кувано млеко, сода воду, јаја, отопљен путер, гриз, со, просушене коцке хлеба 1 cm x 1 cm и ситно исечено першуново лишће, стругани морски орашчић, тиролску сланину и шунку исечену на ситне коцкице. Потом намирнице саставити-измешати тако да се добије што компактнија и чвршћа маса. Масу за тиролске кнедле ставити у одговарајућу чинију, прекрити наквашеном платненом салветом и оставити у фрижидер да се стегне-охлади и стабилизује око 60 минута. Формирање тиролских кнедли: од ове масе формирати кнедле округлог облика и уваљати их у брашно. Кување тиролских кнедли: у одговарајућу шерпу сипати воду, мало уља и соли, пустити да вода прокува, па онда спуштати једну по једну кнедлу. Тиролске кнедле кувати око 45 минута, тј. док не испливају на површину. Топле кнедле сотирати на путеру и сервирати уз јела од дивљачи.

### Крокети као прилог

Крокети су пореклом из Француске, на шта указује и њихово име - *croquettes*. Крокети су посебног облика, обично ваљкасти, дужине од 5 cm до 7 cm, округли или спљоштени а хрскави. Крокети, нису француски само по имену, него и по префињеној технологији припреме и прописаним куваним састојцима. Основној крокет маси додају се: поврће, месо дивљачи, риба, пилетина, да би јелу дали карактеристике и да би их повезали у јединствену и хомогену ваљкасто обликовану смесу звану „крокет“. У прошлости састојци нису тако ситно сецкани као данас, него су резани на коцке, тако да се на просеку крокета могла видети намирница од које је сачињен крокет.

Претпоставља се да су први крокети направљени од кромпира и да су први пут послужени у част краља Сунца, јер је био изузетно заинтересован за кромпир. Место крокета у гастрономији није прецизно одређено. Могу се служити као топло предјело или као главно јело, као прилог уз јела по поруџбини или уз јела од дивљачи.



▲ **Слика 42.** Крокети

### ■ Маса за крокете од поврћа (2,5 kg)

**Потребне намирнице:** 500 g белог кромпира, 100 g паштрнака, 100 g першун корена, 100 g шаргарепе, 100 g целер корена, 200 g печурака, 100 g грашка, 2 g першуновог лишћа, 1 g млевеног белог бибера, 3 g морског орашчића. **Потребне намирнице за дишес масу:** 200 g кромпира, 120 g јаја (2

комада), 5 g соли. **Потребне намирнице за брантајг масу:** 2 dl воде, 2 dl уља, 200 g брашна, 5 g соли и 300 g јаја (5-6 комада). **Поступак припреме:** гарни букет опрати, ољуштити, исећи на ситне коцкице и скуватити (1 cm x 1 cm). Свеже печурке шампињоне опрати исећи на листиће и сотирати. **Поступак припреме брантајг масе:** у шнезидер сипати воду, уље и со, пустити да вода прокува па додавати просејано брашно и стално мешати док се не добије уједначена маса. Маса је кувана када почне да се одваја од зидова посуде. Тада масу прохладити, па је повезати додавањем јаја уз стално мешање. Добијена брантајг маса треба да буде глатка и компактна. **Поступак припреме дишес масе:** куван кромпир ољуштити док је врућ а затим пропасирати и додати цела јаја, уз стално мешање варјачом. **Поступак припреме дофен масе:** ова маса се добија када се сједине брантајг и дишес маса. **Сједињавање дофен масе и поврћа за крокете - састављање поврћа и зачина са дофен масом:** у посуду са дофен масом додати исечено поврће, кромпир, шаргарепу, паштрнак, першун корен, целер корен, грашак и печурке, ситно исечен першун, млевени бибер, наструган морски орашчић и со. Све ово пажљиво измешати варјачом. Маса је готова када почне да се одваја од зидова посуде. Припремљену дофен масу чувати у фрижидеру све до примене и припреме крокета.



▲ Слика 43. Крокети од поврћа  
Извор: <http://www.megabeth.net>

#### ■ Крокети од поврћа (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g масе за крокете, 10 g брашна, 40 g јаја (1 комад), 20 g презли, 0,2 dl уља. **Поступак припреме крокета:** од припремљене масе, формирати крокете ваљкастог облика дужине 7 cm, а ширине тј. пречника 2 cm - 3 cm. **Панирање крокета:** формиране крокете панирати на бечки начин (уваљати у брашно, затим у размућена јаја па у презле). После панирања сваки крокет појединачно лепо формирати. **Фритирање-поховање крокета:** после панирања, крокете лагано спуштати у умерено загрејану дубоку масноћу (175°C – 179°C ) и пржити их да добију лепу златно-жуту боју. Пржене-поховане крокете vadити из фритезе француском кашиком и оцедити их од масноће. Крокете сервирати топле, као прилог уз специјалитете од меса дивљачи.

### Пире као прилози уз јела од дивљачи

За спремање ових врста прилога постоји велики број поврћа, тј. колико врста поврћа толико и пиреа као што су: пире од кромпира, пире од спанаћа, пире од бундеве, пире од пасуља, пире од шаргарепе, пире од грашка, пире од карфиола, пире од целера, пире од кестена, пире од репе, пире од сремуша, пире од јабуке, пире од дуње итд.

#### ■ Пире од кромпира (1 особа)

**Потребне намирнице:** 250 g белог кромпира, 5 g соли, 5 dl воде, 25 g маслаца, 0,5 dl слатке павлаке, 0,5 dl слатког млека, 2 g першуновог лишћа. **Поступак припреме:** бели кромпир опрати, ољуштити и поново опрати, исећи на половине па на четвртине, ставити у посуду, посолити, налити хладном водом и скувати. Остале намирнице спремити: скуван кромпир топао оцедити и пропасирати. У пасиран кромпир додати маслац, топлу слатку павлаку и топло млеко, и све измешати у уједначену, компактну, глатку



▲ Слика 44. Пире од кромпира  
Извор: <http://www.domacica.com/pire-krompir/>

масу средње густине без грудвица. Пире од кромпира се сервира уз готова јела од меса дивљачи. **Остали пиреи као што су:** пире од сремуша, пире од кестена, пире од спанаћа или блитве, пире од бундеве, спремају се на сличан начин као и овај пире.

### Тестенине као прилози уз јела од меса дивљачи

#### ■ Шпагети сотирани на маслацу (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g спагета, 1 l воде, 2 ml уља, 20 g маслаца, 1 g соли, 2 g першуновог лишћа. **Поступак припреме:** у одговарајући лонац сипати воду и мало посолити и пустити да вода прокува. Тада спагете уронити у воду која ври и кувати 8 – 10 минута. Куване спагете оцедити од воде и испрати. Сотирање и сервирање: на отопљеном маслацу сотирати спагете, посолити, зачинити першуновим лишћем и другим зачинским биљем. Потом, спагете сервирати уз готова јела од меса дивљачи. На исти начин се припремају и сервирају и друге врсте спагета и тестенина као прилог уз јела од дивљачи.



▲ **Слика 45.** Шпагети сотирани на маслацу  
Извор: <http://leitesculinaria.com/39318/recipes-spaghetti-butter-cheese.html>

### Печурке као прилози уз јела од меса дивљачи

#### ■ Шампињони на жару-сотирани (1 особа)

**Потребне намирнице и начин припреме:** 200 g печурки по избору, 5 g маслаца, соли по укусу, млевени бибер, 2 g першуновог лишћа. **Поступак припреме:** свеже и неоштећене печурке опрати, одстранити стабло, исполити их чистом салветом и пећи на жару или сотирати на тигању на температури око 150°C. На крају топлотне обраде, печурке зачинити першуновим лишћем, млевеним бибером, посолити и сервирати уз јела од дивљачи. Маслац исећи на коцкице, уваљати у першуново лишће и у сваки клубук ставити по једну коцкицу.



▲ **Слика 46.** Сотиране печурке  
Извор: <http://bevcooks.com/2011/11/tapas-style-sauteed-mushrooms/>

Остале печурке се спремају на сличан начин као и шампињони и сервирају се као прилог уз јела од дивљачи.

### Остали прилози уз јела од меса дивљачи

#### ■ Динстан црвени купус са киселим јабукама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 25 g путера или уља, 25 g црвеног лука, 500 g црвеног купуса, 10 g лимуна, 2 ml сирћета, 100 g киселих јабука, 2 g соли, 1 g кима. **Поступак припреме:** свеж и здрав црвени купус (без корена) исећи на жилијен и попрскати лимуновим соком. Црвени лук ситно исећи. Јабукe ољуштити и исећи на листиће. Припремити остале намирнице. **Сотирање-динстање:** у одговарајућу шерпу на умерено загрејаном маслацу или уљу, сотирати црвени лук док упола не омекша, потом додавати исечен црвени купус и исти сотирати уз стално мешање док не омекша. Потом, додати исечене јабуке на листиће, лимун, сирће и наставити са динстањем док купус не омекша. **Зачињавање:** на крају посолити, зачинити кимом, соком од лимуна и зачинским биљем. **Сервирање:** динстан црвени купус сервирати топао уз јела од дивљачи.



▲ **Слика 47.** Црвени купус са киселим јабукама  
Извор: <http://cdn.coolinarika.net/>



▲ **Слика 48.** Запечени црвени лук са мајчином душицом  
Извор: <http://www.telegraph.co.uk/foodanddrink/recipes/8438230/Balsamic-roasted-red-onions-recipe.html>



▲ **Слика 49.** Ловачки кромпир  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/39336196719921082/>



▲ **Слика 50.** Ловачки качамак  
Извор: <http://cdn.coolinarika.net/image/>



▲ **Слика 51.** Њоке од кромпира  
Извор: <http://culinaryarts.about.com/od/pastanoodles/r/Gnocchi-Recipe.htm>

## ■ Запечен црвени лук са мајчином душицом и путером

**Потребне намирнице и поступак припреме:** црвени лук ољуштити и одозго засећи у облику крстића, у прорез ставити со, мајчину душицу, каранфилић и путер. Потом све главице црвеног лука ставити у ватросталну чинију на танком слоју морске соли и пећи у загрејаној пећници на температури од 180°C до 200°C око 10 минута. Топао запечен црвени лук, сервирати уз јела од дивљачи.

## ■ Кромпир на ловачки начин (1 особа)

**Потребне намирнице и начин припреме:** 200 g кромпира, 5 g маслаца, 100 g старог овчијег кајмака, 50 g тврдог пиротског сира, 4 g соли, 2 g першуновог лишћа. **Поступак припреме:** опрати кромпир, ставити у лонац, налити топлом водом, посолити и скувати. Скуван кромпир ољуштити, сложити у подмазану ватросталну чинију, преко кромпира настругати пиротски сир, прелити маслацем и запећи у пећници на температури 180°C -200°C, од 10 до 15 минута. Сервирање ловачког кромпира: кромпир на ловачки начин пре сервирања посути старим овчијим кајмаком и першуновим лишћем. Кромпир на ловачки начин сервирати уз одређена јела од дивљачи.

## ■ Ловачки качамак (1 особа)

**Потребне намирнице и начин припреме:** 200 g кукурузног брашна са поточаре, 2 dl млека, 2 dl воде, 10 g маслаца, 50 g суве сланине и соли. **Поступак припреме:** млеко и воду саставити у одговарајући лонац и ставити на грејно тело да прокува. Када прокува, посолити и додавати просејано брашно уз стално мешање. Качамак је скуван када се почне одвајати од зидова посуде. У тигањ сотирати суву сланину (исечену на коцкице) и исту изручити у качмак и пажљиво саставити-измешати. **Сервирање:** ловачки качамак сервирати као прилог уз јела од дивљачи, прелити маслацем и топло послужити.

## ■ Њоке од кромпира као прилог уз јела од меса дивљачи (1 особа)

**Потребне намирнице и начин припреме:** 200 g белог кромпира, 100 g пшеничног брашна тип 400, 2 dl воде за кување кромпира, 25 g маслаца, 50 g јаја (1 комад) и 2 g соли. **Поступак припреме:** бели кромпир опрати, ставити у лонац, посолити и скувати. Скуван кромпир док је топао ољуштити, пропасирати па потом додати, просејано брашно, маслац, посолити и повезати јајима у чврсту компактну масу. **Формирање њоки:** формирати њоке у облику кестена и исте изрезбарити виљушком. **Кување њоки:** обликоване њоке кувати у кључалој води око пола сата. Сотирање и сервирање: њоке пре сервирања сотирати на отопљеном маслацу, по потреби зачинити першуновим лишћем и сервирати као прилог уз јела од дивљачи.

## ■ Интегрални пиринач на ловачки начин (1 особа)

**Потребне намирнице и начин припреме:** 100 g интегралног пиринча, 2 ml уља, 10 g црног лука (мала главица уцело), 20 g суве сланине, 2 g соли, 2 dl воде и ловачко миришљаво биље. **Поступак припреме:** на умерено загреја-





▲ **Слика 52.** Пиринач на ловачки начин  
 Извор: <http://www.epicurious.com/recipes/food/views/brown-rice-pilaf-with-saffron-and-ginger-51151200>

ном уљу (150°C), ситирати малу главицу црног лука и ситно исечену суву сланину. Када се осети мирис сланине, додати интегрални пиринач и наставити са сотирањем. Када пиринач добије стакласт сјај, налити топлом сланом водом и наставити са лаганим динстањем уз стално мешање (*пар минута*). Потом, поклопити посуду са пиринчом и убацити у загрејану пећницу на температури од 180°C до 200°C у временском интервалу 15-20 минута. Затим, посуду са интегралним пиринчом извадити из пећнице, зачинити ловачким миришљавим биљем и чувати у бен мари до сервирања. **Сервирање:** интегрални пиринач на ловачки начин сервирати топао уз одговарајућа јела од дивљачи.

**Европски или обичан јелен (*Cervus elaphus*)**

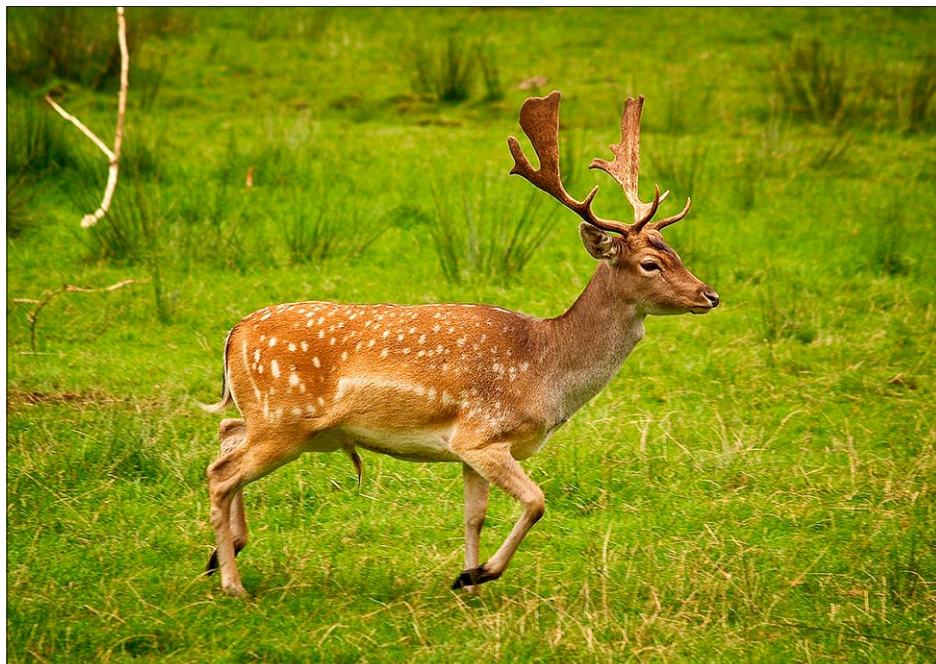
Обични или европски јелен (*Cervus elaphus*) је сисар, папкар и преживар. Обичан европски јелен је распрострањен широм Европе због чега га многи и зову „европски јелен“. Најрађе настањује сливове великих река, шумске и планинске пределе. Осим у Европи, обичан јелен се може срести у северној и јужној Америци, као и на Новом Зеланду. Тело јелена је дугачко од њушке до репа од 190 cm до 260 cm. Висина гребена-леђа достиже од 125 cm до 150 cm, тежина у просеку износи око 200 kg до 300 kg. Током лета боја длаке је црвено-смеђа или црвено-жућкаста, кратка и проређена, док је зими дупло дужа и гушћа, а боја постаје и сивкаста. На врату јелена се налази грива од дугих чекиња, које су јако тамне боје. Јелен живи и до 30 година. Ловостај за европског јелена-мужјака је од 15.02. до 31.07. а за кошуте и младунчад је ловостај од 01.02. до 15.07. Међутим, лов на женке је забрањен све док су у стању репродукције. Бременитост женки траје 33-34 недеље (тј. од 270 до 290 дана). Тежина женке-кошуте достиже и до 150 kg. Женке се теле у мају, када се одвајају од крда. Женка обично отели једно младунче, ретко два. Младунче сиса 3-4 месеца да би се осамосталило са 9-12 месеци.

Јелен се храни травом, лишћем, жиром, гљивама, разним пупољцима и семењем. Јелен је ноћна дивљач што значи да храну узима током ноћи и раног јутра. Током 24 сата јелен потроши 7-10 сати на тражење и конзумирање хране. За зимско прехрањивање јеленске дивљачи у слободној природи се користи сено, легуминоза и трава, дивљи кестен, сточна и шећерна репа, јабучасто воће и сл. Хранилишта се постављају на пропланцима, при чему се води рачуна да у близини тог места има питке воде (поток или река). После парења јелени траже добру и снажну храну како би надокнадили губитке на тежини, а врше се и припреме за наступајућу зиму.

► **Слика 53.** Јелен европски  
Извор: <https://www.roughguides.com/wp-content/uploads/2012/06/Red-Deer.jpg>



► **Слика 54.** Јелен лопатар  
Извор: [https://en.wikipedia.org/wiki/Fallow\\_deer](https://en.wikipedia.org/wiki/Fallow_deer)



### Јелен лопатар (*Dama dama*)

Јелен лопатар (*Dama dama*) није наша аутохтона врста, већ је пореклом са Блиског истока, док се код нас само успешно прилагодио. Од наших ловишта може се срести у Карађорђеву, Суботици, Вратни, Липовици и другим ловиштима. Јелен лопатар може да нарасте у висини леђа до 110 cm, са просечном дужином до 140 cm. Просечна тежина женке је око 60 kg а мужјака око 80 kg. Боја длаке током лета је светло смеђа са белим пегама, а трбух и ноге су са унутрашње стране беле боје. Ако су лопатари бело обојени, такве примерке треба одстранити из ловишта јер су упадљиви. Јелен лопатар се храни легуминозама, разним лишћем и зеленишом, детелином, кукурузом и другим зрневљем. Јелен лопатар воли да брсти лишће разног дрвећа а најчешће са врба, јасена, липе, бора, бреста и ариша.

Ловостај за јелена лопатара је од 01.02. до 15.09. Забрањен је лов на женке док су у репродукцији. Парење лопатара је од половине октобра до краја новембра. Женка носи младунче седам и по месеци, а свака десета отели по два младунчета. Кад младунче ојача, мајка га води у крдо и доји све до следећег парења.

### Гастрономски производи од меса јелена

#### Хладна предјела од меса јелена

##### ■ Сува пршута од меса јелена (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g јеленске пршуте, 10 g зелене салате, 20 g црних маслинки, 20 g парадајза, 20 g (1 комад) ротквица, 2 g (веза) першунског лишћа. **Поступак припреме:** одабрати здраву, добро суву и пријатног мириса пршуту од јелена. Пршуту сећи на танке шните, за једну особу десет комада. Листове зелене салате, опрати и исполирати. Парадајз опрати и исећи на кришке. Лишће француског першуна опрати. Ротквице



▲ Слика 55. Салама од меса јелена  
Извор: <http://gastral.hr/galerija/>

опрати и дресирати. Припремити црне маслинке и остале намирнице за декорацију. **Избор овала за сервирање:** избор чиније-овала зависи од броја особа. На изабран овал или чинију, сложити исечене шните пршуте редоследом како су исечене, тако да једна шнита делимично прекрива другу. На средину овала сложити листове зелене салате. На зеленој салати поређати црне маслинке, кришке парадајза, ротвице и букетиће француског першуна. **Напомена:** јеленски пршут се може сервирати и посебно за сваку особу на одговарајући тањир.

#### ■ Ловачка салама-кулен од јелена као хладно предјело (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g суве саламе од меса јелена, 10 g зелене салате, 20 g црних маслинки, 20 g парадајза, 1 ротквица, 2 g (веза) першуновог лишћа. **Поступак припреме:** са изабране саламе одстранити омот и исећи на танке шните, за једну особу десет комада. Листове зелене салате опрати и исполирати. Парадајз опрати и исећи на кришке. Одабрати здраво лишће француског першуна. Припремити ротквице, црне маслинке и першуново лишће. **Избор овала за сервирање:** избор овала зависи од броја особа. На изабран овал сложити исечене шните саламе редоследом како су исечене, тако да једна шнита делимично прекрива другу. На средину овала сложити листове зелене салате. На зеленој салати поређати црне маслинке, кришке парадајза, ротвице и букетиће француског першуна. **Напомена:** остали сухомеснати производи као што су кулен од јелена, шунка, чајна и друге кобасице секу се и сервирају на сличан начин.



▲ Слика 56. Салата од меса јелена  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865263>

#### ■ Ловачка салата од меса јелена (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g куваног јеленског меса, 35 g црног лука, 3 g киселих капри, 25 g киселих краставаца, 3 g сенфа, 2 g соли, 10 g лимуна, 0,1 g млевеног бибера, 0,2 dl киселе павлаке, 1 ml маслиновог уља, 2 g (веза) француског першуна, 10 g зелене салате. **За гарнитуру:** 5 g маслина, 10 g дресираних ротквица, 10 g парадајза. **Поступак припреме:** скувано, охлађено месо од јелена исећи на жилијен. Црни лук ољуштити и исећи на ситна полуребарца. Кисели капри, опрати и ситно исећи. Киселе краставце опрати, исећи на жилијен и оцедити. Лимун опрати и исцедити. Першуново лишће опрати и ситно исећи. Припремити остале намирнице. **Састављање, зачињавање и повезивање намирница у салату:** исечено месо, црни лук, кисели капри и краставце ставити у одговарајућу посуду, посолити, зачинити бибером, сенфом, першуновим лишћем, лимуновим соком и повезати киселом павлаком и маслиновим уљем. **Избор чиније за сервирање и сервирање:** у одговарајућу хладну чинију формирати подлогу од опраних листова зелене салате. На подлогу зелене салате поставити обликовану хладну салату од меса јелена (4°C) у облику купе. Чинију декорисати дресираним ротквицама, кришкама парадајза, маслинама и букетићима француског першуна.

#### ■ Ловачка паштета од меса јелена (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g куваног меса јелена (скувати месо јелена б/к на 100°C), 20 g суве сланине (исецкати на коцкице), 0,2 dl неутралне павлаке, 0,5 dl фонда од јелена или аспика, 0,2 dl „порто“ вина, 0,5 g соли, 0,5 g паштетног гевирца, 0,1 g млевеног бибера, 2 g сенфа, један букетић пер-



▲ Слика 57. Ловачка паштета од јелена

Извор: [http://3.bp.blogspot.com/-hrS\\_WQob2hw/ULW41PKtevl/AAAAAAAAAF8U/wuFqR6woleI/s1600/IMG\\_3947.jpg](http://3.bp.blogspot.com/-hrS_WQob2hw/ULW41PKtevl/AAAAAAAAAF8U/wuFqR6woleI/s1600/IMG_3947.jpg)

шуна и другог зачинског биља. **Поступак припреме:** припремљене намирнице, заједно пасирати пасир машином (процесором). Потом, постепено додавати фонд до одговарајуће густине-структуре, дотерати укус паштетним гевицом, порто вином, по потреби посолити и зачинити, млевеним бибером, сецканим першуновим лишћем сенфом и другим зачинским миришљавим биљем. Тако добијену паштету пунити у одабране шофро-адиране и декорисане форме и оставити у фрижидер од 0°C до +4°C степена да се охладе-стегну-стабилизују. **Сервирање:** ловачку паштету од јелена, сервирати на хладном тањиру (4°C), на обликованој подлози од зелене или француске салате, или на крутону од препеченог хлеба. Тањир декорисати по жељи.

## Супе и чорбе од меса јелена

### ■ Супа од јелена са кнедлама од гриза (1 особа)

**Потребне намирнице:** 5 dl хладне воде или фонда, 200 g меса од јелена, 10 g шаргарепе, 10 g паштрнака, 10 g целер корена, 10 g першун корена, 10 g црног лука, 10 g парадајза, 1 g зрна бибера, 1 лаворов лист, 20 g беланаца, 2 g (веза) першуновог лишћа, соли по потреби. **Намирнице за кнедле од гриза:** 10 g маслаца, 20 g пшеничног гриза тип 400, 20 g јаја (1 комад - S класе), 1 g соли, 1 g першуновог лишћа, 4 dl воде или фонда (за кување кнедли). **Поступак припреме:** одлежано месо од јелена у маринади исполирати и исећи на мање комаде, опрати хладном водом и кратко бланширати а потом испрати хладном текућом водом. **Припремити остале намирнице:** целер корен, опрати хладном водом и одстарнити кору и исећи на штапиће. Першун корен, опрати, остругати, поново опрати и исећи на штапиће. Шаргарепу опрати, ољуштити, опрати и исећи на штапиће. Паштрнак опрати и исећи на штапиће. Црни лук ољуштити, пресећи главице преко пола и опећи на плотни до златно-браон боје (опечене главице црног лука додају се супи ради ароме, укуса и боје). Парадајз опрати и исећи на кришке. Першуново лишће опрати и ситно исећи непосредно пре сервирања супе. **Припремити остале намирнице:** бибер у зрну, лаворово лишће, месни фонд или хладну воду. **Састављање и кување супе:** бланширане и опране комаде јеленског меса, сложити у одговарајући лонац и налити хладном водом или месним фондом и ставити на грејно тело да прокува. Када течност прокува додати: целер, шаргарепу, паштрнак, першун, лаворово лишће, бибер у зрну, црни лук, парадајз, прелити шамом од беланаца, поклопити и пустити да супа поново прокува, тада смањити температуру и лагано кувати два до три сата. Потом посуду са куваном супом скинути са грејног тела. **Цеђење и зачињавање супе:** сачекати да се беланчевине сталожу десетак минута, а потом почети са цеђењем супе; наквашену и исцеђену газу, ставити преко жичане цедиљке. Жичану цедиљку са газом ставити преко лонца за цеђење супе. Супу пажљиво захватати сипаћом кашиком водећи рачуна да се не замути. Са површине процеђене супе покупити масне капљице салветом или кашиком. **Зачињавање супе:** процеђену супу по потреби зачинити коњаком и посолити.



▲ Слика 58. Супа од јелена са кнедлама од гриза

Извор: аутор

**Припремање кнедли од гриза:** у одговарајућу посуду ставити разрађен маслац, жуманца, ситно исечено першуново лишће, посолити и све добро сатавити да би се добила уједначена маса. Потом додати улупан шам од беланаца и просејан гриз уз вешто мешање све док се не добије компактна маса. **Хлађење масе:** масу за гриз кнедле ставити у фрижидер да се стабилизује-стегне-счврсне, око пола сата. **Формирање кнедли и кување кнедли:** кнедле формирати кашиком (жељеног облика) и спуштати у посуду са во-

дом која лагано струји. Кнедле лагано кувати око 45 минута (кнедле су куване када испливају на површину). **Чување супе и кнедли до сервирања:** супу и кнедле чувати прописно у бен-мари до сервирања на температури од 60°C до 85°C. Супу од јелена са кнедлама од гриза сервирати топлу (85°C) у топлу чинију за супу, посути першуновим лишћем и одмах послужити.

### ■ Ловачка чорба од меса јелена (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса од јелена б/к исећи на коцкице 2 cm x 2 cm, 20 g суве сланине исећи на ситне коцкице, 50 g гарни букета исећи на коцкице, 20 g црног лука ситно исећи, 20 g шунке ситно исећи, 0,2 dl црвеног вина, 2 dl уља, 4 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 тврдо кувана жуманца, 2 g (веза) мирођије, 2 g (веза) першуновог лишћа. **Поступак припреме:** претходно маринирано месо од бута јелена, исполитрати и исећи на коцкице. У одговарајућу посуду на умерено загрејаном уљу сотирати црни лук, када лук добије златно-жуту боју, додати сланину и шунку; када се осети мирис сланине и шунке, додати гарни букет (сечен на коцкице-бреноаз) и наставити са сотирањем, потом додати месо, а када месо пусти сокове, додати млевени бибер, вино, со и наставити са додизоставањем уз стално доливање месног фонда. Када месо омекша, сипати месни фонд да месо огрезне, све прокувати, смањити температуру грејног тела и наставити са лаганим кувањем око 2 до 3 сата. **Повезивање и зањињавање ловачке чорбе:** ловачку чорбу од јелена повезати црвеном запршком и кратко кувати како би се неутралисао мирис брашна и запршке. **Припремање легира:** саставити киселу павлаку, тврдо кувана стругана жуманца, ситно исечену мирођију, першуново лишће и све измешати и чувати у фрижидеру од 0°C до +4°C до легирања. **Сервирање ловачке чорбе:** ловачку чорбу сервирати топлу (85°C) у одговарајућу топлу чинију, легирати и одмах послужити.



▲ Слика 59. Ловачка чорба од меса јелена  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865278/>

### Готова јела од меса јелена

#### ■ Јеленски соте са вргањима (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g јеленског меса б/к (од плећке, врата без жилица, опни, масноће), 5 g брашна, 0,2 dl белог вина, 10 g парадајз пиреа, 5 комада зрна боровнице, 2 g (веза) першуновог лишћа, 1 dl уља, 5 g маслаца, 10 g вргања, 20 g црног лука, 5 g соли, 1 g млевеног бибера и зачинског биља по жељи. **Припремити прилог - париске кнедле.** **Поступак припреме:** маринирано месо од јелена исећи на комаде за соте 3 cm x 3 cm, затим месо оштаубовати брашном и исто сотирати на топлем уљу до златно-мрке боје. Потом рагу прелити белим вином и маринадом да месо огрезне у шерпи. Затим, добро промешати, посолити, побиберити, посути са зрнцима боровнице, додати пире-екстракт од парадајза, и везицу зачина, смањити температуру и све кувати у поклопљеној шерпи око 2 сата. Када месо буде готово око 80%, додати сотиране вргање, по потреби долити месни фонд и соте кувати још 10 до 15 минута. Припремити прилог - париске кнедле. **Сервирање јеленског сотеа са вргањима:** јеленски соте са вргањима, сервирати топао (65°C) у одговарајућу топлу чинију са париским кнедлама.



▲ Слика 60. Јеленски соте са вргањима  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/473863192022789413/>

## ■ Јеленски рагу са чешким кнедлама и црном чоколадом (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса од буте јелена б/к, 2 g белог лука, 3 g мајчине душице, 50 g гарни букета (лук, целер, шаргарепа, репа-исецкано), 1 g млевеног бибера, 10 g парадајз пиреа, 1 лаворов лист, 3 g каранфилића, 0,5 dl белог вина, 100 g шампињона, 0,1 dl уља, 5 g путера, 20 g црне чоколаде за кување, 5 зрна боровнице, 5 g соли, и друго зачинско биље. **Прилог:** чешке кнедле. **Поступак припреме:** месо од јелена исећи на коцке (3 cm x 3 cm) за рагу и ставити у одговарајућу посуду за маринирање, посути сецканим белим луком и тимијаном, залити вином и оставити да се маримира у фрижидеру 24 сата. Шаргарепу, целер и лук исећи на ситне коцке. Потом, маринаду оцедити-не бацати је (оставити за наливање рагуа), месо посушити-исполирати, упијајућим папирним убрусима или платненом кухињском салветом. Исполирано месо оштаубовати и сотирати на загрејаном на уљу (150°C), до златно-браон боје. Затим, додати припремљено поврће, посолити и динстати док поврће не омекша, па додати парадајз пире, лаворов лист, боровницу и каранфилиће. Промешати, залити маринадом и месним фондом, поклопити и рагу кувати, на лаганој температури док месо не омекша до 80%. Тада опрати шампињоне, сотирати их и додати у рагу који лагано кува. Непосредно на крају т/о-рагуа додати изломљену црну чоколаду и промешти да се добије компактан рагу одговарајуће конзистенције. **Припремити чешке кнедле.** **Сервирање рагуа:** рагу сервирати топао (65°C) у топлу дубоку ватросталну чинију са чешким кнедлама, посути струганом чоколадом и ситно исеченим першуновим лишћем.



▲ Слика 61. Јеленски рагу са чешким кнедлама и црном чоколадом  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865295/>

## ■ Ловачки паприкаш од јеленског меса са ноклицама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g меса од буте јелена б/к (исећи 4 cm x 4 cm), 150 g меса јелена од ребара (исећи 4 cm x 4 cm), 200 g црног лука-ситно исећи, 2 g љуте алеве паприке, 5 g брашна, 50 g киселе павлаке, 0,1 dl уља, 2 g соли, 2 g млевеног бибера, 2 g (веза) першуна, 0,5 dl црвеног вина и друго зачинског биља по потреби. **Прилог:** ноклице. **Поступак припреме:** технолошки припремити све намирнице. Маринирано месо од буте и од ребара, исполирати и исећи на једнаке величине 4 cm x 4 cm и исто оштаубовати. У одговарајућу посуду на загрејаном уљу сотирати ситно исечен црни лук. Када лук добије златно-жуту боју, додати алеву паприку, млевени бибер, а када алева паприка пусти боју додати јеленско месо, измешати и наставити са сотирањем још око 30 минута уз повремено мешање. Потом, паприкаш залити месним фондом да огрезне, поклопити и наставити да лагано кува док месо не омекша до 80%. Тада паприкаш повезати црвеном запршком, по потреби долити месног фонда и пустити да кува 10-15 минута, како би се неутралисао мирис запршке. Када се неутралише мирис запршке, додати разређену киселу павлаку измешати и лагано кувати пар минута. Потом, скинути посуду са паприкашом на радни сто, по потреби зачинити и чувати у бен-мари на одговарајућој температури (60°C - 65°C) два сата до сервирања. **Припремити ноклице.** **Сервирање паприкаша од јеленског меса:** паприкаш сервирати топао (65°C) у топлу дубоку ватросталну чинију са ноклицама и посути ситно исеченим першуновим лишћем.



▲ Слика 62. Ловачки паприкаш од јеленског меса са ноклицама  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865315/>

## ■ Јеленски бут на шумарски начин и пиреом од кестена (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса б/к од бута јелена сеченог на коцке 4 cm x 4 cm, 5g брашна, 0,2 dl уља, 50 g црног лука (ситно исецканог), 20 g ораха крупно исечених, 20 g шумских малина, 5 ml желеа од шумског воћа, 0,5 dl црвеног вина, 3 dl месног фонда, једна кашичица мајчине душице, соли, бибера и другог зачинског биља по потрби. **Прилог:** пире од кестена. **Поступак припреме:** технолошки припремити све намирнице. Загрејати пећницу на 200°C. Зачинити месо, а потом га уваљати у зачињено брашно. У одговарајућу посуду загрејати уље и опећи месо до златно-браон боје. Након тога додати црни лук и исти сотирати са месом. Потом, додати остале састојке преко меса: орахе, малине, желе, црвено вино, мајчину душицу, посолити-зачинити, налити месним фондом, прекрити термо-отпорном фолијом и ставити да се пече у загрејану пећницу (док месо не омекша око 80%). Потом, посуду са јеленским бутом на шумарски начин, извадити из пећнице и чувати у бен-мари на одговарајућој температури (60°C - 75°C) до сервирања. **Припремити прилог:** спремити пире од кестена. **Сервирање јеленског бута на шумарски начин:** јеленски бут сервирати топао на топлом тањиру (65°C). Пире од кестена као прилог сервирати на други део тањира и посути першуновим лишћем.



▲ Слика 63. Јеленски бут на шумарски начин и са пиреом од кестена  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865340/>

## ■ Шпикован фрикандо од јелена у ловачком сосу (1 особа)

**Потребне намирнице:** 250 g меса од бута јелена-фрикандо, 20 g сланине панчете (исећи на штапиће за шпиковање), 0,2 dl уља, 2 g чена белог лука, 2 g гранчица першуна, 2 g ловорова листа, 2 g мајчине душице, 2 g капра, 20 g филета инђуна, 5 g брашна, 0,5 dl сувог белог вина, 0,5 dl месног фонда, 2 ком. бибера у зрну, 10 g џема од шљива, 1 ml ворчестера, 2 g деми-гласа, 2 g еспањола, 10 g лимуна, 2 g соли и зачинског биља по потреби и жељи. **Прилог:** глазиран кестен. **Поступак припреме:** панчету исећи на штапиће, потом нашпиковати фрикандо. У одговарајућој шерпи загрејати уље, додати шпикован и оштаубован фрикандо, пропржити га на јакој температури са свих страна до златно-браон боје. Потом додати со, бибер, улили вино, а када течност испари, додати мајчину душицу, ловоров лист, здробљен бели лук, везицу першуна, налити месни фонд и динстати око један сат на нижој температури (ако је месо од младе дивљачи биће довољно, ако није, мало продужити време динстања). Када фрикандо омекша (t<sub>sr</sub> 84°C), пребацити га у гастро-термо посуду и чувати у бен-мари. **Припремање ловачког соса:** у шерпу са рагуом додати клајстер, капар, филете инђуна, џем, ворчестер, деми-глас, еспањол, лимун и остале зачине, те лагано кувати неколико минута. Након тога, рагу пропасирати преко фрикандоа и пустити да лагано кува пар минута. Потом, посуду са шпикованим фрикандоом чувати у ловачком сосу у бен-мари на одговарајућој температури (60°C-75°C, два сата). Припремити глазиран кестен. **Сервирање шпикованог фрикандоа:** шпикован јеленски фрикандо исећи на шните и сервирати топао на одговарајућој топао тањир (65°C) са глазираним кестеном. Потом све прелити ловачким сосом и посути першуновим лишћем. Ловачки сос и посебно сервирати у топлој сосијери.



▲ Слика 64. Шпикован фрикандо од јелена у ловачком сосу  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865358/>





▲ **Слика 65.** Ролат од меса јелена са њокама  
Извор: аутор

### ■ Ролат од меса јелена са њокама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса б/к-од јелена (млевено), 20 g сувог хлеба-средине, 5 g маслаца, 0,2 dl месног фонд од јелена, 20 g црног лука, 5 g белог лука, веза першуна (2 g), 2 g соли, 1 g млевени бибер, 1 јаје (50 g), 0,2 dl чили соса, и друго зачинско биље. **Прилог:** њоке од белог кромпира. **Поступак припреме:** месо од јелена самлети, црни лук ситно исећи и сотирати, средину хлеба натопити у месни фонд или млеко, па је пропасирати. **Састављање месне масе:** у посуду са млевеним јеленским месом додати: сотиран црни лук, пропасиран хлеб, першуново лишће и остале састојке, посолити, зачинити, па све повезати јајима у компактну смесу за ролат. **Избор калупа за печење ролата:** изабран калуп премазати маслацем, оштаубовати, напунити исти смесом, премазати жуманцима и прелити чили сосом. Калуп са ролатом убацити у загрејану пећницу (200°C) и пећи око 45 минута. **Припремити њоке од кромпир теста.** **Сервирање ролата од јеленског меса:** печени ролат сећи на шните 2 cm – 3 cm и сервирати топло (65°C) на одговарајући врућ тањир са њокама.

### ■ Јеленска плећка са сосом од киселе павлаке (1 особа)



▲ **Слика 66.** Јеленска плећка са сосом од киселе павлаке  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865380/>

**Потребне намирнице:** 200 g меса б/к-од плећке јелена исећи на коцкице (4 cm x 4 cm), 20 g шаргарепе (2 cm x 2 cm), 20 g першун корен (2 cm x 2 cm), 0,2 dl уља, 10 g брашна, 0,5 dl белог вина, 2 g соли, 100 g киселе павлаке, 1 dl неутралне павлаке (саставити обе павлаке и помешати), 2 g - веза першуновог лишћа и зачинског миришљавог биља по потреби. **Прилог:** динстан црвени купус са киселим јабукама и кимом. **Начин рада-технолошко-топлогна обрада:** маринирано месо исполити, посолити и оштаубовати. Потом месо опећи на загрејаном уљу до златно-браон боје. Затим додати поврће, бело вино и остале зачине, поклопити и динстати око један сат. Када месо омекша, залити измешаном павлаком, промешати, поклопити и запећи-гратинирати у загрејаној пећници (200°C) око пола сата. Припремити прилог, динстан црвени купус са киселим јабукама и кимом. **Сервирање јеленске плећке:** печену јеленску плећку, сервирати у истој чинији у којој је гратинираана. **Прилог:** динстан црвени купус са киселим јабукама и кимом сервирати посебно у топлу ватросталну чинију.

### ■ Мусака од јеленског меса са тиквицама (1 особа)



▲ **Слика 67.** Мусака од јеленског меса са тиквицама  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865392/>

**Потребне намирнице:** 200 g млевеног меса од јелена, 10 g маслаца, 0,2 dl уља, 20 g црног лука ситно исеченог, 50 g „конкасе“ парадајза, 2 g соли, 400 g младих тиквица (за ројал масу), 2 dl неутралне павлаке, 1/2 јаја, 2 g млевеног бибера, 2 g (веза) першуновог лишћа и других зачина по потреби. **Прилог:** 100 g киселе павлаке. **Поступак припреме:** самлети месо од јелена, сотирати црни лук и припремити месну масу за мусаку. Младе тиквице опрати и исећи на листиће или колутове. Одговарајућу ватросталну чинију премазати маслацем и оштаубовати. У премазану чинију сложити прво, исечене тиквице, па један слој месне масе, потом сложити тиквице, поново додати месну масу и на крају месо прекрити тиквицама. Припремити ројал масу и итом прелити мусаку. У загрејану пећницу (200°C), гратинирати мусаку око 45 минута, до златно-жуте боје. **Сервирање мусаке од јеленског меса са младим тиквицама:** мусаку од јеленског меса сервирати топлу у ватросталној чинији у којој је запечена. Киселу павлаку посебно сервирати у сосијери.



▲ **Слика 68.** Плећка од јелена са сосом од шумских купина  
Извор: <https://rufusguide.wordpress.com/2012/01/17/tenderloin-of-venison-with-blackberry-sauce/>

### ■ Плећка од јелена са сосом од шумских купина (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса б/к-од плећке јелена, 10 g маслаца или 0,1 dl уља, 100 g мешаног гарни букета, 20 g црног лука, 100 g шумских купина, 0,5 dl црвеног вина, 0,2 dl месног фонда, 50 g киселе павлаке, 5 g густина, босиљак по потреби, 2 g мајчине душице, 2 g (веза) першуновог лишћа, 2 g соли, млевеног бибера по потреби и другог зачинског биља по потреби.

**Прилог:** интегрални пиринач. **Поступак припреме:** плећку извадити из маринаде, натрљати је сољу, бибером, босиљком, мајчином душицом и оштабовати је. Потом у одговарајућу посуду на умерено-загрејаном уљу, опећи плећку са свих страна до златно-браон боје. У посуду са плећком додати ситно исечен црни лук, гарни буке (*шаргарепу, першун, целер, паштрнак*), шумске купине залити црвеним вином, поклопити и динстати плећку у сосу од купина око један сат тј. док не омекша (тср. 84°C). Када месо плећке омекша, исто извадити а сос од купина зачинити, згуснути густином и пропасирати. **Сервирање јеленске плећке:** месо плећке исећи на шните, сложити у одговарајућу чинију, поред меса сервирати интегрални пиринач и прелити сосом од купина. Сос од купина посебно сервирати у сосијери.



▲ **Слика 69.** Куван језик јелена са сосом од рена  
Извор: <http://wineanddeli.rs/>

### ■ Куван језик јелена са сосом од рена (1 особа)

**Потребне намирнице:** 250 g јеленског језика, 50 g шаргарепе, 50 g першун корена, 50 g целер корена, 50 g младих кромпирића, 1 комад лаворовог листа, 1 g бибера, 2 g першуна, 0,5 dl белог вина, 2 g соли, 20 g рена и 25 g киселе павлаке и 25 g парадајз соса. **Прилог:** кувано поврће, парадајз сос и сос од рена са киселом павлаком. **Поступак припреме:** извадити јеленски језик из саламуре, исполирати, добро га излупати о пањ за месо, ставити у посуду за кување, посолити, додати гарни буке, бибер и лаворово лишће, бело вино, налити водом, поклопити и скувати (кување траје 4-5 сати). **Сервирање јеленског језика:** скуван језик извадити из месног фонда у коме је куван, огулити кожицу, исећи на шните и сервирати на одговарајући топао тањир. **Прилог:** уз кувани јеленски језик сервирати, кувано поврће и посути першуновим лишћем. Посебно у сосијерама сервирати сос од рена и парадајз сос.

### ■ Гулаш од меса јелена са њокама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 0,3 dl уља, 100 g црног лука, 1 лаворов лист, бибер по потреби, 2 g алеве љуте паприке, 200 g јеленског меса од бута, врата или плећке б/к (*маринирано*), 4 g соли, 3 dl месног фонда, 5 g брашна, 5 g парадајз пиреа, 2 g еспањола, 2 g деми-гласа, 10 g гулаш гевирца (5-6 g суве сланине, кима по потреби, 2 g белог лука, 2 g - веза першуновог лишћа).

**Прилог:** 50 g ауштекованог куваног кромпира, 50 g динстаног пиринача, 1 комад чешких кнедли, 50 g домаћих широких резанаца. **Поступак припреме:** одабрати месо од јелена пријатног мириса, б/к од бута, врата или плећке. Са одабраног меса одстранити масноћу, опне и жилице. Месо сећи на уједначене комаде 3 cm x 3 cm, за једну особу пет до шест комада. Црни лук ољуштити и ситно исећи. **Припремити клајстер:** просејано брашно измешати са хладном водом до густине јогурта б/г. Припремити гулаш гевирц: ситно исећи суву сланину, ким, бели лук и першуново лишће, потом све измешати и саставити у компактну масу. Остале намирнице припремити: лаворово лишће, бибер у зрну, алеву паприку, еспањол, парадајз пире, прилог, со и друго. **Поступак припреме:** у одговарајућу посуду на умерено загрејаном уљу динстати црни лук, лаворово лишће и бибер у



▲ **Слика 70.** Гулаш од меса јелена са њокама  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865412/>

зрну. Када лук добије златно-жуту боју додати алеву паприку, када паприка пусти боју додати месо, посолити, вештим трзајем сјединити, поклопити, смањити температуру грејног тела и наставити са динстањем. Повремено мешати и по потреби доливати месни фонд, све док месо омекша до 80%. **Припремање рагуа-соса:** динстано месо пренети француском кашиком у гастро-термо посуду. А затим у рагу уз стално мешање додавати клајстер, парадајз пире, еспањол, деми-глас и наставити са лаганим укувавањем. По потреби долити месног фонда, кратко прокувати, а потом рагу пропарити и саставити са месом. **Зачињавање гулаша:** гулаш досолити, зачинити гулаш гевирцом, измешати и кратко прокувати. **Припремити прилог:** куван кромпир, динстан пиринач, кнедле и домаће резанце. **Избор чиније за сервирање:** гулаш сервирати на један део чиније, а прилог сервирати на други део чиније. Преко сервираног гулаша и прилога, посути ситно исечено першуново лишће. Чинију пренети на подметац са постављеним миљеом и одмах топло послужити (65°C).

## Јела по поручбини од меса јелена

### ■ Јеленске шницле у шумском воћном сосу (1 особа)



▲ **Слика 71.** Јеленске шницле у шумском воћном сосу  
Извор: <https://foodgawker.com/tag/berry-sauce/>

**Потребне намирнице:** 200 g меса б/к од бута јелена (1 шницла), 0,2 dl уља, 10 g маслаца, 0,2 dl белог вина, 0,5 dl месног фонда, 0,2 dl бибер соса, 0,5 dl слатке павлаке, 10 g брусница, 10 g шумских јагода, 10 g боровница, 10 g ароније, 20 g лимуна, 20 g поморанце, 3 g першуновог лишћа, млевени бибер по потреби, 2 g соли, 2 g мајчине душице. **Прилог:** париске кнедле, печене јабуке са брусницама, крокети од сремуса и глазиран кестен. Поступак припреме: одлежано месо бута извадити из маринаде, исполити, исећи на шницле, лагано излупати, обликовати, посолити и прелити мешавином од; вина, сока од лимуна и уља, па све оставити да одстоје 5-6 сати у фрижидеру на температури 0°C до + 4°C. **Топлотна обрада:** шницле извадити из маринаде, обрисати сувом кухињском салветом, посолити, побиберити и сотирати на загрејаном уљу или маслацу до златно-браон-жуте боје, потом, залити месним фондом, поклопити и оставити да се лагано динстају око пола сата. **Припремање шумског воћног соса:** у посуду са бибер сосом умешати шумске јагоде, боровнице, аронију, бруснице, сок од лимуна и поморанце, ситно исечено першуново лишће и све повезати са неутралном павлаком, прелити шницле да огрезну и лагано крчкати пар минута. **Припремити прилог:** париске кнедле исећи на колутове и сотирати на топлем маслацу и зачинити першуновим лишћем. Напунити јабуке са брусницама и исте испећи. Испоховати крокете од сремуса и глазирати кестен. **Припремити чинију за сервирање:** јеленске шницле сервирати у одговарајућу топлу чинију или на топао тањир (65°C). Поред јеленских шницли сложити прилог: *париске кнедле, печене јабуке пуњене брусницама, крокете од сремуса и глазиран кестен.* Шумским воћним сосом прелити сервиране шницле и топле послужити (65°C). Топао шумски воћни сос посебно сервирати у топлу сосијеру.

### ■ Шницле од јелена са шумским гљивама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса од бута јелена б/к (1 шницла), 5 g сенфа, 10 g путера или 0,1 dl уља, 10 g брашна, 2 g соли, 0,2 dl месног фонда од дивљачи, 300 g мешаних шумских гљива, 0,2 dl белог вина, 1 g млевеног бибера, 2 g першуновог лишћа и зачинско биље по потреби. **Прилог:** *шумске гљиве.* **Поступак припреме:** исећи шницле од бута јелена, који је претходно био у



▲ Слика 72. Шницле од јелена са шумским гљивама  
Извор: <http://www.ilovecooking.ie/recipe/steak-with-madeira-and-mushroom-sauce/>



▲ Слика 73. Шницла од меса јелена на „бечки“ начин  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865426/>



▲ Слика 74. Медаљони од меса јелена  
Извор: <http://www.westcoastfoods.co.uk/loin-filet-medallions>

маринади, потом, шницле исполирати, премазати сенфом, посолити, зачинити и оштаубовати. У одговарајућу шерпу, загрејати путер или уље, потом шницле испећи са обе стране до златно-браон боје, додати исечене шумске гљиве, посолити, зачинити, прелити месним фондом, пустити да прокува, поклопити и динстати на лаганој температури око 20 минута тј. док шницле не омекшају. **Сервирање јеленских шницли:** шницле од јеленског бута сервирати у одговарајућу топлу чинију (65°C), потом их прелити сотираним шумским гљивама и месним соком, посути першуновим лишћем и послужити топле (65°C).

### ■ Шницла од меса јелена на „бечки“ начин са сосом од сремуша (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса од бута јелена б/к, 10 g брашна, 25 g јаја, 20 g презли, 0,5 dl уља за поховање, 0,5 dl тартар соса са сремушом. **Прилог:** 50 g крокета од шумских гљива, 50 g глазираног кестена, 50 g сотираних шумских печурака, 50 g пиреа од бундеве, једна везица сремуша (5 g) и 0,5 dl тартар соса. **Поступак припреме:** шницле исећи од бута јелена, који је претходно био у маринади, потом, шницле исполирати, посолити, и панирати на бечки начин. **Поховање:** панирани шницле поховати у дубокој масноћи до златно-браон боје на температури од 175°C. **Припремити прилог:** испећи крокете од шумских гљива, глазирати кестен, сотирати шумске печурке, припремити пире од бундеве. **Припремити тартар сос са сремушом:** у готов мајонез сос додати ситно исечен сремуш и све измешати. **Припремити одговарајући тањир или чинију за сервирање:** јеленске шницле „на бечки начин“ сервирати на одговарајући топао тањир (65°C), поред шницли сложити прилог, крокете од шумских гљива, глазиран кестен, сотиране шумске печурке и пире од бундеве. Хладан тартар сос са сремушом посебно сервирати у хладној сосијери.

### ■ Медаљони од филеа јелена на природан начин (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g јеленског филеа, 5 g брашна, 0,2 dl уља или 10 g маслаца (за пржење), 2 g соли и једна веза першуновог лишћа (2 g). За подлогу: 100 g париских кнедли. **Прилог:** 100 g печених јабука пуњених са боровницама (1 комад), 50 g интегралног пиринча, 50 g шумских печурака, 50 g крокета од сремуша. **Поступак припреме:** филе је најквалитетнији део јеленског меса, чија су мишићна влакна веома нежна. Јеленски медаљони се спремају искључиво од филеа јелена. Од одлежаног филеа (у маринади), исећи три комада медаљона, 200 g за једну особу. Месо филеа исећи попречно у односу на мишићна влакна. Исечене комаде филеа благо излупати, а потом формирати медаљоне округлог облика, висине 2 cm, са пречником од 3 cm до 4 cm. Обликоване медаљоне обложити тракама фолије или шнитаме суве сланине (како се не би деформисали приликом т/о), а потом исте обрашнити. **Припремити прилог:** јабуке напунити боровницама и испећи, припремити интегрални пиринач, сотирати шумске печурке, испећи крокете од сремуша. **Топлотна обрада - пржење медаљона:** у загрејан тигањ (180°C-200°C), пећи медаљоне са обе стране до златно-браон боје у временском интервалу од 10 до 12 мин. (t<sub>sr</sub> 72°C). За време т/о, медаљоне преливати сопственим соком. **Сервирање јеленских медаљона:** медаљоне од јеленског филеа сервирати на одговарајући топао тањир (65°C), на подлози од париских кнедли. Прилог сложити на други део тањира, прелити сопственим месним соком, посути першуновим лишћем и послужити топле (65°C).

## ■ Котлет јелена на ловачки начин (1 особа)

**Потребне намирнице:** 250 g котлета од јелена, 5 g брашна, 0,2 dl уља, 2 g соли, млевеног бибера по потреби. Прилог: 50 g печених јабука пуњених брусницама (1 комад), 50 g париских кнедли, 50 g глазираног кестена, 50 g крокета од матичњака. **Ловачка гарнитурa:** 50 g суве сланине, 50 g печурака, 50 g цигерице, 10 g маслаца, 0,5 dl мадера саса, 1 g соли, 2 g першуновог лишћа и млевеног бибера по потреби. **Поступак припреме:** одлежан котлет извадити из маринаде и исполирати. Потом, положити котлет на радну даску и то на тело пршљенова и просечене кости ребара, које чине саставни део котлета, тако да леђни мишић буде окрнут на горе. Затим, исећи два комада, за једну особу, 225 g до 250 g. Месо котлета сећи резом између костију ребара, попречно у односу на мишићна влакна. Исечене комаде котлета благо излупати, расећи жилице а потом их формирати у првобитни облик. Обликоване котлете обложити тракама фолије (како се не би деформисали приликом т/о) а потом исте обрашнити. **Т/обрада-пржење котлета:** у загрејаном тигању (180°C-200°C), пећи котлете са обе стране до златно-браон боје у временском интервалу од 10 до 12 мин. (tsr. 72°C). За време т/о-печења, котлете преливати сопственим соком. **Припремити прилог:** јабуке напунити брусницама и испећи, париске кнедле сотирати, глазирати кестен, испећи крокете од матичњака. **Припремити ловачку гарнитуру:** на отопљеном и умерено загрејаном маслацу, сотирати суву сланину, пилећу цигерицу и печурке, посолити, зачинити млевеним бибером и першуновим лишћем, налити мадера сосом, по потреби зачинити и крчкати пар минута. **Сервирање јеленских котлета на ловачки начин:** печене јеленске котлете сервирати у одговарајућу топлу чинију (65°C), или на топао тањир, на подлози од париских кнедли. Прилог сложити на други део чиније, прелити ловачком гарнитуром, посути першуновим лишћем и послужити топло (65°C). Ловачку гарнитуру посебно сервирати у одговарајућу сосијеру.



▲ Слика 75. Котлет од јелена  
Извор: <http://www.gourmetdirect.com/recipe/grilled-venison-racks-with-balsamic-glaze-recipe/>

## ■ Ловачки ражњић преливен пикант сосом (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса б/к од бута јелена, 100 g кромпира, 100 g црног лука, 100 g суве сланине, 0,2 dl уља, 2 g соли, 2 g першуновог лишћа, 1 g млевеног бибера. **Прилог:** 200 g печеног кромпира (2 комада у цело), 100 g печеног парадајза (1 комад). **За подлогу:** 100 g рижотоа са шумским печуркама. **За пикант сос-гарнитурa:** 20 g киселих краставчића, 20 g свеже цвекле, 20 g шампињона (1 cm x 1 cm, сотирати на маслацу, налити са 0,5 dl мадера сосом и зачинити). **Поступак припреме:** одлежан јеленски бут извадити из маринаде и исполирати. Затим део бута ставити на радну даску, одстранити опну, масно ткиво и жилице, исећи медаљончиће, попречно у односу на мишићна влакна. За једну особу 4-5 комада. Потом медаљончиће лагано излупати и формирати округлог облика пречника 5 cm и дебљине 1 cm. Кромпир опрати, ољуштити а потом исећи на шните пречника 5 cm и дебљине 1 cm. За једну особу 4-5 комада. Исечене шните кромпира бланширати. Мању главицу црног лука ољушити, исећи на колутове. Са суве сланине одстранити кожуру и исећи шните-квадратиће дебљине 1 cm и пречника 5 cm x 5 cm. **Низање ловачког ражњића:** на дрвеном ражњићу низати прво медаљончић од меса а потом бланширану шниту кромпира, колут лука, шниту сланине, потом, поновити са низањем и тако завршити са медаљончићем. **Пржење-печење ловачког ражњића:** на загрејаном роштињу или воку (180°C-220°C), испећи ражњић до златно-браон боје са обе стране у временском интервалу од 10 до 12 минута. На крају топлотне обраде,



▲ Слика 76. Ражњић са пикант сосом  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865454/>

ловачки ражњић посолити и зачинити. **Припремити прилог:** испећи кромпир у цело у љусци и ољуштити, испећи парадајз - у цело. За подлогу: припремити рижото са шумским печуркама. **Припремање пикант соса-гарнитур:** сотирати на маслацу коцкице цвекле, краставчиће и шампињоне (1 cm x 1 cm), потом налити мадера сосом и зачинити зачинским миришљавим биљем. **Сервирање ловачког ражњића:** ловачки ражњић сервирати на одговарајућу топлу чинију (65°C) или на тањир, на подлози од рижотоа са шумским печуркама. **Прилог:** печени кромпир и парадајз сложити на други део чиније или тањира, прелити пикант сосом-гарнитуром, посути першуновим лишћем и послужити топло (65°C).

### ■ Стек од меса јелена на начин „bon fames“ (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса јелена б/к (од шولا, мале или велике руже), 10 g маслаца, 2 g соли. **За „bon fames“ гарнитур:** 100 g печурака, 100 g арпаџика, 100 g младих кромпирића, 100 g ауштекованих куглица шаргарепе, 100 g суве сланине, 1 dl мадера соса и 2 g першуновог лишћа. **Прилог:** 50 g печених јабука пуњених купинама (1 комад), 50 g париских кнедли, 50 g глазираног кестена, 50 g крокета од шумских печурака. **Поступак припреме:** одлежан и одабран део јеленског меса (котлет б/к, шол, велика или мала ружа) поставити на радну даску, потом, месарским ножем исећи стек попречно у односу на мишићна влакна. Исечен стек лагано излупати и формирати овалног облика, дебљине 1,5 cm до 2 cm, дужине око 12 cm и ширине око 5 cm. **Топлотна обрада-пржење стека:** у загрејаном тигању (180°C-200°C), пећи стек са обе стране до златно-браон боје у временском интервалу од 10 до 12 мин. (*tsr* - температура у средишту дела меса 72°C). За време пржења-печења, стек преливати сопственим соком. **Припремити прилог:** јабуке напунити купинама и испећи, париске кнедле исећи на шните и сотирати, кестен глазирати, крокете од печурака испећи. **Припремити гарнитур „bon fames“:** на отопљеном и умерено загрејаном маслацу сотирати суву сланину, печурке у цело, ауштековану кувану шаргарепу и младе куване кромпириће, посолити, зачинити, залити мадера сосом и кратко прокрчкати. **Сервирање јеленског стека:** јеленски стек сервирати на одговарајућу топлу чинију (65°C) или на тањир. Прилог сложити на други део чиније или тањира, прелити „bon fames“ гарнитуром, посути першуновим лишћем и послужити топло (65°C).



▲ Слика 77. Стек „bon fames“  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865460/>

### Печења од меса јелена

За печење од јелена користи се: јеленски бут, јеленска плећка и јеленска слабина. Месо јелена које се пече т/о-методом „директно печење“, облаже се режњевима сланине и прелива месним фондом, на тај начин ће бити сочније.

### ■ Бут од јелена у пикант сосу (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса б/к од јелена (бут), једна кашичица рузмарина и мајчине душице, 4 g соли, 1 g млевеног бибера, 0,5 dl маринаде и друго зачинско биље по потреби. **Прилог:** 200 g динстаног црвеног купуса са киселим јабукама. **За пикант сос-гарнитур:** 20 g киселих краставчића, 20 g свеже цвекле, 20 g ситнијих шампињона (1 cm x 1 cm), сотирати на маслацу, налити 1 l мадера сосом и зачинити). **Поступак припреме:** извадити месо бута од јелена из маринаде и исполирати. Загрејати пећни-



▲ Слика 78. Печен бут јелена  
Извор: <http://www.thecrepesofwrath.com/2012/12/24/roasted-venison/>

цу на 200°C. Месо зачинити рузмарином, мајчином душицом, посолити и побиберити и обложити термо-отпорном фолијом. Посољен и зачињен јеленски бут ставити у одговарајући ђувеч, а потом ђувеч са месом убацити у пећницу. Јеленски бут пећи око 90 минута. Помоћу термометра проверити да ли је месо печено (t<sub>sr</sub>. 84°C). Потом, скинути фолију и оставити месо да се пече док корице не постану хрскаве до златно-браон боје. **Припремање пикант соса-гарнитуре:** на уљу или маслацу сотирати коцкице цвекле, крас-тавчиће и шампињоне (1 cm x 1 cm), потом додати бруснице, налити мадера сосом и зачинити зачинским миришљавим биљем. **Сервирање јеленског печења:** јеленско печење сервирати на одговарајућу топлу ватросталну чинију (65°C). **Прилог:** динстан црвени купус са киселим јабукама сложити на други део чиније, прелити пикант сосом-гарнитуром, посути першуновим лишћем и послужити топло (65°C). Пикант сос сервирати у сосијери.

### ■ Леђа од јелена на ражњу (1 особа)

**Потребне намирнице:** 500 g леђа од јелена, 100 g суве меснате сланине, 25 g маслаца, 5 g соли, 1 g млевеног бибера и друго зачинско биље по потреби. **Прилог:** 100 g глазираног кестена, 100 g пуњене јабуке са аронијом, 100 g чешких кнедли, 0,5 dl бибера соса. **Поступак припреме:** срнећу полеђину излупати месарским тучком и оставити у фрижидеру на леду да одстоји пар сати. Потом, јеленска леђа оставити 3-4 дана да одстоје у маринади-саламури. Пре технолошке т/о, извадити јеленска леђа из саламури, исполити сувом чистом салветом, зачинити и шпиковати исеченим штапићима сланине. Затим леђа јелена ставити на ражањ тако да исти прође кроз средину меса и наслони се на ивицу одговарајућег ђувеча. Јеленска леђа прелити отопљеним маслацом. Загрејати пећницу на 200°C а потом их ставити у загрејану пећницу и пећи око 90 минута. За време т/о, ражањ повремено окретати а месо преливати месним соком. Када су леђа од јелена печена и када спољашња боја постане златно-браон, проверити t<sub>sr</sub>. 84°C. **Припремити прилог:** глазиран кестен, пуњене јабуке и чешке кнедле. **Сервирање јеленских леђа:** јеленска леђа скинути са ражња и сећи на одговарајуће комаде, сложити на одговарајућу топлу чинију (65°C). **Потом, поред сложених јеленских леђа сервирати прилог:** глазиран кестен, печене јабуке и чешке кнедле, прелити месним соком и посути першуновим лишћем. Посебно у топлој чинији сервирати топао бибера сос.



▲ **Слика 79.** Печена леђа јелена  
Извор: <https://www.oakridgebbq.com/smoked-venison-roast/>

### Специјалитети са роштиља меса јелена

Месо јелена има јако низак ниво масти која је слична масноћи јагњетине и поседује високу тачку топљења. Ова особина даје сасвим другачији укус, за разлику од говедине или свињског меса. Међутим, ако направимо мешавину говеђег меса и меса јелена, онда ћемо добити укус који је доста сличнији млевеној говедини. Норматив мешавине за месну масу која служи за пљескавице и ћевапчиће, требао би да буде: 50% меса од јелена и 50% говеђег меса. Због своје природно „мршаве“ структуре, „месо јелена је јако омиљено“ код сладокусаца који морају да контролишу ниво холестерола, па због тога користе чисто јеленско млевено месо без додатака других врста меса.



▲ **Слика 80.** Пљескавица од меса јелена  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865469/>

### ■ Ловачка пљескавица од меса јелена са грил поврћем (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса јелена (б/к), 50 g суве сланине-ситно исецкане, 50 g црног лука-ситно исецканог, 5 g белог лука-ситно исецканог, 4 g соли, 1 g млевеног бибера, 2 g першуна-ситно исецканог и друго зачинско биље. **Прилог:** 20 g младог лука, 200 g грилованог мешаног свежег поврћа (шумске гљиве, паприка, тиквице, шаргарепа, парадајз уцело). **Поступак припреме:** одлежано месо јелена од врата, плећке, потплећке, груди, ребара и трбушине б/к, одстранити масноћу, опне и жилице, потом исећи на комаде 3 cm x 3cm, посолити и оставити да одлежи пар сати у фрижидеру, на температури од 0°C до +4°C. **Прво мљење меса:** месо самлети на крупнију шајбну, сложити у одговарајућу посуду, истиснути ваздух, прекрити фолијом и оставити да одлежи око 10 сати на хладном месту у фрижидеру од 0°C до +4°C. **Друго мљење меса:** после одлежавања, месну масу поново самлети на ситнијој шајбни (2 mm) једном до два пута, потом сјединити све састојке: млевено месо, сланину, црни и бели лук, зачинити по укусу и умесити компактну масу. Од припремљене месне масе обликовати пљескавице помоћу калупа пречника 15 cm и висине 2 cm. **Печење-топлотна обрада:** пљескавице пећи на роштиљу на температури 180°C до 220°C до златно-браон боје са обе стране, у временском интервалу 12 до 15 минута (t<sub>sr</sub> 72°C). **Сервирање јеленских пљескавица:** печене јеленске пљескавице сложити на одговарајући топао тањир (65°C). **Поред сложених јеленских пљескавица сервирати прилог:** млади црни лук и гриловано поврће, прелити месним соком и посути першуновим лишћем. **Напомена:** јеленска месна маса се може користити за спремање јела од млевеног меса са жара-роштиља као што су: јеленски ћевапчићи са луком, јеленски уштипци, ловачка пљескавица, ловачке кобасице и други специјалитети.



▲ **Слика 81.** Ћевапи од меса јелена  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865481/>

### ■ Ћевапчићи од меса јелена са младим луком (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g млевене јеленске месне масе, 100 g младог лука, 2 g першуновог лишћа и 100 g парадајза (1 комад), 10 g сенфа. **Поступак припреме-обликовање ћевапчића:** одређену количину месне масе ставити у левак или у машину за шприцање ћевапчића. Потом шприцати ћевапчиће правилног ваљкастог облика дужине 8 cm. За једну особу 10 комада (200 g). Потом ћевапчиће пећи на жару-роштиљу на температури 180°C до 220°C. Приликом печења, ћевапчиће стално окретати роштиљским машицама. Печење траје од 10 до 12 минута (t<sub>sr</sub> 72°C) до златно-браон боје. **Припремити остале намирнице:** црни лук ситно исећи, першуново лишће опрати и формирати букетиће, парадајз опрати и опећи уцело. **Сервирање јеленских ћевапчића:** топле јеленске ћевапчиће (65°C) сложити на одговарајући топао тањир (65°C). Поред сложених јеленских ћевапчића сервирати ситно исечен млади лук. Тањир украсити букетићем першуна и печеним парадајзом. Сенф посебно сервирати у чинијици за сенф.

### ■ Ловачки уштипци од меса јелена (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g млевене јеленске месне масе, 50 g качкаваља, 50 g суве сланине, 100 g црног лука, 10 g белог лука, 20 g љутих папричица, 2 g алеве паприке, 2 g першуновог лишћа. **Поступак припреме:** у млевену јеленску месну масу додати качкаваљ и суву сланину исечену на коцкице, ситно исечен бели лук, љуту папричицу, алеву паприку и све измешати. Потом од месне масе откидати уштипке (10 комада за једну особу) и пећи на





▲ **Слика 82.** Ловачки уштипци од меса јелена  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865490/>



▲ **Слика 83.** Кобасице од меса јелена  
Извор: <https://www.pinterest.com/explore/venison-sausage-recipes/>

жару на температури од 180°C до 200°C. Приликом печења, уштипке стално окретати роштиљским машицама. Печење траје од 10 до 12 минута (tsg. 72°C) до златно-браон боје. **Припремити остале намирнице:** црни лук ситно исећи, першуново лишће опрати и формирати букетиће. **Сервирање јеленских уштипака:** топле јеленске уштипке (65°C), сложити на одговарајућу топлу ватросталну чинију или тањир (65°C), поред сложених јеленских уштипака сервирати ситно исечен црни лук и украсити букетићем францског першуна.

### ■ Кобасице од меса јелена са грилованим шумским печуркама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса јелена, 50 g суве сланине-ситно исецкане, 50 g црног лука-ситно исецканог, 10 g белог лука-ситно исецканог, 5 g суве црвене паприке (крупно млевене), 4 g соли, 1 g бибера млевеног, 1 m природног црева (за пуњење кобасица) и друго зачинско биље. **Прилог:** 100 g младог лука, 200 g мешаних шумских гљива. **Поступак припреме:** одлежано месо у маринади, од врата, плећке, потплећке, груди, ребара и трбушине б/к, исполирати, одстранити масноћу, опне и жилице, потом исећи на комаде 3 cm x 3 cm, посолити и оставити да одлежи пар сати у фрижидеру на температури од 0°C до +4°C. Млевање меса: месо самлети на крупну шајбну, сложити у одговарајућу посуду, истиснути ваздух, прекрити фолијом и оставити да још једном одлежи, око 10 сати у фрижидеру. После одлежавања, месну масу поново самлети на ситнију шајбну, једном до два пута, потом сјединити све састојке: млевено месо, сланину, млевену црвену суву паприку, црни и бели лук и зачинити по укусу. **Пуњење кобасица:** од припремљене месне масе напунити кобасице (помоћу топа за пуњење кобасица). **Печење кобасица на роштиљу:** јеленске кобасице пећи на роштиљу на температури од 180°C до 220°C до златно-браон боје, у временском интервалу од 10 до 12 минута (tsg. 72°C). **Сервирање јеленских кобасица:** печене јеленске кобасице сложити на топао тањир (65°C), Ф30. **Поред сложених јеленских кобасица сервирати прилог:** млади црни лук и гриловане шумске печурке, прелити месним соком и послужити топло (65°C). Сенф посебно сервирати у чинијици за сенф.

### Ловачки мени од меса јелена

- ☉ Паштета од меса јелена
- ☉ Ловачка чорба од јелена
- ☉ Јеленски соте са вргањима
- ☉ Салата од сремуса
- ☉ Пита савијача са шумским јагодама
- ☉ Ловачки хлеб са шумским биљем

Срна (*Capreolus capreolus*) је женка, мужјак је срндаћ а младунче лане. Срна је папкар, преживар и припада породици јелена. Поред тога што срну сматрају најлепшом шумском животињом, и због свог укусног меса велики је изазов за ловце. Срна се храни травом, лишћем, печуркама и жиром. Месо срне је веома укусно и нежне грађе. Препорука је да се делови меса срне бардирају режњевима суве сланине. Дужина тела је до 140 см а тежина до 40 kg. Боја длаке је црвенкасто-смеђа а зими је кестенасто-сива (*срне се лињају у пролеће и јесен*). Срна живи у нашим ловиштима, првенствено је становник рубова шума које се наслањају на пољопривредна добра. Има је широм Русије, у Скандинавским земљама, у Великој Британији, Бугарској, Румунији и централној Европи. Срне се углавном паре крајем јула и почетком августа, с тим што мужјак оплоди 2 до 4 женке. Женка носи младунче 288 дана, тако да на свет доноси у мају или јуну само једно младунче-лане, које уз мајку остаје око 15 месеци. Срнећа дивљач живи у крдима од 3 до 6 грла, али се дешава да током зиме та крда буду много бројнија. Мужјак има рогове сачињене од коштане материје, који су уједно и трофеј, а одбацују се сваке године с јесени, да би се нови формирали до лета наредне године. У пролеће срндаћ чеше своје новонарасле рогове, који су у то време покривени кожицом са длакама-бастом, истовремено означавајући свој терен (чеона жлезда).

По начину живота и понашању, срна је претежно дневна животиња и највише се креће поподне и у вечерње сате. Током дана узима храну у 8-11 интервала. Просечан животни век јединке износи 13-15, а понекад 17-18 година. Чула мириса и слуха су изванредна, док је чуло вида слабије и одлично реагују на покрет. На задњици срнећа дивљач има белу флеку, тзв. огледало, а тек рођено лане има на крзну пеге које га камуфлирају у природи. Ловостај за мужјака је од 1. октобра до 15. априла. За женке ловостај траје од 1. фебруара до 30. септембра с тим да се лов забрањује све док су женке у репродукцији.

► **Слика 84.** Срна

Извор: <http://www.huntingbg.eu/special-offers/roe-deer-hunting-offer-3-roe-bucks>



## Гастрономски производи од меса срне

## Хладна предјела од меса срне

## ■ Гастрономска срнећа паштета (1 особа)

**Потребне намирнице за кување меса за паштету:** 2 kg срнећег меса од бута б/к, 3 l месног фонда, 50 g соли, 500 g гарни букета (гарни букет се може користити из маринаде), 1 ловоров лист, 5 комада зрна бибера. *За припремање-састављање муса:* 5 g паштетног гевирца, 2 dl белог вина, 0,5 dl коњака, 200 g маслаца, 1 dl неутралне павлаке, 20 g отопљеног желатина, 5 dl темпираног аспика. *За аузмасирање и декорацију форме:* 3 dl темпираног аспика, 20 g трифли, 50 g шпанске паприке, 2 комада тврдо куваних беланаца. *За подлогу, гарнитуру и декорацију:* 500 g француске салате, 2 dl мајонеза, 200 g ротквица, 20 g француског першуна, 200 g чери парадајза. **Начин рада - технолошко-топлотна обрада:** срнеће месо од бута извадити из паца, одстранити опне, жилице и масноћу, исполирати, ставити у одговарајући лонац, додати гарни букет, бибер, ловорово лишће, налити фондом и кувати на температури од 100°C око 2 сата (док месо не буде кувано). Потом кувану срнетину извадити из фонда, и топлу самлети кроз решетку од 2 mm а потом је пропасирати. **Састављање намирница у паштету:** у посуду са пропасираном срнетином додати со, паштетни гевирц, коњак, вино, разрађен маслац, павлаку и темпиран аспик. Састављене намирнице измешати у мазивну паштету. Пуњење форме паштетом: изабрати одговарајућу форму по величини и облику. Форму аузмасирати темпираним аспиком или шофродирати сосом. Потом аузмасирану форму декорисати декоративним елементима. Форму охладити у фрижидеру на температури од 0°C до +4°C да се шофроа стабилизује. У аузмасирану и декорисану охлађену форму, сипати мус 2 cm ниже од горње ивице, водећи рачуна о декорацији. **Хлађење паштете:** форму са паштетом охладити на температури од 0°C до +4°C (до стабилизације) а потом залити темпираним аспиком. **Избор чиније за сервирање:** избор чиније зависи од сервиса и броја особа. За сервирање паштете од срнетине, користи се округла сребрна чинија. На изабрану чинију формирати подлогу од француске салате. Спољашњу страну форме уронити у топлу воду а потом паштету пажљиво изручити на припремљену подлогу. Око сервиране паштете ошприцати венац од мајонеза. Чинију декорисати декоративним елементима. Посебно сервирати сос куберланд, ауштекован маслац и топао тост. Гастрономску срнећу паштету прописно чувати у фрижидеру све до сервирања. Ова паштета се може сервирати и посебно за једну особу на хладном и декорисаном тањиру.



▲ Слика 85. Срнећа паштета  
Извор: <https://foodandforagebrides.files.wordpress.com/2013/11/pate-1.jpg>

## ■ Срнећи кулен са маслинама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g сувог срнећег кулена, 10 g (1 лист) зелене салате, 20 g црних маслинки, 20 g парадајза, 20 g лимуна, 20 (1 комад) ротквица, 2 g першуновог лишћа. **Начин рада-технолошка обрада:** са изабраног кулена одстранити омотач и исећи на танке шните, за једну особу десет комада. Листове зелене салате, опрати и исполирати. Парадајз опрати и исећи на кришке. Припремити ротквице, црне маслинке и першуново лишће. **Избор овала за сервирање:** избор овала зависи од броја особа. На изабран овал сложити исечене шните кулена, редоследом како су исечене, тако да једна шнита делимично прекрива другу. На средину овала сложити листове зелене салате. На зеленој салати поређати црне маслинке, кришке лимуна и парадајза, ротвице и букетиће француског першуна. **Напомена:** оста-



▲ Слика 86. Кулен од јелена  
Извор: <http://foodlocoz.de>

ли сухомеснати производи као што су кулен, шунка, чајна и друге кобасице секу се и сервирају на сличан начин. Срнећи кулен са маслинама, може се сервирати посебно за једну особу на хладном и декорисаном тањиру.



▲ Слика 87. Срнећа салата „delicates”  
Извор: <http://www.tasteofthekaroo.co.za/thai-style-venison-salad/>

### ■ Срнећа салата „деликатес“ (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g куваног срнећег меса, 25 g црног лука, киселих капри по потреби, 25 g киселих краставаца, 3 g сенфа, 2 g соли, 0,1 dl сока од лимуна, млевеног бибера, 0,2 dl киселе павлаке, 1 ml маслиновог уља, 2 g француског першуна, 10 g (10 листова) зелене салате. **За гарнитуру:** 5 g маслина, 20 g дресираних ротквица, 10 g парадајза. Начин рада-технолошко-топлотна обрада и припрема: скувано и охлађено месо од срне исећи на жилијен. Црни лук ољуштити и исећи на ситна полуребарца. Киселе капри, опрати и ситно исећи. Киселе краставце опрати, исећи на жилијен и оцедити. Лимун опрати и исцедити. Першуново лишће опрати и ситно исећи. Припремити остале намирнице. **Састављање, зачињавање и повезивање намирница у салату:** исечено месо, црни лук, киселе капри и краставце, ставити у одговарајућу посуду, посолити, зачинити бибером, сенфом, першуновим лишћем, лимуновим соком и повезати киселом павлаком и маслиновим уљем. **Избор чиније за сервирање:** на одговарајућу хладну чинију формирати подлогу од опраних листова зелене салате. На подлози од зелене салате поставити обликовану хладну срнећу деликатесну салату у виду купе или пирамиде. Чинију декорисати дресираним ротквицама, кришкама парадајза, маслинама и букетићима француског першуна.

## Супе и чорбе од срнећег меса

### ■ Срнећа пикантна густа супа-чорба (1 особа)

**Потребне намирнице:** 50 g срнећег маринираног меса б/к, 0,2 dl уља, 20 g црног лука, 1 комад ловоровог листа, 5 комада бибера у зрну, 20 g шаргарепе, 10 g целер корена, 10 g першун корена, 10 g паштрнака, 1 g алеве паприке, 3 dl месног фонда, 4 g соли, 20 g паприке бабуре, 10 g брашна, 0,2 dl слатког млека, 5 g парадајз пиреа, 20 g конкасе парадајза, 10 g тврдо куваних жуманаца, 0,3 dl киселе павлаке, 2 g мирођије, 2 g першуновог лишћа, 0,1 dl сока од лимуна. **Начин рада-технолошко-т/о припрема:** срнеће месо исполирати, очистити од опни, жилица и масног ткива и исећи на коцкице 2 cm x 2 cm. Целер, першун, паштрнак и шаргарепу опрати и ољуштити и исећи на коцкице 1 cm x 1 cm. Црни лук, ољуштити и исећи на ситне коцкице. Паприку бабуру опрати, одстранити семену ложу и исећи на коцкице 1 cm x 1 cm. Парадајз опрати, бланширати, ољуштити, одстранити семену ложу и исећи на коцкице 1 cm x 1 cm (конкасе). Припремити остале намирнице: уље, ловорово лишће, бибер у зрну, алеву паприку, фонд за наливање, со, брашно, слатко млеко, парадајз пире, жуманца, киселу павлаку, мирођију, першуново лишће, лимун и сирће. **Састављање намирница и т/о-динстање-кување:** у одговарајућу посуду на умерено загрејаном уљу, динстати црни лук, ловорово лишће и бибер у зрну. Када лук упола омекша додати месо и наставити са динстањем. Када месо омекша за 30% додати гарни букет и наставити са динстањем. Када гарни букет омекша додати со и алеву паприку. Када алева паприка пусти боју налити месним фондом, измешати и наставити са кувањем чорбе. Када чорба прокува, додати паприку бабуру, смањити температуру и наставити са лаганим кувањем.



▲ Слика 88. Срнећа пикантна чорба  
Извор: <https://s-media-cache-ak0.pinnimg.com>

Када све намирнице омекшају до 80%, чорбу повезати црвеном запршком. **Припремање запршке и повезивање срнеће пикантне чорбе:** у одговарајућу посуду умерено загрејати уље, а потом додати брашно. Брашно упржавати до светло браон боје, потом тигањ склонити са грејног тела, додати алеву паприку, а када паприка пусти боју, запршку изручити у посуду са чорбом. **Докувавање српске чорбе:** у чорбу додати парадајз конкасе, парадајз пире и млеко. Потом наставити са искувавањем чорбе док се не изгуби мирис брашна. Зачињавање чорбе: посуду са чорбом скинути на радни сто, посолити, зачинити млевеним бибером и ситно исеченом мирођијом. Чување, сервирање и легирање: срнећу пикант чорбу чувати на одговарајућој температури (60°C до + 85°C, 2 сата након т/о) у бен-мари. **Припремање легира:** у чинију са киселом павлаком настругати тврдо кувана жуманца, зачинити першуновим лишћем и мирођијом. Срнећу пикантну чорбу сервирати топлу (85°C) у топлој чинији и легирати непосредно пре послужења. Посебно сервирати сок од лимуна.

## Готова јела и специјалитети од срнећег меса

### ■ Кувана срнетина у поврћу и супи (1 особа)

**Потребне намирнице:** 300 g срнећег меса, 5 dl воде, 20 g шаргарепе, 20 g паштрнака, 20 g корена целера, 20 g першун корена, 20 g црног лука, 5 бибера у зрну, 1 лист лорбера, 5 g соли, 5 g першуновог лишћа, 20 g маслаца. **Прилог:** 50 g ауштекованог куваног кромпира, 50 g ауштековане куване шаргарепе, 50 g куваног спанаћа, 50 g куваног карфиола, 50 g младог кајмака, 20 g рена. **Начин рада-технолошко-т/о-припрема:** за ову врсту јела користи се одлежано срнеће месо од врата, плећке, потплећке, груди, ребра, коленице, подлактице (пикљеви) и трбушине. Са одабраних делова меса одстранити опне, масноћу, жилице, а потом исећи на комаде средње величине, три комада за једну особу. Исечене комаде меса опрати хладном водом. Гарни букет опрати, ољуштити, опрати и исећи на штапиће. Главицу црног лука пресећи преко пола и пресечене стране опећи на плотни до румене боје, остале намирнице припремити. **Т/о-кување:** у одговарајућу посуду сипати воду, посуду са водом ставити на грејно тело и пустити да вода прокува. Када вода прокува уронити припремљено месо, лук, гарни букет, бибер, лорово лишће, со и наставити са лаганим кувањем. Кување траје око два сата, односно, треба водити рачуна да месо не пређе фазу раскувавања. Приликом кувања на површини ће се појављивати пена коју треба повремено одстрањивати француском кашиком. Посуду са куваном срнетином чувати у бен-мари до сервирања. **Избор посуде за сервирање:** избор посуде зависи од сервиса и броја особа. Кувана срнетина се сервира у ватросталну или керамичку чинију. **Избор и припремање прилога:** обликовати и скувати кромпир, шаргарепу, карфиол и спанаћ. Потом, поврће сложити на један део чиније, водећи рачуна о слагању боја. Комаде куваног меса сложити између прилога и леве унутрашње ивице чиније, испуњавајући слободан део чиније. Преко сложене куване срнетине додати кајмак и посути ситно исечено першуново лишће. Чинију са сервираним куваним месом и поврћем поклопити и топло послужити (65°C). Рен сервирати посебно у сосијери.



▲ Слика 89. Кувана срнетина у поврћу и супи

### ■ Срнећи паприкаш са париским кнедлама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 150 g срнећег меса од буте б/к (исећи 4 cm x 4 cm), 150 g меса од ребара или плећке (исећи 4 cm x 4 cm), 200 g црног лука-ситно исећи, 2 g љуте алеве паприке, 5 g брашна, 50 g киселе павлаке, 0,1 dl уља, 2 g соли, 1 g млевеног бибера, 2 g першуна, 0,5 dl црвеног вина и друго зачинско биље по потреби. Прилог: париске кнедле. **Начин рада-технолошко-топлотна обрада:** мариново месо од буте, ребара или плећке, исполирати и исећи на једнаке величине 4 cm x 4 cm и исто оштаубовати. У одговарајућу посуду на загрејаном уљу сотирати ситно исечен црни лук. Када лук добије златно-жуту боју, додати алеву паприку, млевени бибер, а када алева паприка пусти боју додати срнеће месо, измешати и наставити са сотирањем око 30 минута уз повремено мешање. Потом паприкаш залити вином и месним фондом да огрезне, поклопити и наставити са лаганим кувањем док месо не омекша до 80%. Тада паприкаш повезати црвеном запршком, по потреби долити месног фонда и пустити да кува 10-15 минута, како би се неутралисао мирис запршке. Када паприкаш прокува, довољно да изгуби мирис запршке, додати киселу павлаку измешати и пустити да лагано кува још пар минута. Тада, скинути посуду са паприкашом на радни сто, по потреби зачинити и чувати у бен-мари на одговарајућој температури (60°C - 75°C, до 2 сата после т/о). **Прилог:** припремити париске кнедле. **Сервирање срнећег паприкаша:** срнећи паприкаш сервирати топао (65°C) у топлу дубоку ватросталну чинију са париским кнедлама и посути ситно исеченим першуновим лишћем.



▲ Слика 90. Срнећи паприкаш  
Извор: <http://www.sunset.rs/>

### ■ Срнећи рагу са боровницама и чешким кнедлама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g срнећег меса б/к, 2 g белог лука, једна кашичица мајчине душице, 50 g гарни букета (поврће-лук, целер, шаргарепа, репа-исецкано), 1 g млевеног бибера по потреби, 10 g парадајз пиреа, 1 лаворов лист, 5 комада каранфилића, 0,5 dl белог вина, 100 g шампињона, 0,1 dl уља, 50 g путера, 200 g боровнице, 50 g соли и друго зачинско биље. **Прилог:** чешке кнедле. **Начин рада-технолошко-топлотна обрада:** месо од срне исећи на коцке (3 cm x 3 cm) за рагу и ставити у одговарајућу посуду за мариновање, посути сецканим белим луком и тимијаном, залити вином, оставити да се маринова на хладном месту (0°C до +4°C). Потом, маринаду оцедити (не бацати је - оставити за наливање рагуа), а месо посушити-исполирати, упијајућом платненом кухињском салветом. Потом месо по жељи оштаубовати и сотирати на загрејаном уљу (150°C) до златно-браон боје. Тада додати припремљено поврће, посолити и динстати док и поврће не омекша, па додати парадајз пире, лаворов лист и каранфилић. Промешати, залити маринадом и месним фондом, поклопити и рагу кувати, на лаганој температури док месо не омекша до 80%. Тада опрати шампињоне и исте сотирати, па додати истовремено са боровницама у рагу и лагано кувати 10-15 минута. **Припремити чешке кнедле.** **Сервирање рагуа од срнећег меса са боровницама:** рагу сервирати топао (65°C) у топлу дубоку ватросталну чинију са чешким кнедлама, посути остатком боровница и ситно исеченим першуновим лишћем.



▲ Слика 91. Срнећи рагу са боровницама  
Извор: <http://www.wideopenspaces.com/top-8-venison-stew-recipes/>



▲ Слика 92. Печени срнећи бут  
Извор: <http://saltonstall.blogspot.rs/2015/10/red-neck-sous-vide-deer-roast.html>

### ■ Срнећи бут на шумарски начин са печеним јабукама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g срнећег меса од бута б/к, сеченог на коцке 4 cm x 4 cm, 5 g брашна, 2 dl уља, 50 g црног лука (ситно исецканог), 20 g ораха исецканих, 20 g малина, 5 ml желеа од шумског воћа, 0,5 dl црвеног вина, 0,3 dl месног фонда, једна кашичица мајчине душице, соли, бибера и другог зачинског биља по потреби. **Прилог:** 200 g - једна јабука пуњена шумским купинама. **Поступак припреме и сервирања:** технолошки припремити све намирнице. Загрејати пећницу на 200°C. Зачинити месо, а потом га уваљати у зачињено брашно. У одговарајућу посуду загрејати уље и опећи месо до златно-браон боје. Након тога додати црни лук и исти сотирати са месом. Потом, додати остале састојке преко меса: орахе, малине, желе, црвено вино, мајчину душицу и першуново лишће, посолити и налити месним фондом да огрезне. Затим, прекрити термо-отпорном фолијом и ставити да се пече у загрејаној пећници док месо не омекша (tsr. 84°C - око 60 минута). Након тога, посуду са јеленским бутом извадити из пећнице и чувати у бен-мари на одговарајућој температури (60°C - 65°C два сата после т/о). **Припремити печене јабуке пуњене шумским купинама.** **Сервирање срнећег бута на шумарски начин:** срнећи бут исећи на шните и сервирати топао (65°C) на топлом тањиру (65°C). Пуњене јабуке са шумским купинама сервирати да други део тањира. Све прелити топлим сосом, посути першуновим лишћем и одмах послужити.

### ■ Шпикован срнећи бут у ловачком сосу (1 особа)

**Потребне намирнице:** 250 g меса од бута срне-фрикандо, 20 g сланине панчете (исећи на штапиће за шпиковање), 20 g гарни букета, 2 комада зрна клеке, 0,2 dl уља, 1 комад чена белог лука (5 g), 2 g першуна, 3 ловорова листа, мајчина душица по потреби, 2 g каприа, 1 комад филета инђуна, 5 g брашна, 0,5 dl сувог белог вина, 20 g деми-гласа, 20 g еспањола, 2 dl месног фонда, 5 комада бибера у зрну, 10 g џема од шљива, 1 ml ворчестера, 20 g лимуна, 4 g соли и зачинског биља по потреби и жељи. **Прилог:** 200 g глазираног кестена. **Поступак припреме и сервирања:** срнећи бут избости оштрим ножем и нашпиковати: штапићима суве сланине, штапићима краставчића, штапићима шаргарепе, штапићима целера, клеком, белим луком натрљати сољу и миришљавим зачинама. Потом шпикован бут оставити да одлежи у фрижидер (0°C до +4°C). У одговарајућу шерпу загрејати уље, додати шпикован и оштаубован фрикандо, пропржити га на јакој температури (150°C) са свих страна. Потом додати со, бибер, улили вино, а када течност испари, додати мајчину душицу, ловоров лист, здробљен бели лук и везицу першуна, поклопити и убацити у загрејану пећницу (200°C) око пола сата. Повремено преливати месним соком. Кад срнећи бут омекша (tsr. 84°C), извадити га из сока и ставити у гастро-термо посуду у бен-мари. **Припремање ловачког соса:** у шерпу са рагуом додати, клајстер, капар, филете инђуна, џем, ворчестер, деми-глас, еспањол, лимун и остале зачине, те лагано кувати неколико минута. Након тога, рагу пропасирати преко фрикандоа и пустити да кува пар минута. Потом, посуду са шпикованим фрикандом чувати у ловачком сосу у бен-мари на одговарајућој температури (60°C - 75°C до 2 сата после т/о). Карактеристике ловачког соса: пријатног мириса, благо слатко-слано-накисело. **Прилог:** припремити глазиран кестен. **Сервирање шпикованог срнећег бута у ловачком сосу:** шпикован срнећи бут исећи на шните и сервирати топло на одговарајући топао тањир (65°C) са глазираним кестеном. Потом све прелити ловачким сосом и посути першуновим лишћем. Ловачки сос и посебно сервирати у сосијери.



▲ Слика 93. Срнећи бут  
Извор: <http://www.greatbritishchefs.com/how-to-cook/how-to-cook-venison>



▲ **Слика 94.** Срнећа плећка са сосом од шумских јагода  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865598/>

### ■ Срнећа плећка са сосом од шумских јагода (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g срнећег меса б/к од плећке, 10 g маслаца или 0,1 dl уља, 100 g мешаног гарни-букеа, 20 g црног лука, 100 g шумских јагода, 0,5 dl црвеног вина, 0,2 dl месног фонда, 50 g киселе павлаке, 5 g густина, 10 g букетић босиљка, мајчине душице по потреби, 2 g першуновог лишћа, 4 g соли, 1 g млевеног бибера и другог зачинског биља по потреби. **Прилог:** динстани интегрални пиринач. **Поступак припреме и сервирања:** срнећу плећку извадити из маринаде, натрљати је сољу, бибером, босиљком, мајчином душицом и оштаубовати. Потом у одговарајућу посуду на умерено загрејаном уљу (150°C) опећи плећку са свих страна до златно-браон боје. У посуду са плећком додати: ситно исечен црни лук, гарни буке (шаргарепу, першун, целер, паштрнак), шумске јагоде, залити црвеним вином, поклопити и динстати плећку у сосу од јагода док не омекша (150°C). Када месо плећке омекша, исто извадити а сос од шумских јагода зачинити, згуснути густином и пропасирати. Сензорне карактеристике соса: пријатног мириса, укус својствен ноти и врсти соса од шумских јагода. **Сервирање срнеће плећке у сосу од шумских јагода:** печену плећку исећи на шните, сложити у одговарајућу чинију, поред меса сервирати интегрални пиринач и прелити сосом од шумских јагода. Сос од шумских јагода и посебно сервирати у сосијери.

### ■ Срнећи гулаш са њокама од кромпира (1 особа)



▲ **Слика 95.** Срнећи гулаш са њокама од кромпира  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865612/>

**Потребне намирнице:** 0,3 dl уља, 100 g црног лука, 2 лоровова листа, 1 g бибера у зрну, 2 g алеве љуте паприке, 200 g срнећег меса б/к, 4 g соли, 3 dl месног фонда, 20 g брашна, 20 g парадајз пиреа, 20 g еспањола, 20 g деми-гласа, 20 g гулаш гевирца (5 g - 6 g суве сланине, 1 g кима у зрну, 10 g белог лука, 2 g - веза першуновог лишћа). **Прилог:** 200 g њока од кромпира. **Поступак припреме и сервирања:** одабрати месо срнећег бута пријатног мириса, б/к. Са меса одстранити масноћу, опне и жилице. Месо исећи на уједначене комаде 3 cm x 3 cm, за једну особу пет до шест комада. Црни лук ољуштити и ситно исећи. **Припремити клајстер:** просејано брашно измешати са хладном водом до густине јогурта б/г. Припремити гулаш гевирц: ситно исећи суву сланину, ким, бели лук и першуново лишће, потом све измешати и саставити у компактну масу. Припремити остале намирнице: лорово лишће, бибер у зрну, алеву паприку, еспањол, деми-глас, парадајз пире, прилог, со и друго. **Топлотна обрада-динстање:** у одговарајућу посуду на умерено загрејаном уљу динстати црни лук, лорово лишће и бибер у зрну. Када лук добије златно-жуту боју, додати алеву паприку, када паприка пусти боју додати месо, посолити и вештим трзајем сјединити, смањити температуру грејног тела, долити по потреби месни фонд, повремено промешати и све динстати док месо омекша до 80%. Припремити њоке од кромпира. **Припремање гулаш-соса:** динстано месо пренети француском кашиком у гастро-термо посуду. У рагу додати клајстер, парадајз пире, еспањол и наставити са лаганим кувањем. По потреби додати месни фонд, прокувати кратко, а потом гулаш сос, пропасирати и саставити са месом. **Зачињавање гулаша:** срнећи гулаш по потреби досолити, зачинити гулаш гевирцом, измешати и кратко прокувати. **Избор чиније за сервирање:** срнећи гулаш сервирати топао (65°C) у дубоку топлу ватросталну чинију. Топле њоке сервирати на једну половину чиније, месо сложити на други део чиније. Потом месо и простор између меса и прилога прелити гулаш-сосом. Преко сервираног гулаша, посути ситно исечено першуново лишће. Чинију пренети на подметач са постављеним миљеом и одмах топло послужити.



## ■ Срнећи соте са шампињонима (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g срнећег меса од бута б/к, 4 g соли, 10 g брашна (за штаубовање и клајстер), 0,2 dl уља, 20 g суве сланине, 50 g црног лука, 50 g шаргарепе, 50 g першун корена, 50 g целер корена, 50 g паштрнака, 2 лаворова листа, 1 g бибера у зрну, 20 g парадајз пиреа, 50 g киселих јабука, 3 dl месног фонда, 0,2 dl еспањола, 0,2 dl деми-гласа, 2 dl белог вина, 100 g ситних шампињона, 1 dl неутралне павлаке, 2 g першуновог лишћа и 5 g соли.

**Прилог:** 200 g париских кнедли. **Поступак припреме и сервирања:** одлежано и пајцовано месо б/к од срнећег бута исполирати, очистити од жилица, опни и сувишне масноће. Потом месо исећи на уједначене комаде 3 cm x 3 cm (4-5 комада за једну особу). Исечено месо посолити и ауштаубовати. Суву сланину исећи на листиће. Црни лук ољуштити и исећи на ребарца. Гарни букет опрати, ољуштити и исећи на листиће. Брашно просејати и припремити за клајстер. Першуново лишће опрати и ситно исећи. Ситне шампињоне опрати и сотирати. **Припремити остале намирнице:** лаворово лишће, бибера у зрну, парадајз пире, киселе јабуке, месни фонд, еспањол, деми-глас, бело вино и со. **Топлотна обрада-динстање:** у посуду сотирати месо, потом додати и динстати лук, бибера и лаворово лишће, суву сланину, а када се осети мирис сланине, додати гарни букет, налити месним фондом, поклопити и наставити са динстањем. Повремено промешати и по потреби наливати месним фондом. Када месо омекша до 80%, исто пренети у гастро-термо посуду. Припремање соса: у посуду са рагуом додати киселе јабуке, еспањол, деми-глас, бело вино, клајстер и наставити са додинставањем. Када намирнице потпуно омекшају, посуду са рагуом скинути на радни сто и сос пропасирати. Зачињавање соса: сос посолити и по потреби зачинити, додати сотиране печурке, дотерати боју павлаком (сос треба да буде крем боје) и истим прелити срнећи соте - месо. Потом, посуду са срнећим сотеом вратити на грејно тело да лагано и кратко прокува а потом скинути са грејног тела и чувати до сервирања у бен мари (60°C - 65°C два сата после т/о). **Избор посуде за сервирање:** срнећи соте са шампињонима сервирати у дубоку топлу (65°C) ватросталну чинију. Прилог: париске кнедле сложити на другу половину чиније. Потом месо прелити крем сосом са печуркама, посути першуновим лишћем и топло послужити.



▲ Слика 96. Срнећи соте са печуркама  
Извор: [https://www.youtube.com/watch?time\\_continue=2&v=XIP9\\_EODKcl](https://www.youtube.com/watch?time_continue=2&v=XIP9_EODKcl)

## ■ Шпикована срнећа леђа-печеница са ловачком гарнитуром (1 особа)

**Потребне намирнице:** 400 g срнећег меса од леђа-срне, 20 g сланине панчете (исећи на штапиће за шпиковање), 10 g киселих краставчића (исећи на штапиће), 20 g гарни букета, 2 зрна клеке, 0,2 dl уља, 20 g црног лука, 1 комад чена белог лука (5 g), 1 g лаворовог лишћа, мајчина душица по потреби, 2 g капри, 4 g соли. **За ловачку гарнитуру:** 10 g маслаца, 50 g суве сланине (исечено на коцкице), 50 g печурака (исечене на коцкице), 50 g цигерице (исечене на коцкице), 0,3 dl еспањола, 0,3 dl деми-гласа, 0,5 dl црвеног вина, 5 g цема, 0,1 dl сока од компота, 3 g сенфа, 2 g першуновог лишћа, 10 g лимуна, соли и зачинског биља по потреби. **Прилог:** 200 g париских кнедли. **Поступак припреме и сервирања:** срнећа леђа избости оштрим ножем и нашпиковати штапићима суве сланине, штапићима краставчића, штапићима шаргарепе, штапићима целера, паштрнаком, клеком, белим луком, натрљати сољу и миришљавим зачинима и оставити у фрижидер да преноћи. У одговарајућу шерпу загрејати уље (170°C), додати шпикована и оштаубована срнећа леђа, пропржити их до златно-браон боје са обе стране. Потом додати црни лук, со, бибера, вино, а када течност испари, додати мајчину душицу, лаворово лишће, здробљен бели лук и везицу пер-



▲ Слика 97. Срнећа леђа  
Извор: <http://www.kimversations.com/2014/09/herb-crusted-venison-backstrap-pan-gravy/>

шуна. Шерпу поклопити и убацити у загрејану пећницу (180°C - 200°C) око пола сата, повремено преливати месним соком и маслацем. Затим смањити температуру (180°C) прелити маринадом и пећи још око један сат. Када срнећа леђа омекшају (tst. 84°C), извадити их из пећнице и чувати у гастро-термо посуди у бен-мари до припреме ловачке гарнитуре. **Припремање ловачке гарнитуре:** у одговарајућу шерпу отопити маслац па додати сланину, печурке и џигерицу и све сотирати док не омекша. А потом додати еспањол, деми-глас, црвено вино, џем, сок од компота, сенф, першуново лишће, сок од лимуна, посолити и зачинити миришљавим биљем по потреби. Након тога, прелити топлим месним фондом да огрезне, те лагано кувати неколико минута. Посуду са шпикованим срнећим леђима чувати у бен-мари на одговарајућој температури (60°C - 65°C, 2 сата након т/о). Карактеристике ловачке гарнитуре: браон боје, пријатног мириса, благо слатко-слано-накиселог укуса. **Прилог:** припремити париске кнедле. **Сервирање шпикованих срнећих леђа:** шпикована срнећа леђа исећи на шните и сервирати на одговарајући топао тањир (65°C) са париским кнедлама. Сервирана срнећа леђа прелити ловачком гарнитуром и посути першуновим лишћем. Ловачку гарнитуру сервирати и посебно у топлој сосијери.

### ■ Рижото од срнетине са пармезан сиром „пармеђано“ (1 особа)

**Потребне намирнице:** 0,3 dl уља, 50 g црног лука, 1 g ловоровог листа, 1 g бибера у зрну, 100 g срнећег меса б/к, 4 g соли, 0,3 dl месног фонда, 20 g парадајз пиреа, 50 g конкасе парадајза, 2 g першуновог лишћа, 100 g пиринач, 0,5 dl парадајз соса, 50 g ренданог сира пармезана. **Поступак припреме и сервирања:** одабрати маринирано срнеће месо б/к од врата, плећке и потплећке, одстранити сувишну масноћу, опне и жилице. Потом месо исећи на коцкице 2 cm x 2 cm. Црни лук ољуштити и ситно исећи. Одабрани парадајз опрати, обланширати, ољуштити, одстранити семенке и исећи на коцкице 1 cm x 1 cm (конкасе). Пиринач по потреби пребрати, опрати и исполирати. Першуново лишће ситно исећи. Остале намирнице припремити: уље, ловорово лишће, бибер, парадајз пире, парадајз сос, пармезан, со и друго. **Т/о-динстање:** у одговарајућу посуду на умерено загрејаном уљу продинстати црни лук, бибер у зрну и ловорово лишће. Када лук добије златно-жуту боју додати припремљено срнеће месо и наставити са динстањем. Када месо добије румену боју додати месни фонд да у њему огрезну намирнице. Вештим трзајима посуде измешати намирнице, поклопити и наставити са лаганим динстањем. Када месо омекша до 70% додати остале намирнице: парадајз конкасе, парадајз пире, пиринач, со и млевени бибер, залити фондом, измешати, поклопити и ставити у загрејану пећницу (180°C - 200°C) око 15 минута. Рижото је готов када пиринач омекша до 80%. Потом посуду са рижотом извадити из пећнице и повезати пармезаном. **Избор чиније за сервирање:** избор чиније зависи од поруцбине и сервиса. Рижото формирати у одговарајући калуп-форму. Одабрану форму премазати маслацем, напунити рижотом и благим притиском изручити на топао тањир (65°C). Преко рижота посути сир пармезан и першуново лишће. Пармезан и парадајз сос посебно сервирати у одговарајућим чинијама.



▲ Слика 98. Рижото од срнетине са пармезан сиром  
Извор: <http://3hungrytummies.blogspot.rs/2010/06/risotto-with-venison-sausage-red-wine.html>

### ■ Срнећи рагу са боровницама и тиролским кнедлама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса од срнећег бута б/к, 5 g белог лука, мајчине душице по потреби, 500 g гарни букета (поврће-лук, целер, шаргарепа, репа-исецкано), 1 g млевеног бибера, 10 g парадајз пиреа, 1 g ловоровог



▲ **Слика 99.** Срнећи рагу са боровницама и тиролским кнедлама  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865678/>

листа, 5 комад каранфилића, 0,5 dl белог вина, 100 g шумских гљива, 0,1 dl уља, 20 g путера, 50 g боровница, 5 g соли, и друго зачинско биље. **Прилог:** тиролске кнедле. **Поступак припреме и сервирања:** месо од срне исећи на коцке (3 cm x 3 cm), за рагу и ставити у одговарајућу посуду за маринирање. Потом, посути сецканим белим луком и тимијаном, залити вином оставити да се маринира. Поврће, шаргарепу, целер и лук исећи на ситне коцке. Након маринирања, маринаду оцедити (не бацати је - оставити за наливање рагу), месо посушити-исполирати платненом салветом. Затим, месо по жељи оштаубовати и сотирати на загрејаном уљу (170°C) до златно-браон боје. Након тога, додати припремљено поврће, посолити и динстати док поврће не омекша. Тада, додати парадајз пире, лаворов лист и каранфилић, промешати, залити маринадом и месним фондом и промешати. Шерпу поклопити и рагу кувати на ниској температури док месо не омекша до 80%. Затим, опрати шампињоне, исећи на четвртине, сотирати их и додати у рагу. Непосредно на крају т/о-рагуа додати боровнице, досолити по потреби, зачинити и промешати да се добије компактан рагу одговарајуће текстуре. **Прилог:** припремити тиролске кнедле. **Сервирање рагуа:** срнећи рагу са боровницама сервирати у топлу дубоку ватросталну чинију са тиролским кнедлама и посути ситно исеченим першуновим лишћем.

## Јела по поруцбини од меса срне



▲ **Слика 100.** Срнећи филе на природан начин - жару  
Извор: <http://www.omahasteaks.com/buy/Steaks/Filet-Mignons>

### ■ Срнећи филе на „природан начин“ (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g срнећег филеа, 10 g маслаца, 4 g соли, 100 g тоста за подлогу. **Прилог:** 50 g крокета, 50 g шумских печурака, 50 g глазира-ног кестена и 100 g (1 комад) печене јабуке пуњене боровницама. **Поступак припреме и сервирања:** од одлежаног срнећег филеа у маринади, одстранити опну и жилице. Потом филе лагано излупати и обликовати. На загрејаном жару-скарари (180°C - 220°C) испећи филе, са обе стране, до златно-браон боје у интервалу 10-15 минута (t<sub>sr</sub>. 72°C). Потом филе посолити и зачинити. **Припремити прилог:** испећи крокете, сотирати печурке, глазира-ти кестен, напунити јабуке са боровницама и испећи. **Избор тањира за сер-вирање:** на одговарајући топао тањир (65°C) ставити обликовану подлогу од печеног тоста. Висина подлоге треба да износи 1 cm. Преко подлоге сло-жити филе. Изабран прилог сложити на другу половину топлотог тањира (65°C). Филе прелити отопљеним маслацом-бутером. А на преливен филе ставити коцку бутера уваљану у исечено першуново лишће. Срнећи филе печен на жару служити топао (65°C).



▲ **Слика 101.** Срнећи филе на ловачки начин  
Извор: <http://www.closetcooking.com/2011/02/double-smoked-bacon-wrapped-fillet.html>

### ■ Срнећи филе на „ловачки начин“ (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g филеа од срндаћа, 10 g маслаца, 4 g соли, 4 g сенфа, 1 g млевеног бибера, 2 g першуновог лишћа. **Прилог:** 100 g кроке-та од шумских гљива, 100 g печених јабука пуњених брусницама и 100 g глазира-ног кестена. **Потребне намирнице за ловачку гарнитур:** 10 g масла-ца, 20 g суве сланине, 50 g шумских печурака, 50 g срнеће цигерице, 0,3 dl еспањола, 0,3 dl деми-гласа, 0,3 dl мадера вина, 5 g цема, 0,1 dl сока од компота, 3 dl сенфа, 2 g першуновог лишћа, 10 g лимуна, соли и зачинског биља по потреби и жељи. **Поступак припреме и сервирања:** срнећи филе из-вадити из маринаде, исполирати, потом одстранити опну и жилице, па филе лагано излупати и обликовати и по жељи увити у термо-отпорну фо-

лију. Т/о-печење: на загрејаном жару-плотни опећи филе, са обе стране, до златно-браон боје на температури од 180°C до 220°C у временском интервалу од 10 до 15 минута, тј. док се у средишту не постигне одговарајућа температура (tsr. 72°C). Потом филе посолити и зачинити. *Припремити прилог:* крокете од шумских гљива, печене јабуке пуњене брусницама и глазирани кестен. *Припремање ловачке гарнитуре:* на маслацу сотирати, суву сланину, печурке и џигерицу. Потом, сотирану сланину, печурке и џигерицу посолити, зачинити млевеним бибером и першуновим лишћем, налити мадера сосом те лагано и кратко прокрчкати. *Припремити подлогу за филе:* од хлеба обликовати подлогу за филе, опећи је на плотни до златно-жуте боје и поставити на одговарајући топао тањир (65°C). Преко подлоге сервирати филе, прилог сложити на други део тањира, све прелити ловачком гарнитуром, а преко филеа ставити коцку бутера уваљану у исечено першуново лишће. Срнећи филе послужити одмах топао (65°C).

### ■ Срнећа плетеница на кајмаку (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g филеа од срндаћа, 50 g кајмака, 10 g маслаца, 4 g соли, 4 g сенфа, 1 g млевеног бибера, 2 g першуновог лишћа. **Прилог:** 50 g крокета од шумских гљива, 100 g печених јабука пуњених брусницама, 50 g глазираног кестена. **Поступак припреме и сервирања:** срнећи филе извадити из маринаде, исполирати, одстранити опну и жилице, лагано по дужини расећи на три једнаке траке, с тим да на крају остану спојене око 1 cm. Исечене траке филеа благо излупати а потом од истих исплести плетеницу, крајеве плетенице спојити чачкалицом. *Т/о-печење:* на загрејаном жару-плотни, опећи плетеницу, са обе стране, до златно-браон боје, на температури од 180°C до 220°C у временском интервалу од 10 до 15 минута, тј. док се у средишту не постигне одговарајућа температура (tsr. 72°C). Потом филе посолити и зачинити. *Припремити подлогу за филе:* од хлеба обликовати подлогу за филе, опећи је на плотни до златно-жуте боје и поставити на одговарајући топао тањир. *Припремити прилог:* крокете од шумских гљива, печене јабуке пуњене брусницама и глазирани кестен. **Сервирање плетенице на кајмаку:** на одговарајући топао тањир 65°C, ставити обликовану подлогу од печеног хлеба. Висина подлоге треба да износи 1 cm, на подлогу сервирати плетеницу, прилог сложити на други део тањира, преко плетенице ставити обликовану куглу кајмака.



▲ Слика 102. Припрема плетенице од филеа  
Извор: <http://www.mydeliciousmeals.com/ru/recipe/kosichka-iz-svininy>

### ■ Ноазети од срнећег филеа на жару (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g филеа од срне-срндаћа, 10 g маслаца, 4 g соли, 4 g сенфа, 1 g млевеног бибера, 2 g першуновог лишћа. **Прилог:** 50 g крокета од шумских гљива, 100 g печених јабука пуњене брусницама, 5 g глазираног кестена. **Поступак припреме и сервирања:** срнећи филе извадити из маринаде, исполирати, одстранити опну и жилице, поставити на радну даску и сећи ноазете попречно у односу на мишићна влакна. За једну особу 5-6 комада. Дебљина једног ноазета треба да износи 2 cm са пречником око 3 cm. *Т/о-печење:* ноазете пећи на загрејаном жару-плотни, са обе стране, до златно-браон боје, на температури од 180°C до 220°C у временском интервалу 8 до 10 минута, тј. док се у средишту ноазета не постигне температура од 72°C (tsr. 72°C). Потом ноазете посолити и зачинити. *Припремити подлогу за ноазете:* од тоста обликовати крутоне округлог облика опећи их на плотни до златно-жуте боје. *Припремити прилог:* крокете од шумских гљива, печене јабуке са брусницама и глазирани кестен. **Сервирање ноа-**



▲ Слика 103. Ноазети од филеа  
Извор: <http://www.snakeriverfarms.com/recipes/filet-mignon-on-a-budget-how-to-cut-a-tenderloin-roast-into-steaks/>

**зета:** на топао тањир, ставити крутоне од печеног хлеба (висина крутона треба да износи 1 cm). Преко сваког крутона сервирати по један комад ноазета. На други део тањира сложити прилог. Преко сваког ноазета ставити „бутер метр д хотел“. Сrneће ноазете послужити топле (65°C).

### ■ Ражњићи од срнећег филеа на шумарски начин (1 особа)

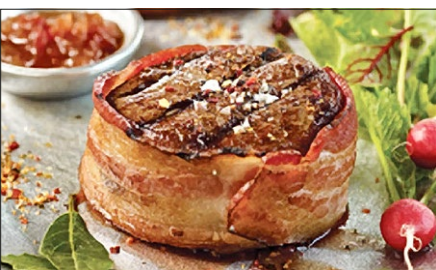
**Потребне намирнице:** 200 g филеа од срне-срндаћа, 10 g маслаца, 4 g соли, 4 g сенфа, 1 g млевеног бибера, 2 g першуновог лишћа. **Прилог:** 200 g кромпира печеног (2 комада уцело), 100 g парадајза (1 комад). За подлогу: 100 g рижотоа са шумским печуркама. За шумарску пикант сос-гарнитуру: 20 g киселих краставчића, 20 g свеже цвекле, 20 g шампињона (1 cm x 1 cm сотирати на маслацу, налити са 5 dl мадера сосом и зачинити). **Поступак припреме и сервирања:** срнећи филе извадити из маринаде, исполирати, одстранити опну и жилице, исећи ноазете попречно у односу на мишићна влакна, за једну жицу 5 комада, дебљина једног ноазета треба да износи 1 cm са пречником 3 cm - 4 cm. Низање ноазета на жици - за једну особу две жице: исечене ноазете низати на дрвене ражњиће или на жице од нерђајућег челика. Потом их посолити и зачинити, утрљати зачинима и оставити да одстоје у фрижидеру. **Печење ражњића од срнећег филеа на шумарски начин:** на загрејану плотну (180°C - 220°C), пећи ражњиће до златно-браон боје у временском интервалу од 10 до 12 минута. На крају топлотне обраде, ражњиће по потреби досолити и зачинити. **Припремити прилог:** испећи кромпир-уцело у љусци и ољуштити, парадајз опрати и уцело опећи. **За подлогу:** припремити рижото са шумским печуркама. **Припремање пикант соса-гарнитуре:** сотирати на маслацу коцкице цвекле, краставчиће и шампињоне (1 cm x 1 cm). Потом, налити мадера сосом и зачинити зачинским миришљавим биљем. **Сервирање ражњића на шумарски начин:** ражњиће сервирати на одговарајући топао тањир, на подлози од рижотоа са шумским печуркама. **Прилог:** печени кромпир и парадајз сложити на други део тањира, потом све прелити пикант сосом-гарнитуром, посути першуновим лишћем и послужити топло (65°C).



▲ Слика 104. Ражњићи од срнећег филеа  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865737/>

### ■ Ролован срнећи филе са сувом сланином (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g филеа од срне-срндаћа, 50 g суве сланине, 10 g маслаца, 4 g соли, 4 g сенфа, 1 g млевеног бибера, 2 g першуновог лишћа. **Прилог:** 100 g младог лука, 200 g грилованог мешаног свежег поврћа (шумске гљиве, паприка, тиквице, шаргарепа, чери). **Поступак припреме и сервирања:** срнећи филе извадити из маринаде, исполирати, одстранити опну и жилице, лагано излупати и роловати са шнитатама суве сланине. Т/о-печење на плотни-роштиљу: ролован филе пећи са обе стране до златно-браон боје, на температури од 180°C до 220°C у временском интервалу 10-12 минута, тј. док се у средишту филеа не постигне одговарајућа температура 72°C. Припремити подлогу за филе: од тоста обликовати подлогу у облику филеа, опећи је на плотни до златно-жуте боје. **Избор тањира за сервирање:** на одговарајући топао тањир (65°C), ставити обликовану подлогу од печеног тоста, висина подлоге треба да износи 1cm. Преко подлоге сложити ролован филе, на други део тањира сервирати прилог: млади лук и гриловано поврће. Потом све прелити месним соком и посути першуновим лишћем. Ролован срнећи филе са сувом сланином послужити топао (65°C).



▲ Слика 105. Ролован срнећи филе са сувом сланином  
Извор: <http://www.omahasteaks.com/product/Bacon-Wrapped-Top-Sirloins-00000004686>

### ■ Срнећи медаљони са сосом од шумских гљива (1 особа)



▲ **Слика 106.** Срнећи медаљони са сосом од шумских гљива  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865753/>

**Потребне намирнице:** 200 g срнећег филеа, 10 g брашна, 20 g маслаца, 4 g соли. За подлогу: 100 g тоста за обликовање крутона. **Прилог:** 50 g (1 комад ситног парадајза) печеног парадајза, 100 g (1 комад) печених јабука, 50 g глазираног кестена, 50 g крокета и 50 g париских кнедли. **За сос од шумских гљива:** 0,1 dl уља, 10 g црног лука, 50 g шумских гљива, 0,2 dl деми-гласа, 10 g џема од купина, 0,2 dl компота од вишања, 0,2 dl црвеног вина, 1 g соли, 4 g сенфа, 1 g млевеног бибера и 2 g першуновог лишћа. **Поступак припреме и сервирања:** од одлежаног филеа у маринади, одстранити опну и исећи 3 комада медаљона за једну особу. Месо филеа исећи попречно у односу на мишићна влакна. Исечене комаде филеа благо излупати, а потом формирати медаљоне округлог облика, висине 2 cm, са пречником 4 cm – 5 cm. Обликоване медаљоне обложити тракама фолије или шнитатама суве сланине (како се не би деформисали приликом т/о). **Припремити прилог:** печени парадајз, печене јабуке, глазиран кестен, крокете и париске кнедле. **Т/о-пржење:** у тигању на умерено загрејаном маслацу опећи медаљоне са обе стране до златно-браон боје у временском интервалу од 10 до 12 минута. За време пржења медаљоне преливати сопственим соком. **Припремање соса од шумских гљива:** на маслацу сотирати лук и гљиве, додати сенф, деми-глас, џем од купина, компот, црвено вино, со, бибер, першуново лишће и друго зачинско биље. Све то лагано крчкати и дотерати густину-текстуру, мирис, боју и укус. Припремити подлогу за медаљоне: од тоста обликовати округле крутоне и исте опећи до златно-жуте боје. По потреби медаљоне досолити и зачинити. **Избор тањира за сервирање:** на одговарајући топао тањир (65°C), ставити обликоване печене крутоне од тоста (висина крутона 1 cm). Преко сваког крутона ставити по један медаљон. Сваки медаљон прелити сосом од шумских гљива, прилог сложити на другу половину тањира. На слободан део тањира ставити печени парадајз и букетић француског першуна. Сос од шумских гљива сервирати и посебно у одговарајућу сосијеру.

### ■ Срнећи котлет на ловачки начин (1 особа)



▲ **Слика 107.** Срнећи котлети на ловачки начин  
Извор: <http://www.xenia.com/en/product/venison-cutlets/2126378>

**Потребне намирнице:** 250 g срнећих котлета, 10 g брашна, 0,2 dl уља, 2 g соли, 1 g млевеног бибера. **Прилог:** 50 g печених јабука пуњених брусницама (1 комад), 50 g париских кнедли, 50 g глазираног кестена, 50 g крокета од матичњака. **Ловачка гарнитурa:** 50 g суве сланине, 50 g печурака, 50 g џигерице, 10 g маслаца, 0,5 dl мадера соса, 1 g соли, 2 g першуновог лишћа, 1 g млевеног бибера. **Поступак припреме и сервирања:** одлежан котлет извадити из маринаде и исполирати. Потом, котлет положити на радну даску и то на тело пршљенова и просечене кости ребара, које чине саставни део котлета, тако да леђни мишић буде окрнут на горе. Затим, исећи два комада, за једну особу, 225 g до 250 g један комад котлета са коском а други б/к, или оба котлета са коском 250 g или оба котлета б/к 200 g. Месо котлета сећи резом између костију ребара, попречно у односу на попречно-пругаста мишићна влакна. Исечене комаде котлета благо излупати, расећи жилице, а потом их формирати у првобитан облик. Обликоване котлете обложити тракама фолије или шнитатама сланине (како се не би деформисали приликом термичке обраде), а потом исте обрашнити. **Т/обрада-пржење котлета:** у загрејаном тигању (180°C - 220°C) пећи котлете са обе стране до златно-браон боје у временском интервалу од 10 до 15 минута (tsr. 72°C). За време пржења-печења, котлете преливати сопственим соком. **Припремити прилог:** пуњене јабуке са брусницама, париске кнедле, глазирани кестен и крокете од матичњака.



▲ Слика 108. Срнећи „TIBON STEK“  
Извор: <http://www.deltameatdeli.net/?product=t-bone-venison>

**Припремити ловачку гарнитуром:** на отопљеном и умерено загрејаном маслацу сотирати суву сланину, џигерицу и печурке, посолити, зачинити млевеним бибером и першуновим лишћем, налити мадера сосом и крчкаати пар минута. **Сервирање срнећих котлета на ловачки начин:** печене котлете сервирају у одговарајућу топлу чинију (65°C), на подлози од париских кнедли. Прилог сложити на други део чиније. Све прелити ловачком гарнитуром, посути першуновим лишћем и послужити топло (65°C). Ловачку гарнитуром и посебно сервирају у одговарајућу сосијеру.

### ■ Срнећи „Tibon steak“ у пикант сосу (1 особа)

**Потребне намирнице:** 250 g меса од срндаћа-срнећа леђа (котлет и филе), 10 g маслаца, 4 g соли. **Прилог:** 200 g кромпира (2 комада уцело), 200 g парадајза (2 комада уцело) и 2 g першуновог лишћа. За подлогу: 100 g рижота са шумским гљивама. За шумарску пикант сос-гарнитуром: 50 g киселих краставчића, 50 g свеже цвекле, 50 g шампињона сотирати на маслацу, налити са 2 dl мадера сосом и зачинити. Поступак припреме и сервирања: одлежана срнећа леђа извадити из маринаде и исполирати. Потом леђа са филеом положити на радну даску тако да леђни мишић буде окрнут на горе. Затим, исећи леђа „тибон стек“ попречно у односу на пругаста мишићна влакна са филеом, „уједно“. Један комад за једну особу 250 g. Дебљина треба да износи око 3 cm. Исечен, „тибон стек“ посолити, утрљати зачинским миришљавим биљем и оставити у маринади у фрижидеру пар сати да одстоји. **Т/обрада-пржење котлета:** у загрејан вок-тигањ (180°C - 220°C), пећи „TIBON STEK“ - „тибон стек“ са обе стране до златно-браон боје у временском интервалу од 15 до 18 минута (t<sub>sr</sub>: 72°C). За време печења „тибон стек“ прелити сопственим соком. **Припремити прилог:** испећи кромпир уцело у љусци и ољуштити, испећи парадајз уцело и ољуштити. **За подлогу:** припремити рижото са шумским печуркама. **Припремање пикант соса-гарнитуре:** на отопљеном и умерено загрејаном маслацу сотирати коцкице цвекле, краставчиће и шампињоне (1 cm x 1 cm) потом налити мадера сосом и зачинити зачинским миришљавим биљем. **Сервирање „тибон стека“:** „TIBON STEK“ сервирају на одговарајућу топлу чинију (65°C) или на тањир, на подлози од рижота са шумским печуркама. Прилог: печени кромпир и парадајз сложити на други део чиније или тањира, прелити пикант сосом-гарнитуром, посути першуновим лишћем и послужити топло (65°C).

### ■ Срнећи медаљони са сосом од шумских марелица (1 особа)



▲ Слика 109. Срнећи медаљони са сосом од шумских марелица  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865788/>

**Потребне намирнице:** 200 g срнећег филеа, 100 g суве сланине, 5 g брашна, 20 g маслаца, 4 g соли. За подлогу: 100 g тоста за обликовање крутона. **Прилог:** 100 g (1 комад) печеног парадајза, 100 g (1 комад) печене јабуке, 50 g глазираног кестена, 50 g крокета и 50 g париских кнедли. **За сос од марелица:** 5 g маслаца, 50 g марелица б/к, 0,2 dl деми-гласа, 20 g џема од марелица, 0,2 dl компота од вишања, 0,2 dl црвеног вина, 1 g соли, 1 g млевеног белог бибера и 2 g першуновог лишћа. **Поступак припреме и сервирања:** од одлежаног филеа у маринади, одстранити опну и исећи три комада медаљона за једну особу. Месо филеа исећи попречно у односу на мишићна влакна. Исечене комаде филеа благо излупати, а потом формирати медаљоне округлог облика, висине 2 cm, са пречником око 4 cm – 5 cm. Обликоване медаљоне обложити шнитамом суве сланине, а потом исте оштаубовати. **Припремити крутоне за подлогу и прилог:** печени парадајз, печене јабуке, глазиран кестен, крокете и париске кнедле. **Т/о-пржење:** у тигању на умерено

загрејаном маслацу, опећи медаљоне, са обе стране, до златно-жуте боје у интервалу 10 до 12 минута. За време пржења медаљоне преливати сопственим соком. *Припремити сос од шумских марелица*: на маслацу сотирати зреле марелице, додати деми-глас, џем од марелица, компот, црвено вино, со, млевени бели бибер, першуново лишће и друго зачинско биље. Сос лагано прокувати, пропасирати и дотерати густину-текстуру, боју, мирис и укус. *Припремити подлогу за медаљоне*: од тоста обликовати округле крутоне и исте опећи до златно-жуте боје. По потреби медаљоне посолити и зачинити. *Избор тањира за сервирање*: на одговарајући топао тањир (65°C, Ф30), ставити обликоване печене крутоне од тоста (висина 1 cm). Преко сваког крутона ставити по један медаљон, сваки медаљон прелити сосом од шумских марелица. Прилог сложити на другу половину тањира. На слободан део тањира ставити печени парадајз и букетић француског першуна. Сос од шумских марелица сервирати и посебно у одговарајућу топлу сосијеру.

## Печења од меса срне

За печење од срне-срндаћа, користи се *бут од срне или срндаћа, плећка од срне или срндаћа, слабина и леђа од срне или срндаћа*. Постоје различите топлотне обраде и начини спремања печења од меса. Али, оно што је најбитније да знамо, јесте, да ће месо бити изложено одређеној топлотној енергији. А да се месо не би исушивало и да не би постало сувопарно, жилаво а тиме и тешко за жвакање, мора се спречити директна т/о. Месо срне или срндаћа које се пече т/о методом „директно печење“, облаже се режњевима сланине, термо-отпорном фолијом и прелива или премазује месним соком-фондом. На тај начин, месо од срндаћа или срне биће сочније а тиме и укусније.

### ■ Срнећи фрикандо „печење“ у мадера сосу (1 особа)

**Потребне намирнице:** 250 g меса б/к срне (бут-фрикандо), пола кашичице рузмарина и мајчине душице, 4 g соли, 1 g млевеног бибера, 0,5 dl маринаде и друго зачинско биље по потреби. **За мадера сос:** 0,5 dl еспањола, 0,5 dl деми-гласа, 0,5 dl вина мадера, 20 g џема, 5 g шећера, 0,1 dl сока од компота, 5 g сенфа, 10 g лимуна, 2 g першуновог лишћа. **Прилог:** 200 g ловачког качамака, 200 g париских кнедли. **Поступак припреме и сервирања:** извадити срнећи фрикандо из маринаде и исполити. Загрејати пећницу на 200°C. Фрикандо зачинити рузмарином, мајчином душицом, посолити и побиберити и обложити термо-отпорном фолијом. Плех са месом убацили у пећницу и пећи око 60 минута. Помоћу термометра проверити да ли је месо печено (тср. 84°C). Потом, скинути фолију и оставити месо да се пече док корице не постану хрскаве до златно-браон боје. **Припремање „мадера соса“:** у посуду са соком од печења које лагано кува, уз стално мешање додати еспањол, деми-глас, џем, шећер, сенф, сок од компота, сок од лимуна, мадера вино (по чему и носи назив), со и по потреби повезати клајстером. Мадера сос уз стално мешање кувати пар минута па пропасирати. Мадера сос треба да је средње, компактне густине, глатке површине, браон боје, пикантног сладуњавао-накиселог укуса са нотом мадера вина. **Сервирање срнећег печења:** печење исећи на шните, сервирати на одговарајући топао тањир 65°C (-Ф30). **Прилог:** ловачки качамак и париске кнедле сложити на други део тањира и све прелити мадера сосом и посути першуновим лишћем. Уз срнеће печење послужити посебно „мадера сос“ у сосијери.



▲ Слика 110. Срнеће печење са мадера сосом  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865806/>





▲ Слика 111. Леђа срндаћа печена на ражњу  
Извор: <https://www.pinterest.com/huntingtrophy/hunting-recipes/>

## ■ Леђа од срндаћа на ражњу (1 особа)

**Потребне намирнице:** 500 g леђа од срндаћа, 100 g суве меснате сланине, 25 g маслаца, 5 g соли, 1 g млевеног бибера и друго зачинско биље по потреби. **Прилог:** 100 g глазираног кестена, 100 g (1 комад) пуњених јабука са боровницама, 100 g чешких кнедли. **Поступак припреме и сервирања:** срнећу полеђину излупати месарским тучком и оставити на леду да одстоји пар сати на температури од 0°C до +4°C. Потом, срнећа леђа оставити 3-4 дана да одстоје у саламури-маринади. Пре топлотне обраде извадити срнећа леђа из саламуре, исполирати их сувом чистом салветом, зачинити и шпиковати исеченим штапићима сланине. Затим леђа срндаћа ставити на ражањ тако да исти прође кроз средину меса и наслони се на ивицу одговарајућег плеха. Срнећа леђа прелити отопљеним маслацом. Загрејати пећницу на 200°C. Леђа од срндаћа на ражњу ставити у загрејану пећницу и пећи око 60 минута. За време т/о ражањ са леђима по потреби-повремено окретати а месо преливати месним соком. Леђа су печена када температура у средишту достигне (tsr. 84°C). **Припремити прилог:** глазиран кестен, пуњене јабуке и чешке кнедле. **Сервирање срнећих леђа:** срнећа леђа скинути са ражња и сећи на подједнаке комаде. Потом их сложити на један део топле чиније (65°C). На други део чиније сервирати прилог: глазиран кестен, пуњене јабуке и чешке кнедле. Све прелити месним соком и посути першуновим лишћем.

## Специјалитети са роштиља од меса срндаћа-срне

Срнеће месо има јако низак ниво масти са високом тачком топљења. Та особина му даје сасвим другачији укус, за разлику од меса других животиња. Због своје природне структуре, месо срне је омиљено код сладокусаца, а посебно код оних који морају да контролишу ниво холестерола. Због тога, конзументи користе чисто млевено месо дивљачи без додатака друге врсте меса.

## ■ Срнећа пљескавица на ловачки начин (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g срнећег меса б/к, 50 g суве сланине-ситно исецкане, 50 g црног лука-ситно исецканог, 10 g белог лука-ситно исецканог, 10 g љуте папричице ситно исецкане, 4 g соли, 1 g бибера млевеног и 2 g першуна-ситно исецканог. **Прилог:** 100 g младог лука, 50 g сремуса, 200 g грилованог мешаног свежег поврћа (шумских гљива, паприка, тиквице, млада шаргарепа, чери парадајз). **Поступак припреме месне масе и сервирања:** од одлежаног срнећег меса врата, плећке, потплећке, груди, ребара и трбушине б/к, одстранити масноћу, опне и жилице. Потом све исећи на комаде 3 cm x 3 cm, посолити и оставити у фрижидеру да одлежи пар сати на температури од 0°C до +4°C. **Прво млевење меса:** месо самлети на крупнију шајбну, сложити у одговарајућу посуду, истиснути ваздух, прекрити фолијом и оставити да одлежи око 10 сати на хладном месту у фрижидеру од 0°C до +4°C. Друго млевење меса: после одлежавања, месну масу поново самлети на ситнијој шајбни (2 mm). Потом сјединити све састојке: млевено месо, сланину, црни и бели лук, ситно исечену љуту папричицу, зачинити по укусу и умесити компактну масу. **Обликовање пљескавица:** од припремљене месне масе, обликовати пљескавице помоћу калупа пречника 15 cm висине 2 cm. **Печење:** пљескавице пећи на роштиљу на температури 180°C до 220°C до златно-браон боје, у временском интервалу 12 до 15 минута (tsr.



▲ Слика 112. Сервирана срнећа пљескавица на ловачки начин  
Извор: <http://www.britishlarder.co.uk/venison-burgers-with-roasted-parsnip-straws-and-beetroot-and-red-onion-relish/>

72°C). **Сервирање срнећих пљескавица:** печене срнеће пљескавице сервирати на топао тањир 65°C -Ф30. Поред сложених пљескавица сервирати прилог: гриловано поврће прелити месним соком и посути першуновим лишћем. Млади лук и сремуш опрати, исећи, посолити, зачинити и посебно сервирати у одговарајућу хладну чинију. **Напомена:** срнећа месна маса се може користити за спремање јела од млевеног меса са жара-роштиља као што су: срнећи ћевапчићи са луком, срнећи уштипци, ловачка пљескавица, ловачке кобасице и други специјалитети.



▲ Слика 113. Срнећи ћевапчићи  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865823/>

### ■ Срнећи ћевапчићи на овчијем кајмаку (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g млене месне масе од срне, 20 g зелене салате, 100 g младог црног лука, 2 g першуновог лишћа, 100 g чери парадајза, 100 g старог овчијег кајмака. **Поступак припреме, обликовања и сервирања ћевапчића:** одређену количину месне масе ставити у левак за шприцање ћевапчића. Потом шприцати ћевапчиће правилног ваљкастог облика дужине око 8 cm. За једну особу 10 комада (200 g). **То-печење:** ћевапчиће пећи на жару-роштиљу, на температури од 180°C до 220°C у временском интервалу од 10 до 15 минута (tsr. 72°C) до златно-браон боје. Приликом печења, ћевапчиће стално окретати роштиљским машицама. Припремити остале намирнице: кајмак, млади црни лук, зелену салату, першуново лишће, чери парадајз. **Сервирање ћевапчића:** на одговарајућу топлу ватросталну чинију или тањир (65°C) ставити кајмак, преко кајмака сложити срнеће ћевапчиће и посути першуновим лишћем. У посебну чинију сложити листове зелене салате, млади црни лук и чери парадајз.



▲ Слика 114. Срнећи уштипци  
Извор: <http://www.seriousseats.com/2012/01/grilling-barbecue-meatballs.html>

### ■ Срнећи уштипци на „шумарев начин“ (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g срнеће млене месне масе, 50 g качкаваља, 50 g суве сланине, 100 g црног лука, 20 g белог лука, 10 g љуте папричице, 2 g алеве паприке, 2 g першуновог лишћа, 20 g „сопике хладни шумарев сос са белим луком“. **Поступак припреме обликовања и сервирања уштипака:** у млевену месну масу додати качкаваљ и суву сланину исечену на коцкице, ситно исечен бели лук и љуту папричицу, зачинити алевом паприком и све добро измешати. **Обликовање-откидање, штимање уштипака:** од месне масе откидати уштипке, ваљати их у крупно млевену суву љуту паприку (10 комада за једну особу) и пећи на жару (180°C - 200°C), уз стално окретање и премазивање љутим премазом од 10 до 15 минута (tsr. 72°C) и до постизања златно-браон боје. **Припремити остале намирнице:** црни лук и першуново лишће. **Сервирање срнећих уштипака:** топле уштипке сложити у одговарајућу топлу ватросталну чинију (65°C). Посебно у сосијери сервирати омиљен „сопике хладан шумарев сос са белим луком“.

### ■ Љуте срнеће кобасице са грилованим шумским печуркама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g срнећег меса б/к, 50 g суве сланине-ситно исецкане, 50 g црног лука-ситно исецканог, 20 g белог лука-ситно исецканог, 5 g суве црвене крупно млене паприке, 10 g љуте папричице ситно исечене, 4 g соли, 1 g млевеног бибера, 1 g природних црева (за пуњење кобасица) и друго зачинско биље по потреби. **Прилог:** 100 g младог црног лука, 200 g мешаних шумских гљива, 1dl „сопике хладног шумарског соса са белим луком“. **Поступак припреме и сервирања кобасица:** од меса врата,



▲ **Слика 115.** Срнеће kobasiце са шумским печуркама  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865834/>

плећке, потплећке, груди, ребара и трбушине б/к, одстранити масноћу, опне и жилице. Потом исећи на комаде 3 cm x 3 cm, посолити и оставити да одлежи пар сати у фрижидеру, на температури од 0°C до +4°C. **Млевење меса:** месо самлети на крупну шајбну, сложити у одговарајућу посуду, истиснути ваздух, прекрити фолијом и оставити да одлежи око 10 сати на хладном месту у фрижидеру 0°C до + 4°C. После одлежавања, месну масу поново самлети кроз шајбну од 2 mm. Затим сјединити све састојке: млевено месо, сланину, крупно млевену црвену суву паприку, црни и бели лук и зачинити по укусу. **Пуњење kobasiца:** од месне масе пунити црева помоћу топа за пуњење kobasiца. **Печење срнећих kobasiца:** kobasiце пећи на роштиљу на температури 180°C до 220°C до златно-браон боје, у временском интервалу 12 до 15 минута (t<sub>sr</sub>: 72°C). **Сервирање срнећих kobasiца:** kobasiце сложити на одговарајући топао тањир (65°C). Поред сложених срнећих kobasiца сервирати прилог: млади црни лук и гриловане шумске печурке. Посебно сервирати у сосијери омиљен „сопике хладни шумарев сос са белим луком“.

### Ловачки мени од срнетине

- ☉ Срнећа салата „деликатес“
- ☉ Срнећа пикантна чорба
- ☉ Срнећи паприкаш са париским кнедлама
- ☉ Витаминска салата
- ☉ Палачинке са шумским медом
- ☉ Ловачка погача са сремушом

Дивокоза (*Rupicapra rupicapra*), припада реду папкара, породици шупљерошци. Дивокоза расте до пете године живота. Дивокоза достиже висину 80 cm, дужину до 110 cm и тежину 25 kg -35 kg, с тим што су мужјаци крупнији од женки и достижу тежину до 40 kg. Шупљерошци су најбројнија група којима припадају и дивокозе код којих оба пола имају рогове. Дивокозе се крећу по неприступачним каменитим теренима, имају испупчене рубове папака, док су табани сунђерасто еластични и приљубљују се уз подлогу. Животна средина коју дивокоза насељава су високопланински пашњаци, стеновити терени на граници или чак изнад границе шумске вегетације. На тим теренима дивокоза пасе високе планинске траве и остало биље, а зими силази на ниже надморске висине на којима пасе планинске траве које налази испод снега и брсти изданке нижег планинског биља.

Боја длаке током лета је жућкаста до светло смеђа, а зими потамни. Током лињања мења се дужина длаке. Од ушију преко очију има црну пругу, а тамна пруга се пружа уздужно гребеном леђа. Дивокозе се паре током новембра и децембра када се мужјаци жестоко боре за женке. Један мужјак се пари са три до пет женки. Неретко се дешава да се мужјаци толико исцрпе у периоду парења, да угину током зиме. До треће године младе дивокозе живе у крдима од неколико десетина грла и након тога су спремне за парење. Млађе женке отеле једно младунче а старије обично по два. Женка носи 22 недеље, а младунче сиса током лета и прве зиме. Дивокозе се хране пашом сочног планинског биља током лета, док се зими хране високом травом која вири изнад снега, маховином и лишајевима. Њихова омиљена храна су полугрмље, пупољци, боровнице и бруснице. Дивокозе нису пробирљиве по питању хране, па тако неретко зими ногама чепркају по снегу и једу све што нађу. Дивокоза је дневна животиња што значи да пасе изјутра и увече, док највећи део дана проводи заклоњена од сунца, а ноћу само спава.



► **Слика 116.** Дивокоза  
Извор: <http://www.rainsfordhunting.com/wp-content/uploads/2016/10/carpathian-chamois.jpg>



▲ **Слика 117.** Кобасице од меса дивокозе  
Извор: <http://neuheiten.koelnmesse.net/250/2011/us/products/index/cat:5323>



▲ **Слика 118.** Супа са месом дивокозе  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865857/>



▲ **Слика 119.** Гулаш од меса дивокозе  
Извор: <http://www.alamy.com/stock-photo/wild-ragout.html>

## Гастро-производи од меса дивокозе

### ■ Ловачке пикантне суве кобасице од дивокозе (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g суве кобасице од дивокозе, 10 g (10 листова) зелене салате, 20 g црних маслинки, 20 g чери парадајза, 10 g ротквица, 2 g першуновог лишћа. **Поступак припреме и сервирања кобасица:** са сувих кобасица одстранити омот и исећи на танке шните, за једну особу десет комада. Листове зелене салате, опрати и исполирати. Парадајз опрати и исећи на кришке. Припремити ротквице, црне маслинке и першуново лишће. **Избор тањира за сервирање:** на изабран тањир сложити исечене шните сувих кобасица, редоследом како су исечене, тако да једна шнита делимично прекрива другу. На средину тањира сложити листове зелене салате. На зеленој салати поређати црне маслинке, кришке парадајза, ротвице и букетиће першуна. **Напомена:** остали сухомеснати производи од меса дивљачи, као што су дуготрајне саламе, шунке и друге врсте кобасица секу се и сервирају на сличан начин.

### ■ Ловачка супа од дивокозе са кнедлама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 20 g црног лука-ситно исецканог, 0,1 dl уља, 20 g шаргарепе-исецкане на коцкице, 10 g корена целера-исецканог на коцкице, 50 g маринираног меса од срндаћа б/к (сеченог на коцкице), 2 g соли, 1 g млевеног бибера, 2 g белог лука, 50 g сремуса, 3 dl месног фонда, 1 комад ловоровог листа, 1 g рузмарина. **Прилог:** 50 g кнедли од цигерице. **Поступак припреме и сервирања:** црни лук ситно исецкати и ситирати на загрејаној масноћи, затим додати шаргарепу и целер (исецкано на коцкице) и све заједно ситирати док не омекша. Месо исећи на ситније коцке, посолити, побиберити и заједно са белим луком и сремусом додати омекшалом поврћу. Све динстати док месо не испусти сокове, затим налити месним фондом, додати ловор, рузмарин, со и бибер и лагано кувати док месо не омекша. Скувану супу зачинити и чувати у бен-мари на одговарајућој температури. У међувремену, припремити кнедле од цигерице. **Сервирање:** ловачку супу сервирати топлу (85°C), у шољу за супу или чинију уз додатак кнедли од цигерице и посути першуновим лишћем.

### ■ Гулаш од дивокозе са ловачким кромпиром (1 особа)

**Потребне намирнице:** 0,3 dl уља, 100 g црног лука, 1 ловоров лист, 1 g бибера, 2 g алеве љуте паприке, 200 g меса дивокозе б/к, 4 g соли, 3 dl месног фонда, 10 g брашна, 10 g парадајз пиреа, 10 g еспањола, 0,5 dl црвеног вина, 10 g гулаш гевирца (5 g - 6g суве сланине, 1 g кима, 10 g белог лука, 2 g першуновог лишћа). **Прилог:** 200 g ловачког кромпира. **Поступак припреме и сервирања кобасица:** маринирано месо од дивокозе исполирати, са меса одстранити масноћу, опне и жилице. Месо исећи на уједначене комаде 3 cm x 3 cm, за једну особу пет до шест комада. Црни лук ољуштити и ситно исећи. **Припремити клајстер:** просејано брашно измешати са хладном водом до густине јогурта б/г. **Припремити гулаш гевирц:** ситно исећи суву сланину, ким, бели лук и першуново лишће, потом све измешати и саставити у компактну масу. **Остале намирнице припремити:** ловорово лишће, бибер у зрну, алеву паприку, еспањол, вино, парадајз пире, прилог, со и друго. **Топлотна обрада-динстање:** у одговарајућу посуду на умерено загрејаном уљу динстати црни лук, ловорово лишће и бибер у

зрну. Када лук добије златно-жуту боју додати алеву паприку, када паприка пусти боју додати месо, посолити, вештим трзајем сјединити, сипати месни фонд и црвено вино, поклопити, смањити температуру грејног тела и лагано крчкаати. Повремено промешати и по потреби доливати фонд и све динстати док месо омекша до 80%. *Припремити прилог:* ловачки кромпир. **Припремање гулаш-соса:** динстано месо пренети француском кашиком у гастро-термо посуду. Уз стално мешање у рагу додати клајстер, парадајз пире, еспањол и наставити са лаганим крчкањем. По потреби доливати месни фонд, кратко прокувати, а потом гулаш сос пропасирати и саставити са месом. **Зачињавање гулаша:** гулаш по потреби досолити, зачинити гулаш гевирцом, измешати и кратко прокувати. **Избор чиније за сервирање:** гулаш од дивокозе сервирати топао (65°C), у дубоку топлу (65°C) ватросталну чинију, налити гулаш сосом да огрезне и посути першуновим лишћем. Ловачки кромпир као прилог сервирати посебно у другу топлу ватросталну чинију.



▲ **Слика 120.** Паприкаш од дивокозе са тиролским кнедлама  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865869/>

### ■ Паприкаш од дивокозе са тиролским кнедлама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g меса од бута дивокозе б/к (исећи 3 cm x 3 cm), 150 g меса од ребара дивокозе (исећи 4 cm x 4 cm), 200 g црног лука-ситно исећи, 2 g љуте алеве паприке, 10 g брашна, 50 g киселе павлаке, 0,1 dl уља, 4 g соли, 1 g млевеног бибера, 2 g першуна, 0,5 dl црвеног вина и друго зачинско биље по потреби. **Прилог:** 200 g тиролских кнедли. **Поступак припреме и сервирања:** маринирано месо од бута и ребара исполирати, исећи и оштаубовати. У одговарајућу посуду на загрејаном уљу (170°C), сотирати ситно исечен црни лук. Када лук добије златно-жуту боју, додати алеву паприку, млевени бибер, а када алева паприка пусти боју додати месо, измешати и наставити са сотирањем око уз повремено мешање. Потом паприкаш залити вином и месним фондом да огрезне, поклопити и наставити да лагано кува док месо не омекша до 80%. Тада паприкаш повезати црвеном запршком, по потреби долити месног фонда и пустити да кува 10-15 минута, како би се неутралисао мирис запршке. Затим додати разређену киселу павлаку, измешати и пустити да лагано паприкаш кува пар минута. На крају, скинути шерпу са паприкашом на радни сто, по потреби зачинити и чувати у бен-мари на одговарајућој температури од 60°C до 65°C до 2 сата. *Припремити тиролске кнедле.* **Сервирање паприкаша:** паприкаш сервирати топао (65°C) у топлу дубоку ватросталну чинију са тиролским кнедлама и посути ситно исеченим першуновим лишћем.



▲ **Слика 121.** Рагу од дивокозе са шумским купинама  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865890/>

### ■ Рагу од дивокозе са шумским купинама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса од дивокозе б/к, 100 g црног лука, 5 g белог лука, пола кашичице мајчине душице, 200 g гарни букета (целер, шаргарепа, паштрнак, першун корен, репа-све исецкано), 1 g млевеног бибера, 20 g парадајз пиреа, 1 лаворов лист, 3 каранфилића, 0,5 dl белог вина, 100 g шумских гљива, 0,1 dl уља, 20 g путера, 100 g шумских купина, 4 g соли и друго зачинско биље. **Прилог:** њоке од кромпира. **Поступак припреме и сервирања:** извадити месо из маринаде, исполирати, исећи на коцке (3x3) за рагу. Затим исечено месо од дивокозе ставити у одговарајућу посуду за маринирање, посути сецканим белим луком и тиммијаном, залити вином и оставити да се маринира пар сати. Пре припремања рагуа, маринаду оцедити (не бацати је - оставити за наливање рагуа), месо посушити-исполирати. Потом месо обрашнити и сотирати

на загрејаном уљу (170°C) до златно-браон боје, тада додати ситно исечен црни лук, припремљено поврће, лоровово лишће, каранфилић, парадајз пире, посолити и динстати док и поврће не омекша. Затим, залити маринадом и месним фондом, промешати, поклопити и рагу кувати на лаганој температури док месо не омекша до 80%. На крају, шампињоне опрати, исполирати и сотирати па додати истовремено са шумским купинама у рагу. Рагу лагано кувати још око пола сата. *Припремити прилог:* припремити њоке од кромпира. **Сервирање рагуа:** рагу сервирати топао (65°C) у топлу дубоку ватросталну чинију са њокама и посути ситно исеченим першуновим лишћем.

### ■ Ловачки купус са месом од дивокозе (1 особа)

**Потребне намирнице:** 500 g киселог купуса, 0,3 dl уља, 50 g црног лука, 2 листа лорбера, 1 g бибера у зрну, 1 g алеве паприке, 300 g меса дивокозе, 50 g паприке бабуре, 4 dl месног фонда, 5 g соли, 20 g брашна, 20 g парадајз пиреа, 1 љута папричица, 20 g белог лука, 50 g парадајза, 0,5 dl белог вина, 2 g першуновог лишћа и друго зачинско биље. **Прилог:** козије кисело млеко. **Поступак припреме и сервирања:** одлежано месо у маринади од дивокозе, (врат, плећка, потплећка, груди, ребра, коленица, подлактица и трбушина) исполирати. Са меса одстранити сувишну масноћу, опне и жилце, месо сећи на уједначене комаде за једну особу (три комада). Одабрати чврсте главице киселог купуса, потопити их у хладну воду, потом их пресећи на половине, а затим половине исећи на кришке заједно са делом корена. За једну особу три кришке. Црни лук ољуштити и исећи на ребарца. Плодове паприке, опрати хладном водом, одстранити семенску ложу и исећи на резанце. Свеже љуте папричице опрати хладном водом, одстранити семенску ложу и исећи на четвртине. Бели лук одвојити на ченове. Одабрати зреле и чврсте плодове парадајза, опрати их хладном водом, обланширати, ољуштити и исећи по дужини на уједначене кришке. Першуново лишће опрати и ситно исећи. *Остале намирнице припремити:* бело вино, уље, лоровово лишће, бибер у зрну, алеву паприку, парадајз пире, со, фонд-маринаду за наливање, просејати брашно и друго миришљаво биље. *Састављање намирница и т/о-кување:* у одговарајући лонац сложити кришке купуса у круг, тако да унутрашњи део корена буде окренут на горе. Други ред купуса сложити такође у круг, са разликом да корен буде окренут на доле. Средина посуде треба да остане празна да би се испунила: црним луком, лорововим лишћем, бибером, алевом паприком, месом, паприком бабуром, парадајзом, љутом папричицом, белим луком, потом посолити по потреби, прелити уљем, парадајз пиреом, белим вином и залити фондом-маринадом да купус огрезне. Посуду са сложеним купусом поклопити и ставити на грејно тело. Када садржај прокува смањити температуру и наставити са лаганим кувањем док намирнице не омекшају до 80%. *Повезивање-запржавање:* у одговарајућу посуду на умерено загрејаном уљу упржити брашно до светло браон боје. Тада посуду са брашном склонити са грејног тела и додати алеву паприку. Када алева паприка пусти боју, запршку вешто изручити преко купуса и вештим покретима посуде у оба правца садржај измешати. *Докување купуса:* након запржавања купус кратко докувати тј. док месо не омекша до 80%. **Сервирање:** кисели купус са месом од дивокозе сервирати у дубоку топлу (65°C) ватросталну чинију, залити сопственим соком и посути першуновим лишћем. Козије кисело млеко сервирати посебно у хладну чинију.



▲ Слика 122. Ловачки купус са месом од дивокозе

## ■ Ћувеч на ловачки начин од меса дивокозе (1 особа)

**Потребне намирнице:** 0,3 dl уља, 50 g црног лука, 2 листа лорбера, 1 g бибера у зрну, 200 g меса од дивокозе б/к, 50 g шаргарепе, 50 g паштрнака, 50 g целера, 50 g першун корена, 4 g соли, 10 g брашна, 2 g алев паприке, 3 dl месног фонда, 100 g кромпира, 25 g плавог патлиџана, 25 g младих тиквица, 25 g паприке бабуре, 50 g парадајз пиреа, 25 g грашка, 25 g парадајза, 25 g пиринча, 2 g першуновог лишћа. **Прилог:** 50 g тврдог козијег сира. **Поступак припреме и сервирања:** одлежано месо у маринади дивокозе, од бута, врата, плећке, потплећке, исполирати, одстранити опне, жилице и сувишну масноћу. Месо исећи на комаде величине 3 cm x 3 cm, четири комада за једну особу. Црни лук ољуштити и исећи на ребарца. Гарни букет опрати, ољуштити и исећи на штапиће. Кромпир опрати, ољуштити и исећи на штапиће. Плави патлиџан опрати, ољуштити и исећи на коцкице 3 cm x 3 cm. Младе тиквице опрати, ољуштити, опрати и исећи на коцкице 3 cm x 3 cm. Плодове паприке опрати хладном водом, ауштекером одстранити семенску ложу и исећи на резанце. Пиринач опрати и исполирати. Парадајз опрати, обланширати, охладити, ољуштити и исећи на колутове. Першунуново лишће ситно исећи. **Припремити остале намирнице:** брашно, со, уље, ловорово лишће, бибер у зрну, алеву паприку, фонд, парадајз пире, грашак. **Т/о-динстање:** у одговарајући ћувеч сотирати исечено месо, црни лук, бибер у зрну и ловорово лишће, затим додати припремљен гарни букет и наставити са динстањем. Када месо омекша до 50%, додати алеву паприку, када алева паприка пусти боју измешати и наставити са динстањем. Потом, налити фондом да огрезне, поклопити и наставити са динстањем, повремено доливати месни фонд. Када месо омекша до 70% додати пиринач, кромпир, плави патлиџан, младе тиквице и бабуру паприку. Затим, ћувеч посолити и зачинити млевеним бибером, ренданим козијим сиром, измешати, поравнати површину, сложити по површини колутове парадајза, прекрити фолијом и запећи у топлој пећници (200°C). Печење ћувеча траје око 45 минута. **Сервирање ћувеча:** ћувеч сервирати у топлу дубоку ватросталну чинију. Преко сервираног ћувеча посути козији стругани сир и ситно исечено першунуново лишће. Чинију ставити на подметач са миљеом и одмах послужити. Козији тврди рендани сир сервирати и посебно у чинију.



▲ Слика 123. Ловачки ћувеч са месом дивокозе  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865913/>

## ■ Ловачки рижото од дивокозе са тартуфима (1 особа)

**Потребне намирнице:** 0,3 dl уља, 50 g црног лука, 2 ловорова листа, 1 g бибера, 200 g меса од дивокозе б/к, 50 g тартуфа, 40 g соли, 3 dl месног фонда, 50 g парадајз пиреа, 50 g парадајза, 2 g першуновог лишћа, 100 g интегралног пиринча, 0,5 dl парадајз соса, 25 g пармезана. **Поступак припреме и сервирања:** одабрати одлежано месо од дивокозе б/к од врата, плећке и потплећке, одстранити сувишну масноћу, опне и жилице. Потом месо сећи на коцкице 2 cm x 2 cm, за једну особу 8-10 комада. Црни лук ољуштити и ситно исећи. Одабрани парадајз опрати, обланширати, ољуштити, одстранити семенке и исећи на коцкице 1 cm x 1 cm (конкасе). Интегрални пиринач припремити. Першунуново лишће ситно исећи. **Остале намирнице припремити:** тартуфе, уље, ловорово лишће, бибер у зрну и млевени, парадајз пире, парадајз сос, сир пармезан, со и друго зачинско биље. **Топлотна обрада-динстање:** у одговарајућу посуду на умерено загрејаном уљу продинстати црни лук, бибер у зрну и ловорово лишће. Када лук добије златно-жуту боју додати припремљено месо дивокозе и наставити са динстањем. Када месо пусти месне сокове и добије румену боју, долити месни фонд да у њему



▲ Слика 123. Ловачки ћувеч са месом дивокозе  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865924/>



огрезну намирнице. Вештим трзајима измешати намирнице, поклопити и наставити са лаганим динстањем. Када месо омекша до 70% додати остале намирнице, тартуфе, парадајз конкасе, парадајз пире, интегрални пиринач, со и млевени бибер. На крају, залити фондом, измешати, поклопити и ставити у умерено загрејану пећницу. Рижото је готов када месо и пиринач омекшају до 80%. Потом посуду са рижотом извадити из пећнице. **Сервирање:** избор посуде зависи од поруцбине и сервиса. Рижото се формира у одговарајући калуп-форму. Одабрану форму премазати, напуити рижотом и благим притиском изручити на топао (65°C) тањир. Преко рижота посути сир пармезан и першуново лишће. Пармезан и посебно сервирати у одговарајућу чинију. Парадајз сос сервирати топао у топлу сосијеру.

### ■ Соте од дивокозе са вргањима и боровницама (1 особа)

(од израза сотирати „sote“)

**Потребне намирнице:** 200 g меса од бута дивокозе б/к, 4 g соли, 10 g брашна, 0,3 dl уља, 50 g црног лука, 20 g шаргарепе, 20 g паштрнака, 20 g целера, 20 g першун корена, 1 g бибера, 2 листа лорбера, 50 g парадајз пиреа, 2 dl месног фонда, 20 g еспањола, 0,2 dl белог вина, 20 g сенфа, 200 g вргања, 20 g боровница, 0,5 dl павлаке, 2 g першуновог лишћа. **Прилог:** 200 g интегралног пиринач са тартуфима. **Поступак припреме и сервирања:** одабрати одлежано месо у маринади од бута дивокозе б/к, одстранити сувишну масноћу, опне и жилице, месо сећи на уједначене комаде 3 cm x 3 cm, за једну особу 5-6 комада. Месо исполирати, посолити, обрашнити и сотирати на плиткој масноћи (170°C) до златно-браон боје. Гарни букет опрати, ољуштити и исећи на колутове. Црни лук ољуштити, пресећи преко пола и исећи на ребарца. Першуново лишће ситно исећи. Печурке вргање опрати, исећи на четвртине и исте сотирати. **Припремити остале намирнице:** боровнице, клајстер, месни фонд, бибер, лоровово лишће, со, парадајз пире, еспањол, бело вино, сенф, павлаку. **То-сотирање-динстање:** у посуду са уљем на коме је сотирано месо, сотирати црни лук, када лук упола омекша додати гарни букет, лоровово лишће и бибер у зрну и наставити са сотирањем поврћа уз стално мешање. Када поврће омекша додати парадајз пире, еспањол, потом, залити месним фондом и наставити са крчкањем док месо не омекша до 80%. Тада посуду скинути на радни сто, француском кашиком повадити месо и пренети у посуду са сотираним печуркама. **Припремање саса:** посуду са рагуом вратити на грејно тело, посолити, зачинити сенфом, белим вином, павлаком, кратко прокувати, пропасирати преко печурака и меса, додати боровнице, измешати, поново докувати пар минута и чувати прописно у бен мари до сервирања. Сензорна анализа сотеа: боја саса кремасто-розе, густина средња и глатке површине. Месо и сос пријатног мириса. Укус благ, својствен ноти и врсти јела од вргања и боровнице. **Припремити прилог:** интегрални пиринач са тартуфима. **Сервирање:** соте сервирати у дубоку топлу ватросталну чинију (65°C), потом све прелити сосом и посути першуновим лишћем. Чинију пренети на подметач са миљеом и одмах послужити.



▲ Слика 125. Соте од дивокозе са вргањима и боровницама  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865937/>

### ■ Мусака од меса дивокозе са шумским вргањима (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g млевеног меса од дивокозе, 20 g маслаца, 0,2 dl уља, 50 g црног лука ситно исеченог, 50 g „конкасе“ парадајза, 2 g соли, 300 g вргања, 2 dl неутралне павлаке и 1 јаје (за ројал масу), 1 g млевеног бибера.



▲ **Слика 126.** Мусака од меса дивокозе са шумским вргањима  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865945/>

ра, 2 g першуновог лишћа и других зачина по потреби. **Прилог:** 100 g козије киселе павалаке. **Поступак припреме и сервирања:** самлети месо, ситирати црни лук и припремити месну масу за мусаку. Младе вргање опрати и исећи на колутове-лиштиће и исте ситирати. Одговарајућу ватросталну чинију премазати маслацем и оштаубовати. У припремљену чинију сложити прво: исечене вргање, па један слој месне масе, потом сложити вргање, поново додати месну масу и на крају месо прекрити колутовима вргања. **Припремити ројал:** помешати јаја са неутралном павлаком, посолити и залити мусаку са вргањима да огрезне. **Гратинирање мусаке:** у загрејану пећницу (200°C), гратинирати мусаку око 45 минута. **Сервирање мусаке:** мусаку сервирати топлу у чинији у којој је и гратинирана. Киселу козију павлаку посебно сервирати у чинији.

### Ловачки мени од дивокозе

- ☞ Ловачке пикантне суве кобасице
- ☞ Ловачка супа од дивокозе са сремушом
- ☞ Ловачки купус са месом од дивокозе
- ☞ Козије кисело млеко
- ☞ Сува пита са лешником
- ☞ Ловачка проја са вргањима

Муфлон (lat. *Ovis musimon*) је врста дивље овце, припада роду преживара и породици шупљерошци. Њихова домовина је Азија. Средином 20. века муфлон је насељен у земље централне Европе и то у: Немачку, Аустрију, Холандију, Чешку, Словачку, Мађарску, Бугарску и Румунију. Муфлон је унета врста дивљих папкара у нашим ловиштима и углавном се узгаја у престижним ловиштима. Муфлон се успешно прилагодио у нашим ловиштима на брдским стаништима са оштром континенталном климом, а исто тако и у равничарским ловиштима Војводине, на сувим слатинастим и песковитим земљиштима. Мужјак има црвено-смеђу длаку са тамним пругама и светлим праменовима на леђима и светлим крзном на стомаку. Након седме године живота муфлони су прошарани другим бојама у комбинацији са белом. Висина мужјака износи до 90 cm и тежина до 50 kg. Рогови мужјака су снажни, савијени и могу да нарасту и до 85 cm. Женка је ситнија чија тежина достиже до 35 kg. Женке немају рогове већ закржљале рошчиће а могу бити и без рогова.

Полну зрелост мужјак достиже са пуне три године и учествује у оплодњи женки, које су полно зреле са пуне две године. Муфлони се паре у октобру и новембру, а томе претходи жестока борба у којој често угину бројни мужјаци. Женка је носећа 22 недеље и отели само једно младунче. Муфлони су дивљач којој је главна храна разне траве. Али воли разноврсно да се храни па узима сламкасту храну, као гранчице јасена, дивљи кестен и жир. Муфлони су углавном дневна дивљач која живи у врло покретљивим крдима. Током дана у више наврата излазе на пашу. Код нас, изузев једне мање популације на планини Рудник, муфлон је као аутохтона врста дивљачи у Републици Србији заступљена у ограђеним ловиштима као што су: Карађорђево и Добановачки забран којима газдује Војска Србије, затим Трешња, Злотске шуме, Црни врх, Алија и Вратна којима газдује ЈП „Србијашуме“ и ловиште Ворово којим газдује ЈП Национални парк „Фрушка гора“.



► Слика 127. Муфлон  
Извор: <https://fthmb.tqn.com>

## Гастро-производи од муфлона

## ■ Ловачка салата од муфлона (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g куваног меса од бута муфлона б/к, 20 g младог сребрењака, 10 g капри, 25 g киселих краставчића, 25 g киселих јабука, 25 g куваног кромпира, 20 g зелених маслина, 10 g сенфа, 2 g соли, 1 g белог млевеног бибера, 1 dl киселе павлаке, 2 g першуновог лишћа, 3 g мирођије, мајчине душице и босиљка, 1 dl белог вина, 20 g лимуна, 10 ml маслиновог уља, 30 g зелене салате. **Поступак припреме и сервирања:** скувано и охлађено месо исећи на жилијен. Скувати розе кромпир у љусци, ољуштити и 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 и оцедити. Лимун опрати и исцедити. Першуново лишће и мирођију опрати и ситно исећи. **Припремити остале намирнице. Састављање, зачињавање и повезивање салате:** месо, лук, капри, краставчиће, јабуке, кромпир, маслине, сенф, со, бибер, павлаку, першуново лишће, мирођију, мајчину душицу, бело вино, сок од лимуна и маслиново уље, ставити у одговарајућу посуду и измешати у салату. Потом, салату чувати у фрижидеру (0°C до +4°C) до сервирања. **Сервирање салате:** у одговарајућу хладну чинију (4°C) формирати подлогу од опраних листова зелене салате. На подлози поставити обликовану хладну ловачку салату од муфлона у виду купе или пирамиде. Чинију декорисати дресираним ротквицама, кришкама парадајза, маслинама и букетићима француског першуна. Салату послужити хладну (12°C-14°C) одмах.



▲ Слика 128. Ловачка салата са месом муфлона  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865960/>

## ■ Паштета од муфлона са тартуфима (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g куваног меса од муфлона (скувати месо од муфлона б/к са гарни букетом), 20 g суве сланине (исецкати на коцкице), 0,2 dl неутралне павлаке, 0,5 dl фонда од јелена или аспика, 0,2 dl „порто“ вина, 2 g соли, 1 g паштетног гевирца, 30 g тартуфа, 1 g млевеног бибера, 20 g сенфа, 20 g руколе, 2 g першуна и другог зачинског биља. **Поступак припреме и сервирања:** припремљене намирнице заједно пасирати пасирком-машином (процесором). Потом, постепено додавати фонд до жељене густине, дотерати укус паштетним гевирцом, порто вином. На крају, додати тартуфе, по потреби посолити и зачинити млевеним бибером, сецканим першуновим лишћем, сенфом и другим зачинским миришљавим биљем. Паштету пунити у аузмасиране декорисане форме и оставити у фрижидер да се охладе (0°C до +4°C). **Сервирање:** сервирати на хладном тањиру (4°C) на обликованој подлози од листова руколе, или на крутону од препеченог хлеба. Преко сервиране паштете, посути тартуфе. Тањир декорисати по жељи. Печен тост сервирати топао, маслац посебно сервирати на леду у фингер-боли.



▲ Слика 129. Паштета од муфлона са тартуфима  
Извор: [http://www.bbc.co.uk/food/recipes/gameterrine\\_14230](http://www.bbc.co.uk/food/recipes/gameterrine_14230)



▲ Слика 130. Ловачки кулен од муфлона  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865971/>

## ■ Ловачки кулен од меса муфлона (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g сувог кулена од меса муфлона, 20 g зелене салате, 20 g црних маслинки, 20 g парадајза, 20 g (1 комад) ротквица, 2 g першуновог лишћа. **Поступак припреме и сервирања:** са кулена одстранити омот и исећи на танке шните, за једну особу десет комада. Листове зелене салате, опрати и исполирати. Парадајз опрати и исећи на кришке. Одабрати здраво лишће француског першуна. Припремити ротквице, црне маслинке и першуново лишће. **Сервирање:** исечене шните кулена сложити редоследом како су ис-

ечене, тако да једна шнита делимично прекрива другу. На средину тањира сложити листове зелене салате. На зеленој салати поређати црне маслине, кришке парадајза, дресиране ротвице и букетиће француског першуна.

### ■ Суве ловачке кобасице од меса муфлона (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g сувих кобасица од меса муфлона, 20 g руколе, 20 g зелених маслинка, 20 g чери парадајза, 20 g ротквица, 20 g младог лука, 2 g першуновог лишћа. **Поступак припреме и сервирања:** са сувих кобасица одстранити омот и исећи на танке шните, за једну особу десет комада. Листове руколе опрати и исполирати. Чери парадајз опрати. Формирати букетић од француског першуна. Припремити остале намирнице: дресирати ротквице, млади лук опрати, зелене маслинке и першуново лишће опрати. **Сервирање:** исечене шните сувих ловачких кобасица од муфлона сложити редоследом како су сечене, тако да једна шнита делимично прекрива другу. На средину тањира сложити листове руколе, преко ње поређати маслине, чери парадајз, млади лук, дресиране ротвице и букетић француског першуна.



▲ Слика 131. Суве ловачке кобасице од меса муфлона  
Извор: [http://ilforno.typepad.com/il\\_forno/2006/06/moufflon\\_drycure.html](http://ilforno.typepad.com/il_forno/2006/06/moufflon_drycure.html)

### ■ Ловачка чорба од муфлона (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g меса муфлона, 20 g шаргарепе, 20 g паштрнака, 20 g целер корена, 20 g першун корена, 20 g црног лука, 20 g суве сланине, 0,2 dl уља, 20 g печурака, 0,1 dl црвеног вина, 0,1 dl коњака, 0,1 dl ворчестера, 20 g кечапа, 3 dl месног фонда од дивљачи, 20 g цвекле, 2 g шећера, 10 g брашна, 1 g љуте алеве паприке, 0,2 dl павлаке, 1 g бибера у зрну, 1 ловоров лист, 2 g соли, 2 g першуновог лишћа, 20 g џигерице од муфлона. **Поступак припреме и сервирања:** одлежано месо у маринади, исполирати и исећи на коцкице 2 cm x 2 cm. Гарни букет, шаргарепу, паштрнак, целер и першун корен опрати, ољуштити и исећи на коцкице 1 cm x 1 cm. Црни лук ољуштити и ситно исећи. Суву сланину исећи на коцкице 0,5 cm x 0,5 cm. Печурке опрати и исећи на коцкице 1 cm x 1 cm. Цвеклу опрати, ољуштити, изрендати и помешати са шећером. Першуново лишће опрати и ситно исећи. Са џигерице пажљиво одстранити жучну кесу, жилице, опне, потом је исећи на коцкице и потопити у хладно млеко. Припремити остале намирнице: уље, црвено вино, коњак, ворчестер, кечап, месни фонд, шећер, брашно, павлаку, бибера у зрну, ловорово лишће, со. **Топлотна обрада – динстање:** у одговарајућу посуду на умерено загрејаном уљу сотирати црни лук, бибера у зрну и ловорово лишће. Када црни лук упола омекша додати суву сланину и наставити са динстањем. Када се осети мирис сланине додати месо, гарни букет, џигерицу и печурке. Све динстати пар минута, а потом залити месним фондом и пустити да чорба прокува. Тада, смањити температуру грејног тела и наставити са лаганим кувањем. **Припремање црвене запршке и повезивање чорбе:** у одговарајућу тигањ, отопити и умерено загрејати маслац или уље, потом додати брашно и упржавати га до светло браон боје. Затим, додати алеву паприку па запршком повезати ловачку чорбу. На крају, још мало кувати чорбу како би се неутралисао мирис брашна. **Зачињавање ловачке чорбе:** чорбу посолити, зачинити млевеним бибером, црвеним вином, коњаком, ворчестером и кечапом. **Чување до сервирања, сервирање и легирање ловачке чорбе:** ловачку чорбу до сервирања чувати прописно у бен-мари. **Припремање легира:** у одговарајућу чинију измешати киселу павлаку и ситно исечено першуново лишће. Ловачку чорбу легирати непосредно пре сервирања.



▲ Слика 132. Ловачка чорба од муфлона  
Извор: <http://www.foodspotting.com/albertomens/items/2997-soup>



▲ Слика 133. Кувана плећка од муфлона у млеку са кајмаком  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/110197522104749402/>

## ■ Кувана плећка од муфлона у млеку са кајмаком (1 особа)

**Потребне намирнице:** 300 g плећке или коленице од муфлона, 2 dl козијег млека, 2 dl воде, 20 g шаргарепе, 20 g паштрнака, 20 g корен целера, 20 g першун корена, 20 g црног лука, 1 g бибера у зрну, 2 g листа лорбера, 4 g соли, 2 g першуновог лишћа, 0,2 dl белог вина, 100 g овчијег кајмака. **Прилог:** 0,5 dl парадајз соса, 20 g рена. **Поступак припреме и сервирања:** одлежано месо у маринади (плећка, пикљеви-коленице-подлактице) исполирати. Гарни букет опрати, ољуштити и исећи на штапиће. Главицу црног лука пресећи преко пола и пресечене стране опећи на плотни до златно-румене боје. Припремити остале намирнице. **Т/обрада-кување:** у одговарајућу посуду сипати воду, посуду са водом ставити на грејно тело и пустити да вода прокува. Када вода прокува уронити припремљене пикљеве, лук, гарни букет, бибер, лорово лишће, со, бело вино и наставити са кувањем. Када течност прокува, додати козије млеко, смањити температуру грејног тела, лагано кувати око три до четири сата, да месо не пређе у фазу раскувавања. Када је месо скувано 80%, лонац са куваном плећком чувати у бен-мари на одговарајућој температури 2 сата до сервирања. **Сервирање:** кувану плећку и коленице сложити на једну половину топле ватросталне чиније (65°C), кувано поврће сложити на други део чиније. Потом месо и поврће прелити млечним фондом и кајмаком и посути ситно исеченим першуновим лишћем. Потом чинију поклопити, ставити на одговарајући подметач са миљеом и топло послужити (65°C). Посебно сервирати у сосијерама, парадајз сос и рен сос.

## ■ Ловачки лонац (1 особа)



▲ Слика 134. Ловачки лонац  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865981/>

**Потребне намирнице:** 50 g меса муфлона б/к, 50 g меса јелена б/к, 50 g меса срндаћа б/к, 50 g меса дивокозе, 25 g вргања, 25 g буковаче, 25 g лисичарке, 25 g рудњаче, 50 g купуса, 50 g кромпира, 20 g паприке бабуре, 20 g парадајза, 20 g шаргарепе, 20 g целера у корену, 20 g паштрнака, 20 g младих тиквица, 20 g лука-влашца, 5 g белог лука, 10 g парадајз пиреа, 2 g алезе паприке, 1 љута папричица, 0,2 dl црвеног вина, 0,2 dl сирћета, 0,2 dl уља, 5 g соли, 2 g першуновог лишћа, 2 dl воде. **Поступак припреме и сервирања:** одлежано месо у маринади (врат, плећка, потплећка, груди, ребра и трбушина) исећи на комаде 4 cm x 4 cm за једну особу четири комада. Шумске печурке, вргање, буковаче, лисичарке и рудњаче, опрати и исећи на половине. Купус исећи на кришке, кромпир опрати, ољуштити и исећи на чамчиће. Паприке опрати, одстранити семену ложу и исећи на широке резанце. Парадајз опрати и исећи на кришке. Гарни букет, опрати ољуштити и исећи на штапиће. Лук влашац ољуштити и оставити главице уцело. Главице белог лука раставити на ченове. Одабрати свеже љуте папричице и исте опрати и исећи по дужини на четвртине. Першуново лишће ситно исећи. **Остале намирнице припремити:** со, бибер у зрну, парадајз пире, алеву паприку, каранфилић, црвено вино, јабуково сирће, уље, месни фонд. **Састављање намирница:** на дно лонца, сложити једну трећину намирница: купус, кромпир, гарни букет, паприку, парадајз, лук влашац, ченове белог лука, парадајз пире, алеву паприку, бибер у зрну, каранфилић, лорово лишће, љуте папричице, црвено вино, со, ситно исечено першуново лишће, шумске гљиве па месо. После првог слоја, слагање наставити истим редоследом, с тим што последњи слој треба завршити поврћем. Када је завршено последње слагање, сложене намирнице прелити уљем, сирћетом, вином и месним фондом или водом. Лонац поклопити и ставити на грејно тело да прокува. Када ловачки лонац прокува, смањити темпера-

туру и лагано кувати 3 до 4 сата. **Сервирање ловачког лонца:** ловачки лонац сервирати у топлу (65°C) керамичку чинију или исти лонац у коме је и т/о припреман.

### ■ Чобански гулаш од муфлона у бакрачу (1 особа)

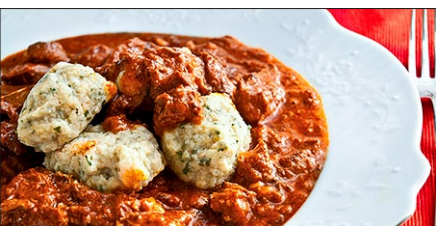
**Потребне намирнице:** 0,3 dl уља, 100 g црног лука, 1 лаворов лист, 1 g бибера, 1 g алеве љуте паприке, 200 g меса од бута муфлона б/к, 4 g соли, 3 dl месног фонда, 10 g брашна, 10 g парадајз пиреа, 2 g еспањола, 10 g деми-гласа, 0,5 dl црвеног вина, 20 g кромпира, 10 g гулаш гевирца (5 g - 6g суве сланине, 1 g кима, 2 g белог лука, 2 g першуновог лишћа). **Тесто за ћипетке:** 10 g брашна тип 400, 10 g јаја, 0,2 dl воде и 10 ml уља. **Прилог:** 200 g њока од белог кромпира. **Поступак припреме и сервирања:** са одлежаног меса од бута одстранити масноћу, опне и жилице. Потом месо исећи на уједначене комаде 3 cm x 3 cm, за једну особу пет до шест комада. Црни лук ољуштити и ситно исећи. Кромпир ољуштити и исећи на коцкице. **Припремити клајстер по потреби:** просејати брашно измешати са хладном водом до густине јогурта-процедити (б/г). Припремити гулаш гевирц: ситно исећи суву сланину, ким, бели лук и першуново лишће, потом све измешати и саставити у компактну масу. **Остале намирнице припремити:** лаворово лишће, бибер у зрну, алеву паприку, еспањол, парадајз пире, прилог, со и друго. **Припремити ћипетке:** замесити тврђе тесто од 10 g брашна, четврт јајета, мало воде и уља. Од тако тврдог теста кидањем теста на комадиће формирати мале куглице у облику лешника. **Топлотна обрада-динстање:** у одговарајући бакрач на умерено загрејаном уљу динстати црни лук, лаворово лишће и бибер у зрну. Када лук добије златно-жуту боју додати алеву паприку, када паприка пусти боју додати месо и динстати, потом посолити, налити месним фондом, вештим трзајем сјединити и смањити температуру грејног тела. Када месо омекша до 60%, додати ћипетке, кромпир, црвено вино, повремено промешати и по потреби наливати маринадом и динстати док месо не омекша до 80%. Тада, уз стално мешање по потреби повезати клајстером, зачинити гулаш гевирцом, парадајз пиреом, еспањолом, деми-гласом, вешто измешати, те лагано и кратко прокувати. **Сервирање:** чобански гулаш, сервирати топао у дубоку топлу ватросталну чинију (65°C), посути ситно исечено першуново лишће и чинију пренети на подметач са постављеним миљеом и одмах послужити.



▲ Слика 135. Чобански гулаш од муфлона  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530865995/>

### ■ Паприкаш од муфлона са чешким кнедлама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g меса од бута муфлона б/к (исећи 4 cm x 4 cm), 150 g меса муфлона од ребара или плећке (исећи 4 cm x 4 cm), 200 g црног лука-ситно исећи, 3 g љуте алеве паприке, 10 g брашна, 50 g киселе павлаке, 0,1 dl уља, 2 g соли, 1 g млевеног бибера, 2 g першуна, 0,5 dl црвеног вина и друго зачинско биље по потреби. **Прилог:** 200 g чешких кнедли. **Поступак припреме и сервирања:** маринирано месо од бута, ребара или плећке, исполирати и исећи на једнаке величине 4 cm x 4 cm и исто оштабовати. У одговарајућу посуду на загрејаном уљу сотирати ситно исечен црни лук. Када лук добије златно-жуту боју, додати алеву паприку, млевени бибер, а када алева паприка пусти боју додати месо, измешати и наставити са сотирањем око 30 минута уз повремено мешање и по потреби доливање месног фонда. Потом, паприкаш залити вином и месним фондом да огрезне, поклопити и наставити да лагано кува док месо не омекша до 80%. Тада паприкаш повезати црвеном запршком, по потреби долити месни фонд и

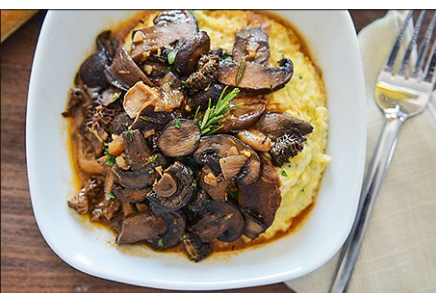


▲ Слика 136. Паприкаш од муфлона са чешким кнедлама  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866008/>

пустити да кува још око пола сата. Када паприкаш прокува, довољно да изгуби мирис запршке, додати разређену киселу павлаку, измешати и кратко прокувати. Затим, скинути посуду са паприкашом на радни сто, по потреби зачинити и чувати у бен-мари на одговарајућој температури (60°C - 65°C до 2 сата). **Прилог:** припремити чешке кнедле. **Сервирање паприкаша од муфлона:** паприкаш сервирати топао (65°C) у топлу дубоку ватросталну чинију са чешким кнедлама и посути ситно исеченим першуновим лишћем и одмах послужити.

### ■ Рагу од муфлона са шумским печуркама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса од буца муфлона б/к, 0,2 dl уља, 20 g црног лука, 5 g белог лука, 1 g мајчине душице, 100 g гарни букета (поврћелук, целер, шаргарепа, паштрнак, репа-исецкано), 1 g бибера, 20 g парадајз пиреа, 2 лоровова листа, 2 каранфилића, 0,5 dl белог вина, 200 g мешаних шумских гљива, 10 g путера, 20 g шумских купина, 5 g соли и друго зачинско биље. **Прилог:** 200 g пиреа од кестена. **Поступак припреме и сервирања:** месо муфлона исећи на коцке (3 cm x 3 cm) за рагу и ставити у одговарајућу посуду за маринирање, посути сецканим белим луком, гарни букетом, тимијаном, залити вином оставити да се маринира у фрижидеру (0°C до +4°C) два дана. Потом, месо извадити из маринаде (маринаду и поврће не бацати већ оставити за припремање рагу), посушити-исполирати. Потом месо по жељи оштаубовати и сотирати на загрејаном уљу (170°C) до златно-браон боје. Затим, додати црни лук и остало поврће из маринаде, посолити и динстати док поврће не омекша. Затим, додати парадајз пире, лоров лист и каранфилић, промешати, залити маринадом и месним фондом, поклопити и рагу кувати, на лаганој температури док месо не омекша до 80%. Тада, опрати шумске печурке-гљиве, и исте сотирати, па додати истовремено са шумским купинама у рагу и лагано кувати око пола сата. **Припремити прилог:** припремити пире од кестена. **Сервирање рагуа од муфлона:** рагу сервирати у топлу дубоку ватросталну чинију са пиреом од кестена и посути ситно исеченим першуновим лишћем.



▲ Слика 137. Рагу од муфлона са шумским печуркама  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866020/>

### ■ Шпикована леђа-печеница муфлона на ловачки начин (1 особа)

**Потребне намирнице:** 250 g меса од леђа муфлона, 20 g сланине панчете (исећи на штапиће за шпиковање), 20 g киселих краставчића (исећи на штапиће), 100 g гарни букета, 5 зрна клеке, 0,2 dl уља, 20 g црног лука, 2 чена белог лука (5 g), 1 лоровов лист, 2 g мајчине душице, 5 g капри, 4 g соли. За ловачку гарнитuru: 20 g маслаца, 50 g суве сланине (исечено на коцкице), 50 g шумских гљива (исечене на коцкице), 50 g џигерице (исечене на коцкице), 0,3 dl еспањола, 0,3 dl деми-гласа, 0,3 dl црвеног вина, 20 g џема, 0,1 dl сока од компота, 10 g сенфа, 2 g першуновог лишћа, 20 g лимуна, соли и зачинског биља по потреби. **Прилог:** 200 g чешких кнедли. **Поступак припреме и сервирања:** леђа муфлона избости оштрим ножем и нашпиковати штапићима: суве сланине, краставчићима, шаргарепом, целером, паштрнаком, клеком, белим луком, натрљати са сољу и миришљавим зачинама и оставити у фрижидеру (0°C до +5°C) да одлежи. У одговарајућу шерпу загрејати уље, додати шпикована и оштаубована леђа, пропржити до златно-браон боје са обе стране. Потом додати црни лук, со, бибера и преостало поврће из маринаде и вино, а када течност испари, додати мајчину душицу, лоровов лист, бели лук и везицу першуна, поклопити и убацити у загрејану пећницу (200°C). Повремено леђа преливати маринадом и мес-



▲ Слика 138. Шпикована леђа – печеница муфлона на ловачки начин  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866020/>



ним соком, смањити температуру на (180°C) и пећи до (tсr. 84°C). Затим печена леђа извадити из пећнице и чувати у бен-мари до припреме ловачке гарнитуре. **Припремање ловачке гарнитуре:** у одговарајућу шерпу отопити маслац, па додати сланину, печурке и цигерицу и све сотирати док намирнице не омекшају. А потом додати еспањол, деми-глас, црвено вино, џем, сок од компота, сенф, першуново лишће, сок од лимуна, соли и зачинског биља по потреби и жељи, те лагано кувати неколико минута. Карактеристике ловачке гарнитуре: браон боје, пријатног мириса, благо слатко-слано-накиселог укуса са одговарајућом нотом и текстуром. Припремити чешке кнедле. **Сервирање шпикованих леђа од муфлона:** шпикована леђа исећи на шните и сервирати топло на одговарајући топао тањир (65°C) са чешким кнедлама. Сервирана леђа прелити ловачком гарнитуром посути першуовим лишћем и послужити одмах. Посебно у сосијери сервирати ловачку гарнитuru.

### ■ Шпикован бут муфлона у ловачком сосу (1 особа)

**Потребне намирнице:** 250 g меса од бута муфлона б/к, 20 g сланине панчете (исећи на штапиће за шпиковање), 100 g гарни букета, 2 зрна клеке, 0,2 dl уља, 2 чена белог лука (10 g), 2 g першуна, 1 ловоров лист, 2 g мајчине душице, 10 g капри, 2 филета инђуна, 10 g брашна, 0,5 dl црвеног вина, 0,1 dl коњака, 2 dl месног фонда, 1 g бибера у зрну, 10 g џема од шљива, 10 ml ворчестера, 20 g лимуна, 4 g соли и зачинског биља по потреби. **Прилог:** 100 g глазираног кестена, 100 g печене јабуке са боровницама, 100 g њока од кромпира. **Поступак припреме и сервирања:** бут од муфлона избости оштрим ножем и нашпиковати са штапићима суве сланине, штапићима краставчића, штапићима шаргарепе, штапићима целера, клеком, белим луком, посолити, натрљати са миришљавим зачинима и оставити да одлежи у фрижидеру (0°C до +4°C), два дана. Потом у одговарајућу шерпу загрејати уље, додати шпикован и оштаубован бут, опећи га на јакој температури (170°C) са свих страна. Затим, додати бибер, остало поврће, додати вино, а када течност испари, додати мајчину душицу, ловоров лист, здробљен бели лук и везицу першуна, поклопити и убацити у загрејану пећницу (200°C). Након пола сата, прелити маринадом, смањити температуру (180°C) и наставити са печењем док бут не омекша (tсr. 84°C). Тада бут извадити и пребацити у гастро-термо посуду у бен-мари до припреме ловачког соса. **Припремање ловачког соса:** у шерпу са рагуом где се пекао бут, додати, клајстер, капри, филете инђуна, џем, ворчестер, коњак, вино, лимун и остале зачине, те лагано и кратко прокувати. Након тога, рагу пропасирати преко бута и пустити да бут у ловачком сосу лагано крчка пар минута. Затим посуду са шпикованим бутом од муфлона у ловачком сосу чувати у бен-мари на одговарајућој температури (60°C - 65°C). Карактеристике ловачког соса: пријатног мириса, благо слатко-слано-накиселог укуса са одговарајућом нотом и текстуром. **Припремити прилог:** глазиран кестен, печене јабуке пуњене боровницама и њоке од кромпира. **Сервирање шпикованог бута:** шпикован бут од муфлона исећи на шните и сервирати топло на одговарајући топао тањир (65°C) са глазираним кестеном, печеним јабукама и њокама од кромпира. Потом све прелити ловачким сосом и посути першуновим лишћем и одмах послужити.



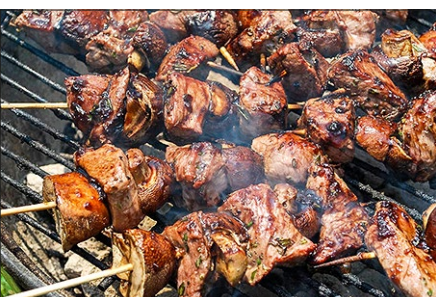
▲ Слика 139. Шпикован бут муфлона у ловачком сосу  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866044/>



▲ Слика 140. Котлети муфлона на шумарски начин  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866060/>

### ■ Котлети муфлона на шумарски начин (1 особа)

**Потребне намирнице:** 250 g котлета од муфлона, 20 g брашна, 0,2 dl уља, 4 g соли, 1 g млевеног бибера. **Прилог:** 100 g (1 комад) печене јабуке са шумским купинама. **За шумарску гарнитур:** 20 g маслаца, 50 g лука влашца (ситнијег), 50 g суве сланине (исећи на коцкице), 50 g киселих краставчића (исећи на коцкице), 100 g младих ситних кромпирића (опрати, огулити и скувати), 2 g першуновог лишћа, 0,5 dl мадера соса, 1 dl црвеног вина, 30 g џема од кајсија, 30 g лимуна, соли и млевеног бибера по потреби. **Поступак припреме и сервирања:** положити котлет на радну даску и то на тело пршљенова и просечене кости ребара, које чине саставни део котлета, тако да леђни мишић буде окрнут на горе. Потом, од одлежаног котлета исећи по два комада за једну порцију укупно 250 g. Месо котлета сећи резом између костију ребара, попречно у односу на попречно-пругаста мишићна влакна. Потом котлете маринирати тренутном маринадом и оставити у фрижидеру (0°C до +4°C) да одстоје. Затим, мариниране котлете благо излупати, расећи жилице, а онда их формирати у првобитни облик. Обликоване-формирани котлете, обложити тракама фолије (како се не би деформисале приликом т/о). **Топлотна обрада-печење:** загрејати плотну (180°C - 220°C), потом пећи котлете са обе стране (tсг. 72°C), до златно-браон боје у интервалу 10 до 15 минута. Котлете посолити и зачинити на самом крају т/о. **Припремање шумарске гарнитуре:** у воку-тигању на умерено загрејаном маслацу сотирати лук влашац, суву сланину, киселе краставчиће, младе куване кромпириће, посолити, зачинити млевеним бибером, соком од лимуна, џемом од кајсија. Потом, шумарску гарнитур повезати мадера сосом и лагано прокувати. Припремити прилог: испећи јабуке пуњене шумским купинама. **Сервирање:** на топао тањир (65°C), сложити печене котлете тако да горњи део кости буде наслоњен на ивицу тањира а наредни сложити да се делимично ослања на претходни. Печене јабуке пуњене шумским купинама сервирати на други део тањира, потом сервиране котлете прелити шумарском гарнитуром, посути першуновим лишћем и послужити топло (65°C).



▲ Слика 141. Пастирски ражњићи од бута муфлона  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866067/>

### ■ Пастирски ражњић од бута муфлона (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса б/к од бута муфлона, 100 g кромпира, 100 g црног лука, 100 g суве сланине, 100 g сувих шљива б/к, 0,2 dl уља, 2 g соли, 2 g першуновог лишћа, 1 g млевеног бибера. **Прилог:** 100 g печеног кромпира у цело (1 комад), 100 g глазираног кестена, 100 g чери парадајза. **За подлогу:** 100 g рижота са вргањима. **Поступак припреме и сервирања:** одлежан бут од муфлона извадити из маринаде и исполирати. Затим део бута ставити на радну даску, одстранити опну, масно ткиво и жилице, исећи медаљончиће, попречно у односу на мишићна влакна. За једну особу пет комада. Потом медаљончиће лагано излупати и формирати округлог облика пречника 5 cm и дебљине 1 cm. Кромпир опрати, ољуштити а потом исећи на шните пречника 5 cm и дебљине 1 cm. За једну особу четири до пет комада. Исечене шните кромпира бланширати. Црни лук, ољуштити, исећи на колутове. Са суве сланине одстранити кожуру и исећи на шните дебљине 1 cm па на квадратиће 5 cm x 5 cm. **Низање пастирског ражњића:** на дрвеном ражњићу низати прво медаљончић од меса а потом бланширану шниту кромпира, колут лука, шниту сланине, суву шљиву, потом све то поновити и завршити са медаљончићем од меса. **Пржење-печење пастирског ражњића:** на загрејаној плотни (180°C - 220°C) пећи ражњиће до златно-браон боје у временском интервалу од 10 до 15 минута. На крају топлот-

не обраде пастирски ражњић посолити и зачинити. **Припремити прилог:** испећи кромпир у цело у љусци и ољуштити, испећи чери парадајз на жару и глазирати кестен. **За подлогу:** припремити рижото са вргањима. **Сервирање пастирског ражњића:** пастирски ражњић сервирати на топао тањир (65°C), на подлози од рижота са вргањима. **Прилог:** печени кромпир, глазиран кестен и чери парадајз сложити на други део тањира, посути першуним лишћем и послужити топло (65°C).

### Ловачки мени од муфлона

- ☉ Паштета од муфлона са тартуфима
- ☉ Ловачка чорба од муфлона
- ☉ Кувани пикљеви у поврћу са овчијим кајмаком
- ☉ Овчије кисело млеко
- ☉ Пита са вишњама манастирска
- ☉ Погача са сувим шљивама

## ДИВЉА СВИЊА И ЈЕЛА ОД МЕСА ДИВЉЕ СВИЊЕ

Дивља свиња (lat. *Sus scrofa*) блиски је рођак домаће свиње. Дивља свиња је крупна дивља животиња, која се доста лови јер је бројнија у односу на другу дивљач. Женка опраси 6 до 12 прасади. Дивља свиња је брза и добар је пливач. Дивља свиња припада роду папкара, подреду непреживара и породици свиња (*Suidae*). Дивља свиња је најраспрострањенија врста дивљих папкара у нашој земљи, а њена типична морфолошка одлика је релативно кратко тело са изразитом висином у гребену изнад предњих ногу. Вепар достиже дужину до 160 cm, висину до 1 m и тежину до 300 kg. Длака дивље свиње је сивкаста, лети светлија а зими тамнија. Неретко је шарено обојена са белим пегамма на црном телу или обрнуто. У природи живи у крдима од неколико грла у зависности од станишта и годишњег доба. Стари вепрови живе појединачно, одвојени од крда у коме постоји строга хијерархија, док се крмаче из крда издвајају пред прасење, али после прасења прихватају и своју прошлогодишњу прасад. Природна животна средина дивље свиње пре свега су велики шумски комплекси са богатим растињем. Посебно су погодне шуме хрasta и букве на хумусном земљишту, плавни терени обрасли меким лишћарима са густом приземном флором и приобални терени уз реке и баре са мочварним биљем. У условима високопланинских станишта дубина снежног прекривача је један од фактора који негативно делују на популацију дивље свиње. Идеално станиште дивље свиње је 75% под шумом, остало чине, пашњаци, ритови и друга мочварна подручја. Период парења је од септембра до фебруара, али



► Слика 142. Дивља свиња  
Извор: [http://www.luhajdukveljko.rs/?page\\_id=123](http://www.luhajdukveljko.rs/?page_id=123)

се тај период неретко пробија. При парењу се образују групе од неколико крмача и то најчешће 3-5, а крду се придружује вепар самац који остаје до краја парења. Крмача је носећа 16-18 недеља, а непосредно пред прасење тражи скровито место. Од свих дивљих папкара, крмаче имају највећу репродуктивну способност. Ловостај за дивље свиње-женке и прасета је од 1. фебруара до 30. јуна. Ловостај за дивљег вепра је од 1. јануара до 30. априла. Дивља свиња има 44 зуба, од којих 36 стекне већ у првој години живота, а у наредне две године јој израсту још по 4 зуба годишње.

Дивља свиња је сваштојед, што значи да ће поред хране биљног порекла појести и животиње које може да савлада, па чак ће јести и стрвине. Дивље свиње живе у екосистемима са меким тлом по којима могу снажном њушком да роваре и траже храну, а воле и да се каљају у блату. Храну траже ноћу у чему им помаже веома изражен њух, веома су плашљиве и лако беже али су спремне и да се бране по цену живота. Највећи део својих потреба у хранљивим материјама подмирују путем паше, узимањем разног семења, зељастих биљака и плодова дрвећа (жир, кестен, дивље воће...), коренастих и кртоластих биљака. Ровањем хватају инсекте и њихове ларве, а често се хране ситнијим животињама како би обезбедиле вредне протеине анималног порекла. У зимском периоду прихрањивање ове врсте дивљачи се обично врши сочним (кромпир, репа и воће...) и концентрованом храном (пасуљ, кукуруз, овас, жир, грашак).

Производи од дивље свиње морају бити изузетног квалитета упаковани у вакум фолији, свежи али и дубоко смрзнути и морају испуњавати све потребне санитарне и тржишне услове тј. да су нешкодљиви по здравље човека. Производи од меса дивље свиње су углавном намењени за гастрономију али постоји и понуда малих и појединачних порција и скин паковања погодних и за робну понуду у супермаркетима. Од меса дивље свиње се израђује широк асортиман производа као што су: сушено месо, кобасице, плескавице и појединачни делови меса за припрему одређених јела. Кобасице од дивље свиње су производи добијени пуњењем природних или вештачких омотача с различитом количином и врстом уситњеног меса, месног ткива, изнутрица и других састојака.

Познатија ловишта дивље свиње су: Апатински рит-Апатин, Босут-Шид, Бођански рит-Бач, Делиблатска пешчара-Панчево, Доње Подунавље-Панчево, Јаруге-Нови Бечеј, Камариште-Оџаци, Каракуша-Рума, Карађорђево-Бачка Паланка, Ковиљски рит-Ковиљ, Козара-Бачки Моноштор, Купиник-Пећинци, Кућине-Шид, Стара Тиса и Ајлаш-Жабал, Вршачке планине-Вршац, Неопланта и Горњи Срем-Нови Сад.

## Гастрономски производи од меса дивље свиње

### ■ Ловачке пихтије са реном (1 особа)

**Потребне намирнице:** 50 g шурене свињске образине, 50 g шурених свињских ногица, 50 g шурених свињских коленица, 50 g шурених свињских подлактица, 50 g шурених ногу од јелена, 50 g црног лука, 1 g белог бибера у зрну, 1 лоровов лист, 5 g соли, 30 g белог лука, 2 g алеве паприке, 1 каранфилић, 20 g беланаца, 1 l воде. **Прилог:** 25 g рен соса. **Поступак припреме и сервирања:** образину, ногице, коленице, подлактице и шурене јеленске ноге, маринирати, исполирати, кратко бланширати, те сложити у одговарајући лонац и налити месним фондом. Када течност прокува додати опечену главицу црног лука, бели бибер, лавор, каранфилић, бели лук, посолити, смањити температуру, додати улупана беланца и лагано



▲ **Слика 143.** Ловачке пихтије са реном  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866203/>

кувати 4 до 5 сати. **Цеђење пихтија:** лонац са пихтијама скинути са грејног тела, оставити 10 до 15 минута да се беланчевине сталожу и пажљиво процедити фонд. Потом, одстранити кости, месо и кожице исећи на коцкице и сложити у одговарајуће форме. Затим, преко посути ситно исечен бели лук, першуново лишће, алеву паприку и прелити топлим фондом. **Хлађење пихтија:** пихтије охладити, потом форме са пихтијама ставити у фрижидер (0°C до +4°C), да се стабилизују-стегну. **Сервирање пихтија:** пихтије исећи у жељеном облику, а потом их сервирати на хладан тањир (0°C до +4°C) и одмах послужити. Рен сос посебно сервирати у сосијери.

### ■ Пршут од меса дивље свиње (1 особа)



▲ **Слика 144.** Пршута од дивље вепра  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866210/>

**Потребне намирнице:** 100 g суве пршуте од меса дивље свиње б/к, 20 g зелене салате, 20 g црних маслинки, 20 g парадајза, 20 g ротквица, 2 g – букетић першуновог лишћа. **Поступак припреме и сервирања:** пршуту одабрати, здраву, суву и пријатног мириса. Са изабране пршуте, прво одстранити коленицу, потом бутну кост. Одстранити кожу, масно ткиво и жилице. Пршуту сећи на танке шните, за једну особу десет комада. Листове зелене салате, опрати и исполирати. Парадајз опрати и исећи на кришке. Формирати букетиће од француског першуна. Припремити ротквице, црне маслинке и першуново лишће. Потом, на изабран хладан декорисан тањир, сложити исечене шните пршуте редоследом како су исечене, тако да једна шнита делимично прекрива другу. На средину тањира сложити листове зелене салате и поређати црне маслине, кришке парадајза, дресиране ротквице и букетиће француског першуна. **Напомена:** пршута се може сервирати по избору на више начина.

### ■ Печеница од меса дивље свиње (1 особа)



▲ **Слика 145.** Печеница од меса дивље свиње  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866215/>

**Потребне намирнице:** 100 g суве печенице од меса дивље свиње, 20 g зелене салате, 20 g црних маслинки, 20 g парадајза, 20 g ротквица, 2 g першуновог лишћа. **Поступак припреме и сервирања:** суву печеницу исећи на танке шните, за једну особу десет комада. Листове зелене салате опрати и исполирати. Парадајз опрати и исећи на кришке. Формирати букетиће од француског першуна. Дресирати ротквице и припремити маслине. Потом, на изабран хладан декорисан тањир, сложити исечене шните пршуте редоследом како су исечене, тако да једна шнита делимично прекрива другу. На средину тањира сложити листове зелене салате и поређати црне маслине, кришке парадајза, дресиране ротквице и букетиће француског першуна. **Напомена:** пршута се може сервирати по избору на више начина.

### ■ Суви врат од меса дивље свиње (1 особа)



▲ **Слика 146.** Суви врат од меса дивље свиње  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866222/>

**Потребне намирнице:** 100 g сувог врата од меса дивље свиње, 20 g зелене салате, 20 g црних маслинки, 20 g парадајза, 20 g ротквица, 2 g першуновог лишћа. **Поступак припреме и сервирања:** суви врат исећи на танке шните, за једну особу десет комада. Листове зелене салате опрати и исполирати. Парадајз опрати и исећи на кришке. Формирати букетиће од француског першуна. Дресирати ротквице и припремити маслине. Потом на изабран хладан и (0°C до +4°C) декорисан тањир, сложити исечене шните пршуте редоследом како су исечене, тако да једна шнита делимично прекрива другу. На средину тањира сложити листове зелене салате и поређати



▲ **Слика 147.** Дуготрајна салама од меса дивље свиње  
Извор: <http://www.greatglencharcuterie.com/product/venison-pork-salami/>



▲ **Слика 148.** Кулен од меса дивљег вепра  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866235/>



▲ **Слика 149.** Суве кобасице од меса дивље свиње  
Извор: <http://www.tickledfig.co.uk/hot-dirty-italian-sausage.html>

црне маслине, кришке парадајза, дресиране ротквице и букетиће француског першуна. *Напомена:* суви свињски врат може се сервирати по избору на више начина.

### ■ Дуготрајна салама од меса дивље свиње (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g дуготрајне саламе, 20 g зелене салате, 20 g црних маслинка, 20 g парадајза, 20 g ротквица, 2 g першуновог лишћа. **Поступак припреме и сервирања:** са саламе одстранити омот и исећи на танке шните, за једну особу десет комада. Листове зелене салате, опрати и исполирати. Парадајз опрати и исећи на кришке. Формирати букетиће од француског першуна. Дресирати ротквице и припремити маслине. Потом, на изабран хладан и (0°C до +4°C) декорисан тањир, сложити исечене шните саламе редоследом како су исечене, тако да једна шнита делимично прекрива другу. На средину тањира сложити листове зелене салате и поређати црне маслине, кришке парадајза, дресиране ротквице и букетиће француског першуна. *Напомена:* дуготрајна салама од меса дивље свиње, може се сервирати по избору на више начина.

### ■ Кулен од меса дивље свиње (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g кулена, 20 g зелене салате, 20 g црних маслинка, 20 g парадајза, 20 g ротквица, 2 g першуновог лишћа. **Поступак припреме и сервирања:** са кулена одстранити омот и исећи на танке шните, за једну особу десет комада. Листове зелене салате опрати и исполирати. Парадајз опрати и исећи на кришке. Формирати букетиће од француског першуна. Дресирати ротквице и припремити маслине. Потом, на изабран хладан и (0°C до +4°C) декорисан тањир, сложити исечене шните кулена редоследом како су исечене, тако да једна шнита делимично прекрива другу. На средину тањира сложити листове зелене салате и поређати црне маслине, кришке парадајза, дресиране ротквице и букетиће француског першуна. *Напомена:* кулен се може сервирати по избору на више начина.

### ■ Суве кобасице од меса дивље свиње (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g сувих кобасица од меса дивље свиње, 20 g зелене салате, 20 g црних маслинка, 20 g парадајза, 20 g ротквица, 2 g першуновог лишћа. **Поступак припреме и сервирања:** са сувих кобасица одстранити омот и исећи на танке шните, за једну особу десет комада. Листове зелене салате, опрати и исполирати. Парадајз опрати и исећи на кришке. Формирати букетиће од француског першуна. Дресирати ротквице и припремити маслине. Потом, на изабран хладан и (0°C до +4°C) декорисан тањир, сложити исечене шните сувих кобасица редоследом како су исечене, тако да једна шнита делимично прекрива другу. На средину тањира сложити листове зелене салате и поређати црне маслине, кришке парадајза, дресиране ротквице и букетиће француског першуна. *Напомена:* суве кобасице се могу сервирати по избору на више начина.

## ■ Ловачки пасуљ од меса дивље свиње у бакрачу (1 особа)

**Потребне намирнице:** 1 л воде, 100 g пасуља, 10 зрна бибера, 1 лаворов лист, 20 g црног лука (ситно исеченог), 250 g меса дивље свиње, 50 g суве сланине (сечену на коцкице). За запршку-повезивање пасуља: 0,1 dl уља, 20 g црног лука (ситно исеченог), 20 g суве сланине (ситно исечене), 5 g пшеничног брашна, 5 g белог лука (ситно исеченог). За зачињавање: 20 g гулаш гевирца (суве сланине, белог лука, кима, першуновог лишћа), 20 g парадајз пиреа, 4 g соли, 10 g деми-гласа и 10 g печене љуте папричице ситно исечене.

**Поступак припреме и сервирања:** зрна пасуља која се користе морају бити зрела, здрава, неоштећена, незаражена и исте бербе. Пасуљ опрати, налити хладном водом и оставити да преноћи. Одлежано месо у маринади, извадити исполирати и исећи на комаде величине 4 cm x 4 cm. Припремити остале намирнице: уље, црни лук, сланиницу, брашно, алеву паприку, парадајз пире, со, деми-глас, љуту папричицу и друго зачинско биље. Припремање гулаш гевирца: суву сланину, бели лук, ким и першуново лишће ситно исећи и сјединити у компактну масу. Бланирање пасуља: пасуљ прокувати једном до два пута, воду бацити, пасуљ испрати. Кување пасуља: у одговарајући бакрач ставити пасуљ, црни лук, бибер, лавор, сланину, месо, налити водом и кувати до тачке кључања, тада смањити температуру грејног тела и лагано кувати око три сата. Запржвање-повезивање ловачког пасуља: у тигању на умерено загрејаном уљу сотирати црни лук до златно-жуте боје, потом додати сланиницу и исту сотирати док се не осети мирис сланине. Затим, додати брашно које треба упржавати до светло мрке боје, ситно исечен бели лук и на самом крају алеву паприку. Припремљену запршку сипати у бакрач са пасуљем који лагано ври уз стално мешање, тада додати деми-глас, парадајз пире и кувати десетак минута да би се неутралисао мирис запршке. Зачињавање: пасуљ по потреби посолити и зачинити гулаш-гевирцом и ситно исеченом печеном љутом папричицом. **Сервирање ловачког пасуља:** Ловачки пасуљ, сервирати топао у топлу ватросталну чинију (65°C) и послужити одмах.



▲ Слика 150. Ловачки пасуљ  
Извор: <http://www.youth-time.eu/recommended-travel/serbian-cities-a-dream-destination-for-gourmands-and-those-who-love-lively-nights>

## ■ Гулаш од меса дивље свиње у котлићу (1 особа)

**Потребне намирнице:** 0,3 dl уља, 100 g црног лука, 100 g бабуре паприке, 1 лаворов лист, 1 g бибера, 5 g алеве љуте паприке, 200 g меса од бута дивље свиње б/к, 4 g соли, 3 dl месног фонда, 5 g брашна, 10 g парадајз пиреа, 10 g еспањола, 10 g деми-гласа, 0,5 dl црвеног вина, 20 g гулаш гевирца (суве сланине, кима, белог лука, першуновог лишћа). **Прилог:** 200 g париских кнедли, 20 g маслаца. **Поступак припреме и сервирања:** са одлежаног меса у маринади, од бута дивље свиње б/к, одстранити масноћу, опне и жилице, потом месо исећи на уједначене комаде 3 cm x 3 cm, за једну особу пет до шест комада. Црни лук ољуштити и ситно исећи. Паприку бабуру исећи на ситне коцкице. Припремити клајстер-по потреби: просејати брашно измешати са хладном водом до густине јогурта-процедити (б/г). Припремити гулаш гевирци: ситно исећи суву сланину, ким, бели лук и першуново лишће, потом све измешати и саставити у компактну масу. Остале намирнице припремити: лаворово лишће, бибер у зрну, алеву паприку, еспањол, парадајз пире, прилог, со и друго зачинско биље. **Топлотна обрада-динстање:** у одговарајући котлић на умерено загрејаном уљу динстати црни лук, бабуру паприку, лаворово лишће и бибер у зрну. Када лук и паприка добију златно-жуту боју додати алеву паприку, када паприка пусти боју додати месо, посолити, налити вином и месним фондом, вештим трзајем сјединити намирнице у котлићу и смањити температуру грејног тела. Повремено про-



▲ Слика 151. Маринирано месо дивље свиње за гулаш, гулаш у котлићу и париске кнедле  
Извор: <http://www.volim-meso.hr/lovacki-gulas/>



мешати и по потреби наливати маринадом и лагано крчкати док месо не омекша до 80%. Тада, уз стално мешање по потреби повезати клајстером, зачинити гулаш гевирцом, парадајз пиреом, еспањолом, деми-гласом. На крају све поново вешто измешати, те лагано и кратко прокувати. *Припремити прилог:* париске кнедле. **Сервирање:** гулаш од дивље свиње сервирати топао у дубоку топлу ватросталну чинију (65°C), посути ситно исеченим першуновим лишћем и чинију пренети на подметач и одмах послужити. Париске кнедле посебно сервирати у топлу ватросталну чинију, прелити маслацем и топле послужити.

### ■ Паприкаш од дивље свиње са њокама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g меса од бута дивље свиње б/к (исећи 4 cm x 4 cm), 150 g меса од ребара или плећке (исећи 4 cm x 4 cm), 200 g црног лука-ситно исећи, 5 g љуте алеве паприке, 5 g брашна, 50 g киселе павлаке, 0,1 dl уља, 2 g соли, 1 g млевеног бибера, 2 g першуновог листа, 0,5 dl црвеног вина и друго зачинско биље по потреби. **Прилог:** 200 g њока од белог кромпира. **Поступак припреме и сервирања:** маринирано месо од бута и од ребара или плећке, исполирати и исећи на једнаке величине 4 cm x 4 cm и исто оштаубовати. У одговарајућу посуду на загрејаном уљу сотирати ситно исечен црни лук. Када лук добије златно-жуту боју, додати алеву паприку, млевени бибер, а када алева паприка пусти боју додати месо, измешати и наставити са сотирањем око 30 минута уз повремено доливање месног фонда. Потом, паприкаш залити вином и маринадом или месним фондом да огрезне, поклопити и наставити да лагано кува док месо не омекша до својих 80%. Тада паприкаш повезати црвеном запршком, по потреби додати месни фонд и пустити да кува још око 10-15 минута како би се неутралисао мирис запршке. Када паприкаш прокува, довољно да изгуби мирис запршке, додати киселу павлаку измешати и кратко прокувати. Потом, скинути посуду са паприкашом на радни сто, по потреби зачинити и чувати у бен-мари на одговарајућој температури (60°C - 65°C до 2 сата). *Припремити њоке од белог кромпира.* **Сервирање паприкаша:** паприкаш сервирати топао (65°C) у топлу дубоку ватросталну чинију са њокама и посути ситно исеченим першуновим лишћем.



▲ Слика 152. Паприкаш од меса дивље свиње са њокама  
Извор: <https://www.pinterest.com/incica/food/>

### ■ Рагу од дивљег вепра са шумским купинама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса од бута б/к, 0,2 dl уља, 50 g црног лука, 10 g белог лука, 2 g (једна кашичица мајчине душице), 200 g гарни букета (поврће-целер, шаргарепа, паштрнак, репа-све исецкано на коцкице), 1 g белог млевеног бибера, 20 g парадајз пиреа, 1 лаворов лист, 2 каранфилића, 0,5 dl црвеног вина, 100 g мешаних шумских печурака, 20 g путера, 50 g шумских купина, 5 g соли и друго зачинско биље. **Прилог:** 200 g интегралног пиринча. **Поступак припреме и сервирања:** месо исећи на коцке (3x3) за рагу и сложити у одговарајућу посуду за маринирање, посути сецканим белим луком, гарни букетом, тимијаном, залити вином, потом оставити да се маринира у фрижидеру (0°C до +4°C) два дана. После маринирања, месо извадити из маринаде (маринаду и поврће не бацати-оставити за припремање рагуа), посушити-исполирати. Исполирано месо по жељи оштаубовати и сотирати на загрејаном уљу (170°C) до златно-браон боје. Додати црни лук и гарни букет из маринаде, посолити и динстати док поврће не омекша. Након тога додати парадајз пире, лаворов лист и каранфилић. Промешати, залити маринадом и месним фондом, поклопи-



▲ Слика 153. Рагу од дивље свиње са шумским купинама  
Извор: <http://gusto.ba/?p=1125>

ти и рагу кувати, на лаганој температури док месо не омекша до 80%. Тада, опрати шампињоне и сотирати, па додати истовремено са шумским купинама у рагу. Рагу лагано кувати 15-так минута. *Припремити прилог:* припремити интегрални пиринач. **Сервирање рагуа:** рагу сервирати у топлу дубоку ватросталну чинију са интегралним пиринчом и посути ситно исеченим першуновим лишћем.

### ■ Ловачке сармице од рена са киселом павлаком (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g листова рена, 100 g меса од бута дивље свиње б/к, 100 g меса јелена од бута б/к, 0,2 dl уља, 20 g суве сланине, 20 g црног лука, 20 g пиринча, 30 g јаја, 2 g алеве паприке, 1 g млевеног бибера, 2 g першуновог лишћа, 2 g мирођије, 4 g соли, 2 dl месног фонда, 200 g киселе павлаке. **Поступак припреме и сервирања:** са листова рена одстранити задебљали део, опрати и бланширати у благо-слано-накиселој води. Потом бланширано лишће рена фрапирати у хладној води са ледом. *Припремање фила:* одлежано месо у маринади од бута дивље свиње и јелена исполирати и самлети. Суву сланину исећи на ситне коцкице. Црни лук ољуштити и ситно исећи. Пиринач пребрати, испрати и исполирати. Свежа јаја опрати. Першуново лишће и мирођију ситно исећи. Остале намирнице припремити: уље, млевени бибер, со, месни фонд, киселу павлаку. *Сотирање:* у одговарајућу посуду на умерено загрејаном уљу сотирати црни лук, а када лук упола омекша, додати суву сланину, када се осети мирис сланине, посуду скинути на радни сто, додати млевено месо, пиринач, посолити, зачинити млевеним бибером, першуновим лишћем, мирођијом и алевом паприком а потом месну масу повезати јајима. *Савијање-роловање сармица:* бланширан лист рена поставити на радну даску (унутрашњу страну листа окренути на горе). Одређену количину фила ставити на средину листа. Фил формирати у облику ваљка. Бочне стране листа, леву и десну, увијати до формираног фила. Потом увијати лист у сарму од себе до краја. На тај начин се добија сарма правилног ваљкастог облика, чија дужина износи 5 cm - 6 cm, са пречником око 2 cm до 3 cm. *Слагање сармица:* на дну шерпе сложити део ситно исеченог лишћа рена, потом бочно слагати сармице у круг у једном реду. Преко сложених сармица нанети тањи слој ситно исеченог лишћа, а потом сложити други ред сармица, на исти начин. *Наливање и кување сармица:* на сложене сармице ставити решеткасти поклопац, налити месним фондом, поклопити спољним поклопцем, посуду ставити на грејно тело да прокува. Када прокува, смањити температуру грејног тела и наставити са лаганим кувањем око 60 минута. **Сервирање:** у одговарајућу топлу чинију (65°C) сложити сармице, залити сопственим соком, посути першуновим лишћем, чинију пренети на подметач и топло послужити. Киселу павлаку сервирати у сосијери. **Напомена:** а) млевено месо за фил може се и сотирати по жељи; б) сармице се могу и повезати по жељи црвеном запршком.



▲ **Слика 154.** Ловачке сармице од рена са киселом павлаком  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866255/>

### ■ Шпикован бут-фрикандо од дивље свиње у ловачком сосу (1 особа)

**Потребне намирнице:** 250 g меса од бута дивље свиње б/к, 50 g сланине панчете (исећи на штапиће за шпиковање), 20 g киселих краставчића, 10 g сенфа, 500 g гарни букета, 2 зрна клеке, 0,2 dl уља, 10 g белог лука, 2 g першуновог листа, 1 ловоров лист, 2 g мајчине душице, 10 g капри, 20 g филета инђуна, 10 g брашна, 0,5 dl сувог белог вина, 2 dl месног фонда, 1 g бибера у зрну, 20 g џема од шљива, 0,2 dl ворчестера, 20 g лимуна, 4 g соли и



▲ **Слика 155.** Шпикован бут од дивље свиње у ловачком сосу  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866259/>

зачинског биља по потреби и жељи. **Прилог:** 200 g париских кнедли. **Поступак припреме и сервирања:** одкошћен бут избости оштрим ножем и нашпиковати штапићима суве сланине, штапићима краставчића, штапићима шаргарепе, штапићима целера, клеком, белим луком, натрљати сенфом, сољу и миришљавим зачинским биљем и оставити у фрижидеру да преноћи. **Топлотна обрада:** у одговарајућу шерпу загрејати уље, додати шпикован и оштаубован фрикандо, пропржити га на јакој температури са свих страна, потом додати бибер, улити вино, а када течност испари, додати мајчину душицу, лаворов лист, здробљен бели лук и везицу першуна, поклопити и убацити у загрејану пећницу (200°C). Повремено преливати месним соком, када месо бута омекша (tsr. 84°C), фрикандо извадити из пећнице. **Припремање ловачког соса:** у шерпу са рагуом додати, клајстер, капри, филете инђуна, џем, ворчестер, лимун и остале зачине, те лагано кувати неколико минута. Након тога, рагу пропасирати и прокувати веома кратко. Гастро-термо посуду са шпикованим фрикандоом, чувати у ловачком сосу у бен-мари на одговарајућој температури (60°C - 65°C до 2 сата). **Карактеристике ловачког соса:** пријатног мириса, благо-слатко-слано-накиселог укуса. Припремити париске кнедле. **Сервирање:** шпикован фрикандо исећи на шните и сервирати на одговарајући топао тањир (65°C) са париским кнедлама, потом све прелити ловачким сосом и посути першуновим лишћем.

#### ■ Ролована плећка од меса дивље свиње са сосом од боровница (1 особа)



▲ **Слика 156.** Ролована плећка од дивље свиње са сосом од боровница  
Извор: <http://www.edibleboston.com/grilled-venison-with-goat-cheese-bacon-and-blackberry-sauce/>

**Потребне намирнице:** 200 g меса од дивље свиње-плећка б/к, 0,1 dl уља, 100 g мешаног гарни букета, 20 g киселих краставчића, 30 g црног лука, 100 g боровница, 0,5 dl црвеног вина, 2 dl месног фонда, 50 g киселе павлаке, 2 g босиљка, 2 g мајчине душице, 2 g першуновог лишћа, 10 g сенфа, 4 g соли, 1 g млевеног бибера и друго зачинско биље по потреби. **Прилог:** париске кнедле. **Поступак припреме и сервирања:** плећку извадити из маринаде, натрљати је сољу, сенфом, бибером, босиљком, мајчином душицом, по средини сложити гарни букет и краставчиће сечено на штапиће, потом је уроловати и увезати хигијенским канапом. Уроловану плећку оштаубовати и опећи са свих страна на умерено-загрејаном уљу (170°C) до златно-браон боје. У посуду са плећком додати: ситно исечен црни лук, гарни букет (шаргарепу, першун, целер, паштрнак), боровнице, залити црвеним вином, маринадом, поклопити и динстати плећку у сосу око пола сата. Потом, налити месним фондом да огрезне, поклопити и ставити у загрејану пећницу (200°C). Роловану плећку пећи око 90 минута тј. док не омекша (tsr. 84°C). Када месо плећке омекша, исто извадити у гастро-термо посуду. **Припремање соса од боровница:** рагу у коме се пекла плећка оплеменити зачинама, редуковати густину, додати киселу павлаку, пропасирати и по потреби досолити. **Карактеристике соса:** пријатан мирис и укус са нотом шумских боровница. **Сервирање роловане плећке:** са печене роловане плећке одстранити хигијенски канап, потом месо исећи на шните, сложити у одговарајућу топлу чинију (65°C), поред меса сервирати париске кнедле и све прелити сосом од шумских боровница. Сос од шумских боровница и посебно сервирати у сосијери.

### ■ Ловачка пикантна мућкалица у котлићу (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g меса од бута дивље свиње б/к (шол, велика и мала ружа или врат), 50 g јеленске цигерице, 50 g белих бубрега од дивљих вепрова, 50 g јеленских кобасица, 20 g (1 комад) јеленских ђевапчића, 100 g црног лука (ситно исечено), 100 g паприке бабуре (исечено на резанце), 50 g шумских гљива (исечене на коцкице), 1 љута папричица (ситно исечена), 50 g свежег парадајза (исечен на коцкице), 0,2 dl уља, 5 g соли, 1 g млевеног бибера, 5 g суве крупно млене љуте паприке, 10 g белог лука, 10 g парадајз пиреа, 10 g еспањола, 10 g деми-гласа, 0,5 dl црвеног вина, 2 g першуновог лишћа. **Поступак припреме и сервирања:** месо извадити из маринаде, исполирати и исећи на комадиће 3 cm x 3 cm. Јеленску цигерицу извадити из млечне маринаде исполирати и исећи на коцкице 3 cm x 3 cm. Претходно очистити и маринирати беле бубреге, а потом их исећи на коцкице 3 cm x 3 cm. Јеленске кобасице исећи на коктел комадиће. Припремити лесковачки ђевапчић. Припремити остале намирнице. **Припремање мућкалице:** а) печење меса - припремљено месо, цигерицу, бубреге, кобасицу и ђевапчиће пећи на жару, роштиљу или скари до златно-браон боје (170°C) у временском интервалу 12 до 15 минута на температури 180°C - 220°C; б) припремање рагуа: у котлићу на умерено загрејаном уљу (170°C) сотирати црни лук до златно-жуте боје, потом додати паприку бабуру, када паприка омекша додати шумске гљиве, парадајз, љуту папричицу и наставити са динстањем; в) састављање меса са рагуом: у котлић са рагуом додати печено месо, цигерицу, беле бубреге, кобасицу и ђевапчиће, залити вином и наставити са лаганим динстањем; г) зачињавање мућкалице: ловачку мућкалицу зачинити млевеним бибером, крупно млевеном црвеном паприком, белим луком, парадајз пиреом, еспањолом, деми-гласом, црвеним вином и першуновим лишћем; д) потом вештим покретима све саставити и измешати и пустити лаганим крчкањем десетак минута да се развију егзотични мириси. **Сензорна својства:** боја црвенкасто-браон, мирис и укус пријатан-пикантно-љуткаст. **Сервирање ловачке мућкалице:** мућкалицу сервирати у топлу (65°C) ватросталну чинију. Преко сервиране мућкалице посути ситно исечено першуново лишће. Ватросталну чинију ставити на подметач и топло служити.



▲ Слика 157. Ловачка мућкалица

Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866275/>

### ■ Ловачке кобасице са младим луком и сенфом (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g меса од бута дивље свиње, 100 g меса од бута јелена, 50 g суве сланине-ситно исецкане, 50 g црног лука-ситно исецканог, 10 g белог лука-ситно исецканог, 5 g суве црвене паприке (крупно млене), 4 g соли, 1 g млевеног бибера, 1 m црева (за пуњење кобасица) и друго зачинско биље по потреби. **Прилог:** 100 g (1 веза) младог црног лука, 20 g сенфа. **Поступак припреме и сервирања:** одлежано месо у маринади од бута дивље свиње и јелена б/к, исполирати и исећи на комаде 3 cm x 3 cm, посолити и оставити да одлежи пар сати у фрижидеру на температури од 0°C до +4°C. **Млевање меса:** месо самлети на крупну шајбну, сложити у одговарајућу посуду, истиснути ваздух, прекрити фолијом и оставити да одлежи око 10 сати на хладном месту у фрижидеру 0°C до +4°C. После одлежавања, месну масу по потреби још једном самлети. **Састављање месне масе за ловачке кобасице:** саставити и измешати млевено месо, сланину, црвену суву паприку, црни и бели лук и зачинити по укусу. Пуњење кобасица: од припремљене месне масе за ловачке кобасице, напунити црева-кобасице (помоћу топа за пуњење кобасица). Печење т/о на роштиљу: кобасице пећи на роштиљу на температури 180°C до 220°C до златно-браон боје, у времен-



▲ Слика 158. Ловачке кобасице

Извор: <http://robbreport.com/fine-dining/lynx-smartgrill-and-sir-kensingtons-gourmet-mustard-call-bratwurst-feast>

ском интервалу од 12 до 15 минута (t<sub>sr</sub>. 72°C). **Сервирање ловачких кобасица:** печене кобасице сервирати на топао тањир (65°C), поред сложених кобасица сервирати млади лук. Сенф посебно сервирати у сосијери.

### Ловачки мени од дивље свиње и вепра

- Ловачке пихтије са реном
- Ловачке сармице од рена са киселом павлаком
- Шпикован бут од дивљег вепра у ловачком сосу
- Витаминска салата
- Штрудла са шумским малинама
- Чобански хлеб са сремушом

Медвед (lat. *Ursus arctos*) је највећа и најкрупнија дивљач на европском подручју. Одрасли медвед може достићи тежину и преко 300 kg. Велики део својих потреба медвед обавља ноћу. Медвед има добро развијене ноге које му користе за напад, за одбрану и скупљање хране. Предњим шапама бере воће и лови рибе. Женка на свет доноси обично два младунчета. Док је у нашој земљи лов на медведе забрањен, многи западни кувари преферирају коришћење медвећег меса и масти у гастрономији. Месо медведа се високо цени као добар избор хране у Кини као и месо поларног медведа на далеком северу. Међутим, „јетра“ поларног медведа је „отровна“ за исхрану људи. Месо медведа је слично месу дивље свиње па се слично и припрема као и маст која се користи у гастрономске сврхе. У Јужној Америци ловци су били фокусирани у лов на гризлија. У многим земљама света, медведи данас представљају заштићену врсту у националним парковима а одстрел је строго регулисан. Месо младог медведа је мекше, сочније и укусује у односу на маторог медведа. Медведи су сваштоједи, млади медведи се хране бобицама и корењем а када напуне две године хране се рибом па чак и лешевима. Зато је потребно пре топлотне обраде месо медведа маринирати како би се неутралисали разни непријатни мириси. Пошто су медведи сваштоједи, они подлежу и трихинели тј. болести трихинелоза, стога је обавезан ветеринарски преглед помоћу трихиноскопа. Препорука је да се месо младих медведа користи после маринирања за гастрономске производе „а ла карт“, док месо маторих медведа за готова јела тј. дужом топлотном обрадом. Одстрељеном медведу одмах се вади утроба, по уобичајеном резу од леђа преко слабине до кука и ребара. Тако расечен медвед треба да виси окачен за задње ноге у кожи око 10 дана у хладном складишту на температури од 0°C до +4°C. Шапа младих медведа се сматра деликатесом, а да би се скинула дебела кожа са шапе треба је фламбирати све док се не појаве пликови а потом скинути кожу и одстранити чврсте нокте. Пошто медвед има велику



► Слика 159.

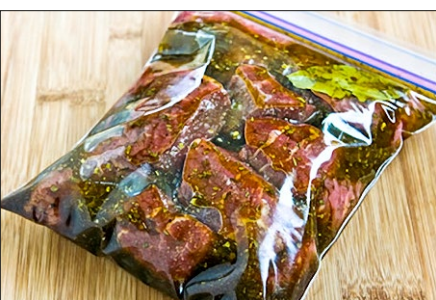
Медвед у природи  
у потрази за храном

Извор: <http://www.telegraph.co.uk>

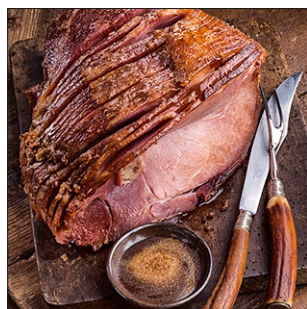
количину сала које се топи као производ тог процеса је „медвеђа маст“ која се користи за припремање разних гастрономских производа.

## Гастрономски производи од медведа

За припремање гастрономских производа од меса медведа најчешће се користи месо од бута медведа. Месо медведа може се наћи у промету у замрзнутом и у конзервисаном стању под називом медвеђа шунка. Медвеђа печеница се може саламурити, димити и сушити на промаји и прави је деликатес. Од меса медведа могу се припремати разне дуготрајне саламе и кобасице које се могу наћи на јеловницима у ресторанима широм Европе. Гастрономским производима од меса медведа нема краја и прави је изазов за гастрономске мајсторе. Међутим, препорука је да се пре сваке топлотне обраде, месо медведа „мора“ маринирати.



▲ **Слика 160.** Медвеђе месо у маринади (један од начина)  
Извор: <http://www.hotel-r.net/es/marinada>



▲ **Слика 161.** Шунка од меса медведа  
Извор: <http://ramsayofcarluke.co.uk/products/smoked-uncooked-ham-on-the-bone/>



▲ **Слика 162.** Сува медвеђа печеница  
Извор: <http://flotesto.ru/page/103983>

### ■ Медвеђа маринада

**Потребне намирнице:** 500 g гарни букета, 100 g лимуна, 50 g белог лука, 100 g црног лука, 2 g бибера у зрну, 100 g меда, 1 dl соја соса, 100 g кикирикија, чили, кари прах, ђумбир, мало соли, 2 dl сирћета, и 5 dl белог вина. **Поступак припреме и сервирања:** гарни букет, опрати ољуштити и исећи на штапиће. Остале намирнице и зачине припремити и измешати, а потом сипати у посуду где се налази месо медведа. Месо треба да огрезне у маринади. Повремено два до три пута дневно, месо окретати у маринади и чувати на хладном месту (0°C до +4°C) неколико дана.

### ■ Шунка од бута медведа са реном (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g конзервиране шунке од бута медведа б/к, 20 g зелене салате, 20 g маслинки, 30 g парадајза, 30 g ротквица, 30 g рена, 2 g першуновог лишћа. **Поступак припреме и сервирања:** отворити конзерву, извадити шунку, одстранити фолију, потом шунку исећи на танке шните, за једну особу десет комада. Листове зелене салате опрати и исполирати. Парадајз опрати и исећи на кришке. Формирати букетиће од француског першуна. **Припремити:** ротквице, црне маслинке и першуново лишће. **Сервирање:** на изабран хладан (0°C до +4°C), декорисан тањир, сложити исечене шните шунке, редоследом како су исечене, тако да једна шнита делимично прекрива другу. На средину тањира сложити листове зелене салате и поређати маслине, кришке парадајза, дресиране ротквице и букетиће француског першуна. Рен сервирати посебно у сосијери. Напомена: медвеђа шунка се може сервирати по избору на више начина.

### ■ Сува медвеђа печеница-пршута са маслинама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g суве медвеђе печенице, 20 g зелене салате, 20 g маслина, 30 g парадајза, 30 g ротквица, 2 g першуновог лишћа. **Поступак припреме и сервирања:** с печеницу-пршуту исећи на танке шните, за једну особу десет комада. Листове зелене салате, опрати и исполирати. Парадајз опрати и исећи на кришке. Формирати букетић француског першуна. Дресирати ротквице и припремити маслине. **Сервирање:** на изабран хла-



▲ **Слика 163.** Сушене дуготрајне медвеђе кобасице  
Извор: <https://www.youtube.com/watch?v=rXsSKuQv4nA>

дан декорисан тањир (0°C до +4°C) сложити исечене шните пршуте редоследом како су исечене, тако да једна шнита делимично прекрива другу. На средину тањира сложити листове зелене салате и поређати маслине, кришке парадајза, дресиране ротквице и букетиће француског першуна. **Напомена:** сува медвеђа пршута се може сервирати по избору на више начина.

#### ■ Сушене дуготрајне медвеђе кобасице (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g сувих кобасица, 20 g зелене салате, 30 g маслина, 30 g парадајза, 30 g ротквица, 2 g першуновог лишћа. **Поступак припреме и сервирања:** са сувих кобасица одстранити омот и исећи на танке шните, за једну особу десет комада. Листове зелене салате опрати и исполirati. Парадајз опрати и исећи на кришке. Формирати букетиће француског першуна. Дресирати ротквице и припремити маслине. **Сервирање:** на изабран хладан (0°C до +4°C) декорисан тањир, сложити исечене шните сувих кобасица редоследом како су исечене, тако да једна шнита делимично прекрива другу. На средину тањира сложити листове зелене салате и поређати маслине, кришке парадајза, дресиране ротквице и букетиће француског першуна. **Напомена:** суве кобасице се могу сервирати по избору на више начина.

#### ■ Пихтије од медвеђе шапе са реном (1 особа)



▲ **Слика 164.** Пихтије од медвеђе шапе са реном  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866297/>

**Потребне намирнице:** 500 g шапа од младих медведа, 100 g меса од бута медведа б/к, 50 g црног лука, 1 g белог бибера у зрну, 2 лаворова листа, 5 g соли, 30 g белог лука, 5 g алеве паприке, 2 комада каранфилића, 20 g беланца, 1 l воде. **Прилог:** 25 g рен соса. **Поступак припреме и сервирања:** пихтије од шапа младих медведа се сматрају деликатесом. Да би се скинула дебела кожа са шапе потребно је исте фламбирати све док се не појаве пливкови. Потом, скинути кожу са јаким ноктима. Затим фламбирани шапе, ошурити топлом водом (90°C), расећи (у промету се могу наћи замрзнуте, фламбирани и ошурене шапе медведа) и бланширати. Маринирано месо од бута медведа исполirati и исећи на мање комаде. **Кухња медвеђих пихтија:** у одговарајући бакрач сложити бланширане шапе и месо, налити маринадом и пустити да течност прокува. Када течност прокува додати опечену главицу црног лука, бели бибера, лавор, каранфилић, бели лук, посолити, смањити температуру, додати улупана беланца и лагано кувати око 5-6 сати, тј. док се рагу не редукује на 50%. **Цеђење пихтија:** бакрач скинути са грејног тела, оставити 10 до 15 минута да се беланчевине сталожу, пажљиво процедити фонд за пихтије. Потом, одстранити кости а месо, кожице и поврће исећи на коцкице и сложити у одговарајуће форме. Потом додати бели лук, першуново лишће, алеву паприку и прелити топлим медвеђим желатинастим фондом. **Хлађење пихтија:** пихтије мало прохладити а затим форме са пихтијама ставити у фрижидер (0°C до +4°C) да се стабилизују-стегну. **Сервирање пихтија:** пихтије исећи у жељеном облику а, потом их сервирати на хладан тањир (0°C до +4°C) и одмах послужити. Рен сос посебно сервирати у сосијери.





▲ **Слика 165.** Медвеђа пикантна салата са боровницама  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866308/>

## ■ Медвеђа пикантна салата са боровницама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g куваног меса од бута медведа б/к, 10 g младог сребрењака, 10 g капри, 50 g киселих краставчића, 50 g киселих јабука, 50 g куваног кромпира, 20 g зелених маслина б/к, 20 g боровница, 20 g ораха, 20 g лешника, 20 g бадема, 10 g сенфа, 2 g соли, 1 g белог млевеног бибера, 0,5 dl киселе павлаке, 2 g першуновог лишћа, гранчица мирођије, мајчине душице, 0,1 dl белог вина, 20 g лимуна, 1 кашичица маслиновог уља, 20 g салате руколе. **Поступак припреме и сервирања:** скувано и охлађено месо исећи на жилијен. Скувати розе кромпир у љусци, ољуштити и 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. Боровнице опрати. Орахе, лешнике и бадеме ситно исећи. Лимун опрати и исцедити. Першуново лишће и мирођију опрати и ситно исећи. **Припремити остале намирнице.** Састављање, зачињавање и повезивање салате: месо, боровнице, лук, капри, краставчиће, јабуке, кромпир, орахе, лешнике, бадеме, маслине, сенф, со, бибер, павлаку, першуново лишће, мирођију, мајчину душицу, бело вино, маслиново уље, сок од лимуна, ставити у одговарајућу посуду и лагано измешати у фину салату. Салату чувати у фрижидеру (0°C до +4°C) до сервирања. **Сервирање салате:** у одговарајућу хладну чинију (4°C) формирати подлогу од опраних листова руколе. На подлогу руколе, поставити обликовану хладну медвеђу салату (4°C) у виду купе. Чинију декорисати дресираним ротквицама, кришкама парадајза, маслинама и букетићима француског першуна. Салату послужити хладну (12°C-14°C).

## ■ Надевен медвеђи бут у ловачком сосу са рибизлама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 250 g меса од бута медведа-фрикандо б/к, 50 g суве сланине (исећи на штапиће за шпиковање), 50 g гарни букета (исећи на штапиће), 2 зрна клеке, 0,2 dl уља, 20 g белог лука, 2 g першуна, 1 ловоров лист, 1 g мајчине душице, 10 g капри, 50 g црних рибизли, 10 g густина-брашна, 0,5 dl црвеног вина, 2 dl месног фонда, 1 g бибера у зрну, 20 g цема од шљива, 10 ml ворчестера, 10 g еспањола, 10 g деми-гласа, 20 g лимуна, 4 g соли и зачинског биља по потреби. **Прилог:** ловачки качамак. **Поступак припреме и сервирања:** претходно мариниран фрикандо од медведа, исполирати, избости оштрим танким ножем и наденути штапићима суве сланине, штапићима краставчића, штапићима шаргарепе, штапићима целера, бобицама клеке, белим луком, натрљати сољу и миришљавим зачинима, налити вином и оставити у фрижидер (0°C до +4°C) да одлежи један дан. У одговарајући ђувеч загрејати уље, додати шпикован и оштаубован фрикандо од медведа, и опећи на јакој температури (170°C) са свих страна до златно-браон боје. Потом додати гарни букет из маринаде, со, бибер, улили вино, а када течност испари, додати мајчину душицу, ловорово лишће, здробљен бели лук и везицу першуна, поклопити и убацили у загрејану пећницу (200°C) око пола сата. Потом, смањити температуру, па налити маринадом, поклопити и наставити са печењем још око два сата тј. до постизања *tsr.* 84°C. Тада, извадити фрикандо из рерне и чувати у гастро-термо посуду у бен-мари. Припремање ловачког соса са рибизлама: у ђувеч са рагуом где се пекао фрикандо, додати клајстер, капар, џем, ворчестер, еспањол, деми-глас, лимун и остале зачине, те лагано кувати док све не омекша. Након тога, рагу пропасирати, додати црне рибизле, по потреби досолити и зачинити, налити преко фрикандоа, и лагано прокувати веома кратко. Потом, посуду са шпикованим фрикандоом у



▲ **Слика 166.** Надевен медвеђи бут у ловачком сосу са рибизлама  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866315/>

ловачом сосу од рибизли чувати у бен-мари (60°C–65°C). **Карактеристике ловачког соса:** пријатног мириса, укус својствен ноти и врсти јела од дивља-чи и рибизлама. Прилог: припремити ловачки качамак. **Сервирање медвеђе фрикандоа:** фрикандо исећи на шните и сервирати на одговарајући топао тањир (65°C) са ловачким качамаком, потом све прелити ловачким сосом од рибизли и посути перушовим лишћем.

### ■ Шумарев гулаш од медведа у котлићу са ноклицама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 0,3 dl уља, 100 g црног лука, 100 g бабуре паприке, 2 лаворова листа, 1 g бибера, 2 g алеве љуте паприке, 200 g меса од бута медведа б/к, 4 g соли, 3 dl месног фонда, 10 g брашна, 20 g парадајз пиреа, 10 g еспањола, 10 g деми-гласа, 0,5 dl црвеног вина, 50 g кромпира, 10 g гулаш гевирца. **Тесто за шумареве ноклице:** 50 g брашна тип 400, 60 g јаја, 2 dl воде и 20 g медвеђе масти. Прилог: 200 g шумаревог качамака са кајмаком. **Поступак припреме и сервирања:** одлежано месо у маринади од бута медведа б/к исполирати, одстранити масноћу, опне и жилице, потом месо исећи на уједначене комаде 3 cm x 3 cm а за једну особу пет до шест комада. Црни лук ољуштити и ситно исећи. Паприку бабуру исећи на ситне коцкице. Кромпир ољуштити и исећи на коцкице. **Припремити клајстер по потреби:** просејати брашно измешати са хладном водом до густине јогурта-процедити (б/г). Припремити гулаш гевирц: ситно исећи суву сланину, ким, бели лук и першуново лишће, потом све измешати и саставити у компактну масу. **Остале намирнице припремити:** лаворово лишће, бибер у зрну, алеву паприку, еспањол, деми-глас, парадајз пире, прилог, со и друго. **Припремити тесто за шумареве ноклице:** замесити тврђе тесто од 50 g брашна, једног јајета, мало воде и масти. Потом од теста кидати комадиће и формирати мале ћипетке у облику младог зеленог ораха. **Топлотна обрада-динстање:** у одговарајући бакрач на умерено загрејаном уљу динстати црни лук, бабуру паприку, лаворово лишће и бибер у зрну. Када лук и паприка добију златно-жуто боју додати алеву паприку, када паприка пусти боју додати месо и наставити са упржавањем. Потом, посолити, налити месним фондом и смањити температуру грејног тела. Када месо омекша за 60%, додати ноклице, кромпир, црвено вино, повремено промешати и по потреби наливати маринадом и динстати док месо не омекша до 80%. Тада, уз стално мешање по потреби, повезати клајстером, зачинити гулаш гевирцом, парадајз пиреом, еспањолом, деми-гласом и све поново вешто измешати, те лагано и кратко прокувати. **Сервирање:** шумарев гулаш сервирати топао у дубоку топлу ватросталну чинију (65°C), посути ситно исеченим першуновим лишћем. Шумарев качамак посебно сервирати у топлу ватросталну чинију, прелити кајмаком и топло послужити.



▲ **Слика 167.** Шумарев гулаш од медведа у котлићу са ноклицама  
Извор: <http://www.syrupandtang.com/201106/corsica-not-the-easiest-foodie-destination/>

### ■ Рагу од меса медведа са сувим шљивама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса од бута медведа б/к, 100 g сувих шљива б/к, 30 g медвеђе масти, 30 g црног лука, 5 g белог лука, 1 g мајчине душице, 100 g гарни букета (поврће-лук, целер, шаргарепа, паштрнак, репа-исецкано), 1 g млевеног бибера, 20 g парадајз пиреа, 2 лаворова листа, 2 каранфилића, 0,5 dl црвеног вина, 50 g мешаних шумских гљива, 10 g путера, 20 g шумских купина, 20 g боровница, мало пимета, 4 g соли, и друго зачинско биље. **Прилог:** 200 g ловачког кромпира. **Поступак припреме и сервирања:** месо од бута медведа исећи на коцке (3 cm x 3 cm) за рагу и ставити у одговарајућу посуду за маринирање. Преко меса посути бели лук, гарни букет, лорбер, боровнице, пимет, суве шљиве, каранфилић, тимијан,



▲ **Слика 168.** Рагу од меса медведа са сувим шљивама  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866350/>



▲ **Слика 169.** Паприкаш од меса медведа са интегралним пиринчом  
Извор: <http://myfoodbook.com.au/recipes/show/paprikash-rice>

залити вином и оставити да се маринира у фрижидеру (0°C до +4°C) два дана. Потом месо извадити из маринаде (маринаду, зачинско биље, суве шљиве и поврће оставити за припремање рагуа), исполирати, обрашнити и сотирати на загрејаној медвеђој масти (170°C) до златно-браон боје. Када месо омекша, додати црни лук и остало поврће из маринаде, посолити и динстати док поврће не омекша, па додати, суве шљиве, парадајз пире, лоровор лист и каранфилић. Промешати, залити маринадом и месним фондом, поклопити и крчкати на ниској температури док месо не омекша до 80%. Тада, опрати шампињоне и сотирати, па их истовремено додати са шумским купинама у рагу те лагано кувати десетак минута. **Прилог:** припремити ловачки кромпир. **Сервирање рагуа:** медвеђи рагу сервирати у топлу дубоку ватросталну чинију са ловачким кромпиром и посути ситно исеченим першуновим лишћем.

### ■ Паприкаш од медведа са интегралним пиринчом (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g меса од бута медведа б/к (исећи 3 cm x 3 cm), 150 g меса од дивље свиње од ребара или плећке (исећи 4 cm x 4 cm), 200 g црног лука-ситно исећи, 5 g љуте алеве паприке, 10 g брашна, 50 g киселе павлаке, 20 g медвеђе масти, 4 g соли, мало млевеног бибера, 2 g першуна, 0,5 dl црвеног вина и друго зачинско биље по потреби. Прилог: 200 g интегралног пиринча. **Поступак припреме и сервирања:** маринирано месо од бута медведа и од ребара или плећке од дивље свиње, исполирати и исећи на једнаке величине 4 cm x 4 cm и исто обрашнити. У одговарајућу посуду на загрејаном уљу (170°C) сотирати ситно исечен црни лук. Када лук добије златно-жуту боју додати алеву паприку, млевени бибера, а када алева паприка пусти боју додати месо, измешати и наставити са сотирањем око 30 минута уз повремено доливање месног фонда. Потом, паприкаш залити вином и маринадом и месним фондом да огрезне, поклопити и наставити да лагано кува док месо не омекша до својих 80%. Тада паприкаш повезати црвеном запршком, по потреби налити маринадом и пустити да лагано кува још око пола сата како би се неутралисао мирис запршке. Затим, додати разређену киселу павлаку, по потреби зачинити, посолити, измешати и кратко прокувати и чувати у бен-мари на одговарајућој температури (60°C-65°C). **Прилог:** припремити интегрални пиринч. **Сервирање медвеђег паприкаша:** паприкаш сервирати у топлу дубоку ватросталну чинију (65°C) са интегралним пиринчом, посути ситно исеченим першуновим лишћем и послужити одмах.

### ■ Медвеђе шницле у шумском воћном сосу (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса б/к од бута медведа (шол, велика или мала ружа-1 шницла), 20 g медвеђе масти, 10 g маслаца, 10 g сенфа, 0,2 dl уља, 0,5 dl белог вина, 0,5 dl месног фонда, 0,5 dl бибера са, 0,5 dl неутралне павлаке, 20 g брусница, 20 g шумских јагода, 20 g боровница, 20 g ароније, 20 g лимуна, 20 g поморанџе, 2 g першуновог лишћа, 1 g млевеног бибера, 4 g соли, једна кашичица мајчине душице. **Прилог:** 50 g париских кнедли, 200 g (1 комад) печених јабука са брусницама, 50 g крокета са сремумом и 50 g глазираног кестена. **Поступак припреме и сервирања:** одлежано месо бута извадити из маринаде, исполирати, исећи на шницле, лагано излупати, обликовати, посолити и прелити мешавином вина, лимуновог сока и уља, гарни букета, зачинског биља, па све оставити да одстоји 5-6 сати у фрижидеру (од 0°C до +4°C). **Топлотна обрада:** шницле извадити из маринаде, обрисати сувом кухињском салветом, посолити, премазати сенфом, побиберити и со-



▲ Слика 170. Медвеђе шницле у шумском воћном сосу  
Извор: <https://tableagent.com/san-diego/acqua-al-2/>

тирати на загрејаној масти (170°C) од медведа са обе стране до златно-браон боје. Потом, залити маринадом, поклопити и оставити да се медвеђе шницле лагано динстају око пола сата. **Припремање шумског воћног соса:** у посуду са бибер сосом умешати шумске јагоде, боровнице, аронију, бруснице, сок од лимуна и поморанџе, ситно исечено першуново лишће и све повезати неутралном павлаком. Затим, шницле прелити сосом да огрезну и лагано крчкати десетак минута. **Припремити париске кнедле за прилог:** париске кнедле исећи на колутове и сотирати на топлом маслацу и зачинити першуновим лишћем. Јабукe напунити брусницама и исте испећи у саламандеру. Крокете од сремуша испоховати. Кестен глазирати. **Припремити чинију за сервирање:** медвеђе шницле сервирати на одговарајућу топлу чинију (65°C). Поред сервираних шницли сложити прилог: париске кнедле, печене јабуке са брусницама, крокете од сремуша и глазиран кестен. Сервиране шницле од медведа прелити шумским воћним сосом и топле послужити (65°C). Шумски воћни сос и посебно сервирати у одговарајућу сосијеру.

### ■ Медвеђи фрикандо у „пикант сосу“ са печеним јабукама (1 особа)



▲ Слика 171. Медвеђи фрикандо у „пикант сосу“  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866369/>

**Потребне намирнице:** 200 g меса б/к од бута медведа-фрикандо, 20 g медвеђе масти, 20 g шумског меда, једна кашичица рузмарина и мајчине душице, 4 g соли, мало млевеног бибера, 0,5 dl маринаде и друго зачинско биље по потреби. **Прилог:** печене јабуке пуњене аронијом. За пикант сос-гарнитурa: 30 g киселих краставчића, 30 g свеже цвекле, 30 g шампињона, 2 g першуновог лишћа (1 cm x 1 cm, сотирати на маслацу, налити 1dl мадера сосом и зачинити). **Поступак припреме и сервирања:** извадити из маринаде фрикандо и исполитрати. Загрејати пећницу на 200°C. Месо премазати медвеђом машћу и медом, потом, натрљати-зачинити рузмарином, мајчином душицом и бибером, посолити и опећи са свих страна до златно-браон боје на високој температури (170°C). Потом, фрикандо обложити термо-отпорном фолијом, ставити у ђувеч и убацити у загрејану пећницу (200°C) и пећи око 90 минута тј. до постизања тсг. 84°C. Потом, скинути фолију и оставити месо да се пече док корице не постану хрскаве златно-браон боје. **Припремање пикант соса-гарнитуре:** на умерено загрејаном маслацу, сотирати, коцкице цвекле, краставчиће и шампињоне (1 cm x 1 cm). Потом додати бруснице, налити мадера сосом, зачинити першуновим лишћем и зачинским миришљавим биљем. **Припремити прилог:** печене јабуке пуњене аронијом. **Сервирање медвеђег фрикандоа:** медвеђи фрикандо исећи на шните, сложити на топао тањир, на другом делу тањира сервирати печене јабуке пуњене аронијом. Потом све прелити пикант гарнитуром, посути першуновим лишћем и топло послужити. Посебно сервирати топао „пикант сос“ у сосијери.

### ■ Медвеђа пљескавица са грилованим поврћем (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса од бута медведа (б/к), 50 g суве сланине-ситно исецкане, 50 g црног лука-ситно исецканог, 5 g белог лука-ситно исецканог, 20 g сира качкаваља (исеченог на коцкице), 1 g соли, 1 g бибера млевеног и 2 g першуна-ситно исецканог и друго зачинско биље по потреби или жељи. **Прилог:** 20 g младог лука, 200 g грилованог мешаног свежег поврћа (шумске гљиве, паприка, тиквице, шаргарепа, чери парадајз). **Поступак припреме и сервирања:** маринирано месо од бута медведа исполитрати те исећи на мање комаде 3 cm x 3 cm, посолити и оставити да одлежи у пацу пар сати у фрижидеру (0°C до +4°C). **Прво мљење меса:** месо самле-



▲ **Слика 172.** Медвеђа пљескавица са грилованим поврћем  
Извор: <https://www.reddit.com/user/Igoritza/>

ти на крупнију шајбну, сложити у одговарајућу посуду, истиснути ваздух, прекрити фолијом и оставити да одлежи око 10 сати на хладном месту у фрижидеру (0°C до +4°C). **Друго млевење меса:** после одлежавања, месну масу поново самлети на ситнијој шајбни (2 mm), једном до два пута. Потом сјединити све састојке: млевено месо, сланину, црни и бели лук, сир качкавал, зачинити по укусу и умесити компактну масу. Од припремљене месне масе, обликовати пљескавице помоћу калупа, пречника 15 cm и висине 2 cm. **Печење т/о:** пљескавице пећи на роштиљу-скарари или тигању, на температури од 180°C до 220°C у временском интервалу од 12 до 15 минута до златно-браон боје (t<sub>sr</sub>. 72°C). **Сервирање медвеђих пљескавица:** пљескавице сервирати на топао тањир (65°C). Поред сложених пљескавица сервирати прилог: млади црни лук и гриловано поврће прелити месним соком и посути першуновим лишћем. **Напомена:** млевена месна маса од медвеђег меса може се користити за спремање специјалитета са жара-роштиља као што су: медвеђи уштипци, медвеђи ђеврек, медвеђи ђевалчићи, медвеђе кобасице и други специјалитети.

### ■ Медвеђе кобасице са пиреом од сремуша (1 особа)



▲ **Слика 173.** Медвеђе кобасице са пиреом од сремуша  
Извор: <http://www.hungrygowhere.com/dining-guide/n-a/old-style-french-food-at-balzac-brasserie-aid-6b3d3f0/>

**Потребне намирнице:** 200 g меса од бута медведа б/к, 50 g суве сланине-ситно исецкане, 500 g црног лука-ситно исецканог, 5 g белог лука-ситно исецканог, 5 g суве љуте црвене паприке (крупно млене), 4 g соли, 1 g бибера мленог, 1 g паштетног гевирца, 1 m црева (за пуњење кобасица) и друго зачинско биље по потреби. **Прилог:** 200 g пиреа од сремуша, 100 g младог црног лука, 10 g сенфа. **Поступак припреме и сервирања:** одлежано месо у маринади од бута медведа б/к, исполити и исећи на комаде 3 cm x 3 cm, посолити и оставити да одлежи пар сати у фрижидеру. **Млевење меса:** месо самлети на крупну шајбну, сложити у одговарајућу посуду, истиснути ваздух, прекрити фолијом и оставити да одлежи око 10 сати на хладном месту у фрижидеру (0°C до +4°C). После одлежавања, месну масу по потреби још једном самлети. **Састављање месне масе за ловачке медвеђе кобасице:** саставити и измешати млевено медвеђе месо са сланином, црвеном сувом љутом паприком, луком и зачинити паштетним гевирцом по укусу. **Пуњење кобасица:** од припремљене месне масе за ловачке кобасице, напунити црева-кобасице (помоћу топа за пуњење кобасица). **Печење т/о на роштиљу:** кобасице пећи на роштиљу-скарари или у воку на температури 180°C до 220°C до златно-браон боје (t<sub>sr</sub>. 72°C), у временском интервалу 12 до 15 минута. Припремити прилог: пире од сремуша. **Сервирање кобасица:** печене кобасице сервирати на топао тањир (65°C), поред сложених кобасица сервирати прилог, пире од сремуша. Млади црни лук сложити на тањир за салату, а сенф сервирати посебно у сосијери.

### Ловачки мени од медведа

- ☛ Шунка од бута медведа са реном
- ☛ Медвеђа пикант салата са боровницама
- ☛ Медвеђи фрикандо са печеним јабукама у пикант сосу
- ☛ Салата од печених паприка у сосу од белог лука
- ☛ Шумарске палачинке
- ☛ Домаћи хлеб са сувим грожђем и орасима

## 10 ЗЕЦ И ЈЕЛА ОД МЕСА ЗЕЦА

Зеца обични (lat. *Lepus europaeus Pallas*) припада породици зечева, сисар, биљојед, глодар, и припада подреду двозупци. Зеца је најбројнија длакава дивљач. Обични зеца има дуге уши, које су веће од главе и при врху прекривене црном длаком, имају крупне очи, расцепљене усне и бркове које користе као чуло додира. Предње ноге су знатно краће од задњих, имају развијене нокте, кратак реп. Тело зеца је збијено и чврсто, обрасло густом вунастом длаком, сивкасто по леђима а бело по трбуху. Дужина тела је око 65 cm са просечном тежином око 4 kg. Распрострањен је широм света, а и тамо где га није било. У Аустралији се успешно се прилагодио. У случају благих зима, парење зечева почиње већ у јануару и траје до септембра, а женке су носеће 42 дана. Међутим, последњих дана пред сам долазак на свет младунаца, може опет бити оплођена. За време парења мужјаци се придружују женкама, а иначе живе у природној средини као самотњаци. Ловна сезона према подацима НП „Србијашуме“ на зечева је од 1.09. до 29.02.

Потребе зеца за храном су доста сличне потребама домаћих кунића, јер спада у глодаре биљојед. Радо се задржава на њивама под репом, шаргарепом, купусом и другим културама. За прехрањивање зечева углавном се користи врло квалитетно сено луцерке и детелине, репа, купус, кељ и лисник. На зимским хранилиштима се храна ставља за пар дана, а уједно им служи и за заштиту од хладноће.

Алпски зеца (*Lepus timidus*) поред обичног зеца за гастрономске специјалитете користи се алпски бели зеца и дивљи кунић. Алпски зеца је познат и под именом „бели зеца“, има краће уши и дуже задње ноге од обичног зеца. Храни се разним травама, корењем и пупољцима чиме праве штету шумском растињу. Као што му само име каже, ова врста зеца насељава Алпе и то на висинама преко 1.300 m, а још га има у тајгама и тундрама северне Европе и Сибиру.

Дивљи кунић (*Oryctolagus cuniculus*) сличан је обичном зецу, али је нешто мањи, има краће уши и округлу главу. Већ са 5 месеци је полно зрео, а храни се идентично као и обични зеца. Дивљи кунићи потичу из јужне Евро-



▲ Слика 174. Дивљи зеца (*Lepus europaeus Pallas*);  
Извор: <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons>



▲ Слика 175. Алпски бели зеца (*Lepus timidus*)  
Извор: <https://c1.staticflickr.com>

пе тачније из Средоземља, а касније је пренесен и у остале крајеве Старог континента. Дивљи кунџ припада породици зечева. За припремање гастро-производа више се користи домаћи кунџ. Крзно му је бело, сиво или шарено. Припрема се врло млад и то од три до три и по месеца. Лако се распознаје по кратком врату, јаким коленима и гипким ногама. Месо кунџа је бело, мекано, мање масније чак и од младе пилетине и лако је сварљиво.

Познатија ловишта дивљег зеца у Србији су: „Босут“ код Шида, „Бачански рит“ код Бача, „Јаруге“ код Новог Бечеја, „Камариште“ код Оцака, „Караула“ код Банатског Великог Села, „Карађорђево“ код Бачке Паланке, „Ковиљак“ код Врбаса, „Криваја“ код Малог Иђоша, „Моровић“ код Шида, „Плавна“ код Бача, „Стара Тиса и Ајлаш“ код Жабара, „Неопланта и Горњи Срем“ код Новог Сада, „Суботичке шуме“ код Суботице.

### Гастрономски производи од меса зеца

Гастрономски производи од зеца се могу топлотно обрађивати одмах по одстрелу, али, у супротном, месо се мора маринирати неколико дана. Шумски зеца је укуснији од пољског. Најквалитетнији гастро-производи се добијају од зеца старости до годину дана, након тога месо постаје тврђе и живавије док је код женки месо мекано и у другој години. Како распознавати млађег и старијег зеца? Млади зеца на шапи има мало испупчење које може да се напипа прстима и длака прекрива нокте који се не виде. Код старијег зеца крзно је таласасто и проседо.

Пре маринирања потребно је правилно одрати зеца, тако што се прво зеца окачи на пречку за задње ноге, па се засече кожа око обеју шапа, и дуж оба бута са унутрашње стране. Потом оштрим ножем одвојити кожу од трупа и ногу, затим је свући на доле преко ушију. Одраног зеца одмах распорити, одстранити дроб, узети само плућа, а остало бацити. Затим, са леђа скинути дебелу жилаву кожу, одстранити главу са целим вратом, одстранити реп заједно са завршетком дебелог црева. На крају, пажљиво одвојити месо са обе стране кичме. Леђа од зеца се обично пеку цела или у одговарајућем сосу. Бут од зеца се динста или пече, обично у комаду или се од њега припремају разни гастрономски специјалитети. Плећка од зеца се може пећи или се од ње могу припремати разни гастрономски специјалитети као што су: пикантне паштете, супе, паприкаши, рагуи итд. Од меса зеца праве се кобасице које се добијају пуњењем природних или вештачких омотача с различитом количином и врстом уситњеног меса, месног ткива, изнутрица и других састојака. Индустријски полупроизводи од зеца, морају бити изузетног квалитета и упаковани у вакум фолијама, свежи или дубоко смрзнути и морају испуњавати све потребне санитарне услове.

#### ■ Паштета од зеца са белим тартуфима (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g куваног меса од зеца (скупати месо од зеца са гарни букетом и одвојити од костију), 5 g белих тартуфа, 20 g суве сланине (исецкати на коцкице), 2 dl неутралне павлаке, 1 dl фонда од дивљачи или аспика, 1 dl „порто“ вина, 2 g соли, 1 g паштетног гевирца, 1 g белог млевеног бибера, 5 g сенфа, 2 g першуна и друго зачинско биље. **Поступак припреме и сервирања:** припремљене намирнице заједно пасирати пасир машином (процесором). Потом, постепено додавати фонд или темпиран аспик до жељене густине, дотерати укус тартуфима, паштетним гевецом,



▲ **Слика 176.** Паштета од зеца са белим тартуфима  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866384/>



▲ **Слика 177.** Зечија деликатесна салата са аронијом  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866389/>

порто вином, по потреби посолити и зачинити, млевеним бибером, сецканим першуновим лишћем, сенфом и другим зачинским биљем. Паштету пунити у жељене шофродирање декорисане форме. Напуњене форме оставити у фрижидеру (0°C до +4°C) да се охладе-стабилизују. **Сервирање:** паштету од зеца са тартуфима сервирати на хладном тањиру (4°C), на обликованој подлози од руколе, или на крутону од препеченог хлеба. Преко салате посути тартуфе. Печен врућ тост сервирати у платненој салвети. Обликован маслац посебно сервирати на леду у фингерболи.

### ■ Зечија деликатесна салата са аронијом (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g куваног меса зеца (скувати месо зеца са гарни букетом и одвојити од костију) 10 g ароније, 10 g младог сребрењака, 5 g капри, 25 g киселих краставчића, 25 g киселих јабука, 10 g зелених маслина б/к, 10 g боровница, 5 g сенфа, 2 g соли, 1 g белог млевеног бибера, 0,5 dl киселе павлаке, 2 g першуновог лишћа, гранчица мирођије, мајчине душице и босиљка, 0,1 dl белог вина, 10 g лимуна, 0,5 dl маслиновог уља, 10 g чери парадајза, 10 g зелене салате. **Поступак припреме и сервирања:** скувано и охлађено месо зеца б/к исећи на жилијен. Млади лук опрати и ситно исећи. Киселе јабуке ољуштити и исећи на листиће. Киселе капри опрати и ситно исећи. Киселе краставчиће опрати и исећи на жилијен. Аронију и боровнице опрати. Лимун опрати и исцедити. Першуново лишће, босиљак и мирођију опрати и ситно исећи. **Припремити остале намирнице.** **Састављање, зачињавање и повезивање салате:** месо, аронију, боровнице, лук, капри, краставчиће, јабуке, маслине, сенф, со, бибер, павлаку, першуново лишће, мирођију, босиљак, мајчину душицу, бело вино, маслиново уље, сок од лимуна, ставити у одговарајућу посуду и пажљиво измешати у фину салату. Потом салату чувати у фрижидеру (0°C до +4°C) до сервирања. **Сервирање деликатесне зечије салате:** у одговарајућу хладну чинију (4°C) формирати подлогу од опраних листова руколе, на њу поставити обликовану зечију салату (4°C) у виду купе. Преко салате ставити букетић са плодовима ароније. Чинију декорисати дресираним ротквицама, чери парадајзом, маслинама и букетићима француског першуна. Салату послужити хладну (12°C до 14°C) одмах. Ова салата се може сервирати на разне начине.

### ■ Супа од зеца са кнедлама од гриза (1 особа)

**Потребне намирнице:** 5 dl хладне воде или фонда, 200 g меса од зеца, 10 g шаргарепе, 10 g паштрнака, 10 g целер корена, 10 g першун корена, 10 g црног лука, 10 g парадајза, 5 зрна бибера, 1 лоровов лист, једно беланаце (15 g), 2 g першуновог лишћа, соли по потреби. Намирнице за кнедле од гриза: 10 g маслаца, 20 g пшеничног гриза тип 400, 1 јаје 65 g (S класе), 1 g соли, 1 g першуновог лишћа, 4 dl воде или фонда (за кување кнедли). **Поступак припреме и сервирања:** одлежано месо од зеца у маринади исполити и исећи на мање комаде, опрати хладном водом и кратко бланширати и испрати хладном текућом водом. Припремити остале намирнице: целер корен опрати, ољуштити и исећи на штапиће. Першун корен опрати, остругати, поново опрати и исећи на штапиће. Шаргарепу опрати, ољуштити и исећи на штапиће. Паштрнак опрати ољуштити и исећи на штапиће. Црни лук ољуштити, пресећи главице преко пола и опећи на плотни до златно-браон боје (опечене главице црног лука додају се супи ради ароме, укуса и боје). Парадајз опрати и исећи на кришке. Першуново лишће опрати и ситно исећи, непосредно пре сервирања супе. **Припремити остале на-**





▲ Слика 178. Супа од зеца са кнедлама од гриза

**мирнице:** бибер у зрну, лоровово лишће, месни фонд или хладну воду. **Састављање и кување супе:** бланширане и опране комаде зечијег меса, сложити у одговарајући лонац и налити хладном водом или месним фондом и ставити на грејно тело да прокува. Када фонд прокува додати целер, шаргарепу, паштрнак, першун, лоровово лишће, бибер у зрну, црни лук, парадајз, прелити шапом од беланаца, поклопити и пустити да супа поново прокува, тада смањити температуру и лагано кувати око два до три сата. Потом посуду са куваном супом скинути са грејног тела. **Цеђење и зачињавање супе:** сачекати да се беланчевине сталожу десетак минута, а потом почети са цеђењем супе: наквашену и исцеђену газу ставити преко жичане цедиљке. Жичану цедиљку са газом ставити преко лонца за цеђење супе. Супу пажљиво захватати сипањом кашиком водећи рачуна да се не замути. Са површине процеђене супе покупити масне капљице салветом или кашиком. **Зачињавање супе:** процеђену супу по потреби зачинити коњаком и по потреби посолити. **Припремање кнедли од гриза:** у одговарајућу посуду ставити, разрађен маслац, жуманца, ситно исечено першуново лишће, посолити и све добро саставити да би се добила уједначена маса. Потом додати улупан шам од беланаца и просејан гриз уз вешто мешање све док се не добије компактна маса. **Хлађење масе:** масу за кнедле од гриза ставити у фрижидер да се стабилизује око пола сата. **Формирање кнедли и кување кнедли:** кнедле формирати кашиком и спуштати у шерпу са водом која лагано струји. Кнедле лагано кувати око 45 минута (кнедле су куване када испливају на површину). **Чување до сервирања супе и кнедли:** супу и кнедле чувати прописно у бен-мари до сервирања. Супу од зеца са кнедлама од гриза сервирати топлу (85°C) у чинију за супу, посути першуновим лишћем и одмах послужити.

### ■ Ловачка чорба од меса зеца (1 особа)



▲ Слика 179. Ловачка чорба од меса зеца

Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866389/>

**Потребне намирнице:** 200 g меса зеца б/к исећи на коцкице 2 cm x 2 cm, 20 g суве сланине исећи на ситне коцкице, 50 g гарни букета исећи на коцкице, 20 g црног лука ситно исећи, 20 g шунке ситно исечене, 0,2 dl белог вина, 0,2 dl уља, 4 g соли, 1 g млевеног бибера, 1 g љуте алеве паприке, 5 g брашна, 4 dl месног фонда од дивљачи. **Залегир:** 0,5 dl киселе павлаке, 1 тврдо кувано жуманца (20 g), 2 g мирођије, 2 g першуновог лишћа. **Поступак припреме и сервирања:** претходно маринирано месо зеца, исполирати и исећи на коцкице. У одговарајућу посуду на умерено загрејаном уљу сотирати црни лук, када лук добије златно-жуту боју додати сланину и шунку, када се осети мирис сланине и шунке, додати гарни букет (сечен на коцкице-бреноаз) и наставити са сотирањем, потом додати месо, а када месо пусти сокове додати млевени бибер, вино, со и наставити са донстатањем уз стално доливање месног фонда. Када месо омекша, смањити температуру грејног тела и наставити са лаганим кувањем око један сат. **Повезивање и зачињавање ловачке чорбе од меса зеца:** ловачку чорбу повезати црвеном запршком и кратко прокувати како би се неутралисао мирис брашна. **Припремање легира:** саставити киселу павлаку, тврдо кувана стругана жуманца, ситно исечену мирођију и першуново лишће. **Сервирање ловачке зечије чорбе:** ловачку чорбу од меса зеца, сервирати топлу (85°C) у одговарајућу топлу чинију, легирати и одмах послужити.

### ■ Кувана зечетина у поврћу и супи са реном (1 особа)



▲ **Слика 180.** Кувана зечетина у поврћу и супи са реном  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866396/>

**Потребне намирнице:** 300 g меса зеца, 5 dl месног фонда-воде, 20 g шаргарепе, 20 g паштрнака, 20 g корен целера, 20 g першун корена, 20 g карфиола, 10 g црног лука, 5 комада бибера у зрну, 1 лист лорбера, 2 g соли, 2 g першуновог лишћа, 20 g маслаца. **Прилог:** 25 g рена. **Поступак припреме и сервирања:** за ову врсту јела користи се месо младог зеца. Извадити месо из маринаде, исполирати и исећи са костима на комаде средње величине, три комада за једну особу. **Бланширање:** исечене комаде меса бланширати а потом опрати хладном водом. Гарни букет опрати, ољуштити, опрати и исећи на штапиће. Карфиол издвојити на мање цветиће и опрати. Црни лук пресећи преко пола и опећи на плотни до румено-браон боје. Остале намирнице припремити. **То-кување:** у одговарајућу посуду сипати месни фонд-воду, посуду са водом ставити на грејно тело и пустити да вода прокува. Потом уронити бланширано месо, опечен лук, гарни букет, карфиол, бибер, лорово лишће, со, смањити температуру грејног тела и наставити са лаганим кувањем око два сата. Приликом кувања, на површини ће се појавити пена тј. природни поклопац који не треба одстрањивати. Када месо зеца буде скувано 80%, посуду са зечијим месом у супи и поврћу чувати у бен-мари по свим правилима до сервирања. **Сервирање:** кувано зечије месо у поврћу и супи сервирати у дубоку топлу ватросталну чинију (65°C), посути першуновим лишћем и топло послужити. Рен сервирати посебно у сосијери.

### ■ Паприкаш од зеца у котлићу са париским кнедлама (1 особа)



▲ **Слика 181.** Паприкаш од зеца у котлићу са париским кнедлама  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866402/>

**Потребне намирнице:** 200 g меса од бута зеца б/к, 200 g меса од леђа и плећке зеца са костима, 200 g црног лука-ситно исећи, 2 g љуте алеве паприке, 5 g брашна, 10 g деми-гласа, 50 g киселе павлаке, 0,1 dl уља, 2 g соли, 2 g млевеног бибера, 5 g маслаца, 2 g першуна, 0,5 dl црвеног вина и друго зачинско биље по потреби. **Прилог:** 2 kg париских кнедли. **Поступак припреме и сервирања:** маринирано месо од бута, плећке и леђа, исполирати и исећи на једнаке величине 4 cm x 4 cm и исто оштаубовати. У котлићу на загрејаном уљу сотирати ситно исечен црни лук. Када лук добије златно-жуту боју додати алеву паприку, млевени бибер, а када алева паприка пусти боју, додати месо, измешати и наставити са сотирањем око 30 минута уз повремено доливање месног фонда. Потом, паприкаш залити вином и маринадом или месним фондом да огрезне, поклопити и наставити да лагано кува док месо не омекша до својих 80%. По жељи, паприкаш повезати црвеном запршком, по потреби долити месни фонд и пустити да кува још око 10-15 минута како би се неутралисао мирис запршке. Када паприкаш искува, довољно да изгуби мирис запршке, додати деми-глас и киселу павлаку и промешати. Потом скинути котлић са паприкашом на радни сто, по потреби зачинити и чувати у бен-мари на одговарајућој температури и временском интервалу. **Прилог:** припремити париске кнедле. **Сервирање зечијег паприкаша:** паприкаш сервирати топао (65°C) у топлу дубоку ватросталну чинију са париским кнедлама и посути коцкицама маслаца уваљаних у исечено першуново лишће.

### ■ Зечији гулаш у бакрачу са шумарским качамаком (1 особа)

**Потребне намирнице:** 300 g меса дивљег зеца од бута б/к, 3 dl уља, 100 g црног лука, 100 g паприке црвене шиље, 2 лорово листа, 5 зрна бибера, 1 g алеве љуте паприке, 2 g соли, 3 dl месног фонда, 5 g брашна, 20 g парадајз



▲ Слика 182. Зечији гулаш  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866408/>

пиреа, 10 g еспањола, 10 g деми-гласа, 5 dL црвеног вина, 50 g кромпира, 10 g гулаш гевирца (5 g суве сланине, 1 g кима, 2 g белог лука, веза першуновог лишћа). **Тесто за ћипетке:** 50 g брашна тип 400, 30 g јаја, 0,2 dL воде и 10 g медвеђе масти. **Прилог:** 200 g шумарског качамака са овчијим кајмаком. **Поступак припреме и сервирања:** одлежано месо у маринади од бута, плећке и леђа, исполирати, одстранити масноћу, опне и жилице, потом месо исећи на уједначене комаде. Црни лук ољуштити и ситно исећи. Паприку црвену шиљу исећи на резанце. Кромпир ољуштити и исећи на коцкице. **Припремити клајстер по потреби.** Припремити гулаш гевирц: ситно исећи суву сланину, ким, бели лук и першуново лишће, потом све измешати и саставити у компактну масу. Остале намирнице припремити: лорово лишће, бибер у зрну, алеву паприку, еспањол, деми-глас, парадајз пире, прилог, со и друго зачинско миришљаво биље. **Припремити тесто за ћипетке:** замесити тврђе тесто од брашна, јајета, мало воде и масти. Од таквог тврдог теста кидати комадиће и формирати мале фигурице у облику малог лешника. **Топлотна обрада-динстање:** у одговарајући бакрач на умерено загрејаном уљу динстати црни лук, паприку, лорово лишће и бибер у зрну. Када лук и паприка омекшају, додати алеву паприку, када паприка пусти боју додати месо, посолити, налити месним фондом, па вештим трзајима сјединити намирнице у бакрачу. Потом смањити температуру грејног тела. Када месо омекша за 60%, додати ћипетке, кромпир, црвено вино, повремено промешати и по потреби наливати маринадом и динстати док месо не омекша до својих 80%. Тада, уз стално мешање по потреби, гулаш повезати клајстером и зачинити гулаш гевирцом, парадајз пиреом, еспањолом, деми-гласом и све поново вешто измешати, те лагано и кратко прокувати. **Сервирање:** зечији гулаш сервирати топао у дубоку топлу ватросталну чинију (65°C), посути ситно исеченим першуновим лишћем и одмах послужити. Шумарски качамак посебно сервирати у топлу ватросталну чинију, прелити кајмаком и топло послужити.

### ■ Рагу од зеца са сувим шљивама (1 особа)



▲ Слика 183. Рагу од зеца са сувим шљивама  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866412/>

**Потребне намирнице:** 300 g меса зеца, 100 g сувих шљива б/к, 0,2 dL уља, 20 g црног лука, 20 g белог лука, 1 кашичица мајчине душице, матичњака, нане, тимијана, 50 g гарни букета (лук, целер, шаргарепа, паштрнак, репа, све исцкати на коцкице), 1 g бибера, 20 g парадајз пиреа, 1 лоров лист, 1 каранфилић, 0,5 dL црвеног вина, 100 g шумских гљива, 5 g путера, 5 g соли, першуново лишће, мирођија и друго зачинско биље. **Прилог:** 200 g ловачког кромпира. **Поступак припреме и сервирања:** месо од зеца исећи на уједначене комаде 3 cm x 3 cm и ставити у одговарајућу посуду за маринирање. Потом, посути сецканим белим луком, гарни букетом, сувим шљивама, зачинским миришљавим биљем, залити вином и оставити да се маринира у фрижидеру два дана. Потом, месо извадити из маринаде (маринаду, суве шљиве, миришљаво зачинско биље и поврће не бацати већ оставити за припремање рагу), исполирати, обрашнити и сотирати на загрејаном уљу (170°C) до златно-браон боје. Затим, додати црни лук и остало поврће из маринаде, посолити и динстати док поврће не омекша, па додати, суве шљиве, парадајз пире, лоров лист, мирођију, каранфилић и остало зачинско биље. Након тога, промешати, залити маринадом и месним фондом, поклопити и рагу кувати на лаганој температури док месо не омекша до 80%. Тада гљиве опрати и исте сотирати, па додати у рагу и лагано крчкати око пола сата. Прилог: припремити ловачки кромпир. **Сервирање рагу од зеца:** рагу сервирати у топлу дубоку ватросталну чинију са ловачким кромпиром, посути ситно исеченим першуновим лишћем и одмах послужити.

### ■ Печен зеца у „пикант сосу“ са црвеним купусом (1 особа)

**Потребне намирнице:** 400 g меса зеца (један цео млади зеца), 20 g медвеђе масти, 20 g шумског меда, једна кашичица рузмарина и мајчине душице, 4 g соли, 1 g млевеног бибера, 0,5 dl маринаде и друго зачинско биље по потреби. **Прилог:** 200 g динстаног црвеног купуса. **За пикант сос:** 20 g боровнице, 2 зрна клеке, 20 g киселих краставчића, 20 g свеже цвекле, 20 g ситних печурака (1 cm x 1 cm, сотирати на маслацу, налити 1 dl мадера сосом и зачинити). **Поступак припреме и сервирања:** извадити из маринаде целог зеца и итог исполирати са платненом салветом. Загрејати пећницу на 200°C. Утробу зеца премазати медвеђом машћу и медом, потом натрљати тј. зачинити рузмарином, мајчином душицом, млевеним бибером и посолити. Затим спољни део зеца премазати медвеђом машћу, обложити термо-отпорном фолијом и ставити у ђувеч за печење. Ђувеч са зецом убаци у пећницу и пећи око један сат. Помоћу термометра проверити да ли је месо зеца печено (t<sub>sr</sub>. 84°C). Тада, скинути фолију и оставити да се месо зеца пече док корице не постану хрскаве до златно-браон боје. **Припремање пикант соса:** на топлом маслацу сотирати коцкице цвекле, краставчиће и ситне шампињоне. Када све омекша, додати боровнице и зрна клеке, налити мадера сосом, зачинити першуновим лишћем и зачинским миришљавим биљем и још мало прокрчкати. **Прилог:** припремити динстан црвени купус са киселим јабукама. **Сервирање:** печеног зеца исећи на одговарајуће комаде и сложити на топао тањир (65°C). Динстан црвени купус сложити на други део тањира. Све прелити пикант сосом и посути першуновим лишћем. Посебно у сосијери сервирати топао „пикант сос“.



▲ Слика 184. Зеца у пикант сосу са црвеним купусом  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866418/>

### ■ Ролован зеца са сосом од шумских јагода (1 особа)

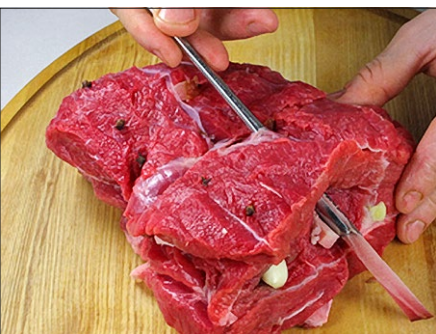
**Потребне намирнице:** 400 g зечијег меса, 50 g суве сланине (сечене на штапиће), 0,1 dl уља, 100 g мешаног гарни букета, 20 g киселих краставчића, 20 g црног лука, 100 g боровница, 1 g зрна клеке, 0,5 dl црвеног вина, 0,2 dl месног фонда, 50 g киселе павлаке, један букетић босиљка, једна кашичица мачине душице, 2 g першуновог лишћа, 4 g соли, 1 g млевеног бибера и друго зачинско биље по потреби. **Прилог:** 200 g пуњених јабука са шумским јагодама. **Поступак припреме и сервирања:** зеца извадити из маринаде, одкостити, раширити на радни сто, натрљати сољу, зачинити, млевеним бибером, босиљком и мајчином душицом. Потом по средини сложити штапиће суве сланине, гарни букет и краставчиће (све сечено на штапиће). На крају, зеца уроловати и увезати хигијенским канапом. Уролованог зеца оштаубовати и у ђувечу опећи, са свих страна (170°C) до златно-браон боје. У ђувеч са ролованим зецом додати исечен црни лук, гарни букет (шаргарепу, першун, целер, паштрнак), боровнице, зрна клеке, залити црвеним вином, маринадом, поклопити и све динстати око пола сата. Затим, све прекрити термо-отпорном фолијом и запећи у рерни (200°C) око један сат, тј. док месо не омекша (t<sub>sr</sub>. 84°C). **Припремање соса од шумских јагода:** рагу у коме се пекао ролован зеца, оплемени зачинама, редуковати густину, додати киселу павлаку, деми-глас, пропасирати и по потреби досолити. Карактеристике соса: пријатан мирис и укус са нотом шумских јагода. **Сервирање ролованог зеца:** са печеног ролованог зеца, одстранити хигијенски канап, потом месо исећи на шните, сложити у одговарајућу топлу чинију (65°C). Поред меса сервирати печене јабуке пуњене шумским јагодама. На крају све прелити сосом од шумских јагода. Сос од шумских јагода и посебно сервирати у топлој сосијери.



▲ Слика 185. Ролован дивљи зеца са печеним јабукама  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866423/>

## ■ Шпикована леђа од зеца на ловачки начин (1 особа)

**Потребне намирнице:** 400 g меса од зеца-леђа, 20 g сланине панчете (исећи на штапиће за шпиковање), 20 g киселих краставчића (исећи на штапиће), 30 g гарни букета (исећи на штапиће), 5 зрна клеке, 0,2 dl уља, 20 g црног лука, 1 чен белог лука (5 g), 1 лоровов лист, 1 g мајчине душице, 5 g капра, 2 g соли. За ловачки сос и гарнитuru: 20 g маслаца, 50 g суве сланине (исечено на коцкице), 50 g печурака (исечене на коцкице), 50 g цигерице (исечене на коцкице), 0,3 dl еспањола, 0,3 dl демии-гласа, 0,5 dl црвеног вина, 20 g џема, 0,1 dl сока од компота, 5 g сенфа, 2 g першуновог лишћа, 20 g лимуна, соли и зачинског биља по потреби и жељи. **Прилог:** 200 g париских кнедли. **Поступак припреме и сервирања:** зечија леђа одлежана у маринади исполирати, избости оштрим ножем и нашпиковати штапићима суве сланине, краставчићима, шаргарепом, целером, паштрнаком, клеком, белим луком, натрљати сољу и зачинити миришљавим зачинским биљем и оставити у фрижидеру (0°C до +4°C) да преноћи. У одговарајући ђувеч загрејати уље (150°C), додати шпикована и оштаубована зечија леђа, пропржити их до златно-браон боје са обе стране. Потом додати црни лук, со, бибер, вино, а када течност мало испари, додати мајчину душицу, лоровов лист, здробљен бели лук и везицу першуна. Потом, поклопити ђувеч и убацити у загрејану пећницу (220°C). Повремено шпикована леђа преливати месним соком и маслацем, смањити температуру на 180°C, преливати маринадом и пећи око један сат. Када месо зечијих леђа омекша (150°C), иста извадити из пећнице и чувати у бен-мари до припреме ловачке гарнитуре-соса. **Припремање ловачког соса и гарнитуре:** у одговарајућу шерпу отопити маслац па додати сланину, печурке и цигерицу и све то сотирати док намирнице не омекшају. Потом додати еспањол, демии-глас, црвено вино, џем, сок од компота, сенф, першуново лишће, сок од лимуна, посолити и зачинити по потреби и жељи, те лагано кувати још пар минута. Овим сосом-гарнитуром, прелити леђа да огрезну и пустити да лагано кувају пар минута. На крају, посуду са шпикованим леђима чувати у бен-мари на одговарајућој температури (60°C - 65°C). **Карактеристике ловачког соса и гарнитуре:** браон боје, пријатног мириса, благо-слатко-слано-накиселог укуса са одговарајућом нотом и структуром. **Прилог:** припремити париске кнедле. **Сервирање шпикованих зечијих леђа:** шпикована леђа исећи на шните попречно у односу на мишићна влакна и сервирати на топлотом тањиру (65°C) са париским кнедлама. Потом све прелити ловачком гарнитуром и посути першуновим лишћем. Ловачку гарнитuru сервирати и посебно у одговарајућој сосијери.



▲ Слика 186. Шпиковање меса зеца

Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866431/>

## ■ Пљескавица од меса зеца на кајмаку (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса зеца (б/к), 50 g суве сланине-ситно исецкане, 50 g црног лука-ситно исецканог, 5 g белог лука-ситно исецканог, 20 g сира качкаваља (исеченог на коцкице), 4 g соли, 1 g бибера млевеног и 2 g першуна-ситно исецканог и друго зачинско биље по потреби или жељи. **Прилог:** 100 g старог овчијег кајмака. **Поступак припреме и сервирања:** маририрано месо зеца одкостити-иностранжирати, исећи на мање комаде 3 cm x 3 cm, посолити и оставити да одлежи пар сати у фрижидеру, на температури од 0°C до +4°C. **Прво млевење меса:** месо самлети на крупнију шајбну, сложити у одговарајућу посуду, истиснути ваздух, прекрити фолијом и оставити да одлежи око 10 сати на хладном месту у фрижидеру (0°C до +4°C). **Друго млевење меса:** после одлежавања, месну масу поново самлети на ситној шајбни (2 mm), једном до два пута. **Састављање месне масе:** сјединити



▲ Слика 187. Пљескавица од меса зеца

Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866434/>

све састојке: млевено месо, сланину, црни и бели лук, сир качкавал, зачинити по укусу и умесити компактну масу. Од припремљене месне масе, обликовати пљескавице помоћу калупа, пречника 15 cm висине 2 cm. **Т/о-печење:** пљескавице пећи на роштиљу на температури 180°C до 220°C до златно-браон боје, у временском интервалу 12 до 15 минута (t<sub>sr</sub>. 72°C). **Сервирање зечијих пљескавица на кајмаку:** печене пљескавице сервирати на топао тањир (65°C), преко сервираних пљескавица сервирати кајмак и одмах послужити. Напомена: месна маса од од зечијег млевеног меса може се користити за спремање специјалитета са жара-роштиља као што су: зечији уштипци, зечији ћевапчићи, зечије кобасице и други специјалитети.

### ■ Зечије ловачке кобасице на роштиљу са младим луком (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса зеца б/к, 50 g суве сланине-ситно исецкане, 50 g црног лука-ситно исецканог, 5 g белог лука-ситно исецканог, 5 g суве црвене паприке (крупно млевене), 2 g соли, 1 g бибера млевеног, 1 m црева (за пуњење кобасица) и друго зачинско биље по потреби. **Прилог:** 100 g младог црног лука и 20 g сенфа. **Поступак припреме и сервирања:** одлежано месо у маринади од меса зеца б/к, исполирати, одкостити и исећи на комаде 3 cm x 3cm. Потом посолити и оставити да одлежи пар сати у фрижидеру (од 0°C до +4°C). **Мљење меса:** месо самлети на крупну шајбну, сложити у одговарајућу посуду, истиснути ваздух, прекрити фолијом и оставити да одлежи око 10 сати у фрижидеру (0°C до +4°C). После одлежавања, месну масу по потреби још једном самлети. **Састављање месне масе за зечије ловачке кобасице:** саставити и измешати млевено месо, сланину, црвену суву паприку, црни и бели лук и зачинити по укусу. **Пуњење кобасица:** од припремљене месне масе, напунити црева-кобасице (помоћу топа за пуњење кобасица). **Печење кобасица-т/о на роштиљу:** зечије ловачке кобасице пећи на роштиљу-скарари или у воку, на температури од 180°C до 220°C до златно-браон боје (t<sub>sr</sub>. 72°C), у временском интервалу 12 до 15 минута. **Сервирање зечијих ловачких кобасица:** печене кобасице сервирати на одговарајући тањир (Ф32 cm). Поред сложених зечијих кобасица сервирати млади црни лук. Сенф посебно сервирати у сосијери.



▲ **Слика 188.** Зечије кобасице на роштиљу  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866439/>

### Ловачки мени од дивљег зеца

- ☉ Деликатесна паштета од зеца са белим гартуфима
- ☉ Супа од зеца са кнедлицама
- ☉ Шпикована леђа од зеца на ловачки начин
- ☉ Салата „башта“ свеже поврће у целом комаду
- ☉ Салата са шумским воћем
- ☉ Погача од интегралног брашна са боровницама

## ДИВЉА ПАТКА И ЈЕЛА ОД МЕСА ДИВЉЕ ПАТКЕ

На разним воденим површинама у свету живи много врста патака, међутим само неке од тих врста долазе у јесен код нас а одлазе у пролеће, као што су, глуvara, кржуља, кркетаљка, звиждарка, кашикара, главата, ледењача, батоглавица и друге. Међутим само се две врсте патака гнезде у нашим ритовима и то су: патка глуvara као стални становник и патка пупчаница која је по правилу селица али се ипак задржава и код нас понекад и преко пролећа, када се гнезди и када изводи пилиће (Trutin i Ćirić 1976).

Дивља патка глуvara (*Anas platyrhynchos*) је широко распрострањена врста у целој Европи и код нас, настањује различита станишта поред воде, ритове, приобаља великих река до планинских језера. Код патака глуvara, мужјак има разнобојно перје, а женка уједначено кестењасто-смеђе. Мужјак је нешто већи и достиже тежину до 1,3 kg, а женка до 1,2 kg. Парeње почиње у марту, женка се гнезди у шашама, трскама, у пањевима дрвећа уз воду. Женка снесе око десет јаја на којима лежи око 26 дана. Пачићи се на почетку хране ситним инсектима и ларвама, а касније прелазе на биљну храну. Патка глуvara је сваштојед, дневно поједе до 100 g хране.



► Слика 189. Патка-пловка глуvara – женка и мужјак (Извор: <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons>)



▲ **Слика 190.** Груды и батак дивље патке-пловке  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866899/>

Одрасле патке се хране биљном храном, рибама, жабама и црвима. Дању глуваре, држе се отворених вода а увече лете на пашу, углавном на станишта, на парцеле убраног кукуруза, а у пролеће на озиме усеве. Ујутру рано се опет враћају на отворену воду.

Патка глувара се највише лови чекањем на јутарњем или вечерњем прелету. Ловостај за дивљу патку глувару је у периоду од 15. фебруара до 31. августа.

### Гастрономски производи од дивље патке

Месо дивље патке глуваре је јако цењено у гастрономији и тражено, мада у сенци иза фазана, препелице и јаребице. Месо дивље патке се може наћи на јеловницима у свим специјализованим ресторанима као хладно предјело и јело, супа или чорба, топло предјело, или међујело, готово јело, печење, јело по поруџбини, јело са роштиља, национално јело итд.

#### ■ Паштета од дивље патке са црним кавијаром (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g куваног меса дивље патке б/к (скувати месо дивље патке са гарни букетом и одвојити од костију), 10 g црног кавијара, 5 g тартуфа, 20 g суве сланине (исецкати на коцкице), 0,2 dl неутралне павлаке, 0,5 dl фонд од дивљачи или аспик, 0,2 dl „порто“ вина, 2 g соли, 1 g паштетног гевирца, мало белог млевеног бибера, 5g сенфа, 5 g свеже струганог ђумбира, 5 g белог лука, 5 g першуна и другог зачинског биља. **Поступак припреме и сервирања:** кувано месо дивље патке и суву сланину најситније самлети процесором и пропасирати, потом постепено додавати фонд или темпиран аспик до жељене густине. Дотерати укус тартуфима, паштетним гевирцом, порто вином, белим луком, струганим ђумбиром, по потреби посолити, зачинити млевеним бибером, сецканим першуновим лишћем сенфом и другим зачинским биљем. На крају додати црни кавијар и промешати. Тако добијену паштету пунити у жељене шофроадиране декорисане форме и оставити у фрижидеру на температури од 0°C до +4°C, да се охладе-стабилизују. **Сервирање:** паштету од дивље патке са црним кавијаром, сервирати на хладном тањиру (+4°C), на обликованој подлози од руке, на печеном тосту или на печеном сланом линзер тесту. Посебно сервирати обликован маслац на леду и топао реш печен тост од интегралних житарица.



▲ **Слика 191.** Паштета од дивље патке  
Извор: <https://homemadebacon.wordpress.com/category/meats/page/47/>

#### ■ Пачија салата са лешником и рибизлама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g куваног меса од дивље патке б/к (скувати месо са гарни букетом и одвојити од костију), 20 g ситно исецканих лешника, 20 g рибизли, 10 g младог сребрењака, 5 g капри, 25 g киселих краставчића, 25 g киселих јабука, 10 g зелених маслина б/к, 5 g сенфа, 2 g соли, мало белог млевеног бибера, 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, 0,05 ml маслиновог уља, 20 g чери парадајза, 20 g руке салате. **Поступак припреме и сервирања:** 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





▲ **Слика 192.** Пачија салата са лешником и рибизлама  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866921/>

опрати и исцедити. Першуново лишће, босиљак и мирођију опрати и ситно исећи. Припремити рибизле и остале намирнице. **Састављање, зачињавање и повезивање салате:** месо, лук, капри, кратавчиће, јабуке, маслине, сенф, со, бибер, павлаку, першуново лишће, мирођију, босиљак, мајчину душицу, бело вино, маслиново уље, сок од лимуна, ђумбир и рибизле, ставити у одговарајућу посуду, повезати и измешати са павлаком у фину компактну пачију салату. Чување пачије салате до сервирања: пачију салату чувати до сервирања у фрижидеру (0°C до +4°C, 4 сата). **Сервирање салате:** 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) одмах.

### ■ Карпаћо од дивље патке са руколом (1 особа)

**Потребне намирнице:** 150 g пачијег филеа, 30 g суве кајсије, 20 g руколе, 0,1 dl маслиновог уља. **Поступак припреме и сервирања:** пачије груди исфилирати-одкостити, потом филе маринирати у маринади дан-два, исполирати, посолити, зачинити и т/о испећи до златно-браон боје. Печен филе танко исећи, поређати суве кајсије, ваљкасто уроловати у провидну фолију, а потом охладити и замрзнути на -18°C. **Сервирање карпаћа од дивље патке:** замрзнути карпаћо исећи на танке слајсове поређати их у круг на хладан тањир који је премазан маслиновим уљем и украшен руколом. Карпаћо послужити одмах. Посебно сервирати топао печен тост од ражаног брашна и маслац.

### ■ Супа од од дивље патке са домаћим резанцима (1 особа)

**Потребне намирнице:** 5 dl хладне воде или фонда, 200 g меса дивље патке, 20 g шаргарепе, 20 g паштрнака, 20 g целер корена, 20 g першун корена, 20 g црног лука, 20 g парадајза, 1 зрно бибера, 1 лоровов лист, 30 g беланаца, 2 g першуновог лишћа, соли по потреби. Намирнице за домаће резанце: 20 g брашна, 20 g јаја, мало воде и уља (за тесто-резанце), 2 dl воде и 1 g соли (за кување резанаца). **Поступак припреме и сервирања:** одлежано месо дивље патке у маринади, исполирати и исећи на мање комаде, опрати хладном водом и кратко бланширати а потом испрати хладном текућом водом. **Припремити остале намирнице:** целер корен, опрати и очистити четком, одстранити кору и исећи на штапиће. Першун корен, опрати, остругати, поново опрати и исећи на штапиће. Шаргарепу опрати, ољуштити и исећи на штапиће. Паштрнак опрати, ољуштити и исећи на штапиће. Црни лук ољуштити, пресећи главице преко пола и опећи на плотни до златно-браон боје (опечене главице црног лука додају се супи ради ароме, укуса и боје). Парадајз опрати и исећи на кришке. Першуново лишће опрати и ситно исећи. Припремити остале намирнице: бибер у зрну, лоровово лишће и месни фонд или хладну воду. **Састављање намирница и кување супе:** бланширане и опране комаде пачијег меса, ставити у лонац и налити хладном водом или месним фондом и ставити на грејно тело да прокува. Када фонд прокува додати целер, шаргарепу, паштрнак, першун, лоровово лишће, бибер у зрну, црни лук, парадајз, прелити шамом од беланаца, поклопити и пустити да супа поново прокува, тада смањити температуру и лагано кувати око два сата. Потом лонац са супом скинути са грејног тела. **Цеђење и зачињавање супе:** сачекати да се беланчевине сталожу десетак ми-



▲ **Слика 193.** Супа од патке са домаћим резанцима  
Извор: <http://www.discoverlosangeles.com/blog/best-chinese-noodles-los-angeles>

нута, а потом почети са цеђењем супе: наквашену и исцеђену газу, ставити преко жичане цедиљке. Жичану цедиљку са газом ставити преко лонца за цеђење супе. Супу пажљиво захватати сипаћом кашиком, водећи рачуна да се не замути. Са површине процеђене супе покупити масне капљице салветом или кашиком. *Зачињавање супе:* процеђену супу по потреби зачинити коњаком и посолити. *Припремање домаћих резанаца:* просејати брашно, додати јаје, мало воде и уља и умесити чврсто компактно тесто. Потом тесто поделити на јувке и развити танке коре. Коре мало просушити и уроловати, а потом исећи резанце дебљине 1 mm. Исечене резанце мало просушити (да се не би лепили) па их кувати. *Купање резанаца:* сипати воду у лонац, па додати мало уља, посолити и пустити да фонд прокува. Потом додати резанце уз стално мешање и кувати десетак минута. Куване резанце добро испрати под текућом хладном водом, налити супом и чувати у бен-мари до сервирања. *Чување супе и резанаца до сервирања:* супу и резанце чувати прописно у бен-мари до сервирања. *Сервирање пачије супе са домаћим резанцима:* супу од дивље патке са домаћим резанцима сервирати топлу (85°C), у топлу чинију за супу, посути першуновим лишћем и одмах послужити.

### ■ Ловачка пачија чорба са ђумбиром (1 особа)

**Потребне намирнице:** 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 и сервирања:** претходно маринирано месо, исполирати и исећи на коцкице. У одговарајућу посуду на умерено загрејаном уљу сотирати црни лук, када лук добије златно-жуту боју, додати гарни букет (сечен на коцкице-бреноаз) 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 ловачке пачије чорбе:** ловачку пачију чорбу сервирати топлу (85°C), у одговарајућу топлу чинију, легирати и одмах послужити.



▲ Слика 194. Пачија чорба са ђумбиром  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866931/>



▲ Слика 195. Рижото од меса дивље патке са сусамом  
Извор: <http://thebittenword.typepad.com/thebittenword/2009/03/risotto-with-duck-and-white-balsamic-vinegar.html>

### ■ Рижото од меса дивље патке са сусамом (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g пачијих груди-филета б/к, 0,3 dl уља, 50 g црног лука, 2 лоровова листа, мало бибера, 2 g соли, 3 dl месног фонда, 20 g парадајз пиреа, 50 g конкасе парадајз, 2 g першуновог лишћа, 100 g интегралног пиринча, 0,5 dl парадајз соса, 5 g сусам, 50 g ренданог пармезана. **Поступак припреме и сервирања:** одабрати мариниране пачије груди б/к исполирати и исећи на коцкице 2 cm x 2 cm. Црни лук ољуштити и ситно исећи. Припремити парадајз конкасе. Припремити интегрални пиринач. Першуново лишће ситно исећи. Остале намирнице припремити: сусам, уље, лоровово лишће, бибер у зрну и млевени, парадајз пире, парадајз сос, пармезан, со и друго. **Т/о-динстање:** у одговарајућу посуду на умерено загрејаном уљу (170°C) сотирати црни лук, бибер у зрну и лоровово лишће.

Када лук добије златно-жуту боју додати пачије месо и наставити са динстањем. Када месо добије румену боју долити месни фонд да у њему огрезну намирнице. Вештим трзајима измешати намирнице, поклопити и наставити са лаганим динстањем. Када месо омекша до 70% додати остале намирнице, сусам, парадајз конкасе, парадајз пире, интегрални пиринач, со и млевени бибер. Затим залити фондом, измешати, поклопити и ставити у загрејану пећницу (200°C). Рижото је готов када пиринач омекша за 80%. Потом посуду са рижотом извадити из пећнице и повезати пармезаном. **Сервирање рижота од дивље патке:** одабрану форму премазати маслацем, напунити рижотом и благим притиском изручити на топао тањир (65°C). Преко рижота посути сир пармезан и першуново лишће. Парадајз сос посебно сервирати у сосијери.



▲ Слика 196. Филеи дивље патке са кикирикијем  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866938/>

### ■ Филе од дивље патке са кикирикијем (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g пачијих филеа (од пачијих груди младе патке) б/к, 20 g празилука, 20 g очишћеног сировог кикирикија, 5 g љуте папричице (ситно исечене), 0,2 dl уља, 5 g брашна, 0,2 dl соја соса, 5 g белог лука, 5 g ђумбира свеже ренданог, 0,1 dl белог вина, 0,2 dl месног фонда или воде, 2 g соли. **Поступак припреме и сервирања:** мариниране пачије груди исфилirati, испоlirati, исећи на коцкице и обрашнити. Празилук исећи на колутиће. Бели лук ситно исећи. Припремити остале намирнице. Кикирики пропржити до златно-браон боје па додати пачије месо и сотирати десетак минута, а потом додати празилук, папричицу и бели лук. Када месо омекша додати соја сос, вино, ђумбир, посолити, налити фондом, поклопити и лагано динстати око пола сата, по потреби зачинити миришљавим биљем. **Сервирање филеа од дивље патке са кикирикијем:** филе од дивље патке са кикирикијем сервирати топло (65°C), у ватросталну чинију са интегралним пиринчом. Сервирано јело посути сецканим кикирикијем и першуновим лишћем.

### ■ Пуњена дивља патка на кинески начин (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g пачијег меса, 20 g празилука, 20 g очишћеног сировог кикирикија, 20 g сировог бадема, 10 g љуте папричице (ситно исечене), 50 g ананаса, 0,1 dl ликера од вишње (cherry), 0,2 dl уља, 10 g брашна, 0,2 dl соја соса, 5 g белог лука, 5 g ђумбира свеже ренданог, 0,1 dl црвеног вина, 0,2 dl месног фонда, 2 g соли, 100 g интегралног пиринча, 20 g сира пармезана, 20 g шумског меда, 2 g мајчине душице, матичњака, нане, тимијана, каранфилића и рузмарина и друго зачинско биље. **Поступак припреме и сервирања:** патку маринирати у пацу два до три дана пре т/о. Потом патку извадити из маринаде, испоlirati, а затим унутрашњи део трупа натрљати медом, зачинити, мајчином душицом, матичњаком, наном, тимијаном, рузмарином, посолити и опећи на топлој плиткој масноћи (170°C) до златно-браон боје. **Припремити надев:** празилук исећи на колутиће, бели лук и папричицу ситно исећи и припремити остале намирнице. **Састављање надева:** сиров кикирики и бадем пропржити до златно-браон боје, а потом додати празилук, папричицу и бели лук. Потом додати ананас, интегрални пиринач, соја сос, вино, ђумбир, сир пармезан, посолити и лагано динстати десетак минута. Затим, овим надевом напунити патку, ставити је у одговарајући ђувеч, прелити је месним фондом, поклопити и убацити топлу пећницу (200°C) да се пече око 90 минута. Приликом печења патку преливати сопственим соком. Припремање



▲ Слика 197. Пуњена дивља патка на кинески начин  
Извор: <http://www.luvaduck.com.au/recipes/view/roasted-aromatic-asian-style-duck/40/>

сосо: печену патку извадити из ђувеча и чувати у бен-мари до припреме сосо и сервирања. У ђувеч са месним соком где се пекла патка додати сок од ананаса, соја сос, ликер од вишње, сок од ананаса, зачинско миришљаво биље и сок од лимуна. На крају, дотерати густину (ако је потребно) клајстером или густином, по потреби посолити, пропасирати и још једном кратко прокувати. **Сервирање:** пуњену дивљу патку на кинески начин сервирати уцело у топлој ватросталној чинији и прелити сосом (65°C). Посебно у чинији сервирати сос.

### ■ Рагу од дивље патке са каријем (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g пачијег меса, 0,2 dl уља, 5 g карија, 20 g црног лука, 5 g белог лука, 50 g гарни букета (поврће-лук, целер, шаргарепа, паштрнак, све исецкати на коцкице), 1 g млевеног бибера, 20 g парадајза конкасе, 20 g парадајз пиреа, 2 лаворова листа, 2 каранфилића, 0,5 dl црвеног вина, 100 g шампињона, 20 g путера, 2 g соли, 2 g першуновог лишћа, 2 g мирођије, кашичица мајчине душице, матичњака, нане, тимијана, рузмарина и друго зачинско биље. **Прилог:** 200 g глазираног кестена. **Поступак припреме и сервирања:** младе патке исећи на уједначене комаде (3 cm x 3 cm) за рагу. Исечено месо ставити у одговарајућу посуду за марирање, посути сецканим белим луком, гарни букетом, зачинским миришљавим биљем, залити вином оставити да се марира на хладном месту два до три дана пре т/о. Потом месо извадити из маринаде (маринаду, миришљаво зачинско биље и поврће не бацати већ оставити за припремање рагуа), месо исполити, обрашнити и сотирати на загрејаном уљу (170°C) до златно-браон боје. Затим, додати црни лук и остало поврће из маринаде, посолити и динстати док поврће не омекша. Тада додати парадајз пире и конкасе, лаворов лист, мирођију, каранфилић и остало зачинско биље. Потом промешати, залити маринадом или месним фондом, поклопити, смањити температуру и рагу крчкати на лаганој температури око 90 минута. Када месо омекша до 80%, опрати шампињоне, сотирати их и додати у рагу истовремено са каријем, промешати и лагано крчкати још око пола сата. Припремити прилог: припремити глазиран кестен. **Сервирање рагуа од дивље патке:** рагу сервирати у топлу дубоку ватросталну чинију са глазираним кестеном и посути са кари прахом и ситно исеченим першуновим лишћем.



▲ Слика 198. Рагу од меса дивље патке са каријем  
Извор: <http://honest-food.net/thai-red-curry-duck-recipe/>

### ■ Паприкаш од меса дивље патке у котлићу „пикант“ (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса дивље патке, 0,2 dl уља, 50 g црног лука-ситно исећи, 2 g љуте алеве паприке, 10 g љуте свеже папричице, 10 g брашна, 10 g демигласа, 50 g киселе павлаке, 2 g соли, 1 g млевеног бибера, 10 g маслаца, 10 g парадајз пиреа, 20 g парадајз конкасе, 2 g першуна, 0,5 dl црвеног вина, 2 g мирођије, кашичица мајчине душице, матичњака, нане, тимијана, рузмарина и другог зачинског биља по потреби. **Прилог:** 200 g тиролских кнедли. **Поступак припреме и сервирања:** мариново месо, исполити, исећи на једнаке комаде (4 cm x 4 cm) и обрашнити. У котлићу на загрејаном уљу (170°C) сотирати ситно исечен црни лук. Када лук добије златно-жућу боју, додати алеву паприку, а када алева паприка пусти боју додати месо, измешати и наставити са сотирањем још око 30 минута, уз повремено доливање месног фонда. Потом паприкаш залити вином и маринадом да огрезне, наставити да лагано кува док месо не омекша до својих 80%. Тада паприкаш повезати црвеном запршком, по потреби до-



▲ Слика 199. Паприкаш од меса дивље патке у котлићу „пикант“  
Извор: <http://www.sportingchef.com/portuguese-duck-stew/>

лити месни фонд и пустити да кува око пола сата како би се неутралисао мирис запршке. Када паприкаш прокува, додати парадајз конкасе и парадајз пире, деми-глас, мирођију, мајчину душицу, матичњак, нану, тимијан, рузмарин и друго зачинско биље, киселу павлаку измешати и само кратко прокувати. **Припремити прилог:** припремити тиролске кнедле. **Сервирање паприкаша од дивље патке:** паприкаш сервирати топао (65°C) у топлу дубоку ватросталну чинију са тиролским кнедлама, посути коцкицама маслаца уваљаних у исечено першуново лишће.

### ■ Печена млада дивља патка са шумским медом (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса патке, 20 g медвеђе масти, 20 g шумског меда, 2 g соли, 1 g млевеног бибера, 0,5 dl маринаде, кашичица мајчине душице, матичњака, нане, тимијана, рузмарина и друго зачинско биље по потреби. **Прилог:** динстан црвени купус са киселим јабукама и кимом. **За пикант сос:** 20 g боровница, 2 зрна клеке, 20 g киселих краставчића, 20 g свеже цвекле, 20 g шампињона, 1 dl мадера соса. **Поступак припреме и сервирања:** извадити из маринаде младу дивљу патку, прво је исполирати а утробу премазати медвеђом машћу и шумским медом. Потом, патку зачинити рузмарином, мајчином душицом, матичњаком, наном, тимијаном, рузмарином, бибером, посолити и обложити термо-отпорном фолијом и ставити у ђувеч. Ђувеч са патком убацити у загрејану пећницу (200°C) и пећи око 90 минута. Помоћу термометра проверити да ли је месо печено (тср. 84°C). Потом скинути фолију и оставити патку да се пече док корице не постану хрскаве до златно-браон боје. Повремено патку преливати месним соком. **Припремање пикант соса:** на топлом маслацу сотирати коцкице цвекле, краставчиће и шампињоне (1 cm x 1 cm), затим, додати боровнице и зрнца клеке, налити мадера сосом, зачинити першуновим лишћем и зачинским миришљавим биљем. **Сервирање младе дивље патке са шумским медом:** печену младу патку исећи на одговарајуће комаде и сложити на топао тањир Ф32. Прилог: динстан црвени купус сложити на други део тањира, прелити пикант сосом, посути першуновим лишћем и послужити топло (65°C). Посебно у сосијери сервирати „пикант сос“.



▲ Слика 200. Печена млада дивља патка са шумским медом  
Извор: <http://www.shinshine.com/my-blog/2012/12/roast-duck-gochujang-orange-glaze.html>

### ■ Поховане пачије груди са сусамом (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g пачијих груди-филета б/к, 20 g лимуна, 0,1 dl соја соса, 20 g сенфа, мало млевеног бибера, 2 g соли, 20 g брашна, 20 g јаја, 20 g презли, 5 g сусам, 20 g ренданог пармезана, 0,5 dl уља, 2 g першуновог лишћа. **Прилог:** 100 g глазираног кестена, 100 g крокета од пиринча, и 0,5 dl тартар соса. **Поступак припреме и сервирања:** мариниране пачије груди б/к исполирати и исећи на тракице-штапиће 1,5 cm x 5-6 cm и уваљати у соја сос. **Припремити панир масу и остале намирнице:** измешати презле, сусам и рендан сир пармезан. Потом исечене штапиће пачијих груди попрскати соком од лимуна, премазати сенфом, посолити, обрашнити, уваљати у размућена јаја и панир масу (презле, сусам и пармезан). **То-поховање-пржење у дубокој масноћи:** паниране штапиће од пачијих груди поховати у врелој масноћи (179°C) у временском интервалу 7-10 минута до златно-браон боје. **Припремити прилог:** глазирани кестен и крокете од пиринча. **Сервирање похованих пачијих груди:** поховане пачије груди сервирати на топао тањир (65°C), на други део тањира сложити глазиран кестен и крокете од пиринча. Пачије груди украсити похованим букетићима першуна. Посебно у чинију сервирати тартар сос и одмах послужити.



▲ Слика 201. Поховане пачије груди са сусамом  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866953/>

## ■ Пачији гулаш у котлићу са чешким кнедлама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса патке б/к, 0,3 dl уља, 100 g црног лука, 100 g паприке црвене шиље, 2 лаворова листа, мало бибера, 1 g алеве љуте паприке, 2 g соли, 15 dl месног фонда, 10 g брашна, 10 g парадајз пиреа, 10 g еспањола, 10 g деми-гласа, 0,5 dl црвеног вина, 50 g кромпира, 10 g гулаш гевирца (5 g - 6 g суве сланине, мало кима, 2 g белог лука, 2 g першуновог лишћа). **Прилог:** 200 g чешких кнедли. **Поступак припреме и сервирања:** одложено месо дивље патке у маринади одкостити, исполирати, потом месо исећи на уједначене комаде 3 cm x 3 cm. Црни лук ољуштити и ситно исећи. Паприку црвену шиљу исећи на резанце. **Припремити густин или клајстер по потреби.** **Припремити гулаш гевирци:** ситно исећи суву сланину, ким, бели лук и першуново лишће, потом све измешати и саставити у компактно масу. Остале намирнице припремити: лаворово лишће, бибер у зрну, алеву паприку, еспањол, деми-глас, парадајз пире, прилог, со и друго зачинско биље. **Топлотна обрада-динстање:** у одговарајући котлић на умерено загрејаном уљу динстати црни лук, паприку, лаворово лишће и бибер у зрну. Када лук и паприка омекшају, додати алеву паприку, када паприка пусти боју додати месо и со и наставити са соторањем док месо не пусти сокове. Потом, налити месним фондом, па вештим трзајима сјединити намирнице у котлићу. Потом, смањити температуру грејног тела. Када месо омекша до 60%, додати црвено вино, повремено промешати и по потреби наливати маринадом и динстати док месо омекша до својих 80%. Тада, уз стално мешање по потреби повезати густином или клајстером да се добије одговарајућа структура. Затим зачинити, гулаш гевирцом, парадајз пиреом, еспањолом, деми-гласом, посолити и све поново вешто измешати, те лагано и кратко прокувати. Прилог: припремити чешке кнедле. **Сервирање пачијег гулаша:** пачији гулаш сервирати топао у дубоку топлу ватросталну чинију (65°C), на други део чиније сложити чешке кнедле, све посути першуновим лишћем и одмах послужити.



▲ Слика 202. Пачији гулаш у котлићу са чешким кнедлама  
Извор: <https://www.recipeshubs.com/reuben-dog/624>

### Ловачки мени од дивље патке

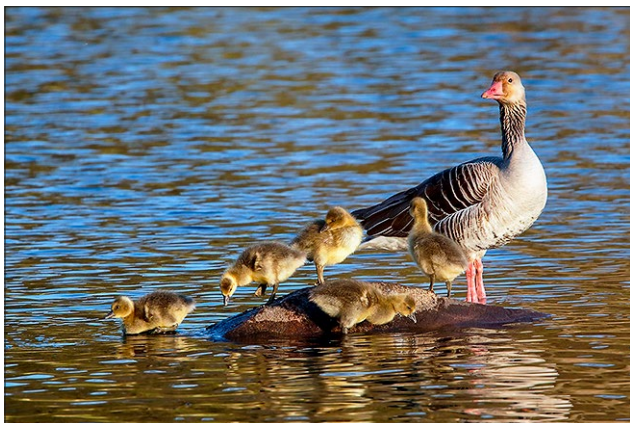
- ☉ Карпаћо од дивље патке са руколом
- ☉ Супа од дивље патке са домаћим резанцима
- ☉ Пуњена дивља патка на кинески начин
- ☉ Салата „маслачак“
- ☉ Лења пита са шумским воћем
- ☉ Интегралне земичке са кимом

Дивља гуска (lat. *Anser anser*) припада породици и роду патке *Anser*, разреду птице и реду паткарице. Дивља гуска је распрострањена од Скандинавије до јужне Европе и широм Азије. Дивља гуска је биљојед који тражи храну углавном на копну, а храни се разним травама и семењем. Дивља гуска је једина која се код нас гнезди, а парење траје током марта и априла, када женка снесе 3-9 јаја на којима лежи 4 недеље у гнезду од суве трске.

Постоје бројне врсте дивљих гусака међу којима су познате: белоглава гуска, црвенората гуска, канадска гуска, лисаста гуска и глоговњача гуска. Дивља гуска је највећа сива гуска породице *Anser*. Има округло позамашно тело, дебели дуги врат и велику главу и кљуун. Ноге и стопала су ружичаста, а кљуун је наранџаст, дугачка је од 74 cm до 91 cm. Дивља гуска је просечно тешка 2,2 kg до 4,5 kg тј. са просечном тежином око 3,3 kg. Распон-ширина крила је 150 cm до 180 cm. Мужјаци-гусани су обично већи и тежи од женки. Ловостај код нас за белоглаву и лисасту гуску је од 1. фебруара до 30. септембра, тј. у периоду од 1. септембра до 31. јануара. Лов на дивље гуске је дозвољен само у Војводини, док је у централној Србији забрањен.

### Гастрономски производи од дивље гуске

Месо дивље гуске у гастрономији је јако цењено и тражено. На мениу се може наћи у специјализованим ресторанима као хладно предјело или јело, супа или чорба, топло предјело или међујело, готово јело, печење, јело по поруџбини, јело са роштиља, национално јело итд.



▲ Слика 203. Дивља (сива) гуска са младунцима  
<http://www.naturephoto-cz.com>



▲ Слика 204. Дивља (сива) гуска у лету  
Извор: <https://www.hbw.com>



▲ Слика 205. Паштета-мус од гушчије цигерице са белим тартуфима  
Извор: <http://krazoacres.blogspot.rs/2015/08/homemade-liverish-sausageish.html>

## ■ Паштета-мус од гушчије цигерице са белим тартуфима (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g гушчије цигерице, 2 dl млека, 0,1 dl уља, 20 g маслаца, 1 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 аспика, 0,2 dl неутралне павлаке, 5 g сенфа, 2 g соли, 10 g белих тартуфа, 2 g першуновог лишћа, 2 g свеже струганог ђумбира. **Поступак припреме и сервирања:** са цигерице пажљиво одстанити жуч, опне и жилице и уронити у млечну маринаду (кувано хладно млеко), у фрижидеру (0°C до +4°C) два дана. **Т/о-сотирање-пржење:** цигерицу извадити из млечне маринаде, исполирати је и сотирати-пржити на топлој плиткој масноћи (170°C), до златно-браон боје у интервалу од 10 до 12 минута. Топлу цигерицу самлети процесором, потом је пропасирати. **Састављање намирница у паштету:** у посуду са цигерицом постепено додавати разрађен маслац, паштетни гевирц, бело вино, коњак, павлаку, сенф, ситно исечене беле тартуфе и першун, стругани ђумбир, со и темпирани аспик до густине мазивне структуре паштете. 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 гушчије паштете са белим тартуфима:** гушчију паштету са белим тартуфима, сервирати на хладном тањиру (4°C), на подлози од зелене салате, или на обликованом печеном тосту. Посебно сервирати маслац на леду и топао печен тост.



▲ Слика 206. Галантин од дивље гуске  
Извор: [http://prunier.fr/rillettes.php?du\\_mans=produits-familien&action=13](http://prunier.fr/rillettes.php?du_mans=produits-familien&action=13)

## ■ Галантин од дивље гуске са трифлама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g гушчијег меса, 2 g соли, 2 g паштетног гевирца, 0,05 dl коњака, 0,1 dl белог вина, 10 g тврдо кувана беланца, 10 g куваног јеленског језика, 10 g медвеђе шунке, 10 g суве сланине, 10 g трифли, 10 g пистаћа, 10 g шпанске паприке, 10 g грашка. **За панаду:** 10 g брашна и 0,2 dl неутралне павлаке. **За кување галантина:** 8 dl воде, 200 g гушчијих костију, 10 g шаргарепе, 10 g паштрнака, 10 g целер корена, 10 g першун корена, 10 g црног лука, 2 листа ловора, 10 комад бибера у зрну, 2 g соли. За подлогу, гарнитуру и декорацију: 50 g француске салате, 20 g чери парадајза, 10 g маслина, 10 g ауштекованог кромпира, 10 g ауштековане шаргарепе, 2 g першуна. **Поступак припреме и сервирања:** извадити дивљу гуску из маринаде и исполирати. Потом гуску положити на груди, па резом од врата до тртице по дужини кичменог стуба, засећи кожу и пажљиво је одвојити од меса а да се не повреди. Затим бело месо, батак и карабатак, као и остало месо одкостити-одвојити од костију. Бело месо очистити од жилица и пажљиво растањити тучком. Остале делове меса самлети кроз решетку 2 mm. Куван јеленски језик очистити од покожице и исећи на коцкице 1 cm x 1 cm. Суву сланину очистити од коже и исећи на танке штапиће дебљине 1 cm. Медвеђу шунку исећи на коцкице 1 cm x 1 cm. Тврдо кувана беланца, шпанску паприку и трифле исећи на коцкице 1 cm x 1 cm. Гарни букет опрати, ољуштити и исећи. Црни лук ољуштити и исећи на полуребарца. **Остале намирнице припремити.** **Састављање масе у галантин:** у одговарајућу посуду саставити млевено гушчије месо, со, паштетни гевирц, коњак, бело вино, слатку павлаку, беланца, јеленски језик, медвеђу шунку, суву сланину, трифле, очишћене пистаће, шпанску паприку и грашак. Састављене намирнице повезати панадом у компактну масу. **Роловање галантина:** на радну даску поставити гушчију кожицу, преко ње раширити припремљено гушчије бело месо, па потом масу за галантин. Пажљивим увијањем уроловати масу, водећи рачуна да сва количина масе буде обухваћена белим месом и пилећом кожицом.



Уроловану масу пренети на раширену платнену салвету и истом обавити уролован галантин. Крајеве салвете увијати у супротним правцима што ће омогућити правилно формирање ролата и чврсто их увезати хигијенским канапом. **Кухање галантина:** у фиш-посуду (или одговарајући ђувеч), сложити ћуреће кости, преко истих сложити галантин, преко галантина ставити гарни букет, црни лук, ловорово лишће, бибер у зрну, со и све залити топлим месним фондом. Посуду са галантином ставити на грејно тело, када фонд прокува, смањити температуру грејног тела те лагано кувати око 90 минута. Куван галантин охладити и чувати прописно до сервирања у фрижидеру. **Избор тањира за сервирање:** гушчији галантин исећи на колутове дебљине 1 см и сервирати на хладан декорисан тањир на подлози од француске или зелене салате. Гушчији галантин послужити одмах након сервирања (хладан од 12°C до 14°C).

### ■ Гушчија салата са црвеним орасима (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g куваног меса дивље гуске б/к (скувати месо са гарни букетом и одвојити од костију), 20 g ситно исецканих црвених ораха, 10 g младог лука, 5 g капри, 20 g киселих краставчића, 20 g киселих јабука, 20 g целера, 20 g зелених маслина б/к, 10 g сенфа, 2 g соли, мало белог млевеног бибера, 0,5 dl киселе павлаке, 2 g першуновог лишћа, 2 g струганог ђумбира, гранчица мирођије, мајчине душице и босиљка, 0,1 dl белог вина, 20 g лимуна, 0,05 ml маслиновог уља, 10 g чери парадајза, 10 g руколе-салате. **Поступак припреме и сервирања:** скувано и охлађено месо од груди дивље гуске исећи на жилијен. Црвене орахе ситно исећи. Млади лук опрати и ситно исећи. Киселе јабуке ољуштити и исећи на жилијен. Киселе капри опрати и ситно исећи. Киселе краставчиће опрати и исећи на жилијен. Целер корен опрати, ољуштити и исећи на жилијен. Лимун опрати и исцедити. Руколу опрати. Першуново лишће, босиљак и мирођију опрати и ситно исећи. **Припремити рибизле и остале намирнице.** **Састављање, зачињавање и повезивање салате:** месо, орахе, лук, капри, краставчиће, јабуке, целер, маслине, сенф, со, бибер, павлаку, першуново лишће, мирођију, босиљак, мајчину душицу, бело вино, маслиново уље, сок од лимуна, ђумбир, ставити у одговарајућу посуду, повезати и измешати са павлаком у компактну фину салату. Салату чувати у фрижидеру (0°C до +4°C) до сервирања. **Сервирање гушчије салате:** у одговарајућу хладну чинију (4°C) формирати подлогу од листића руколе, на подлогу поставити обликовану салату у виду купе. Чинију декорисати ротквицама, чери парадајзом, маслинама и букетићима француског першуна и одмах послужити.



▲ Слика 207. Гушчија салата са црвеним орасима  
Извор: [http://www.rampantscotland.com/recipes/blrecipe\\_goose\\_waldorf\\_salad.htm](http://www.rampantscotland.com/recipes/blrecipe_goose_waldorf_salad.htm)



▲ Слика 208. Карпаћо од дивље гуске „puter maitre d hotel“  
Извор: [https://www.thestar.com/life/food\\_wine/restaurants/2016/05/11/woodbridges-oca-nera-is-no-wild-goose-chase-review.html](https://www.thestar.com/life/food_wine/restaurants/2016/05/11/woodbridges-oca-nera-is-no-wild-goose-chase-review.html)

### ■ Карпаћо од дивље гуске „puter maitre d hotel“ (1 особа)

**Потребне намирнице:** 150 g гушчијег филеа б/к, 20 g „puter maitre 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 и сервирања:** гушчије груди исфилирати-одкостити, потом филете маринирати у куваном пацу дан-два. Затим, гушчије филете извадити из маринаде и исполити, премазати сенфом, посолити, зачинити и т/о-испећи на плиткој врелој масноћи (170°C) до златно-браон боје (tsr. 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  $-18^{\circ}\text{C}$ . **Сервирање карпаћа од дивље гуске:** карпаћо исећи на танке слајсове 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.

### ■ Гушчија супа са кнедлама од гушчије цигерице (1 особа)

**Потребне намирнице:** 5 dl хладне воде или фонда, 100 g меса дивље гуске, 10 g шаргарепе, 10 g паштрнака, 10 g целер корена, 10 g першун корена, 10 g црног лука, 10 g парадајза, 1 зрно бибера, 1 лоровов лист, 20 g беланаца, 2 g першуновог лишћа, 2 g соли. **Намирнице за припремање кнедли:** 20 g гушчије цигерице (маринирани и скувани), 10 g маслаца, 20 g пшеничног гриза тип 400, 15 g јаја, 1 g соли, 1 g першуновог лишћа, 4 dl воде или фонда (за кување кнедли). **Поступак припреме и сервирања:** одлежано месо дивље гуске у маринади, исполирати и исећи на мање комаде, опрати хладном водом и кратко бланширати а потом испрати хладном текућом водом. Припремити остале намирнице: целер корен, опрати хладном водом, ољуштити и исећи на штапиће. Першун корен опрати, ољуштити и исећи на штапиће. Шаргарепу опрати, ољуштити и исећи на штапиће. Паштрнак опрати и исећи на штапиће. Црни лук ољуштити, пресећи главице преко пола и опећи на плотни до златно-браон боје (опечене главице црног лука додају се супи ради ароме, укуса и боје). Парадајз опрати и исећи на кришке. Першуново лишће опрати и ситно исећи непосредно пре сервирања супе. Припремити остале намирнице: бибер у зрну, лоровово лишће, и месни фонд или хладну воду. **Састављање и кување супе:** бланширане и опране комаде гушчијег меса, сложити у одговарајући лонац и налити хладном водом или месним фондом и ставити на грејно тело да прокува. Када течност прокува додати: целер, шаргарепу, паштрнак, першун, лоровово лишће, бибер у зрну, црни лук, парадајз, прелити шамом од беланаца, поклопити и пустити да супа прокува. Тада смањити температуру и лагано кувати око 2 до 3 сата. Потом, лонац са куваном супом скинути са грејног тела. **Цеђење и зачињавање супе:** сачекати десетак минута да се беланчевине сталожу те почети са цеђењем супе. Наквашену и исцеђену газу, ставити преко жичане цедиљке. Жичану цедиљку са газом ставити преко лонца за цеђење супе. Супу пажљиво захватати сипаћом кашиком водећи рачуна да се не замути. Са површине процеђене супе покупити масне капљице салветом или кашиком. **Зачињавање супе:** процеђену супу по потреби зачинити коњаком и посолити. **Припремање кнедли од гушчије цигерице:** у одговарајућу посуду ставити скувану самлевену гушчију цигерицу, разрађен маслац, жуманца, ситно исечено першуново лишће, посолити и све добро саставити да би се добила уједначена маса. Затим додати улупан шам од беланаца и просејан гриз уз вешто мешање све док се не добије компактна маса. **Хлађење масе:** масу за гриз кнедле од гушчије цигерице ставити у фрижидер ( $0^{\circ}\text{C}$  до  $+4^{\circ}\text{C}$ ), да се стабилизује око пола сата. **Формирање и кување кнедли:** кнедле формирати кашиком и спуштати у шерпу са водом која лагано струји. Кнедле лагано кувати око 45 минута (кнедле су куване када испливају на површину). **Чување до сервирања:** супу и кнедле чувати прописно у бен-мари до сервирања. Гушчију супу са кнедлама од гушчије цигерице сервирати топлу ( $85^{\circ}\text{C}$ ) у одговарајућу чинију за супу.



▲ Слика 209. Гушчија супа са кнедлама од гушчије цигерице  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530866995/>



▲ Слика 210. Гушчија кисела чорба са мирођијом  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530867002/>

### ■ Гушчија кисела чорба са мирођијом (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g меса од дивље гуске 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 црвеног вина, 0,2 dl уља, 2 g соли, 1 g млевеног бибера, 1 g љуте алеве паприке, 5 g брашна, 10 g лимуна, 10 g парадајз пиреа, 20 g пиринча, 4 dl месног фонда од дивљачи. За легир: 0,5 dl киселе павлаке, 1 жумаце (тврдо кувано), 2 g мирођије. **Поступак припреме и сервирања:** претходно мариново месо дивље гуске, исполити и исећи на коцкице б/к. У одговарајућу посуду на умерено загрејаном уљу сотирати месо да се опече са свих страна, потом додати црни лук и гарни букет (сечен на коцкице-бреноаз) и наставити са сотирањем, а када месо пусти сокове, додати парадајз пире, вино, бибер, со и наставити са динстатањем око пола сата. Затим, сипати месни фонд да огрезне, пустити да прокува, смањити температуру грејног тела и наставити са лаганим кувањем, те на крају додати пиринач. **Повезивање-запржвање и зачињавање чорбе:** чорбу повезати црвеном запршком и кратко прокувати како би се неутралисао мирис брашна. Припремање легира: саставити киселу павлаку, стругана тврдо кувана жуманца и ситно исечену мирођију. **Сервирање киселе гушчије чорбе:** чорбу сервирати топлу (85°C) у одговарајућу топлу чинију, легирати и закиселити соком од лимуна непосредно пре послужења.

### ■ Рагу од меса дивље гуске са сувим смоквама (1 особа)



▲ Слика 211. Рагу од меса дивље гуске са сувим смоквама  
Извор: <http://www.epicurious.com/recipes/food/views/oxtail-bourguinoise-363718>

**Потребне намирнице:** 200 g меса од буте дивље гуске, 100 g сувих смокви, 20 g медвеђе масти, 20 g црног лука, 2 g белог лука, кашичица мајчине душице, 50 g гарни букета (лук, целер, шаргарепа, паштрнак, репа-исецкано), 5 зрна млевеног бибера, 10 g парадајз пиреа, 1 лаворов лист, 1 каранфилић, 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. **Прилог:** 200 g тиролских кнедли. **Поступак припреме и сервирања:** месо од груди дивље гуске б/к исећи на коцкице 3 cm x 3 cm и ставити у одговарајућу посуду за мариновање, посути сецканим белим луком, гарни букетом, лорбером, згњеченим боровницама, пиметом, сувим смоквама, каранфилићем, тимијаном, залити вином и оставити да се маринова на хладном месту два дана. Потом, месо извадити из маринаде (маринаду, зачинско биље, суве смокве и поврће не бацати већ оставити за припремање рагуа), исполити, обрашнити и сотирати на загрејаној медвеђој масти (170°C) до златно-браон боје. Затим, 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%. Тада, опрати шампињоне и исте сотирати, па додати у рагу и лагано кувати око 15 минута. Прилог: припремити тиролске кнедле. **Сервирање рагуа:** рагу сервирати у топлу дубоку ватросталну чинију са тиролским кнедлама и посути ситно исеченим першуновим лишћем.

### ■ Рижото од меса дивље гуске са пармезаном (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g гушчијих груди-филе б/к, 0,3 dl уља, 50 g црног лука, 1 лаворов лист, мало бибера, 2 g соли, 3 dl месног фонда, 5 g парадајз пиреа, 20 g конкасе парадајза, 2 g першуновог лишћа, 100 g интегралног пиринча, 0,5 dl парадајз соса, 50 g ренданог пармезана. **Поступак**



▲ Слика 212. Рижото од меса дивље гуске са пармезаном  
Извор: <http://myfoodbook.com.au/recipes/show/oven-baked-chicken-and-chorizo-risotto>

**припреме и сервирања:** мариниране гушчије груди б/к исполирати и исећи на коцкице 2 cm x 2 cm. Црни лук ољуштити и ситно исећи. Припремити парадајз конкасе и интегрални пиринач. Першуново лишће ситно исећи. *Остале намирнице припремити:* уље, лорово лишће, бибер у зрну и млевени, парадајз пире, парадајз сос, пармезан, со и друго миришљаво зачинско биље. **Т/о-динстање:** у одговарајућу посуду на умерено загрејаном уљу (170°C) сотирати црни лук, бибер у зрну и лорово лишће. Када лук добије златно-жуту боју додати гушчије месо и наставити са динстањем, када месо добије румену боју додати месни фонд да у њему огрезну намирнице. Вештим трзајима измешати намирнице, поклопити и наставити са лаганим динстањем. Када месо омекша до 70% додати остале намирнице, парадајз конкасе, парадајз пире, пиринач, со и млевени бибер, залити фондом, измешати, поклопити и ставити у загрејану пећницу (200°C око 15 минута). Рижото је готов када пиринач омекша за 80%. Потом посуду са рижотом извадити из пећнице и повезати пармезаном. **Сервирање рижота од дивље гуске:** одабрану форму премазати маслацом, напунити рижотом и благим притиском изручити на топао тањир (65°C). Преко рижота посути сир пармезан и першуново лишће. Парадајз сос сервирати у сосијери а пармезан посебно сервирати у чинији.

#### ■ Паприкаш од меса дивље гуске у бакрачу са кнедлама (1 особа)



▲ Слика 213. Паприкаш од дивље гуске са кнедлама  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530867016/>

**Потребне намирнице:** 200 g меса дивље гуске, 0,2 dl уља, 200 g црног лука-ситно исећи, 2 g љуте алеве паприке, 10 g љуте свеже папричице, 10 g брашна, 10 g деми-гласа, 50 g киселе павлаке, 2 g соли, 1 g млевеног бибера, 10 g маслаца, 10 g парадајз пиреа, 10 g парадајз конкасе, 2 g першуна, 0,5 dl црвеног вина, 2 g мирођије, кашичица мајчине душице, матичњака, нане, тимијана и рузмарина и другог зачинског биља по потреби. **Прилог:** 200 g париских кнедли. **Поступак припреме и сервирања:** маринирано месо, исполирати, исећи на једнаке комаде (4 cm x 4 cm) и обрашнити. У бакрачу на загрејаном уљу 170°C) сотирати ситно исечен црни лук. Када лук добије златно-жуту боју, додати алеву паприку, а када алева паприка пусти боју додати месо, измешати и наставити са сотирањем око 30 минута уз повремено доливање месног фонда. Потом, паприкаш залити вином и маринадом да огрезне, наставити да лагано кува док месо не омекша до својих 80%. Тада паприкаш повезати црвеном запршком, по потреби додати месни фонд и пустити да кува још око 15 минута како би се неутралисао мирис запршке. Када паприкаш прокува, додати конкасе и парадајз пире, деми-глас, мирођију, мајчину душицу, матичњак, нану, тимијан, рузмарин и друго зачинско биље. Киселу павлаку посебно измешати те додати у паприкаш и кратко прокувати. **Припремити прилог:** припремити париске кнедле. **Сервирање паприкаша:** паприкаш сервирати топао (65°C), у топлу дубоку ватросталну чинију са париским кнедлама, посути коцкицама маслаца уваљаних у исечено першуново лишће и одмах послужити.

#### ■ Гушчији гулаш у котлићу са интегралним пиринчом (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса дивље гуске б/к, 0,3 dl уља, 100 g црног лука, 100 g паприке црвене шиље, 1 лоров лист, 1 g бибера, 1 g алеве љуте паприке, 2 g соли, 3 dl месног фонда, 10 g брашна, 10 g парадајз пиреа, 10 g еспањола, 10 g деми-гласа, 0,5 dl црвеног вина, 10 g гулаш гевирца (6 g суве сланине, 1 g кима, 2 g белог лука, 2 g першуновог лишћа). **Прилог:** 200 g интегралног пиринча. **Поступак припреме и сервирања:** одлежано месо у



▲ **Слика 214.** Гушчији гулаш у котлићу са интегралним пиринчом  
Извор: <http://blog.emeals.com/two-quick-tips-for-slow-cooker-stews/>

маринади од дивље гуске, одкостити, исполирати, потом месо исећи на уједначене комаде 3 cm x 3 cm. Црни лук ољуштити и ситно исећи. Паприку црвену шиљу исећи на резанце. **Припремити клајстер по потреби.** **Припремити гулаш гевирц:** ситно исећи суву сланину, ким, бели лук и першуново лишће, потом све измешати и саставити у компактну масу. **Остале намирнице припремити:** лорово лишће, бибер у зрну, алеву паприку, еспањол, деми-глас, парадајз пире, прилог, со и друго. **Топлотна обрада-динстање:** у одговарајући котлић на умерено загрејаном уљу (170°C) динстати црни лук, паприку, лорово лишће и бибер у зрну. Када лук и паприка омекшају, додати алеву паприку, када паприка пусти боју додати месо, посолити, налити месним фондом, па вештим трзајима сјединити намирнице у котлићу. Потом, смањити температуру грејног тела. Када месо омекша до 60%, додати црвено вино, повремено промешати и по потреби наливати маринадом, и динстати док месо не омекша до својих 80%. Тада по потреби повезати клајстером, зачинити, гулаш гевирцом, парадајз пиреом, еспањолом, деми-гласом, и све поново вешто измешати, те лагано и кратко прокувати. **Прилог:** припремити интегрални пиринач. **Сервирање гушчијег гулаша са интегралним пиринчом:** гушчији гулаш сервирати топао у дубоку топлу ватросталну чинију (65°C). На други део чиније, сложити интегрални пиринач, све посути першуновим лишћем и одмах послужити.

#### ■ Печена млада гуска са рузмарином и млинцима (1 особа)



▲ **Слика 215.** Печена млада гуска са рузмарином и млинцима  
Извор: [https://www.youtube.com/watch?v=QBu\]zpl8\]Os](https://www.youtube.com/watch?v=QBu]zpl8]Os)

**Потребне намирнице:** 200 g меса дивље гуске, 100 g суве сланине (исечене на шните), 20 g медвеђе масти, 10 g шумског меда, 2 g соли, 1 g млевеног бибера, 0,5 dl маринаде, 1 гранчица свежег рузмарина, једна кашичица мајчине душице, матичњака, нане, тимијана, сувог рузмарина и друго зачинско биље по потреби. **Прилог:** 200 g млинаца од интегралног брашна. **За пикант сос:** 20 g боровница, 5 зрна клеке, 20 g киселих краставчића, 20 g свеже цвекле, 20 g шампињона, 1dl мадера соса. **Поступак припреме и сервирања:** извадити из маринаде младу гуску, исполирати је, премазати с машћу и медом, потом, натрљати и зачинити са мајчином душицом, матичњаком, наном, тимијаном, рузмарином, бибером, посолити, бардирати шнитам сланине и обложити термо-отпорном фолијом. Ђувеч са гуском убацити у загрејану пећницу (200°C) и пећи око 60 минута. Помоћу термометра проверити да ли је месо печено (тсг. 84°C). Потом, скинути фолију и оставити гуску да се пече док корице не постану хрскаве до златно-браон боје. **Припремање пикант соса:** на топлем маслацу сотирати коцкице цвекле, краставчиће и шампињоне (1 cm x 1 cm), потом додати зрнца боровнице и зрнца клеке, налити мадера сосом, зачинити миришљавим зачинским биљем, першуновим лишћем потом кратко прокувати. **Прилог:** припремити млинце од интегралног брашна. **Сервирање младе печене гуске:** печену младу гуску исећи на одговарајуће комаде (батак, карабатак и груди), потом сложити на топао тањир (65°C). Млинце сложити на други део тањира, прелити пикант сосом, посути першуновим лишћем и послужити топло (65°C). Посебно у сосијери сервирати „пикант сос“.

#### ■ Ролована дивља гуска у мадера сосу (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса дивље гуске (користити целу дивљу гуску), 20 g медвеђе масти, 50 g суве сланине (сечене на штапиће), 100 g мешаног гарни букета, 20 g киселих краставчића, 20 g црног лука, 100 g боровница, 5 зрна клеке, 0,5 dl мадера вина, 0,2 dl месног фонда, 50 g киселе



▲ Слика 216. Ролована гуска  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/552113235539052924/>

павлаке, букетић босиљка, букетић рузмарина, 1 g мајчине душице, 2 g першуновог лишћа, 2 g соли, 1 g млевеног бибера и друго зачинско биље по потреби. **Прилог:** 200 g динстаног црвеног купуса. **Поступак припреме и сервирања:** гуску извадити из маринаде, одкостити, раширити на радни сто, натрљати сољу, бибером, босиљком, мајчином душицом, по средини сложити штапиће суве сланине, гарни букета и краставчиће. Потом гуску уроловати и увезати хигијенским канапом. Уроловану гуску обрашнити и опећи са свих страна на загрејаном уљу (170°C) до златно-браон боје. Затим додати црни лук, гарни букет, измрвљене боровнице и зрнца клеке. Затим налити мадера вином и маринадом и пустити да крчка око пола сата. Тада прекрити термо-отпорном фолијом и ставити да се пече у загрејану пећницу (200°C) око 90 минута, тј. док не омекша (tsr. 84°C). **Припремање мадера саса:** рагу у коме се пекла ролована гуска, оплеменити зачинима, редуковати густину, додати разређену киселу павлаку, деми-глас, мадера вино, компот, џем, сок од лимуна, млевеног бибера, пропасирати и по потреби досолити. **Карактеристике саса:** пријатног мириса, укус својствен ноти и врсти саса од мадера вина. **Сервирање роловане гуске:** са роловане гуске одстранити хигијенски канап, потом месо исећи на шните, сложити у одговарајућу топлу чинију (65°C). Поред меса сервирати динстан црвени купус са киселим јабукама и све прелити мадера сосом. Мадера сос и посебно сервирати у сосијери.

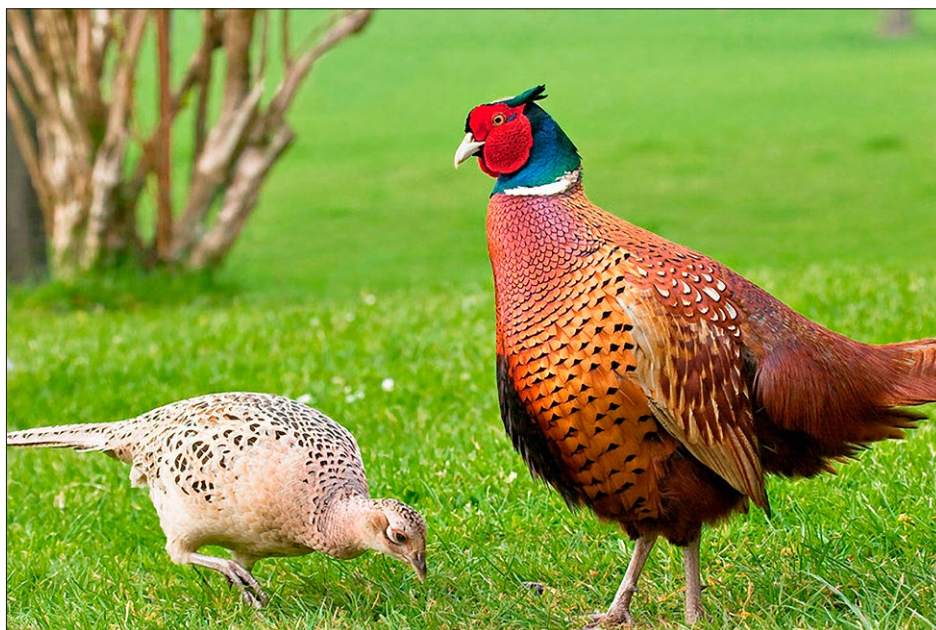
### Ловачки мени од дивље гуске

- ☉ Галантин од дивље гуске са трифлама
- ☉ Гушчија супа са кнедлама од гушчије цигерице
- ☉ Печена млада гуска са рузмарином и млинцима
- ☉ Салата „љутеница“
- ☉ Кнедле са шљивама
- ☉ Шумарски хлеб са кромпиром

Фазан (lat. *Phasianus colchicus*) је аутохтона врста дивљачи. За све фазане, несумњиво је да им је постојбина Азија, у којој се и у садашње време налазе сви живи представници појединих родова и врста породице фазана. Фазан је из Персије унет у Европу, најпре у Грчку и Италију а потом се проширио по целој Европи па и код нас. Велики број врста фазана указује на њихово знатно распрострањање и прилагођавање различитим еколошким условима. У Републици Србији, заузима значајно место као ловна дивљач. Постоје бројне врсте фазана од којих су најпознатији: *краљевски фазан*, *дијамантски фазан* и *златни фазан*. По низу својих морфолошких и физиолошких карактеристика фазани се разликују од сродника из рода кока. Тако фазани имају веома развијену грудну кост снабдевену снажном и обилном мишићном масом. Имају четири прста и то три већа напред и један мањи позади. Старост фазана може се оценити по томе што млад фазан има сиве ноге, а прсна кост при додиру руке веома је мекана. Реп се састоји од 16 до 18 дугих пера од шарених нијанси до црне боје. Цело тело је прекривено перјем, на глави је доминантна црвена боја а на задњем делу смеђа са примесом зелене. Укупна дужина тела фазана је око 80 cm – 90 cm а дужина репа око 40 cm. Просечна телесна маса фазана је око 1.150 g а маса женки 850 g.

**Услови станишта** – Фазани живе на подручјима са надморском висином од 500 m до 700 m. Фазани нарочито воле оцедна пропусна тла песковита и хумусна. Фазани се задржавају поред река и на теренима покривеним жбуњем и грањем. Високе шуме им пружају добру заштиту.

**Исхрана** – Фазани су сваштоједи, ради тога се врло лако прилагођавају различитим врстама хране. Радо се хране плодовима свих врста жита, пужевама и разним ситним гмизавцима, мишевима, коровским биљкама, семењем, корењем, разним плодовима било воћа или поврћа, инсектима... Каква ће исхрана бити превасходно зависи од услова станишта.



► **Слика 217.** Фазанка и фазан

Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530867042/>

**Репродукција** – Код фазана је изражен сезонски начин парења тј. репродукција која почиње крајем фебруара и траје до почетка августа. Женка се гнезди једном до три пута где снесе 7–10 јаја и на њима лежи 22–27 дана, потом сама води младе о којима се мужјак не брине. Од укупног броја преживи 5–6 младунаца. Фазани живе у већим или мањим групама али не у јату као што је случај код јаребица. Фазан није селица задржава се у једном крају у оквиру кога шета. Највећи део живота проведе на земљи а ноћ обично проводи на гранама. Скоро све покрете које обавља фазан изводи на тлу ходом или трком а лети само у крајњем случају када га гоне. Може при лету у једном захвату да прелети од 150 m до 200 m. Ловостај је од 15. јануара до 15. октобра.

**Карактеристике фазана** – Код ових птица је изражен полни диморфизам што значи да се мужјак и женка морфолошки јасно разликују тако да се услед доброг непознавања врсте може учинити да су две различите врсте. Мужјак је крупнији и украшен дивним перијем, а женка је ситнија и врло неугледна и много једноставније обојена, а основна боја је слична боји земље и сувог лишћа. Њена неугледност и боја перја је и њена предност јер је маскира када се гнезди у леглу.

После одстрела најбоље је убијеног фазана оставити извесно време да одлежи са перјем. Може се пре чишћења попарити врелом водом као и сва перната живина, али је боље очистити га на следећи начин: фазана сувог и без воде очерупати од перја. У једном суду измешати шаку соли и шаку брашна са мало воде, па том смесом истрљати фазана да се лакше скине ситно паперје. После чишћења фазана испрати у неколико хладних вода па тек онда извадити дроб, потом опет испрати у неколико вода. Затим пажљиво повадити сачму и маринирати фазана.

## Гастрономски производи од фазана

Сматра се да је месо фазана најкусније међу свом пернатом дивљачи. У гастрономији је јако цењено и тражено. На мениу се може наћи у специјализованим ресторанима као хладно предјело или јело, супа или чорба, топло предјело или међујело, готово јело, печење, јело по поруцбини, јело са роштиља, национално јело итд.

### ■ Шофроа од фазана

**Технолошко–топлотна припрема шофроа од фазана:** пре сваке топлотне обраде, фазан се физички обради, извади му се утроба, очупа перје и паперје, фламбира, одлежи у маринади, опере и исполира. Потом се шпикује и бардира шнитамма суве сланине. Шпикован фазан се брзо опече у врелој плиткој масноћи до златно–браон боје. А затим, динста са црним луком, гарни букетом, бибером, лорововим лишћем уз доливање бујона, мадера вина и пиреа од парадајза. Посуду са фазаном поклопити и наставити са динстањем док месо не постане готово до 90% (tsr. 84°C). Месо извадити из посуде а рагу пропасирати. Месо одвојити од костију и самлети на ситну шајбну 2 mm. **Састављање масе за шофроа:** у посуду са месом додати разрађен маслац, паштетни гевирц, коњак, мадера вино, ворчестер, аспик, деми–глас, павлаку, стругани мускатни орашчић и све посолити. Масу измешати, изједначити и ставити на чист хладан плато, растањити и изравнати. Плато са масом од фазана ставити у фрижидер 0°C до +4°C да се маса стабилизује–охлади. За преливање масе припремити: тамни шофроа сос



▲ Слика 218. Шофроа од фазана  
Извор: <https://uk.pinterest.com/explore/galantine-938654003847>



за који је потребно саставити–измешати, сос од фазана, деми–глас, мадера вино, марсала, сок од компота, отопљеног желатина, темпираног аспирика и ворчестер. Потом шофроа сос прокувати на пари, пропасирати кроз густу газу а потом темпирати. Преливање месне масе од фазана „шофродирање“: масу прелити равномерно шофроа сосом по целој површини и вратити у фрижидер да се стабилизује до сервирања. Ауштековање шофродираних месних маса од фазана: изабрати ауштекер одговарајућег облика (у облику круга, троугла, квадрата, листа детелине итд.), и бушити шофромесну масу. **Сервирање:** ауштекован шофроа шмизирати темпираним аспиком, потом декорисати и сервирати на одговарајући хладан тањир или на кристалну чинију. Шофроа од фазана сервира се као хладан гастрономски деликатес на хладним бифеима. На исти начин се припрема шофроа од свих врста длакаве и пернате дивљачи.

### ■ Галантин од фазана са трифлама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса од фазана, 4 g соли, 1 g паштетног гевирца, 0,05 dl коњака, 0,1 dl белог вина, 10 g тврдо кувана беланца, 10 g куваног језика од јелена, 10 g шунке од дивље свиње, 10 g суве сланине, 10 g трифли, 10 g пистаћа, 5 g шпанске паприке, 5 g грашка. За панаду: 5 g брашна и 0,2 dl неутралне павлаке. **За кување галантина:** 8 dl воде, 200 g костију од фазана, 10 g шаргарепе, 10 g паштрнака, 10 g целер корен, 10 g першун корен, 10 g црног лука, 2 листа лавора, мало бибера у зрну, 4 g соли. За подлогу, гарнитуру и декорацију: 50 g француске салате, 10 g парадајза, 5 g маслина, 10 g ауштекованог кромпира, 10 g ауштековане шаргарепе, 2 g француског першуна. **Поступак припреме и сервирања:** транжирање–одкошћавање–одвајање коже и костију од меса фазана: извадити фазана из маринаде и исполирати. Потом, фазана положити на груди, па резом од врата до тртице по дужини кичменог стуба засећи кожу и пажљиво је одвојити од меса а да се не повреди. Затим груди фазана, батак и карабатак, као и остало месо одвојити од костију. Месо груди очистити од жилица, опни, и потом пажљиво растањити тучком. Остале делове меса самлети кроз решетку 2 mm. Куван јеленски језик очистити од покожице и исећи на коцкице 1 cm x 1 cm. Суву сланину очистити од коже и исећи на танке штапиће дебљине 1 cm. Свињску шунку, исећи на коцкице 1 cm x 1 cm. Тврдо кувана беланца, шпанску паприку и трифле исећи на коцкице 1 cm x 1 cm. Гарни букет опрати, ољуштити и исећи на штапиће. Црни лук ољуштити и исећи на полуребарца. **Остале намирнице припремити.** **Састављање масе у галантин:** у одговарајућу посуду саставити млевено месо од фазана, со, паштетни гевирц, коњак, бело вино, слатку павлаку, беланца, јеленски језик, шунку, суву сланину, трифле, пистаће, шпанску паприку и грашак. Састављене намирнице повезати панадом у компактну масу одговарајуће конзистенције. **Роловање галантина:** на радну даску поставити кожицу од фазана, преко ње раширити припремљено месо од груди фазана, па потом масу за галантин. Затим, пажљиво уроловати галантин, водећи рачуна да сва количина масе буде обухваћена белим месом и кожицом. Уроловану масу пренети на раширену платнену салвету и истом обухватити–обавити уролован галантин. Крајеве салвете увијати у супротним правцима што ће омогућити правилно формирање ролата (8 cm x 40 cm), и чврсто их увезати хигијенским канапом. **Кување галантина:** у фиш–посуду (одговарајући ђувеч) сложити кости фазана, преко истих сложити галантин, преко галантина ставити гарни букет, црни лук, лаворово лишће, бибера у зрну, со и све залити топлим месним фондом. Посуду са галантином ставити на грејно тело, када фонд прокува, смањити температуру грејног тела те ла-



▲ Слика 219. Галантин од фазана  
Извор: <https://fr.fotolia.com/tag/galantine>

гано кувати око 45 минута. Куван галантин охладити и чувати у фрижидеру до сервирања. **Избор тањира–чиније за сервирање:** галантин од фазана, исећи на колутове дебљине 1 cm и сервирати на хладан декорисан тањир или чинију на подлози од француске или зелене салате. Потом чинију залити темпираним аспиком, охладити и чувати у фрижидеру (0°C до +4°C) до послужења.

### ■ Фазан у „гнезду“ на бифе столу (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса фазана, 50 g суве сланине, 0,3 dl уља, 5 g соли, 5 g брашна, 2 ловорова листа, 5 зрна бибера, 10 g шаргарепе, 10 g паштрнака, 10 g целер корена, 10 g црног лука, 0,2 dl еспањола, 0,2 dl демигласа, 0,2 dl црвеног вина, 0,2 dl темпираног аспика, 10 g отопљеног желатина, 10 g џема, 10 g кечапа, 5 g ворчестера, 10 g брусница. *За подлогу:* 50 g француске салате. *За шмизирање и заливање чиније:* 0,5 dl аспика. *За декорацију:* 20 g ананаса и 20 g банана. *За гарнитуру:* 20 g поморанце, 100 g (кувана јабука пуњена брусницама), 2 g француског першуна. *За уређење перја фазана:* 200 g презли и 2 dl воде, 100 g пом-пај и 1 комад јаја од фазанки. **Поступак припреме и сервирања:** одабрати здравог фазана са лепим перјем, потом фазана омамити и убити чачкалицом директно у мали мозак, затим фазана одрати водећи рачуна да се не повреди кожа. **Формирање перја:** умесити тврдо тесто од презли и воде и њиме напунити одрану кожу и перје фазана. Формираног фазана поставити у импровизовано гнездо (плетено гнездо од воденог теста), на овал са плетеном корпом, пон-пајом и јајима. Затим, чувати на хладном месту од 0°C до +4°C. На тај начин дочараћемо фазана у гнезду. **Маринирање фазана:** одраном фазану одстранити унутрашње органе, потом, месо добро испрати и маринирати. **Припрема фазана за т/о:** извадити фазана из маринаде, исполирати, зачинити и бардирати режњевима сланине и бридирати–увезати ноге, крила и труп фазана хигијенским канапом (да се не би деформисао приликом т/о). Потом, фазана оштаубовати и опећи у ђувечу на загрејаној масноћи (170°C) до златно-браон боје. Тада, у ђувеч са фазаном додати гарни букет, црни лук, бибер у зрну и ловорово лишће, налити месним фондом, поклопити и динстати док месо фазана не омекша до 90%. **Филирање и сечење меса фазана:** одстранити канап са фазана и поставити га на леђа на радној дасци. Потом пажљиво ножем исфилirati груди фазана, исећи на одговарајуће шните и сложити их на истом месту груди фазана. **Припремање шофрoа од дивљачи:** у ђувеч са рагуом где се динстао фазан додати еспањол, демиглас, црвено вино, џем, кечап, ворчестер, аспик, отопљен желатин, сок од лимуна, повезати клајстером и редуковати до одређене густине. На крају, шофрoа пропасирати до средње густине. **Шофрoадирање меса фазана:** фазана прелити топлим шофрoа сосом, водећи рачуна да површина остане глатка. Декорисање шофрoадираног фазана: декорацију шмизирати и истом произвољно украсити фазана. **Избор чиније за сервирање:** на сребрни овал обликовати подлогу од француске салате у облику фазана. На формирану подлогу сервирати декорисаног фазана, површинске делове декорисаног фазана шмизирати, а ивице француске салате ошприцати шофрoа сосом. Гарнирање: пуњене корпе од поморанци са желеом, пуњене јабуке са џемом од брусница и букетиће француског першуна, шмизирати и симетрично сложити. Затим, чинију залити темпираним аспиком и чувати у фрижидеру на одговарајућој температури, одређено време до послужења.



▲ Слика 220. Фазан у „гнезду“ на бифе столу  
Извор: аутор



▲ Слика 221. Паштета од фазана са црним тартуфима  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530859246/>

### ■ Паштета од фазана са црним тартуфима (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g куваног меса од груди фазана, 5 g црних тартуфа, 0,1 dl уља, 20 g маслаца, 1 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 аспика, 0,2 dl неутралне павлаке, 5 g сенфа, 2 g соли, 2 g першуновог лишћа, 2 g свеже струганог ђумбира. **Поступак припреме и сервирања:** скувано месо од груди фазана, самлети још док је топло и потом пропасирати. **Састављање намирница у паштету:** у посуду са месом постепено додавати, разрађен маслац, паштетни гевирц, бело вино, коњак, павлаку, сенф, ситно исечене црне тартуфе и першун, стругани ђумбир, со и темпирани аспик. Паштету измешати да буде 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 паштете од фазана:** паштету од фазана са црним тартуфима, сервирати на хладном тањиру (+4°C), на подлози од руколе, или на обликованом печеном тосту. Посебно сервирати маслац на леду и топао печени тост.

### ■ Паштета од фазана у путер тесту „Pate de faisán“ (1 особа)



▲ Слика 222. Паштета од фазана у путер тесту  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530859199/>

**Потребне намирнице:** 200 g меса фазана, 10 g меснате суве сланине исечене на траке, 0,2 dl мадера вина, 50 g путер-теста за паштете, 0,5 dl желеа од дивљачи, 1 g паштетног гевирца и веза мирођије. **Поступак припреме и сервирања:** фазана фламбирати, пажљиво одрати, одкостити–истранжирати, тј. повадити све кости, месо маринирати–тренутном маринадом, сољу, бибером, пастеним гевирцом, мирођијом и мадера вином. Месо груди ставити на страну а остало месо самлети на ситну шајбну од 2 mm, потом пропасирати, зачинити зачинским миришљавим биљем, по потреби посолити, а месо груди исећи уздуж као и траке сланине. Изабрати форму или калуп и траке положити у средину изабране форме (обложити форму). Затим додати надев, паштету покрити путер тестом, премазати жуланцима и пећи у загрејаној пећници (200°C) до златно–жуте боје (15–20 минута). **Заливање паштете:** паштету охладити и залити желеом од дивљачи и чувати у фрижидеру (0°C до +4°C). **Избор чиније за сервирање:** охлађену паштету ауштек овати или исећи на одговарајуће комаде и величине. Потом сложити на одређену хладну чинију и служити на хладним бифеима.

### ■ Салата од меса фазана са боровницама (1 особа)



▲ Слика 223. Салата од меса фазана са боровницама  
Извор: <http://www.telegraph.co.uk/foodanddrink/recipes/8853623/Salad-of-spelt-warm-pheasant-autumn-leaves-and-pickled-grapes-recipe.html>

**Потребне намирнице:** 100 g куваног меса од груди фазана б/к, 10 g лешника, 10 g ораха, 25 g црног лука, 10 g киселих капри, 25 g киселих краставаца, 25 g целера, 5 g сенфа, један мускатни орашчић, 2 g соли, 20 g лимуна, 1 g млевеног белог бибера, 0,5 dl киселе павлаке, 0,2 dl мајонеза, 2 g першуновог лишћа, 20 g листова руколе, 10 g боровнице. За гарнитуру: 10 g маслина, 20 g дресираних ротквица, 20 g чери парадајза, једну кашику зачинског миришљавог биља (мајоран, пимент, мајчина душица, матичњак, нана, тимијан и рузмарин – све ситно самлевено). **Поступак припреме и сервирања:** кувано, охлађено месо фазана, исећи на ситније коцкице. Лешник и орахе ситно исећи. Црни лук ољуштити и исећи на ситне коцкице. Киселе капри, опрати и исећи на ситније коцкице. Киселе краставце опрати, исећи на ситније коцкице. Целер корен опрати, ољуштити и исећи на коцкице.

Лимун опрати, пресећи на половине и исцедити. Першуново лишће опрати и ситно исећи. Припремити остале намирнице. Састављање, зачињавање и повезивање салате: исечено месо, лешник, орахе, црни лук, киселе капри и краставце, ставити у одговарајућу посуду, посолити, зачинити млевеним бибером, струганим мускатним орашчићем, сенфом, ситно исеченим першуновим лишћем, соком од лимуна, зачинским миришљавим биљем, потом све намирнице повезати мајонезом и киселом павлаком. **Избор чиније за сервирање салате:** на одговарајућу хладну чинију, формирати подлогу од опраних листова руколе, поставити обликовану хладну салату од фазана у виду купе, преко салате поређати плодове боровнице. Чинију декорисати дресираним ротквицама, кришкама парадајза, маслинама и букетићима француског першуна и одмах послужити.

### ■ Салата од фазана на „кинески начин“ (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g куваног меса меса од груди фазана б/к, 20 g кикирикија, 5 g струганог ђумбира, 35 g црног лука, 10 g киселих капри, 25 g свежих краставаца, 25 g целера, 10 g сенфа, 0,5 g мускатног орашчића, 2 g соли, 20 g лимуна, 0,1 g млевеног белог бибера, 0,5 dl киселе павлаке, 0,2 dl мајонеза, 2 g першуновог лишћа, 10 g листова руколе, кинеско зачинско миришљаво биље. **За гарнитуру:** 10 g маслина, 20 g дресираних ротквица, 20 g чери парадајза. **Поступак припреме и сервирања:** кувано, охлађено месо фазана, исећи на ситнији жилијен. Црни лук ољуштити и исећи на ситна полуребарца. Киселе капри опрати и ситно исећи. Краставце опрати, исећи на ситнији жилијен. Целер корен опрати, ољуштити и исећи на ситнији жилијен. Лимун опрати, и исцедити. Першуново лишће опрати и ситно исећи. Припремити остале намирнице. **Састављање, зачињавање и повезивање намирница у салату:** све припремљене намирнице, исечено месо, ситно исецкан кикирики, ђумбир, црни лук, киселе капри и краставце, ставити у одговарајућу посуду. Потом, посолити, зачинити млевеним бибером, струганим мускатним орашчићем, сенфом, ситно исеченим першуновим лишћем, соком од лимуна, кинеским зачинским миришљавим биљем, затим све намирнице повезати киселом павлаком и мајонезом у фину салату. **Избор чиније за сервирање:** на одговарајућу хладну чинију за сервирање салате, формирати подлогу од опраних листова руколе, на подлогу руколе, поставити обликовану салату од фазана у виду купе. Чинију декорисати дресираним ротквицама, кришкама парадајза, маслинама и букетићима француског першуна. Уз ову салату сервирати кинеско зачинско миришљаво биље и два дрвена штапића.



▲ Слика 224. Салата од фазана на кинески начин  
Извор: <http://andrewzimmern.com/2014/09/30/pheasant-confit-salad/>



▲ Слика 225. Салата од фазана на „бечки начин“  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530859174/>

### ■ Салата од фазана на „бечки начин“ (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g куваног меса од груди фазана б/к, 25 g свежих краставаца, 25 g киселих јабука, 25 g бадема, 25 g куваног кромпира, 10 g сенфа, 2 g соли, 0,1 g белог млевеног бибера, 0,5 dl киселе павлаке, 0,2 dl мајонеза, 2 g першуновог лишћа, 10 g зелене салате. **За гарнитуру:** 5 g маслина, 20 g дресираних ротквица, 10 g чери парадајза. **Поступак припреме и сервирања:** кувано охлађено месо од груди фазана исећи на ситнији жилијен. Свеже краставце опрати, исећи на жилијен. Киселе јабуке опрати, ољуштити и исећи на жилијен. Бадеме, ситно исећи. Кромпир скувати у љусци, ољуштити и исећи на жилијен. Першуново лишће, опрати и ситно исећи. Припремити остале намирнице. **Састављање, зачињавање и повезивање салате:** у одговарајућу чинију ставити месо фазана, свеже краставце,

јабукe, бадем и кромпир, потом посолити, зачинити млевеним бибером, сенфом, першуновим лишћем и повезати киселом павлаком и мајонезом и измешати у фину салату. **Избор чиније за сервирање салате:** на одговарајућу хладну чинију формирати подлогу од опраних листова зелене салате. На подлози зелене салате, поставити обликовану салату од фазана на бечки начин у виду купе. Чинију декорисати дресираним ротквицама, чери парадајзом, маслинама и букетићима француског першуна и послужити одмах.

### ■ Супа од фазана са домаћим резанцима (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса фазана, 5 dl воде или месног фонда, 10 g шаргарепе, 10 g паштрнака, 10 g целер корена, 10 g першун корена, 10 g црног лука, 10 g парадајза, 1 зрно бибера, 2 лоровова листа, 20 g беланаца, 2 g першуновог лишћа, соли по потреби. **Намирнице за домаће резанце:** 20 g брашна, 20 g јаја, мало воде и уља (за тесто), 2 dl воде и 1 g соли (кување кнедли). **Поступак припреме и сервирања:** одлежано месо фазана у маринади, исполирати и исећи на мање комаде, опрати хладном водом и кратко бланширати а потом испрати хладном текућом водом. Припремити остале намирнице: целер корен, опрати хладном водом и ољуштити и исећи на штапиће. Першун корен опрати, ољуштити, опрати и исећи на штапиће. Шаргарепу опрати, ољуштити, опрати и исећи на штапиће. Паштрнак опрати ољуштити и исећи на штапиће. Црни лук ољуштити, пресећи главице преко пола и опећи на плотни до златно–браон боје (опечене главице црног лука додају се супи ради ароме, укуса и боје). Парадајз, опрати и исећи на кришке. Першуново лишће опрати ситно исећи непосредно пре сервирања супе. **Припремити остале намирнице:** бибер у зрну, лорово лишће и месни фонд или хладну воду. **Састављање намирница и кување супе:** бланширане и опране комаде меса фазана, ставити у лонац и налити хладном водом или месним фондом, ставити на грејно тело да прокува. Када фонд прокува додати: целер, шаргарепу, паштрнак, першун, лорово лишће, бибер у зрну, црни лук, парадајз, прелити шамом од беланаца и пустити да супа поново прокува, тада смањити температуру и лагано кувати око два сата. Потом лонац са супом скинути са грејног тела. **Цеђење и зачињавање супе:** сачекати да се беланчевине сталожу десетак минута, а затим почети са цеђењем супе: наквашену и исцеђену газу, ставити преко жичане цедиљке. Жичану цедиљку са газом ставити преко лонца за цеђење супе. 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 коњаком и посолити. **Припремање домаћих резанаца:** просејати брашно, додати јаје, мало воде и уља и умесити чврсто компактно тесто. Тесто поделити на јувке и развити танке коре, коре мало просушити и уроловати и исећи резанце дебљине 1 mm. Исечене резанце мало просушити (да се не би лепили) па их скувати. **Кување резанаца:** сипати воду у лонац и мало уља, посолити и пустити да вода прокува, потом додати резанце и кувати десетак минута. Куване резанце добро испрати под хладном текућом водом (да се не би супа замутила), налити супом и чувати у бен–мари до сервирања. **Чување супе и резанаца до сервирања:** супу и резанце чувати прописно у бен–мари до сервирања. Супу од фазана са домаћим резанцима сервирати топлу (85°C), у топлу чинију за супу, посути першуновим лишћем и одмах послужити.



▲ Слика 226. Супа од фазана са домаћим резанцима  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530859152/>

## ■ Пастирска супа од старе фазанке са тараном (1 особа)

**Потребне намирнице:** 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 и сервирања:** одлежано месо фазанке у маринади, исполирати и исећи на одговарајуће комаде, опрати хладном водом и кратко бланширати а потом испрати хладном текућом водом. **Припремити остале намирнице.** **Топкување пастирске супе:** припремљену ситнеж и месо од фазанке, 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: наквашену и исцеђену газу ставити преко жичане цедиљке. Жичану цедиљку са газом ставити преко лонца за цеђење супе. 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. Потом тесто поделити на мање комаде и изрендати на крупној страни рендице. Затим, тарану просушити (да се не би лепила приликом кувања). **Купвање 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. **Чупвање пастирске супе и таране:** пастирску супу од фазанке са тараном, чувати прописно у бен-мари до сервирања (85°C). **Сервирање:** пастирску супу са тараном сервирати у топлу (85°C), у топлу чинију за супу, посути першуновим лишћем и одмах послужити.



▲ Слика 227. Тарана за супу  
Извор: <http://www.kuvarancije.com/kako-da-napravite-taranu>

## ■ Ловачка чорба од фазана у котлићу (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g меса фазана б/к, 10 g шаргарепе, 10 g паштрнака, 10 g целер корена, 10 g першун корена, 10 g црног лука, 10 g суве сланине, 0,2 dl уља, 10 g печурака, 0,2 dl црвеног вина, 0,05 dl коњака, 0,1 dl ворчестера, 10 g кечапа, 4 dl месног фонда од дивљачи, 10 g цвекле, 2 g шећера, 10 g маслаца, 10 g брашна, 2 g љуте алеве паприке, 1 g бибера у зрну, 2 ловорова листа, 4 g соли, 2 g першуновог лишћа, 20 g џигерице од фазана. За легир: 0,2 dl киселе павлаке, 1 комад тврдо куваног жуманца, 2 g мирођије. **Поступак припреме и сервирања:** одлежано месо фазана у маринади, исполирати, фламбирати исећи на коцкице, опрати хладном водом и кратко бланширати а потом испрати хладном текућом водом. Шаргарепу, паштрнак, целер и першун корен опрати, ољуштити и исећи на коцкице 1 cm x 1 cm. Црни лук ољуштити и ситно исећи. Суву сланину исећи на коцкице 0,5 cm x 0,5 cm. Печурке опрати и исећи на коцкице 1 cm x 1 cm. Цвеклу опрати, ољуштити, изрендати и помешати са шећером. Першуново лишће и мирођију опрати и ситно исећи. Џигерицу од фазана, очистити од жучи, жилица и опни, исећи на коцкице и потопити у слатко млеко да одлежи у фрижидеру. **Припремити остале намирнице:** уље, црвено вино, коњак, ворчестер, кечап, месни фонд, шећер, брашно, алеву паприку, бибера у зрну, ловорово лишће и со. **Припремити легир.** **Топлотна обрада – динстање-кување:** у одговарајући котлић на умерено загрејаном уљу (170°C), сотирати,



▲ Слика 228. Ловачка чорба од фазана  
Извор: <http://gourmay.net/recipes/pheasant-soup-therese/>

црни лук, бибер у зрну и лоровово лишће. Када црни лук упола омекша додати суву сланину и наставити са динстањем док се не осети мирис сланине, тада додати месо фазана, гарни букет, цигерицу и печурке. Повремено, заливати месним фондом и пустити да чорба прокува. Када чорба прокува, смањити температуру грејног тела и наставити са лаганим кувањем док месо не омекша до 80%. *Припремање црвене запришке и повезивање чорбе:* у одговарајућу посуду отопити и умерено загрејати маслац или уље и додавати брашно уз стално мешање. Брашно упржавати до светло-браон боје, а потом додати алеву паприку. Када паприка пусти боју, овом запришком повезати чорбу уз стално мешање да се не би створиле грудвице. Потом, пустити да чорба лагано кува да би се неутралисао мирис брашна и алеве паприке. *Зачињавање чорбе:* ловачку чорбу од фазана зачинити млевеним бибером, црвеним вином, коњаком, ворчестером, кечапом и другим зачинским ловачким биљем. **Чување, сервирање и легирање ловачке чорбе:** ловачку чорбу од фазана до сервирања и легирања чувати прописно у бен-мари. *Припремање легира:* у одговарајућу чинију измешати киселу павлаку, тврдо кувана стругана жуманца, ситно исечену мирођију и першуну ново лишће. Ловачку чорбу од фазана сервирати топлу (85°C) у топлој чинији, легирати и одмах послужити.

#### ■ Фазан на ловачки начин у ловачком сосу (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g фазана, 4 g соли, 0,2 dl уља, 50 g суве сланине, 20 g црног лука, 20 g шаргарепе, 20 g паштрнака, 20 g целера, 20 g першун корена, 2 лоровога листа, 1 g бибера у зрну, 50 g јабука, 5 g кечапа, 0,5 dl еспањола, 0,5 dl деми-гласа, 0,5 dl црвеног вина, 2 dl месног фонда, 5 g брашна, 5 g сенфа, 0,2 dl сока од компота, 10 g брусница, 2 g кристал шећера, 5 g џема. *За ловачку гарнитур:* 20 g суве сланине, 20 g свежих шумских гљива, 20 g цигерице од фазана, 0,2 dl мадера вина, зачинског биља и соли по потреби и укусу. *Прилог:* 100 g (1 комад) јабука пуњених боровницама, 100 g париских кнедли, 100 g глазираног кестена. **Поступак припреме и сервирања:** одлежано месо фазана у маринади, извадити, исполирати, фламбирати, потом утробу посолити и напунити поврћем, воћем и зачинима из маринаде. Затим фазана бардирати режњевима сланине и бридирати-увезати хигијенским канапом на следећи начин: прво подвући крила фазана тако што се лакатна кост окрене у правцу врата па се у том положају наслони на рамену кост, затим врх крила подвити испод рамене кости. Потом, батаке подвити-савити на доле, па их спојене уз задњи део трупа везати канапом. *Т/о-печење на врелој плиткој масноћи:* фазана опећи са свих страна на загрејаној плиткој масноћи (170°C), до златно-браон боје. Тада додати преостали део сланине исечене на коцкице, црни лук, шаргарепу, паштрнак, целер и першун корен (све исечено), лоровога лист, бибер у зрну и све то пржити док не омекша. Тада додати исечене јабуке, вино, део еспањола и деми-гласа и преостале зачине, налити месним фондом, поклопити и лагано крчкати око 90 минута. За време динстања, фазана пажљиво повремено окретати и по потреби доливати месни фонд. *Сечење т/о фазана на гастрономске делове:* када месо фазана омекша за 80% (tsg. 84°C) фазане извадити из рагуа поставити на радну даску и исећи на следећи начин: одстранити канап и сланину, потом карабатак са батаком одвојити од леђа. Затим, груди одвојити од костију грудног коша, а крило оставити као саставни део груди. Исечене делове фазана сложити у гастро-термо посуду и прописно чувати у бен-мари до пропреме соса. *Припремање соса:* у ђувеч са рагуом, додати парадајз пире, преостали део еспањола и деми-гласа, џем, шећер, сенф, сок од компота, бруснице, вино и преостале зачи-



▲ **Слика 229.** Фазан на ловачки начин  
Извор: <http://www.anotherpintplease.com/home/2011/02/what-on-grill-204-bacon-wrapped-grilled.html>

не. По потреби сипати месни фонд и лагано крчкати док све намирнице не буду довољно мекане (да би се лако пропасирале). *Пасирање рагу у сос:* рагу пропасирати процесором да би се добио компактан сос средње густине. Припремање ловачке гарнитуре: сланину и шумске печурке исећи на коцкице, цигерицу од фазана извадити из млечне маринаде, исполирати и исећи на коцкице, потом све сотирати на плиткој врелој масноћи (170°C) до златно–браон боје, па додати мадера вино, зачинити, по потреби посолити и кратко прокрчкати. *Састављање меса фазана са сосом и ловачком гарнитуром:* у гастро термо посуду, где се налазе исечени делови фазана, додати ловачку гарнитuru и прелити ловачким сосом. Припремити прилог: печене јабуке са боровницама, париске кнедле и глазиран кестен. **Сервирање фазана на ловачки начин:** на топао тањир Ф30 (65°C), сложити печену јабуку пуњену боровницама, париске кнедле и глазиран кестен. На други део тањира сервирати батак, карабатак и месо груди фазана. На крају све прелити ловачком гарнитуром и одмах послужити.

### ■ Паприкаш од фазана у котлићу са чешким кнедлама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса фазана – батак, карабатак и груди, 200 g црног лука–ситно исећи, 2 g љуте алеве паприке, 10 g брашна, 1 g демигласа, 10 g парадајз пиреа, 50 g киселе павлаке, 0,1 dl уља, 2 g соли, мало млевеног бибера, 10 g маслаца, 2 g першуна, 2 g мирођије, 0,5 dl црвеног вина и друго зачинско биље по потреби. Прилог: 200 g чешких кнедли. **Поступак припреме и сервирања:** маринирано месо фазана (батак, карабатак и груди), исполирати и оштаубовати. У одговарајући котлић на загрејаном уљу (170°C), сотирати ситно исечен црни лук. Када лук добије златно–жуту боју, додати алеву паприку, млевени бибер. 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%. Тада паприкаш повезати црвеном запршком, по потреби долити месни фонд и пустити да кува још око 10–15 минута како би се неутралисао мирис запршке. Када паприкаш прокува, довољно да изгуби мирис запршке, додати демиглас, парадајз пире, разређену киселу павлаку, мирођију, измешати и кратко прокувати. На крају, скинути котлић са паприкашом на радни сто, по потреби зачинити зачинским миришљавим биљем и чувати у бен–мари на одговарајућој температури. **Прилог:** припремити чешке кнедле. **Сервирање паприкаша од фазана:** паприкаш сервирати топао (65°C), у топлу дубоку ватросталну чинију са чешким кнедлама и посути коцкицама маслаца уваљаних у исечено першуново лишће.



▲ Слика 230. Паприкаш од фазана са чешким кнедлама  
Извор: <http://honest-food.net/pheasant-and-dumplings/>

### ■ Рагу од фазана са шумским печуркама у котлићу (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса фазана (батак, карабатак и груди), 100 g сувих шљива б/к, 20 g медвеђе масти, 20 g црног лука, 5 g белог лука, 1 g мајчине душице, 50 g гарни букета (лук, целер, шаргарепа, паштрнак, репа–исецкано), 1 g бибера, 20 g парадајз пиреа, 2 ловорова листа, 2 каранфилића, 0,5 dl црвеног вина, 100 g мешаних шумских печурака, 10 g путера, 20 g боровница, везица першуна и мирођије, мало пимета, 4 g соли, и друго зачинско биље. **Прилог:** 200 g ловачког качамака. **Поступак припреме и сервирања:** месо фазана (батак–карабатак и груди), исполирати и оштаубовати, потом, ставити у одговарајућу посуду за маринирање, посути сец-





▲ **Слика 231** Рагу од фазана са шумским печуркама  
Извор: <http://foodforhunters.blogspot.rs/2013/06/pheasant-coq-au-vin.html>

каним белим луком, гарни букетом, лорбером, згњеченим боровницама, пиметом, сувим шљивама, каранфилићем, тимијаном, залити вином и оставити да се маринира на хладном месту (0°C до +4°C) два дана. Потом, месо извадити из маринаде (маринаду, зачинско биље, суве шљиве и поврће оставити за припремање рагуа), исполирати, обрашнити и сотирати на загрејаној медвеђој масти у котлићу (170°C) до златно–браон боје. Затим, додати црни лук и остало поврће из маринаде, посолити и динстати док поврће не омекша, па додати суве шљиве, парадајз пире, лаворов лист, мирођију и каранфилић. Промешати, залити маринадом и месним фондом, поклопити и кувати рагу на лаганој температури док месо не омекша до 80%. Тада, опрати шампињоне, сотирати, па додати у рагу и лагано кувати око пола сата. **Прилог:** припремити ловачки качамак. **Сервирање рагуа од фазана:** рагу сервирати у топлу дубоку ватросталну чинију са ловачким качамаком и посути ситно исеченим першуновим лишћем.

### ■ Гулаш од фазана у котлићу са ловачким кромпиром (1 особа)



▲ **Слика 232.** Гулаш од фазана  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530859121/>

**Потребне намирнице:** 200 g меса фазана (батак, карабатак и груди б/к), 0,3 dl уља, 100 g црног лука, 100 g паприке црвене шиље, 2 лаворова листа, 1 g бибера, 1 g алеве љуте паприке, 4 g соли, 3 dl месног фонда, 10 g брашна, 10 g парадајз пиреа, 10 g еспањола, 10 g деми–гласа, 0,5 dl црвеног вина, 10 g гулаш гевирца (6 g суве сланине, 1 g кима, 2 g белог лука, 2 g першуновог лишћа). **Прилог:** 200 g ловачког кромпира. **Поступак припреме и сервирања:** одлежано месо фазана у маринади, одкостити, исполирати, потом месо (б/к) исећи на уједначене комаде 3 cm x 3 cm. Црни лук ољуштити и ситно исећи. Паприку црвену шиљу исећи на резанце. **Припремити клајстер по потреби.** **Припремити гулаш гевирца:** ситно исећи суву сланину, ким, бели лук и першуново лишће, потом све измешати и саставити у компактну масу. **Остале намирнице припремити:** лаворово лишће, бибер у зрну, алеву паприку, еспањол, деми–глас, парадајз пире, прилог, со и друго. **Топлотна обрада–динстање:** у одговарајући котлић на умерено загрејаном уљу (170°C) динстати црни лук, паприку, лаворово лишће и бибер у зрну. Када лук и паприка омекшају, додати алеву паприку, када паприка пусти боју додати месо, посолити, налити месним фондом, па вештим трзајима котлића (лево–десно), сјединити намирнице у котлићу. Потом, смањити температуру грејног тела. Када месо омекша до 60%, додати црвено вино, повремено промешати и по потреби наливати маринадом и крчкати док месо не омекша до својих 80%. Тада, зачинити гулаш гевирцом, парадајз пиреом, еспањолом, деми–гласом, и све поново вешто измешати, те лагано и кратко прокувати. **Припремити прилог:** ловачки качамак. **Сервирање гулаша од фазана:** гулаш од фазана сервирати топао у дубоку топлу ватросталну чинију (65°C), на други део чиније сложити ловачки качамак, посути першуновим лишћем и одмах послужити.

### ■ Пуњени фазан на шумарев начин са печеним јабукама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса фазана, 20 g медвеђе масти, 100 g суве сланине, 20 g празилука, 10 g сировог кикирикија, 10 g сировог бадема, 10 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, 20 g лимуна, 10 g белог лука, 10 g ђумбира свеже ренданог, 0,2 dl црвеног вина, 0,2 dl месног фонда, 2 g соли, 100 g интегралног пиринча, 20 g сира пармезана, 20 g шумског меда, једна кашичица мајчине душице, матичњака, нане, тимијана, каранфилића, руз-



▲ **Слика 233.** Пуњен фазан на шумарев начин са печеним јабукама  
Извор: <https://www.bbcgoodfood.com/recipes/ballotine-pheasant>

марина и другог зачинског биља. **Прилог:** печене јабуке пуњене шумским воћем. **Поступак припреме и сервирања:** фазана маринирати у маринади два до три дана пре т/о. Потом фазана извадити из маринаде, исполирати, а затим унутрашњи део трупа натрљати медом, зачинити мајчином душицом, матичњаком, наном, тимијаном, рузмарином, посолити и 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, интегрални пиринач, соја сос, вино, ђумбир, першуново лишће, посолити и повезати струганим пармезаном. Потом овим надевом напунити фазана, бардирати га режњевима сланине, увезати хигијенским термо–отпорним канапом. Затим бардираног фазана, ставити у одговарајући ђувеч, прелити месним фондом, премазати медвеђом машћу, поклопити и убацити да се пече у топлу пећницу (200°C) око 90 минута (тсг. 84°C). Приликом печења фазана преливати сопственим соком. **Припремање шумаревог соса:** печеног фазана извадити из ђувеча и чувати гастро–термо посуди у бен–мари до припреме соса и сервирања. У ђувеч са месним соком где се пекао фазан додати демиглс, еспањол, соја сос, сок од лимуна, зачинско миришљаво биље, дотерати густину (ако је потребно) клајстером, по потреби посолити, пропасирати, и још једном кратко прокувати. **Прилог:** припремити печене јабуке са шумским воћем. **Сервирање фазана на шумарев начин:** пуњеног фазана на шумарев начин сервирати у цело у топлој ватросталној чинији (65°C) са печеним јабукама. Посебно у сосијери сервирати шумарев сос.

### Ловачки мени од фазана

- ☞ Фазан у гнезду на хладном бифе столу
- ☞ Супа од фазана са домаћим резанцима
- ☞ Фазан на ловачки начин у ловачком сосу
- ☞ Салата „љути шумарев ајвар“
- ☞ Крофне са пекмезом од шљива
- ☞ Погача са чварцима од дивље свиње

## 14 ТЕТРЕБ И ЈЕЛА ОД МЕСА ТЕТРЕБА

Тетреб глван (lat. *Tetrao urogallus*), припада породици коке, а подпородици шумске коке и разреду птице. Велики тетреб или како га зову тетреб глухан-глван је наша највећа шумска птица-кока и једна од најлепших птица на европском континенту. Тетреб је распрострањен широм Европе и Азије, а присутан је и код нас и то само на Голији, Копаонику, Старој планини и Проклетијама. Тетреб се настањује у великим густим и старим четинарским шумама на планинама. Тетреб је у Србији заштићена птица, док је у Европи одређен ловостај од 1. фебруара до 31. августа. Тетреба карактерише крупно и здепасто тело са прекрасним бојама перја. Женка је ситнија, неугледна у односу на мужјака, смеђе је боје са тамним пругама, а прса су јој риђе боје. Њена неугледност је и њена предност јер је маскирана када се гнезди у леглу. Женка тетреба се гнезди једном до два пута годишње и може да снесе до 8 комада јаја. Инкубација траје 26 дана и изведе до пет младунаца. Мужјак је лепа птица, има предивно црно-зелено перје металног сјаја, са лепезастим репом, има специфичну браду без перја на прсима. Тетреб по дану борави на земљи по густоши и тражи храну, а предвече лети на стабла, међутим када су јаке зиме ноћу се скрива на земљи. Тетреб је сваштојед, храни се разним лишћем, семењем, бобицама, житарицама, инсектима, гусеницама, црвима, пужевицама и сл.

Тетреб глван уз себе има две до три коке и време парења почиње у априлу и траје око 20 дана. За време парења мужјак пева свадбену песму, коју започиње врло рано ујутру и траје до изласка сунца. Током тог певања мужјак на кратко губи чуло вида (*брзо трепће*) и слуха (заглушује га сопствени глас), што користе ловци да му се приближе и лакше га улове. Тетреб глван најчешће пева са гране, док се ређе одлучује на певање са земље. Мужјак је дугачак око 60 cm - 90 cm чија тежина може да износи од 2 kg па чак до 6 kg.



► Слика 233. Мужјак тетреба са две коке  
Извор: <https://i.pinimg.com/originals/c0/80/99/c0809926f8d5f55577edfe115b000815.jpg>

## Гастрономски производи од тетреба

Сматра се да је месо тетреба најжилавије међу свом пернатом дивљачи. Тетреб се може у гастрономији топлотно обрађивати одмах после одстре-ла или након 6-8 дана пошто одстоји у перју на хладном месту, јер је месо јако тврдо. Потребно је пажљиво очупати перје, скинути горњу кожу, добро опрати и оставити да месо омекша у куваној маринади-саламури око 5-6 дана на температури од 0°C до +4°C. За припрему гастрономских производа од меса тетреба, потребна је дужа топлотна обрада јер је месо као што је речено тврдо и жилаво. Из тих разлога најчешће се спремају гастрономски производи који се кувају, као што су супе, чорбе и готова јела, а веома ретко, јела по поруџбини.

### ■ Паштета од фазана са кандираним ђумбиром (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g куваног меса од груди фазана, 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 аспика, 0,2 dL неутралне павлаке, 10 g сенфа, 2 g соли, 2 g першуновог лишћа и 10 g руколе. **Поступак припреме и сервирања:** 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.



▲ **Слика 234.** Паштета од меса тетреба са кандираним ђумбиром  
Извор: <http://www.alittlelusciousness.com/2013/09/princess-victoria-uxbridge-rd.html>

### ■ Салата од тетреба са зачинским миришљавим биљем (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g куваног меса од груди тетреба б/к, 20 g ораха, 20 g празилука, 20 g јабука, 20 g зелених младих краставаца, 20 g целера у корену, 5 g киселих капри, 10 g сенфа, 1 мускатни орашчић, 2 g соли, 20 g лимуна, мало млевеног белог бибера, 0,5 dL киселе павлаке, 0,2 dL мајонеза, 2 g першуновог лишћа, 20 g листова руколе, 10 g црних рибизли, 10 g ђумбира. **За гарнитуру:** 120 g маслина, 20 g дресираних ротквица, 20 g чери парадајза, кашику зачинског миришљавог биља, мајоран, пимент, мајчина душица, матичњак, нана, тимијан и рузмарин, све ситно самлевено. **Поступак припреме и сервирања:** кувано и охлађено месо тетреба, исећи на ситније коцкице. Орахе ситно исећи. Празилук исећи на колутитије. Јабукe ољуштити и исећи на коцкице. Свеже зелене краставце исећи на коцкице. Целер корен опрати, ољуштити и исећи на коцкице. Киселе капри, опрати и исећи на ситније коцкице. Лимун опрати, пресећи на половине и исцедити. Руколу опрати. Першуново лишће опрати и ситно исећи. Припремити остале намирнице. **Састављање, зачињавање и повезивање намирница у салату:** исечено месо, празилук, јабуке, краставце, целер, капри, ставити у одговарајућу посуду, посолити, зачинити млевеним бибером, струганим мускатним орашчићем, ђумбиром, сенфом, ситно исеченим першуновим лишћем, соком од лимуна, зачинским миришљавим биљем, потом све намирнице повезати



▲ **Слика 235.** Салата од тетреба са зачинским миришљавим биљем  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530858967/>

киселом павлаком, мајонезом и зачинити зачинским миришљавим биљем, мајораном, пиментом, мајчином душицом, матичњаком, наном, тимијаном и рузмарином (све ситно самлевено). **Избор чиније за сервирање салате:** на одговарајућу хладну чинију, формирати подлогу од опраних листова руколе, поставити обликовану хладну салату од тетреба у виду купе, на средину уденути букетић першуна. Чинију декорисати дресираним ротквицама, чери парадајзом, маслинама и одмах послужити.

### ■ Супа од тетреба са поврћем „Julienne“ (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g меса тетреба, 5 dl воде или месног фонда, 20 g шаргарепе, 20 g паштрнака, 20 g целер корена, 20 g першун корена (за жилијен) 20 g црног лука, 20 g парадајза, 5 зрна бибера, 2 ловорова листа, 20 g беланаца, 0,2 dl белог вина, 2 g першуновог лишћа, соли по потреби. **Поступак припреме и сервирања:** одлежано месо тетреба у маринади, исполитрати и исећи на мање комаде, опрати хладном водом и кратко бланширати а потом испрати хладном текућом водом. **Припремити остале намирнице:** гарни букет опрати и исећи на штапиће. Целер корен одабрати, очистити четком, опрати хладном водом и одстарнити кору и исећи на резанце (6 cm x 3 mm). Першун корен опрати, остругати, поново опрати и исећи на резанце (6 cm x 3 mm). Шаргарепу опрати, ољуштити и исећи на резанце (6 cm x 3 mm). Паштрнак, опрати и исећи на резанце (6 cm x 3 mm). Црни лук, ољуштити, пресећи главице преко пола и опећи на плотни до златно-браон боје (опечене главице црног лука додају се супи ради ароме, укуса и боје). Парадајз, опрати и исећи на кришке. Першуново лишће опрати и ситно исећи непосредно пре сервирања супе. **Припремити остале намирнице:** бибер у зрну, ловорово лишће и месни фонд за наливање. **Састављање намирница и куваче супе:** бланширане и опране комаде меса тетреба, сложити у лонац, налити месним фондом и ставити на грејно тело да прокува. Када фонд прокува додати: гарни букет, ловорово лишће, бибер у зрну, црни лук, парадајз, вино, прелити шамом од беланаца и пустити да супа прокува. Тада смањити температуру и лагано кувати од три до четири сата. Потом лонац са супом скинути са грејног тела. **Цеђење и зачињавање супе:** сачекати да се беланчевине сталожу десетак минута, а потом почети са цеђењем супе: наквашену и исцеђену газу, ставити преко жичане цедиљке. Жичану цедиљку са газом ставити преко лонца за цеђење супе. Супу пажљиво захватати сипаћом кашиком водећи рачуна да се не замути. Кувано месо тетреба користити за спремање паштета, салата и других деликатеса. **Зачињавање супе:** процеђену супу зачинити коњаком и посолити. **Припремање (кување) резанца од поврћа:** у лонац сипати супу од тетреба, чашу белог вина, пустити да супа прокува, потом уронити припрељене резанце од поврћа и кувати их око 15 минута. **Чување и сервирање супе од тетреба „Julienne“.** Супу и резанце чувати прописно у бен-мари до сервирања. Супу од тетреба са резанцима од поврћа сервирати топлу (85°C) у топлу чинију за супу, посути першуновим лишћем и одмах послужити.



▲ Слика 236. Супа од тетреба са поврћем „Julienne“  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530858928/>

### ■ Пикантна гулаш чорба од тетреба (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g меса тетреба б/к, 0,2 dl уља, 50 g црног лука, 5 зрна бибера, 2 листа лорбера, 1 g алеве паприке, 4 dl месног фонда, 2 g соли, 10 g брашна, 20 g јаја, 20 g паприке бабуре, 10 g љуте свеже папричице, 20 g кромпира, 20 g парадајза конкасе, 50 g парадајз пиреа, 20 g суве сланине, 5 g белог лука, 1 g кима, 0,2 dl црвеног вина, 2 g першуновог лишћа, 2 g ми-



▲ **Слика 237.** Пикантна гулаш чорба од тетреба  
Извор: <https://youtu.be/EnzqxVLI9No>

рођије. **Поступак припреме и сервирања:** одлежано месо тетреба у маринади б/к, исполирати и исећи на коцкице 2 cm x 2 cm. Црни лук ољуштити и ситно исећи. Кромпир опрати, ољуштити и исећи на коцкице 1 cm x 1 cm. Паприку бабуру опрати, одстранити семену ложу и исећи на коцкице 1 cm x 1 cm. Свеже љуте папричице, ситно исећи. Припремити парадајз конкасе. **Припремање гулаш гевирца:** ситно исећи и саставити суву сланину, бели лук, ким и першуново лишће. **Припремање ћипетки:** замесити тврдо тесто од брашна, јаја, мало воде и уља. Од тако тврдог теста кидањем теста на комадиће формирати мале куглице у облику грашка. Першуново лишће и мирођију, опрати и ситно исећи. **Припремити остале намирнице:** уље, бибер у зрну, лорово лишће, алеву паприку, месни фонд, со, парадајз пире. **Топлотна-обрада-динстање:** у одговарајућу посуду динстати црни лук, паприку бабуру, љуту папричицу, бибер у зрну и лорово лишће, када лук упола омекша додати припремљено месо и наставити са динстањем. Потом додати алеву паприку, када алева паприка пусти боју налити месним фондом и пустити да чорба прокува. Тада додати ћипетке, смањити температуру грејног тела и наставити са лаганим кувањем. Када месо и ћипетке омекшају за 60% додати кромпир, сипати вино и наставити са кувањем. Када су намирнице омекшале до 80% посуду скинути са грејног тела на радни сто. Зачињавање пикантне гулаш чорбе од тетреба: мало прохладну чорбу посолити и зачинити гулаш гевирцом, парадајз пиреом и конкасе парадајзом. **Докувавање чорбе:** лонац са зачињеном чорбом вратити на грејно тело да лагано прокува. **Припремити легир:** киселу павлаку, тврдо кувана жуманца, ситно исечено лишће першуна и мирођију измешати. **Чување до сервирања и сервирање и легирање чорбе:** пикантну гулаш чорбу од тетреба, чувати у бен-мари до сервирања. Пикантну гулаш чорбу од тетреба, сервирати топлу (85°C) у чинију за чорбу, легирати и одмах послужити.

#### ■ Рагу од тетреба са шумским гљивама (1 особа)



▲ **Слика 238.** Рагу од тетреба са шумским гљивама  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530858866/>

**Потребне намирнице:** 200 g меса тетреба (батак, карабатак и груди), 100 g сувих шљива б/к, 20 g медвеђе масти, 20 g црног лука, 5 g белог лука, кашичица мајчине душице, 50 g гарни букета (лук, целер, шаргарепа, паштрук, репа-исецкано), 1 g бибера, 20 g парадајз пиреа, 2 лорово листа, 2 комада каранфилића, 0,5 dl црвеног вина, 100 g шумских гљива, 10 g путера, 20 g боровница, 5 зрна клеке, 2 g першуна и мирођије, мало пимета, 2 g соли и друго зачинско биље. **Прилог:** 200 g ловачког кромпира. **Поступак припреме и сервирања:** месо тетреба (батак-карабатак и груди), ставити у одговарајућу посуду за маринирање, посути сецканим белим луком, гарни букетом, лорбером, згњеченим боровницама, пиметом, сувим шљивама, каранфилићем, тимијаном, залити вином и оставити да се маринира на хладном месту (0°C до +4°C) пет до шест дана. Потом, месо извадити из маринаде (маринаду, зачинско биље, суве шљиве и поврће оставити за припремање рагуа), исполирати, обрашнити и сотирати на загрејаној медвеђој масти (170°C) у котлићу до златно-браон боје. Затим, додати црни лук и остало поврће из маринаде, посолити и динстати док поврће не омекша. Тада додати суве шљиве, парадајз пире, лорово лист, мирођију, каранфилић, вино, боровнице, зрна клеке, промешати, залити маринадом и месним фондом, поклопити и кувати рагу на лаганој температури док месо не омекша до 80%. Тада, опрати и сотирати шумске гљиве, па их додати у рагу, лагано кувати око пола сата и по потреби посолити и зачинити. Прилог: припремити ловачки кромпир. **Сервирање рагуа:** рагу сервирати у топлу дубоку ватросталну чинију са ловачким кромпиром и посути са ситно исеченим першуновим лишћем и мирођијом.

## ■ Паприкаш од тетреба у котлићу са париским кнедлама (1 особа)



▲ Слика 239. Паприкаш од тетреба у котлићу  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530858839/>

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

**Поступак припреме и сервирања:** мариново месо тетреба (батак, карабатак и груди), исполирати и обрашнити. У котлићу на загрејаном уљу (170°C), сотирати ситно исечен црни лук, када лук добије златно-жуту боју додати алеву паприку, млевени бибера, 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%. Тада паприкаш повезати црвеном запршком, по потреби налити месним фондом и пустити да кува још око 10-15 минута, како би се неутралисао мирис запршке. Пошто паприкаш лагано прокува, довољно да изгуби мирис запршке, додати деми-глас, парадајз пире, разређену киселу павлаку, мирођију, измешати и веома кратко прокувати. На крају, скинути котлић са паприкашом на радни сто, по потреби зачинити зачинским миришљавим биљем и чувати прописано у бен-мари на одговарајућој температури. **Прилог:** припремити париске кнедле.

**Сервирање паприкаша од меса тетреба:** паприкаш сервирати топао (65°C), у топлу дубоку ватросталну чинију са париским кнедлама и посути коцкицама маслаца уваљаних у исечено першуново лишће и мирођију.

### Ловачки мени од тетреба

- ☉ Паштета од тетреба са кандираним ђумбиром
- ☉ Пикантна гулаш чорба од тетреба
- ☉ Рагу од тетреба са сувим шљивама
- ☉ Салата кисели купус
- ☉ Куване јабуке пуњене орасима и медом
- ☉ Пројара

Јаребица (lat. *Perdix perdix*) је птица из породице фазана, величине око 35 cm, са распоном крила око 50 cm и са просечном тежином од 600 g до 700 g. Глава је смеђа, украшена жућкастим уздужним пругама. Сива леђа су украшена риђо-црвеним попречним пругама и финим црним изломљеним пругама. Груди су јој украшене широком црном пругом, а на белом трбуху се налази велика кестењаста мрља у облику потковице. Репно перје је риђе-црвене боје. Јаребица спада у групу краткопругашких летача и доста времена проводи на земљи. Женка је мања од мужјака, а леђа су јој тамнија. Најпознатије су пољска јаребица и камењарка.

**Распрострањеност** – јаребица живи готово у целој Европи. Одомаћили су је и на Новом Зеланду. Увек радије живи у равницама него на брдовитом терену и ретко се може видети на планинским заравнима и већим надморским висинама. Насељава подручја са умереном температуром. **Станиште** за јаребице је степско, потребна јој је обрађена земља са разноврсним културама и грмљем. Радо се насељава на поља, али ипак су јој потребне шикаре као склоништа, па зато највише воли такав предео у коме се налази понека шумица, брежуљци обрасли грмљем или бар густе живице. Шуму избегава, али залази у њене крајеве, а исто тако се не плаши влажних мочварних места под претпоставком да су обрасла дрвећем и да у њима има острваца која се помало издижу изнад воде. Мало је птица које се тако строго држе једном изабраног подручја, као што то ради јаребица. Као што искуство показује, млади који одрасту у једном пределу, остају у њему и даље, па ако ловиште опусте, после обнове, понеки парови и изнова насељавају напуштен крај. Лов на јаребице је забрањен у току ловостаја који траје од 01.12. до 15.10. **Размножавање** – нагон за парењем се јавља чим отопи снег. Већ у фебруару се јата, која су преко зиме верно била на окупу, разилазе у парове и сваки мужјак бира место које му одговара. Сваког јутра и вечери се чује изазивачко дозивање мужјака, а понекад можемо да видимо како се два мужјака озбиљно боре за женку. Неки испитивачи твр-



► **Слика 240.** Јаребица  
Извор: <http://photography-on-the-net/forum>



де да јаребице једном склопљени брак никада не раскидају. Крајем априла, а обично тек почетком маја почиње кока да носи јаја. У леглу налазимо девет до седамнаест јаја. Кока лежи на њима 26 дана готово са невероватном преданошћу. Гнездо напушта само кратко, да се нахрани. За то време, мужјак се не миче и брижно чува стражу. Већ од првог дана, пилићи се веома спретно крећу па напуштају гнездо пре него што се осуше. И мужјак и женка подједнако учествују у одгоју младих.

### Гастрономски производи од јаребице

Јаребица се може припремити одмах након одстрела или тек пошто одстоји у перју два до три дана на хладном месту (0°C до +4°C). Перје се може очистити насуво, затим обавезно фламбирати паперје и ситне длачице. Утробу врло пажљиво одстранити, опрати и исполирати месо, потом јаребице маринирати у куваној маринади-пацу. Сматра се да је месо јаребице веома укусно. У гастрономији је јако цењено и тражено месо јаребице, јер је мекано, сочно и лако пробавно-сварљиво. На мениу се може наћи у ловачким ресторанима као: деликатесна хладна паштета, супа или чорба од јаребице, топло предјело или међујело, готово јело, печење, јело по поруџбини, јело са роштиља, национално јело итд. Јаребице се најчешће пеку у рерни, бардиране сланином или на ражњу или на роштиљу. Једна јаребица је довољна за једну особу осим ако се спрема као супа, чорба или неко готово јело. Младе јаребице имају грађу сличну пилету, али јој је укус израженији. Одличне су печене, док старије јаребице захтевају лаганије кување.

#### ■ Паштета од јаребице са кавијаром (1 особа)

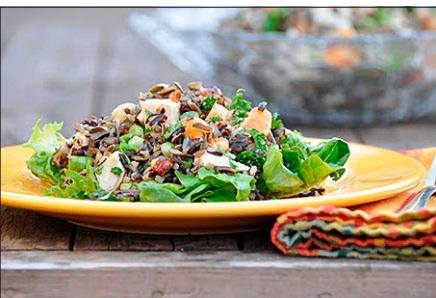
**Потребне намирнице:** 100 g куваног меса јаребица, 10 g црног кавијара, 5 g свеже струганог ђумбира, 10 g маслаца, 1 g паштетног гевирца (зачинско миришљаво биље: млевени бели бибер, мајоран, пимент, мајчина душица, матичњак, нана, тимијан и рузмарин, све ситно самлевено), 0,1 dl белог вина, 0,05 dl коњака, 0,2 dl аспика, 0,2 dl неутралне павлаке, 10 g сенфа, 2 g соли, 2 g першуновог лишћа и 20 g руколе. **Поступак припреме и сервирања:** кувано топло месо јаребица б/к, самлети (кроз шајбну од 2 mm), потом пропасирати. **Састављање намирница у паштету:** у посуду са месом постепено додавати разрађен маслац, паштетни гевирц, бело вино, коњак, павлаку, сенф, першун, ђумбир, зачинско миришљаво биље, со и темпирани аспик. Паштету измешати да буде глатка и мазивна. **Пуњење форми 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 јаребице сервирати хладну на хладном тањиру (4°C), са подлогом од листова руколе. Преко паштете сервирати кавијар. У фингерболи на леду, сервирати обликован маслац. У платненој салвети сервирати топао препечен тост и све одмах послужити.



▲ Слика 241. Паштета од јаребице  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530858716/>

#### ■ Салата од јаребице са лешником и орасима (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g куваног меса јаребице б/к, 10 g лешника, 10 g ораха, 20 g младог црног лука, 5 g киселих капри, 20 g киселих краставаца, 20 g целера, 5 g сенфа, 1 мускатни орашчић, 2 g соли, 20 g лимуна, 1 g млевеног белог бибера, 0,5 dl киселе павлаке, 0,2 dl мајонеза, 2 g першуно-



▲ **Слика 242.** Салата од јаребице са лешником и орасима  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530858685/>

вог лишћа, 10 g листова руколе, 5 g свеже млевеног ђумбира. **За гарнитуру:** 20 g маслина, 20 g дресираних ротквица, 20 g чери парадајза, једна кашика зачинског миришљавог биља (мајоран, пимент, мајчина душица, матичњак, нана, тимијан и рузмарин, све ситно самлевено). **Поступак припреме и сервирања:** кувано, охлађено месо јаребица б/к, исећи на ситније коцкице. Лешник и орахе ситно исећи. Млади црни лук исећи на ситне коцкице. Киселе капри, опрати и исећи на ситније коцкице. Киселе краставце опрати, исећи на ситније коцкице. Целер корен опрати, ољуштити и исећи на коцкице. Лимун опрати, пресећи на половине и исцедити. Першуново лишће опрати и ситно исећи. Припремити остале намирнице и зачине. **Састављање, зачињавање и повезивање намирница у салату:** исечено месо, лешник, орахе, црни лук, киселе капри и краставце, целер, ставити у одговарајућу посуду, посолити, зачинити млевеним бибером, струганим мускатним орашчићем, ђумбиром, сенфом, ситно исеченим першуновим лишћем, соком од лимуна, зачинским миришљавим биљем, потом све намирнице повезати мајонезом и киселом павлаком. **Избор чиније за сервирање салате:** на одговарајућу хладну чинију, формирати подлогу од опраних листова руколе, поставити обликовану хладну салату од јаребице у виду купе, преко салате посути сецкани лешник и орахе. Чинију декорисати дресираним ротквицама, кришкама парадајза, маслинама и букетићима француског першуна и одмах послужити.

#### ■ Супа од јаребице са флекуцама (1 особа)



▲ **Слика 243.** Супа од јаребице са флекуцама  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530858666/>

**Потребне намирнице:** 100 g меса јаребице, 5 dl воде или месног фонда, 10 g шаргарепе, 10 g паштрнака, 10 g целер корена, 10 g першун корена, 10 g црног лука, 10 g парадајза, 5 зрна бибера, 2 листа лавора, 15 g беланаца, 2 g першуновог лишћа, соли по потреби. **Намирнице за домаће флекуце:** 20 g брашна, 15 g јаја, мало воде и уља (за тесто), 2 dl воде и 1 g соли за кување флекуца. **Поступак припреме и сервирања:** одлежано месо јаребице у маринади, исполирати и исећи на мање комаде, опрати хладном водом и кратко бланширати а потом испрати хладном текућом водом. **Припремити остале намирнице:** целер корен, одабрати, очистити четком, опрати хладном водом, ољуштити кору и исећи на штапиће. Першун корен опрати, остругати, поново опрати и исећи на штапиће. Шаргарепу, опрати, ољуштити и исећи на штапиће. Паштрнак, опрати и исећи на штапиће. Црни лук, ољуштити, пресећи главице преко пола и опећи на плотни до златно-браон боје (опечене главице црног лука додају се супи ради ароме, укуса и боје). Парадајз опрати и исећи на кришке. Першуново лишће опрати и ситно исећи непосредно пре сервирања супе. **Припремити остале намирнице:** бибер у зрну, лаворово лишће, и месни фонд. **Састављање намирница и кување супе:** бланширане и опране комаде меса јаребице, ставити у лонац и налити хладном водом или месним фондом, ставити на грејно тело да прокува. Када фонд прокува додати, целер, шаргарепу, паштрнак, першун, лаворово лишће, бибер у зрну, црни лук, парадајз, прелити шамом од беланаца и пустити да супа поново прокува, тада смањити температуру и лагано кувати око два сата. Потом лонац са супом скинути са грејног тела. **Цеђење и зачињавање супе:** сачекати да се беланчевине сталожу десетак минута, а потом почети са цеђењем супе: наквашену и исцеђену газу ставити преко жичане цедиљке. Жичану цедиљку са газом ставити преко лонца за цеђење супе. 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 коњаком и посолити. **Напомена:** кувано месо јареби-

ца, користити за спремање хладних салата или паштета од јаребица. **Припремање домаћих флекуца:** просејати брашно, додати јаје, мало воде и уља и умесити чврсто компактно тесто. Потом тесто поделити на јувке и развити танке коре, просушити исте и уроловати, а затим их исећи на коцкице величине 1 cm x 1 cm. Исечене флекуце мало просушити (да се не би лепиле) па их скувати. **Кухање флекуца:** сипати воду у лонац, посолити и пустити да вода прокува, потом додати флекуце и кувати десет до петнаест минута. Куване флекуце добро испрати хладном текућом водом (да се не би на њима задржао скроб, чиме би се супа замутила), налити супом и чувати у бен-мари до сервирања. **Чување до сервирања супе и флекуца:** супу и флекуце чувати прописно у бен-мари до сервирања. Супу од јаребица са домаћим флекуцама сервирати топлу (85°C) у чинију за супу, посути першуновим лишћем и одмах послужити.

### ■ Пуњена јаребица са бадемом и кикирикијем (1 особа)

**Потребне намирнице:** 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 (ситно исечене), 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, 10 g ђумбира свеже ренданог, 1 dl црвеног вина, 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 и сервирања:** јаребице маринирати у пацу два до три дана пре т/о. Потом јаребице извадити из маринаде, исполирати, а затим унутрашњи део трупа натрљати маслацом, медом, зачинити мајчином душицом, матичњаком, наном, тимијаном, рузмарином, посолити и опећи на топлој плиткој масноћи (150°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, пиринч, 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, поклопити и убацити у топлу пећницу (200°C), око пола сата (тср. 84°C). Приликом печења јаребице преливати сопственим соком. **Припремити прилог:** париске кнедле и глазиран кестен. **Припремање ловачког соса:** печене јаребице извадити из ђувеча и чувати гастро-термо посуду у бен-мари до припреме соса и сервирања. У ђувеч са месним соком где су се пекле јаребице додати деми-глас, еспањол, соја сос, сок од лимуна, зачинско миришљаво биље, дотерати густину (ако је потребно густином или клајстером). По потреби посолити, пропасирати и још једном кратко прокувати. **Сервирање пуњених јаребица:** пуњене јаребице са бадемом и кикирикијем, сервирати уцело 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.



▲ Слика 244. Пуњена јаребица  
Извор: <http://www.althamsbutchers.co.uk/Bespoke-Turkey-Game>



▲ **Слика 245.** Печена јаребица преливена „пикант гарнитуром-сосом“  
Извор: <http://www.dailymail.co.uk/femail/article-1003544/The-beautiful-game-Partridge-roached-pear.html>

## ■ Печена јаребица преливена „пикант гарнитуром-сосом“ (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса јаребице, 100 g суве сланине (исечене на шните), 20 g медвеђе масти, 10 g шумског меда, 4 g соли, мало млевеног биберера, 0,5 dl маринаде, 1 гранчица рузмарина, једна кашичица мајчине душице, матичњака, нане, тимијана и друго зачинско биље по потреби. **Прилог:** 200 g ловачког кромпира. **За пикант сос:** 20 g боровнице, 5 зрна клеке, 20 g киселих краставчића, 20 g свеже цвекле, 20 g шампињона, 1 l мадера саса. **Поступак припреме и сервирања:** извадити из маринаде јаребице, исполирати, премазати машћу и медом, потом натрљати-зачинити рузмарином, мајчином душицом, матичњаком, наном, тимијаном, рузмарином, 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. Помоћу термометра проверити да ли је месо печено (tsr. 84°C). Потом, скинути фолију и оставити јаребице да се пеку док корице не постану хрскаве до златно-браон боје. **Припремање пикант саса:** 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. Прилог: припремити ловачки кромпир. **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“.

## ■ Ролована јаребица са сувом сланином у мадера сосу (1 особа)



▲ **Слика 246.** Ролована јаребица  
Извор: <http://www.percys.co.uk/blog/perfect-partridge/>

**Потребне намирнице:** 200 g меса јаребице, 20 g медвеђе масти, 50 g суве сланине (сечене на штапиће), 100 g мешаног гарни букета, 20 g киселих краставчића, 20 g црног лука, 100 g боровница, 5 зрна клеке, 0,5 dl мадера вина, 0,2 dl месног фонда, 50 g киселе павлаке, 2 g босиљка, 2 g рузмарина, 2 g мајчине душице, 2 g першуновог лишћа, 2 g соли, мало млевеног биберера и друго зачинско биље по потреби. **Прилог:** 200 g чешких кнедли. **Поступак припреме и сервирања:** јаребице извадити из маринаде, одкостити, раширити на радни сто, натрљати сољу, бибером, босиљком, мајчином душицом, по средини сложити штапиће суве сланине, гарни букет и краставчиће, потом уроловати, бардирати шнитама суве сланине и увезати хигијенским канапом. Роловану јаребицу опећи са свих страна на загрејаном уљу (170°C) до златно-браон боје, па додати црни лук, гарни букет, измрвљене боровнице и зрна клеке. Потом, налити вином и маринадом и пустити да крчка око пола сата. Тада прекрити термо-отпорном фолијом и ставити у загрејану пећницу (200°C) око 45 минута тј. док не омекша (tsr. 84°C). Затим, јаребице пребацити у гастро-термо посуду. **Припремити прилог:** 200 g чешких кнедли. Припремање мадера саса: рагу у коме се пекла ролована јаребица, оплеменити зачинима, редуковати густину, додати разређену киселу павлаку, деми-глас, мадера вино, компот, џем, сок од лимуна, млевени бибер, пропасирати и по потреби досолити. **Карактеристике саса:** пријатаног мириса и благо-слано-накисело-слаткастог укуса. **Сервирање роловане јаребице:** са роловане јаребице одстранити хигијенски канап, потом месо исећи на шните, сложити у одговарајућу топлу чинију (65°C), поред меса сервирати чешке кнедле и све прелити мадера сосом. Мадера сос и посебно сервирати топао у сосијери.



▲ **Слика 247.** Јаребица на жару  
Извор: <http://www.livestrong.com/article/476588-how-to-cook-a-partridge/>

## ■ Јаребица печена на жару са грилованим поврћем (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса јаребица, 20 g маслаца, 10 g сенфа, 2 g соли, мало белог млевеног бибера. **Прилог – поврће:** 20 g младог лука, 100 g шампињона, 50 g свеже паприке шиље, 50 g младих тиквица, 20 g чери парадајза. **Поступак припреме и сервирања:** извадити јаребице из маринаде, исполирати, поставити на радни сто и пресећи на две исте половине. Потом премазати маслацем, сенфом, посолити, зачинити миришљавим зачинским биљем (босиљком, рузмарином, мајчином душицом). **Печење-т/о јаребице на роштиљу:** посољене и зачињене јаребице, пећи на роштиљу на температури 180°C до 200°C, до златно-браон боје (са обе стране), у временском интервалу 12 до 15 минута (t<sub>sr</sub>. 72°C). **Припремити прилог:** млади лук, шампињоне, свеже паприке шиље, младе тиквице и парадајз уцело испећи на роштиљу до златно-браон боје, потом посолити и зачинити зачинским миришљавим биљем. **Сервирање:** печене јаребице на роштиљу сервирати на топао тањир (65°C). На слободан део тањира сложити млади лук и гриловано поврће, прелити месним соком и посути першуновим лишћем.

### Ловачки мени од јаребице

- ☉ Салата од јаребице са лешником и орасима
- ☉ Супа од јаребице са флекуцама
- ☉ Ролована јаребица са сувом сланином у мадера сосу
- ☉ Салата парадајз са луком
- ☉ Савијача са јабукама и сувим грожђем
- ☉ Воћни хлеб

Препелица (lat. *Coturnix coturnix*) је врста птица из фамилије фазана с бројним подврстама. Препелица је најмања птица из реда кока. Препелица је птица селица, код нас у наше крајеве долази у априлу а одлази у октобру. Најчешћа су јој станишта житна поља и равнице са ливадама. Препелица је мала птица дуга 17 cm и тешка 95 g - 150 g. Има распон крила 32 cm - 35 cm. Глава јој је смеђе боје, очи су црвенкасто-смеђе, а кљун је тамно смеђе боје. Ноге су јој жуто-ружичасте, док је врат смеђе боје. Храни се семенкама, лисним и цветним пупољцима те купинама, а млади се хране углавном инсектима све док не постану самостални. Животни век препелице процењује се на 10 година. Пошто је то птица селица, често страда приликом сеобе. Зиме проводи у Африци. Природни непријатељи су јој звери и птице грабљивице. Ову птицу је тешко видети, јер више хода него лети и скрива се у зеленилу. Крик препелица се чује на удаљености од око пола километра.

**Станиште:** летње боравиште препелица бира најрадије у плодним равницама богатим житарицама. Избегава планинске крајеве, па је већ на брежуљцима ређа него у равници. Непосредно пошто стигне у домовину, задржава се прво у пољима са пшеницом или јечмом. Касније мање бира, али ипак, можемо сматрати као правило, да се нигде не осећа тако добро где се не гаји пшеница и да је у таквим крајевима можемо наћи само за време сеобе. У току путовања склања се понекад и у грмље, али преко лета не напушта поља. У току сеобе препелице лете изнад копна, али чим почне да дува супротни ветар јато се издиже и почиње да лети изнад мора. Када се умори јато се спушта на таласе да одмори. У случају олуја препелице слећу на гребене и палубе бродова и ту остају и више дана по завршетку олује. У Африци пут настављају пешке. У тим крајевима насељавају се на местима која одговарају њиховим потребама, на стрништа ораница и у степама. Почетком пролећа се постепено враћају у домовину.



► Слика 248. Препелица  
Извор: <https://farmia.rs/prepelice>

**Размножавање:** сезона парења траје током маја. Мужјаци не трпе друге мужјаке у присуству женке приликом парења. Женка препелице, у гнездо направљено од траве, полаже од 6 до 18 белих или прљаво-жутих јаја са црним пегамма, те на њима лежи од 16 до 18 дана. Тежина једног јајета износи у просеку око 12 g. Гнездо се налази испод грмља, заштићено је од грабљиваца. Док женка лежи на јајима, мужјак тражи другу женку за парење, не бринући се за своје легло. Млади су уз мајку око три седмице, након чега постају самостални и знају летети. Препелице су брижљиве према својим младима, а некад прихвате и туђе пилиће који су остали без мајке. Ловна сезона на препелице траје од 1. августа до 30. септембра.

### Гастрономски производи од препелице

Месо препелице је прави „*деликатес*“, а за сладокусце и љубитеље добре гастрономије врхунац гастрономског ужитка. Месо препелице се најчешће користи у малтешкој, индијској и португалској гастрономији. Поред меса препелице веома важну улогу имају и јаја од препелице која се сервирају и свежа уз „*суши*“. Месо и јаја препелице су веома богати високоредним састојцима који јачају имунитет код људи и убрзавају опоравак од болести. Месо препелице је природна права храна, помаже код развоја људи и деце, код болесних и здравих људи који имају проблем са варењем. Месо и јаја препелице, освежавају и окрепљују и враћају снагу оперисаним и изнемоглим особама. Супа од препелице је вишеструко боља од других врста меса. Месо и јаја препелице, користили су још стари Грци и Римљани као „*врхунац*“ на гозбама. Месо препелица садржи 22,4% беланчевина и само 2,3% масти. Месо препелице је права природна дијетална храна. Препелица се може припремити одмах након одстрела или тек пошто одстоји у перју два до три дана на хладном месту (0°C до +4°C). Перје се може очистити насуво, а потом фламбирати паперје и ситне длачице. Утробу врло пажљиво одстранити, опрати и исполирати месо, потом их маринирати у маринади-пацу. Гастрономски производи од препелице су веома укусни јер је месо мекано, сочно и лако пробавно-сварљиво. На мениу се може наћи у ловачким ресторанима као деликатесна хладна паштета, супа или чорба, топло прејело или међујело, готово јело, печење, јело по поруџбини, јело са жара, национално јело итд. Препелице се најчешће пеку на жару, у рерни бардиране сланином или на ражњићу или у воку. За једну особу потребно је две, три па и четири препелице, у зависности који је специјалитет у питању. У гастрономији је најбоље користити препелице млађе тј. зреле препелице после годину дана. Тада препелице имају грађу нежну тј. нежнију од пилета, али јој је укус израженији и одличне су за спремање паштета, супа или печене на жару.

#### ■ Супа од препелице са јапанским резанцима (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g очишћене мариниране препелице (1 комад), 5 l воде или месног фонда, 10 g шаргарепе, 10 g паштрнака, 10 g целер корена, 10 g першун корена, 10 g црног лука, 10 g парадајза, мало бибера, 2 ловорова листа, 1 беланаце од препелице (5 g), 2 g першуновог лишћа, соли по потреби. **Намирнице за јапанске резанце:** 20 g пиринчаног брашна, 1 јаје од препелице (12 g), мало воде и уља (за тесто), 2 dl воде и 1 g соли (кување резанаца). **Поступак припреме и сервирања:** одлежано месо од препелица у маринади, исполирати и опрати хладном водом и кратко бланширати а потом исп-



▲ Слика 249. Очишћене препелице  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530858492/>

рати хладном текућом водом. Припремити остале намирнице: целер корен, опрати, ољуштити и исећи на штапиће. Першун корен опрати, остругати и исећи на штапиће. Шаргарепу, опрати, ољуштити, опрати и исећи на штапиће. Паштрнак опрати и исећи на штапиће. Црни лук ољуштити, пресећи главице преко пола и опећи на плотни до златно-браон боје (опечене главице црног лука додају се супи ради ароме, укуса и боје). Парадајз, опрати и исећи на кришке. Першуново лишће опрати и ситно исећи непосредно пре сервирања супе. Припремити остале намирнице: бибер у зрну, ловорово лишће и месни фонд или хладну воду. **Састављање намирница и кување супе:** бланширане и опране препелице, ставити у лонац и налити хладном водом или месним фондом, ставити на грејно тело да прокува. Када фонд прокува додати целер, шаргарепу, паштрнак, першун, ловорово лишће, бибер у зрну, црни лук, парадајз, прелити шамом од беланаца и пустити да супа поново прокува, тада смањити температуру и лагано кувати око један сат. Потом лонац са супом скинути са грејног тела. **Цеђење и зачињавање супе:** сачекати да се беланчевине сталожу десетак минута, а потом почети са цеђењем супе: наквашену и исцеђену газу ставити преко жичане цеდიљке. Жичану цеდიљку са газом ставити преко лонца за цеђење супе. Супу пажљиво захватати сипаћом кашиком водећи рачуна да се не замути. **Зачињавање супе:** процеђену супу по потреби зачинити и посолити. **Припремање јапанских резанаца:** просејати пиринчано брашно, додавати једно по једно јаје, мало воде и уља и умесити чврсто компактно тесто. Потом тесто поделити на јувке и развити танке коре, мало их просушити и уроловати, а потом исећи резанце дебљине 1 mm. Исечене резанце мало просушити (да се не би лепили) па их скувати. **Кување резанаца:** сипати воду у лонац, мало уља, посолити и пустити да вода прокува, потом додати резанце и кувати десетак минута. Куване резанце добро испрати под хладном текућом водом (да се не би на њима задржао скроб, чиме би се супа замутила), налити супом и чувати у бен-мари до сервирања. **Чување до сервирања супе и резанаца:** супу и резанце чувати прописно у бен-мари до сервирања. Супу од препелица са јапанским резанцима сервирати топлу (85°C), у топлу чинију за супу, посути першуновим лишћем и одмах послужити. **Напомена:** месо препелица користити за спремање: кнедли, паштета и салата од препелице.

### ■ Јапанска супа са кнедлама од препелице (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g очишћених маринираних препелица (1 комад), 5 dl хладне воде или фонда, 10 g шаргарепе, 10 g паштрнака, 10 g целер корена, 10 g першун корена, 10 g црног лука, 10 g парадајза, 5 зрна бибера, 2 ловорова листа, 1 беланаца од препелице (5 g), 2 g першуновог лишћа, соли по потреби. **Намирнице за кнедле од препелица:** 20 g скуваног меса препелица (после кувања препелица, месо одвојити од костију и ситно самлети кроз шајбну 2 mm), 10 g маслаца, 20 g пшеничног гриза тип 400, 1 јаје од препелице (12 g), 1 g соли, 2 g першуновог лишћа, 4 dl воде или фонда (за кување кнедли). **Поступак припреме и сервирања:** бланширати препелице и испрати хладном водом. Припремити остале намирнице: целер корен опрати, ољуштити и исећи на штапиће. Першун корен опрати, ољуштити и исећи на штапиће. Шаргарепу, опрати, ољуштити и исећи на штапиће. Паштрнак, опрати и исећи на штапиће. Црни лук, ољуштити, пресећи главице преко пола и опећи на плотни до златно-браон боје (опечене главице црног лука додају се супи ради ароме, укуса и боје). Парадајз, опрати и исећи на кришке. Першуново лишће опрати и ситно исећи непосредно пре сервирања супе. Припремити остале намирнице: бибер у зрну, ловорово лишће и



▲ Слика 250. Јаје препелице  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530858525/>



месни фонд или хладну воду. **Састављање и кување супе:** бланширане и опране препелице ставити у лонац, налити хладном водом или месним фондом и ставити на грејно тело да фонд прокува. Када фонд прокува додати, целер, шаргарепу, паштрнак, першун, ловорово лишће, бибер у зрну, црни лук, парадајз, прелити шамом од беланаца, смањити температуру грејног тела и лагано кувати око један сат. Потом лонац са куваном супом скинути са грејног тела. **Цеђење и зачињавање супе:** сачекати да се беланчевине сталожу десетак минута, а потом почети са цеђењем супе: наквашену газу ставити преко жичане цедиљке. Жичану цедиљку са газом ставити преко лонца за цеђење супе. Супу пажљиво захватати сипаћом кашиком водећи рачуна да се не замути. **Зачињавање супе:** процеђену супу по потреби зачинити и посолити. **Припремање кнедли од меса куваних препелица:** у одговарајуће казанче, ставити скувано млевено месо препелица, разрађен маслац, жуманца, ситно исечено першуново лишће, посолити и све добро саставити да би се добила уједначена маса. Потом додати улупан шам од беланаца и просејан гриз уз вешто мешање све док се не добије компактна маса. **Хлађење масе:** масу за кнедле од препелица, ставити у фрижидер да се стабилизује око пола сата. **Формирање кнедли и кување кнедли:** кнедле формирати кашичицом и спуштати у посуду са водом која лагано струји. Кнедлице лагано кувати око пола сата (кнедле су куване када испливају на површину). **Чување до сервирања супе и кнедли:** супу и кнедле чувати прописно у бен-мари до сервирања. Супу са кнедлама од препелице сервирати топлу (85°C) у чинију за супу, посути першуновим лишћем и одмах послужити.

### ■ Јапанска паштета од препелице (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g куваног меса јапанске препелице б/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 и сервирања:** 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 додати 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.



▲ Слика 251. Паштета од препелице  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530858520/>

### ■ Салата од јапанских препелица (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g куваног меса препелице б/к (1 комад), 1 тврдо кувано јаје препелице (12 g), 20 g кикирикија, 5 g струганог ђумбира, 20 g младог лука, 5 g киселих капри, 20 g свежих краставаца, 20 g целера, 5 g сенфа, 1 мускатни орашчић, 2 g соли, 10 g лимуна, мало млевеног белог би-



▲ Слика 252. Салата од јапанских препелица  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530858512/>

бера, 5 dl киселе павлаке, 0,2 dl соја соса, 2 g першуновог лишћа, 10 листова руколе, кашика јапанског зачинског миришљавог биља. *За гарнитуру:* 20 g маслина, 20 g дресираних ротквица, 10 g чери парадајза. **Поступак припреме и сервирања:** кувано, охлађено месо препелица, исећи на ситнији жилијен. Јаја јаребице скувати и исећи на резанце. Млади лук исећи на резанце. Киселе капри, опрати и ситно исећи. Краставце опрати, исећи на ситније резанце. Целер корен опрати, ољуштити и исећи на ситније резанце. Лимун опрати и исцедити. Першуново лишће опрати и ситно исећи. *Припремити остале намирнице. Састављање, зачињавање и повезивање намирница у салату:* све припремљене намирнице, месо од препелица, кувана јаја, ситно исецкан кикирики, ђумбир, црни лук, киселе капри и краставце, ставити у одговарајућу посуду. Потом посолити, зачинити млевеним бибером, струганим морским орашчићем, сенфом, ситно исеченим першуновим лишћем, соком од лимуна и јапанским зачинским миришљавим биљем. Затим све намирнице повезати киселом павлаком и соја сосом. **Избор чиније за сервирање:** на одговарајућу хладну чинију за сервирање салате, формирати подлогу од опраних листова руколе и поставити обликовану салату од препелица у виду купе. Чинију декорисати дресираним ротквицама, чери парадајзом, маслинама и букетићима француског першуна. Уз ову салату сервирати посебно и јапанско зачинско миришљаво биље и два штапића.

#### ■ Препелице на ловачки начин у ловачком сосу (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g очишћених маринираних препелица (2 комада), 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 лоров 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 цема 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 и сервирања:** одлежано месо препелица у маринади, исполирати и опрати хладном водом. Утробу препелица натрљати сољу и миришљавим зачинским биљем, потом 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. Потом додати и сотирати гарни букет, улити вино, додати мајчину душицу, лоров лист, здробљен бели лук и зрна клеке, везицу першуна, месни фонд, поклопити и убацити у загрејану пећницу (200°C), око пола сата. Повремено препелице преливати месним соком. Када месо препелица омекша (t<sub>sr</sub> 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, цем, 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 препелица на ловачки начин:** топле препелице (две за једну особу) сервирати на топао (65°C) плитки тањир (Ф32 cm) са париским кнедлама. Потом све прелити ловачким сосом и посути першуновим лишћем. Ловачки сос сервирати у топлој сосијери.



▲ Слика 253. Препелице у ловачком сосу  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530858509/>

## ■ Пуњене препелице са шампињонима (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g очишћених маринираних препелица (2 комада), 100 g шампињона, 50 g суве сланине панчете (исећи на танке шните за бардирање), 20 g маслаца, 100 g суве сланине, 20 g празилука, 5 g сировог бадема, 5 g очишћеног сировог кикирикија, 50 g интегралног пиринча, 10 g љуте папричице (ситно исечене), 0,2 dl уља, 10 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, 10 g шумског меда, кашичица мајчине душице, матичњака, нане, тимијана, каранфилића и рузмарина и друго зачинско биље. **Прилог:** 100 g печених јабука са брусницама, 100 g чешких кнедли. **Поступак припреме и сервирања:** препелице маринирати у пацу два до три дана пре т/о. Потом препелице извадити из маринаде, исполирати, а затим унутрашњи део трупа натрљати маслацем, медом, зачинити мајчином душицом, матичњаком, наном, тимијаном, рузмарином и посолити. Затим, препелице опећи на топлој плиткој масноћи (170°C) до златно-браон боје. **Припремити надев:** шампињоне опрати и исећи. Празилук исећи на колутиће. Бели лук и папричицу ситно исећи. Кикирики и бадем пропржити до златно-браон боје, а потом додати шампињоне, празилук, папричицу и бели лук, пиринач, соја сос, вино, ђумбир, першуново лишће, посолити и повезати струганим пармезаном. Овим надевом пунити препелице, бардирати режњевима сланине, увезати хигијенским термо-отпорним канапом и ставити у одговарајући ђувеч. Сложене препелице премазати маслацем, поклопити и убацити у топлу пећницу (200°C) да се пеку око пола. Приликом печења, препелице преливати сопственим соком. Печене препелице пребацити у гастро-термо посуду и чувати у бен-мари до припреме прилога и ловачког соса. **Припремити прилог:** печене јабуке са брусницама и чешке кнедле. **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 кратко прокувати. **Карактеристике ловачког соса:** пријатног мириса, благо слатко-слано-накиселог укуса. **Сервирање пуњених препелица са шампињонима:** топле препелице (две за једну особу) сервирати уцело на топао (65°C), плитки тањир (Ф32 cm), са печеним јабукама и чешким кнедлама. Потом све прелити ловачким сосом и посути першуновим лишћем. Посебно у топлој сосијери сервирати ловачки сос.



▲ Слика 254. Пуњена препелица  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530858507/>

## ■ Препелице печене на жару са шумским гљивама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g очишћених маринираних препелица (2 комада), 20 g маслаца, 10 g сенфа, 2 g соли, мало млвеног бибера, 1 g зачинског миришљавог биља (мајоран, пимент, мајчина душица, матичњак, нане, тимијан и рузмарин све ситно самлевено). **Прилог-поврће:** 100 g шумских гљива, 100 g чери парадајза. **Поступак припреме и сервирања:** препелице маринирати у пацу два до три дана пре т/о. Потом препелице извадити из маринаде, исполирати, а затим унутрашњи део трупа натрљати маслацем, медом, мајчином душицом, матичњаком, наном, тимијаном, рузмарином и бардирати режњевима суве сланине. **Печење препелица на роштиљу:** посољене и зачињене препелице, пећи на роштиљу на температури 180°C до 220°C до златно-браон боје (са обе стране), у временском интервалу 12 до 15 минута (tsr. 72°C). **Припремити прилог:** шампињоне и чери парадајз испећи уцело на жару до златно-браон боје, потом посолити и зачинити зачинским миришљавим биљем. **Сервирање:** печене препелице сервирати на



▲ Слика 255. Препелице печене на жару са шумским гљивама  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530858507/>

топао тањир (65°C), а на слободан део тањира сложити гриловане гљиве и чери парадајз, потом све прелити месним соком и посути першуновим лишћем.

### Ловачки мени од препелице

- ☉ Салата од јапанских препелица
- ☉ Јапанска супа са кнедлама од препелица
- ☉ Пуњене препелице са шампињонима
- ☉ Салата од руколе балзамико
- ☉ Јапански ветар
- ☉ Интегрална погача са сунцокретом

## И ЈЕЛА ОД МЕСА ДИВЉЕГ ГОЛУБА

Дивљи голуб (lat. *Columba livia*), припада породици голубова, разреда птица, реду голубовке. Дивљи голуб је веома распрострањен, становник је наших крајева током целе године и станиште су му литице, пећине, клисуре, стрме обале тј. места где има воде. Дивљи голуб радо живи у близини па и у самим људским насељима, а у том случају се гнезди по рушевинама, таванима, напуштеним кућама и викендицама и сличним местима. Ова околност је и вероватно допринела његовом припитомљавању. Дивљи голуб се најчешће налази у приобалном подручју у области око Средоземног мора и неким крајевима Азије где их има у великом броју. Величина дивљег голуба је 31 cm до 34 cm, а тежина износи 250 g до 300 g. Дивљи голуб је складно и чврсто грађен, добар је летач који према неким ауторима може да достигне брзину и до 100 km/h. Дивљи голуб је лепа птица са сивкасто-плавим перјем на врату, која се прелива у метално-зелену боју. Голубови су моногамна перната дивљач, што значи да мужјаци имају само једну женку за парење и са њом воде бригу о младунцима. Женка се гнезди 2 до 3 пута годишње и то од краја марта до краја јула. За време гнездења женка снесе 2 јајета и она лежи на јајима 17-19 дана. Када се излегу млади, женка води бригу о њима ноћу а мужјак дању. Своје младунце хране посебном врстом хране у облику каше, која је слична згрушаном млеку. Просечан број младунаца које успевају да одгаје је једно до два. Дивљи голуб се храни искључиво биљкама и то разним семењем, житарицама, разним лишћем и бобицама. Пију пуно воде, тако што је уз помоћ кљуна усисавају и не морају да дижу главу као већина других птица. Ловостај за голуба гривнаша је од 15. фебруара до 31. јула, док је за голуба пећинара и дупљаша забрањен лов током целе године.



► Слика 256. Дивљи голубови  
Извор: <http://3.bp.blogspot.com>

## Гастрономски производи од дивљег голуба

Дивљи голуб се може припремати одмах након одстрела или тек пошто одстоји у перју, два до три дана на хладном месту (0°C до +4°C). Перје се може очисти насуво, затим обавезно фламбирати паперје и ситне длачице. Утробу врло пажљиво одстранити, опрати и исполирати месо голуба, потом маринирати у пацу. Месо дивљег голуба представља праву посласстицу за сладокусце јер је јако цењено и веома укусно. Месо голуба је мекано, сочно и лако сварљиво. Дивљи голубови имају грађу сличну пилету, али им је укус израженији. На мениу се може наћи у ловачким ресторанима као деликатесна хладна паштета, супа или чорба, готово јело, печење, јело са жара, национално јело итд. Дивљи голубови се обично пеку у рерни бардирани сланином, у воку, на ражњу или на жару са слатко-слано-накиселом сосовима. Један голуб је довољан за једну особу.

### ■ Паштета од дивљег голуба са црвеном икром (кавијаром) од лосога (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g куваног меса дивљег голуба б/к, 5 g свеже млевеног ђумбира, 10 g црвене икре (кавијара) од лосога, 10 g маслаца, 1 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, 0,2 dl аспика, 0,2 dl неутралне павлаке, 5 g сенфа, 2 g соли, 2 g першуновог лишћа и 20 g руколе. **Поступак припреме и сервирања:** кувано топло месо голуба б/к, самлети (ситно кроз шајбну 2 mm) потом пропасирати. **Састављање намирница у паштету:** у посуду са месом постепено додавати разрађен маслац, паштетни гевирц, бело вино, коњак, павлаку, сенф, першун, ђумбир, зачинско миришљаво биље, 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 дивљег голуба сервирати на хладном тањиру (+4°C), на подлози од руколе. Преко паштете сервирати црвену икру лосога. У чинији на леду сервирати обликован маслац. У платненој салвети сервирати топао препеченост, потом одмах све послужити.



▲ Слика 257. Паштета од дивљег голуба  
Извор: <http://owensliverpool.com/>

### ■ Салата од дивљег голуба са племенитим семенкама (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g куваног меса голуба б/к, 10 g семенки бундеве, 10 g семенки сунцокрета, 10 g младог празилука, 10 g киселих капри, 10 g зелених краставаца, 10 g целера, 10 g сенфа, 1 мускатни орашчић, 2 g соли, 20 g лимуна, мало млевеног белог бибера, 0,2 dl киселе павлаке, 0,1 dl соја соса, 2 g першуновог лишћа, 10 g листова руколе, 5 g свеже млевеног ђумбира, једна кашика зачинског миришљавог биља (мајоран, пимент, мајчина душица, матичњак, нана, тимијан и рузмарин-све ситно самлевено). **За гарнитуру:** 20 g маслина, 20 g дресираних ротквица, 20 g чери парадајза. **Поступак припреме и сервирања:** кувано, охлађено месо дивљег голуба б/к, исећи на ситније коцкице. Очишћене семенке бундеве нарезати. Млади празилук исећи на ситне коцкице. Киселе капри, опрати и исећи на ситније коцкице. Свеже краставце опрати, исећи на ситније коцкице. Целер корен опрати, ољуштити и исећи на ситне коцкице. Лимун опрати, пресећи на половине и исцедити. Першуново лишће опрати и ситно ис-



▲ **Слика 258.** Салата од дивљег голуба са племенитим семенкама  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530858313/>



▲ **Слика 259.** Цеђење супе  
Извор: <https://uk.pinterest.com/explore/consomme-recipe/>

ећи. Припремити остале намирнице и зачине. Састављање, зачињавање и повезивање намирница у салату: исечено месо, семенке бундеве и сунцокрета, празилук, киселе капри, краставце и целер, ставити у одговарајућу посуду. Потом, посолити, зачинити млевеним бибером, струганим мускатним орашчићем, ђумбиром, сенфом, ситно исеченим першуновим лишћем, соком од лимуна и зачинским миришљавим биљем. Затим све повезати мајонезом и киселом павлаком у фину деликатесну салату. Чување салате до сервирања: салату од дивљих голубова са племенитим семенкама, чувати у фрижидеру на температури од 0°C до + 4°C. **Избор чиније за сервирање салате:** на одговарајућу хладну чинију, формирати подлогу од опраних листова руколе, поставити обликовану хладну салату од дивљих голубова у виду купе, преко салате посути сецкане семенке бундеве и сунцокрета. Чинију декорисати дресираним ротквицама, чери парадајзом, маслинама и букетићима француског першуна и одмах послужити.

### ■ Супа од дивљег голуба са сунцокретом и сочивом (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g меса дивљих голубова, 5 dl воде или месног фонда, 10 g шаргарепе, 10 g паштрнака, 10 g целер корена, 10 g першун корена, 10 g црног лука, 10 g парадајза, 5 зрна бибера, 1 лаворов лист, 20 g беланаца, 2 g першуновог лишћа, 2 g соли. **За прилог:** 20 g ољуштеног сунцокрета, 20 g сочива. **Поступак припреме и сервирања:** одлежано месо голуба у маринади, исполити и исећи на половине, опрати хладном водом и кратко бланширати а потом испрати хладном текућом водом. Припремити остале намирнице: целер корен, опрати ољуштити и исећи на штапиће. Першун корен опрати, ољуштити и исећи на штапиће. Шаргарепу опрати, ољуштити, опрати и исећи на штапиће. Паштрнак опрати и исећи на штапиће. Црни лук ољуштити, пресећи главице преко пола и опећи на плотни до златно-браон боје (опечене главице црног лука додају се супи ради ароме, укуса и боје). Парадајз опрати и исећи на кришке. Першуново лишће опрати и ситно исећи непосредно пре сервирања супе. **Припремити остале намирнице:** бибер у зрну, лаворово лишће, месни фонд или хладну воду. **Састављање намирница и куваче супе:** бланширане и опране комаде меса голуба, ставити у лонац и налити хладном водом или месним фондом, ставити на грејно тело да прокува. Када фонд прокува додати: целер, шаргарепу, паштрнак, першун, лаворово лишће, бибер у зрну, црни лук, парадајз, прелити шапом од беланаца и пустити да супа поново прокува. Тада смањити температуру и лагано кувати око један сат. На крају лонац са супом скинути са грејног тела. **Цеђење и зачињавање супе:** сачекати да се беланчевине сталожу десетак минута, а потом почети са цеђењем супе: наквашену и исцеђену газу, ставити преко жичане цедиљке. Жичану цедиљку са газом ставити преко лонца за цеђење супе. Супу пажљиво захватити 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 коњаком и посолити. **Припремање улошка-прилога за супу:** ољуштене сирове семенке од сунцокрета и сочива, ставити у одговарајући лончић, налити супом да огрезу и скувати. **Чување супе и прилога до сервирања:** супу од дивљег голуба и семенке од сунцокрета и сочива, чувати прописно у бен-мари до сервирања. Супу од дивљег голуба са сунцокретом и сочивом, сервирати топлу у чинију за супу (85°C), посути першуновим лишћем и одмах послужити. **Напомена:** месо дивљих голубова се може користити за спремање кнедли, крокета, паштета и разних племенитих хладних салата.

## ■ Ловачка чорба од голуба у котлићу (1 особа)

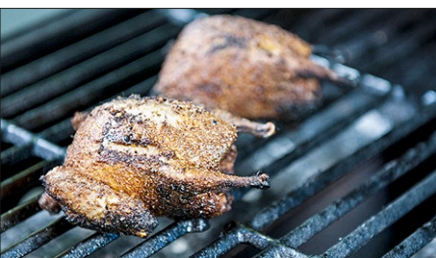
**Потребне намирнице:** 100 g меса дивљег голуба, 10 g шаргарепе, 10 g паштр-нака, 10 g целер корена, 10 g першун корена, 10 g црног лука, 10 g суве сла-нине, 0,2 dl уља, 10 g печурака, 0,2 dl црвеног вина, 0,05 dl коњака, 0,1 dl ворчестера, 5 g кечапа, 4 dl месног фонда од дивљачи, 10 g цвекле, 2 g шеће-ра, 10 g маслаца, 10 g брашна, 2 g љуте алеве паприке, 1 g бибера у зрну, 2 ловорова листа, 2 g соли, 2 g першуновог лишћа, 20 g цигерице од фаза-на. За легир: 0,2 dl киселе павлаке, 20 g тврдо куваних жуманаца, 2 g ми-рођије. **Поступак припреме и сервирања:** одлежано месо голуба у маринади, исполирати, фламбирати, опрати хладном водом и кратко бланширати а потом испрати хладном текућом водом. Шаргарепу, паштрнак, целер и першун корен опрати, ољуштити и исећи на коцкице 1 cm x 1 cm. Црни лук ољуштити и ситно исећи. Суву сланину исећи на ситне коцкице. Печурке опрати и исећи на коцкице 1 cm x 1 cm. Цвеклу опрати, ољуштити, изрендати и помешати са шећером. Першуново лишће и мирођију, опрати и ситно исећи. Цигерицу од фазана, очистити од жилица, опни, исећи на коцкице и потопити у слатко млеко и чувати у фрижидеру до примене. **Припремити остале намирнице:** уље, црвено вино, коњак, ворчестер, кечап, месни фонд, шећер, брашно, алеву паприку, бибер у зрну, ловорово лишће, со. **Топло-на обрада–динстање-кување:** у одговарајући котлић на умерено загрејаном уљу (170°C) сотирати црни лук, бибер у зрну и ловорово лишће. Када лук упола омекша додати суву сланину и наставити са динстањем док се не осети мирис сланине, тада додати, месо голуба, гарни букет, цигерицу и печурке. Повремено, заливати месним фондом и пустити да чорба проку-ва. Када чорба прокува, смањити температуру грејног тела и наставити са лаганим кувањем док месо голуба не омекша до 80%. Тада извадити кува-ног голуба и одвојити месо од костију. Месо исећи на коцкице и вратити у чорбу. **Припремање црвене запришке и повезивање чорбе:** у одговарајући тигањ, отопити и умерено загрејати маслац или уље и додавати брашно уз стално мешање. Брашно упржавати до светло мрке боје а потом додати алеву па-прику, када паприка пусти боју, повезати чорбу уз стално мешање да се не би створиле грудвице. Потом, пустити да чорба лагано крчка да би се не-утралисао мирис брашна и алеве паприке. **Зачињавање чорбе:** ловачку чорбу од голуба зачинити млевеним бибером, црвеним вином, коњаком, ворчес-тером, кечапом и другим зачинским ловачким биљем. **Чување, сервирање и легирање ловачке чорбе:** чорбу до сервирања чувати прописно у бен-мари. **Припремање легира:** у одговарајућу чинију измешати киселу павлаку, тврдо кувана стругана жуманца, ситно исечену мирођију. Ловачку чорбу од го-луба сервирати топлу (85°C) у топлу чинију, легирати и одмах послужити.



▲ Слика 260. Ловачка чорба од голуба  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530858274/>

## ■ Дивљи голуб на жару са грилованим поврћем (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса дивљег голуба (1 комад), 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 и сервирања:** извадити голуба из маринаде, исполирати, поставити на радни сто и пресећи на две исте половине. По-том премазати маслацем, сенфом, посолити и зачинити миришљавим за-чинским 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 интер-валу 12 до 15 минута (tsr. 72°C). **Припремити прилог:** млади лук, шампињо-не, свеже паприке шиље, младе тиквице и чери парадајз уцело, испећи на

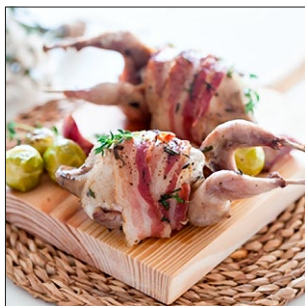


▲ Слика 261. Грилован голуб  
Извор: <http://honest-food.net/wild-game/dove-pigeon-recipes/sajun-grilled-doves/>



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 (1 особа)



▲ Слика 262. Ролован дивљи голуб са сувом сланином  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/561472278530858252/>

**Потребне намирнице:** 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 и сервирања:** месо извадити из маринаде, исполирати, премазати маслацем, медом и сенфом, потом, зачинити рузмарином, мајчином душицом, матичњаком, наном, тимијаном, рузмарином, бибером, посолити, бардирати шнитаме 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 (тср. 72°C). Потом, скинути фолију и оставити голуба да се пече док корица не постане хрскава до златно-браон боје. **Припремање пикант соса:** на топлом маслацу сотирати коцкице цвекле, краставчиће и печурке (1x1), потом додати зрнца боровнице и зрнца згњечене клеке, налити мадера сосом, зачинити миришљавим зачинским биљем, першуновим лишћем и лагано и кратко прокрчкати. **Прилог:** припремити крокете од шумских гљива и глазираног кестена. **Сервирање:** ролованог дивљег голуба сложити на топао тањир (65°C). Крокете и глазираног кестена, сложити на други део тањира, прелити пикант сосом, посути першуновим лишћем и послужити топло (65°C). Посебно у сусијери сервирати „пикант сос“.

### ■ Дивљи голуб на ражњићу у пикант сосу (1 особа)



▲ Слика 263. Дивљи голуб на ражњу  
Извор: <https://cookwithkathy.wordpress.com/2015/01/25/c01374/>

**Потребне намирнице:** 200 g меса од груди дивљег голуба б/к, 100 g суве сланине, 0,2 dl уља, 2 g соли, 2 g першуновог лишћа, 1 g млевеног бибера. **Прилог:** 100 g печеног кромпира, 100 g печеног чери парадајза. **За подлогу:** 100 g рижота са шумским печуркама. **Поступак припреме и сервирања:** одлежане груди од дивљег голуба извадити из маринаде и исполирати. Затим груди ставити на радну даску, одстранити опну и жилице, исећи медаљончиће, попречно у односу на мишићна влакна. За једну особу 2 ражњића за сваки пет до шест медаљончића. Потом медаљончиће лагано уроловати у танко исечене шните сланине. **Низање ражњића:** на дрвеном ражњићу низати уроловане медаљончиће. **Пржење-печење ражњића:** на загрејаној плотни (180°C-220°C) пећи ражњиће до златно-браон боје у временском интервалу од 10 до 12 минута. На крају топлотне обраде, ражњиће по потреби посолити и зачинити. **Припремити прилог:** у пећници испећи кромпир у љусци, затим ољуштити, сотирати, посолити и зачинити. Испећи чери парадајз у цело, посолити и зачинити. **За подлогу:** припремити рижото са шумским печуркама. **Сервирање ражњића:** роловане ражњиће са сланином од груди дивљег голуба, сервирати на топао тањир (65°C), на подлози од рижота са шумским печуркама. Прилог: печени кромпир и парадајз чери сложити на други део чиније или тањира, прелити пикант сосом, посути першуновим лишћем и послужити топло (65°C).

## ■ Пуњен дивљи голуб у ловачком сосу (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g меса голуба (1 комад), 20 g маслаца, 50 g суве сланине, 20 g празилука, 10 g сировог бадема, 10 g очишћеног сировог кикирикија, 100 g пиринча, 10 g љуте папричице (ситно исечене), 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, 10 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, 1 g мајчине душице, матичњака, нане, тимијана, каранфилића и рузмарина и друго зачинско биље. **Прилог:** 100 g (1 комад) печене јабуке пуњене брусницама, 100 g чешких кнедли. **Поступак припреме и сервирања:** месо голуба извадити из маринаде, исполирати, а затим унутрашњи део трупа натрљати маслацем, медом, зачинити мајчином душицом, матичњаком, наном, тимијаном, рузмарином, посолити и 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. Потом додати празилук, папричицу и бели лук, пиринач, соја сос, вино, ђумбир и першунско лишће. Затим посолити и повезати струганим пармезаном. **Надевање голуба:** припремљеним надевом напунити голуба, бардирати режњевима сланине, увезати хигијенским термо-отпорним канапом и ставити у одговарајући ђувеч. Сложеног голуба премазати маслацем или уљем, поклопити и ставити у загрејану пећницу на температури до 200°C, око пола сата (t<sub>sr</sub>: 72°C). Приликом печења голуба преливати сопственим соком. **Припремити прилог:** испећи киселе јабуке пуњене брусницама и чешке кнедле. Печеног голуба извадити из ђувеча и чувати у гастро-термо посуди у бен-мари до сервирања. **Припремање ловачког соса:** у ђувечу са месним соком где се пекао надевен голуб, додати деми-глас, еспањол, соја сос, сок од лимуна, зачинско миришљаво биље. На крају, дотерати густину (ако је потребно), по потреби посолити, пропасирати и још једном кратко прокрчкати. **Сервирање:** пуњеног голуба сервирати у цело на топао тањир (65°C) са печеним јабукама и чешким кнедлама. Сервираног голуба прелити ловачким сосом и одмах послужити. Посебно у топлој чинији сервирати пратећи ловачки сос.



▲ Слика 264. Пуњени голубови  
Извор: [ako.piniimg.com/originals/93/ed/](http://ako.piniimg.com/originals/93/ed/)

### Ловачки мени од дивљег голуба

- ☉ Паштета од дивљег голуба са црвеним кавијаром
- ☉ Супа од дивљег голуба са сунцокретом и сочивом
- ☉ Голуб гривнаш на ражњићу у пикант сосу
- ☉ Салата од ротквица и празилука
- ☉ Штрудла са маком
- ☉ Пресна погача са паштетним гевирцом

Шљука (lat. *Scolopax*) припада роду птица, породици шљукарице који обухвата 7 веома сличних врста. Шумску шљуку зову: „краљицом шуме“, „прави виртуоз летења“, „мајстор камуфлаже“, „велики ловачки изазов“ итд. Шљука је веома витка, има мању главу и веома дуг кљун и до 15 cm. Боју прилагођава условима станишта. Очи јој се налазе са стране главе, чиме имају видокруг од скоро 360 степени. Шљука може бити дугачка од 33 cm до 35 cm, а њена маса може износити од 300 g до 400 g зависно од врсте. Животни век шљуке је тешко одредити, јер се разликује од врсте до врсте. Могу живети од 3 (шумска шљука), па до 9 година (шљука ливадарка). Леђа шљуке су углавном тамно смеђе боје са светло смеђим пругама, док јој је доња страна тела беле боје. Ноге су јој нешто издуженије, задржала је задњи прст, који стоји изнад нивоа предњих прстију. Реп је кратак и садржи око 15 пера. Физичких разлика између полава нема. Шљука је птица која насељава Европу и читав Сибир. Изоловане популације се могу пронаћи чак и на: Канарским острвима, на Мадери и у Јапану. У нашој земљи најчешће се може срести: шумска шљука, барска шљука и шљука ливадарка. Током размножавања, шљуке живе у хладним, северним подручјима, а презимљују далеко на југ. Шљуке су добре, брзе и способне летачице за дуге непрекидне летове током јесење и пролећне сеобе. Постоје неке врсте шљука које нису потпуне селице већ су станарице у својим областима. Шљуке се хране ситним бескичмењацима, углавном инсектима, глистама, међутим неке врсте шљука се у време парења хране зрнастом храном и рибом. Шљуке углавном полажу четири јајета у гнезду, направљеном од траве скривеном на тлу. На јајима обично леже оба родитеља око 21 дан. Већ неколико часова након излегања, млади могу пратити родитеље. О младима брину оба родитеља до месец дана, након чега се млади осамостаљују. Шљуке највише насељавају мешовите шуме брезе и врбе уз баре и мочваре.



► **Слика 265.** Шумска шљука „мајстор камуфлаже“  
Извор: <http://cdn.audubon.org/cdn/farfuture>

Шумска шљука је селица која кроз наше крајеве пролази у јесен када иде ка југу и у пролеће када иде ка северу. Поред шумске шљуке постоје и многе друге врсте као што су: шљука ливадарка, барска, ритска, кокошица и друге. Ловна сезона у нашој земљи, почиње почетком августа а завршава се крајем фебруара. За ловце, лов на шљуке представља право уживање, јер се оне успешно скривају у вегетацији.

### Гастрономски производи од шљуке

Месо шљуке и изнутрице као што су јетра и црева представља праву послатицу код сладокусаца. Шљука се може припремати одмах након одстрела или тек пошто одстоји у перју два до три дана на хладном месту (0°C до +4°C). Перје се може очисти насуво, затим обавезно фламбирати ситне длачице и паперје. Утробу не расецати, већ јој извадити вољку-гушу кукицом кроз уста. А испод крила са стране пробости оштрим ножем и направити отвор, па пажљиво извади желудац а црева и цигерицу оставити у утроби. Потом, кожу са главе скинути, одстранити очи, а кљун подвући испод крила. Шљука се може одмах топлотно припремати или маринирати у пацу. Месо шљуке је цењено и лако сварљиво. На мениу се може наћи у ловачким ресторанима као: деликатесна хладна паштета, супа или чорба, готово јело, печење, јело са жара, национално јело итд. Шљуке се обично пеку у рерни бардиране сланином, кувају у котлићу, пеку у воку, на ражњу или на жару. Једна шљука је довољна за једну особу.

#### ■ Хладна „деликатесна салата“ од изнутрица шљуке (1 особа)

**Потребне намирнице:** 20 g цигерице од шумске шљуке, 20 g црева од шумске шљуке, 60 g куваног меса шљуке б/к, 20 g младог лука влашца, 10 g сремуса, 10 g празилука, 5 g капри, 10 g зелених краставаца, 10 g целера, 10 g сенфа, 1 мускатни орашчић, 2 g соли, 10 g лимуна, мало млевеног белог бибера, 0,2 dl киселе павлаке, 0,1 dl соја саса, 2 g першуновог лишћа, 20 g листова руколе, 10 g свеже млевеног ђумбира, једна кашика зачинског миришљавог биља (мајоран, пимент, мајчина душица, матичњак, нана, тимијан и рузмарин све ситно самлевено). **За гарнитуру:** 20 g маслина.

**Поступак припреме и сервирања:** кувану цигерицу и цревца од шљуке охладити и исећи на коцкице. Кувано, охлађено месо од шљуке б/к исећи на ситније коцкице. Лук влашац, сремус, празилук, краставац, целер и капри ситно исећи. Лимун опрати и исцедити. Першуново лишће опрати и ситно исећи. Припремити остале намирнице и зачине. Састављање, зачињавање и повезивање салате: исечену цигерицу, цревца, месо, влашац, сремус, млади празилук, млади краставац, целер и капри, ставити у одговарајућу посуду. Потом, посолити, зачинити млевеним бибером, струганим мускатним орашчићем, ђумбиром, сенфом, ситно исеченим першуновим лишћем, соком од лимуна и зачинским миришљавим биљем. Затим све намирнице повезати соја сосом и киселом павлаком у фину „деликатесну салату“. Чување салате до сервирања: „деликатесну салату шљуке“ чувати у фрижидеру. **Избор чиније за сервирање салате:** на одговарајућу хладну чинију, формирати подлогу од опраних листова руколе, поставити обликовану хладну салату у облику купе, преко салате посути мало струганог ђумбира. Чинију декорисати маслинама и букетићима француског першуна и одмах послужити.



▲ Слика 266. Хладна „деликатесна салата“ од изнутрица шљуке

## ■ Супа од шљуке са кнедлама од меса шљуке (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g меса од очишћених маринираних шљука, 5 dl хладне воде или фонда, 10 g шаргарепе, 10 g паштрнака, 10 g целер корена, 10 g першун корена, 10 g црног лука, 10 g парадајза, 5 зрна бибера, 2 ловорова листа, 1 беланаца од препелице (5 g), 2 g першуновог лишћа, соли по потреби. **Намирнице за кнедле од меса шљуке:** 20 g скуваног меса шљуке (после кувања супе, месо одвојити од костију и ситно самлети кроз шајбну 2 mm), 10 g маслаца, 20 g пшеничног гриза тип 400, 1 јаје од препелице (12), 1 g соли, 1 g першуновог лишћа, 4 dl воде или фонда (за кување кнедли). **Поступак припреме и сервирања:** бланширати шљуке и испрати хладном водом. **Припремити остале намирнице:** целер корен опрати, ољуштити исећи штапиће. Першун корен опрати, ољуштити и исећи на штапиће. Шаргарепу опрати, ољуштити и исећи на штапиће. Паштрнак опрати и исећи на штапиће. Црни лук ољуштити, пресећи главице преко пола и опећи на плотни до златно-браон боје (опечене главице црног лука додају се супи ради ароме, укуса и боје). Парадајз, опрати и исећи на кришке. Першуново лишће опрати и ситно исећи непосредно пре сервирања супе. **Припремити остале намирнице:** бибер у зрну, ловорово лишће и месни фонд од дивљачи. **Састављање и кување супе:** бланширане и опране шљуке ставити у лонац, налити хладном водом или месним фондом и ставити на грејно тело да прокува. Када фонд прокува додати: целер, шаргарепу, паштрнак, першун, ловорово лишће, бибер у зрну, црни лук, парадајз, прелити шамом од беланаца, смањити температуру грејног тела и лагано кувати око два сата. Потом лонац са куваном супом скинути са грејног тела. **Цеђење и зачињавање супе:** сачекати да се беланчевине сталожу десетак минута, а потом почети са цеђењем супе: наквашену и исцеђену газу ставити преко жичане цедиљке. Жичану цедиљку са газом ставити преко лонца за цеђење супе. Супу пажљиво захватати сипаћом кашиком водећи рачуна да се не замути. **Зачињавање супе:** процеђену супу по потреби зачинити и посолити. **Припремање кнедли од меса шљуке:** у одговарајуће казанче, ставити скувано самлевено месо од шљуке, разрађен маслац, жуманца, ситно исечено першуново лишће, посолити и све добро саставити да би се добила уједначена маса. Потом додати улупан шам од беланаца и гриз и све вешто измешати. **Хлађење масе:** масу за кнедле од меса шљуке ставити у фрижидер да се стабилизује око пола сата. **Формирање кнедли и кување кнедли:** кнедле формирати малом кашиком и спуштати у посуду са водом која лагано струји. Кнедле кувати око 45 минута (кнедле су куване када испливају на површину). **Чување до сервирања супе и кнедли:** супу и кнедле чувати прописно у бен-мари до сервирања. Супу од шљуке са кнедлама сервирати топлу (85°C) у топлу чинију за супу, посути першуновим лишћем и одмах послужити.



▲ Слика 267. Супа од шљуке са кнедлама од меса шљуке  
Извор: <https://s-media-cache-ak0.pinimg.com/originals/33/87/fe/>

## ■ Пикантна чорба од шљуке у котлићу (1 особа)

**Потребне намирнице:** 100 g маринираних шљука, 20 g цигерице од шљуке, 20 g црева од шљуке, 10 g шаргарепе, 10 g паштрнака, 10 g целер корена, 10 g першун корена, 10 g црног лука, 10 g суве сланине, 0,2 dl уља, 10 g шумских гљива, 0,2 dl црвеног вина, 0,05 dl коњака, 0,1 dl ворчестера, 10 g кечапа, 4 dl месног фонда од дивљачи, 10 g цвекле, 2 g шећера, 10 g маслаца, 10 g брашна, 2 g љуте алеве паприке, мало бибера у зрну, 2 ловорова листа, 2 g соли, 2 g першуновог лишћа. **За легир:** 0,2 dl киселе павлаке, 7 g тврдо куваних жуманаца, 2 g першуна, 2 g мирођије. **Поступак припреме и сервирања:** одлежано месо од шљуке у маринади, исполирати, опрати хладном водом и кратко бланширати а потом испрати хладном текућом водом. Шаргарепу,



▲ **Слика 268.** Пикантна чорба од шљуке у котлићу  
Извор: <https://s-media-cache-ak0.pinimg.com/236x/f6>

паштрнак, целер и першун корен опрати, ољуштити и исећи на коцкице 1 cm x 1 cm. Црни лук ољуштити и ситно исећи. Суву сланину исећи на ситне коцкице. Шумске гљиве, опрати и исећи на коцкице 1 cm x 1 cm. Цвеклу опрати, ољуштити, изрендати и помешати са шећером. Першуново лишће и мирођију опрати и ситно исећи. Џигерицу од шљуке очистити од жилица, опни, исећи на коцкице и потопити у слатко млеко и чувати у фрижидеру до примене. Црева од шљуке опрати и исећи на коцкице. **Припремити остале намирнице:** уље, црвено вино, коњак, ворчестер, кечап, месни фонд, шећер, брашно, алеву паприку, бибер у зрну, ловорово лишће и со. **Топло-на обрада-динстање-кување:** у одговарајући котлић на умерено загрејаном уљу (170°C), динстати црни лук, бибер у зрну и ловорово лишће. Када лук упола омекша додати суву сланину и наставити са динстањем док се не осети мирис сланине. Тада додати: опране шљуке, гарни букет, џигерицу, цревца и печурке, налити месним фондом и пустити да чорба прокува. Када чорба прокува, смањити температуру грејног тела и наставити са лаганим кувањем док месо шљуке не омекша до 80%. Тада извадити шљуке из котлића, одвојити месо од костију, месо исећи на коцкице и вратити у котлић. **Припремање црвене запришке и повезивање чорбе:** у одговарајући тигањ, отопити и умерено загрејати маслац или уље и додавати брашно уз стално мешање. Брашно упржавати до светло мрке боје, а потом додати алеву паприку, када паприка пусти боју, повезати чорбу уз стално мешање. Затим, пустити да чорба лагано крчка да би се неутралисао мирис запришке. **Зачињавање чорбе:** пикантну чорбу од шљуке зачинити млевеним бибером, црвеним вином, коњаком, ворчестером, кечапом и другим зачинским ловачким биљем. **Чување, сервирање и легирање чорбе:** чорбу до сервирања и легирања чувати у бен-мари. **Припремање легира:** у одговарајућу чинију измешати киселу павлаку, тврдо кувана стругана жуманца, ситно исечену мирођију и першуново лишће. Пикантну чорбу од шљуке сервирати топлу (85°C), легирати и одмах послужити.

### ■ Пуњена шљука на ловачки начин (1 особа)

**Потребне намирнице:** 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, једна кашичица мајчине душице, матичњака, нане, тимијана, каранфилића и рузмарина. **Прилог:** 100 g ловачког кромпира и 100 g печених јабука. **Поступак припреме и сервирања:** шљуке маринирати у пацу два до три дана пре т/о. Потом шљуке извадити из маринаде, исполирати, а затим унутрашњи део трупа натрљати маслацем, медом, зачинити мајчином душицом, матичњаком, наном, тимијаном, рузмарином и посолити. Потом, 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. Потом овим надевом напунити шљуке, бардирати их режњевима сланине, увезати хигијенским термо-отпорним канапом и ставити у одговарајући ђувеч. Затим их премазати маслацем, поклопити и убацити да се пеку у топлу пећницу (200°C) око пола сата (tsr. 72°C). Приликом печења шљуке прели-



▲ **Слика 269.** Пуњена шљука на ловачки начин  
Извор: <https://twitter.com/thejuggedhare/status/775684336024743936>

вати сопственим соком. *Припремити прилог:* ловачки кромпир и печене јабуке. *Припремање ловачког саса:* печене шљуке извадити из ђувеча и чувати гастро-термо посуди у бен-мари до припреме саса и сервирања. 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 потреби посолити, пропасирати и још једном кратко прокувати. **Сервирање:** пуњене шљуке на ловачки начин сервирати уцело 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.

### ■ Пикантна шљука са тартуфима „у пикант сосу“ (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g очишћених шљука (1 комад), 10 g тартуфа, 50 g суве сланине (исечене на шните), 20 g медвеђе масти, 10 g шумског меда, 2 g соли, мало млевеног бибера, 0,5 dl маринаде, 1 гранчица рузмарина, мала кашичица мајчине душице, матичњака, нане, тимијана и друго зачинско биље по потреби. **Прилог:** 100 g њока од кромпира и 100 g интегралног пиринча са тартуфима. **За пикант сос:** 20 g боровница, 2 зрна клеке, 20 g киселих краставчића, 20 g свеже цвекле, 20 g шампињона, 1dl мадера саса. **Поступак припреме и сервирања:** извадити из маринаде шљуке, исполити их, утробу премазати машћу и медом, потом, натрљати и зачинити рузмарином, мајчином душицом, матичњаком, наном, тимијаном, бибером, посолити и бардирати шнитама сланине. Бардиране шљуке опећи на жару на температури око 200°C до златно-браон боје. Потом опечене шљуке обложити термо-отпорном фолијом и сложити у ђувеч. Ђувеч са сложеним шљукима убацити у загрејану пећницу (200°C) и пећи око пола сата. Помоћу термометра проверити да ли је месо печено (tsr. 72°C). Потом, скинути фолију и оставити шљуке да се пеку док корице не постану хрскаве. **Припремање пикант саса:** на топлом маслацу сотирати коцкице цвекле, краставчиће и шампињоне. Потом додати згњечена зрнца боровнице и зрнца клеке, налити мадера сосом, зачинити миришљавим зачинским биљем, першуновим лишћем и лагано и кратко прокувати. **Прилог:** припремити њоке од кромпира и интегрални пиринач са тартуфима. **Сервирање:** печене шљуке сложити на топао тањир (за једну особу 1 комад). Њоке од кромпира и интегрални пиринач са тартуфима сложити на други део тањира. Сервиране шљуке прелити пикант сосом, посути першуновим лишћем и послужити топло 65°C. Посебно у топлој сосијери сервирати топао „пикант сос“.



▲ Слика 270. Пикантна шљука са тартуфима  
Извор: <https://www.pinterest.com/pin/181269953723527625/>

### ■ Млада шљука печена на жару са грилованим поврћем (1 особа)

**Потребне намирнице:** 200 g очишћених шљука (1 комад), 20 g маслаца, 10 g сенфа, 2 g соли, мало белог млевеног бибера. **Прилог-поврће:** 100 g (1 веза) младог лука, 100 g шампињона, 50 g свеже паприке шиље, 50 g младих тиквица, 50 g чери парадајза. **Поступак припреме и сервирања:** извадити шљуке из маринаде, исполити, поставити на радни сто и пресећи на две исте половине. Потом, шљуке премазати маслацем и сенфом, посолити и зачинити зачинским биљем (босиљком, рузмарином и мајчином душицом). **Печење-т/о шљуке на роштиљу:** посољене и зачињене шљуке, пећи на роштиљу 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 парадајз уцело, испећи на роштиљу до златно-браон боје, затим, посолити и



▲ Слика 271. Млада шљука печена на жару  
Извор: <https://www.splendidtable.org/recipes/simple-grilled-doves>

зачинити зачинским миришљавим биљем. **Сервирање:** печене шљуке сервирати на топлом тањиру (65°C), на слободан део тањира сложити гриловано поврће, прелити месним соком и посути першуновим лишћем.

### ■ Ражњићи од шумске шљуке на шумарски начин (1 особа)



▲ Слика 272. Ражњићи од шумске шљуке  
Извор: <https://s-media-cache-ak0.pinimg.com/236x/aa/7b/27/>

**Потребне намирнице:** 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 и сервирања:** одлежане груди од шумске шљуке, извадити из маринаде и исполирати. Затим груди ставити на радну даску, одстранити опну и жилице, исећи медаљончиће, попречно у односу на мишићна влакна. За једну особу 2 ражњића, на сваком ражњићу пет до шест медаљончића. Потом медаљончиће лагано уроловати у танко исечене шните суве сланине. Низање ражњића: на дрвеном ражњићу нанизати уроловане медаљончиће. **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 ражњића:** ражњиће од шумске шљуке роловане са сувом сланином, сервирати на топао тањир (65°C) на подлози од рижота са шумским печуркама. **Прилог:** печени кромпир и чери парадајз сложити на други део тањира, прелити пикант сосом, посути першуновим лишћем и послужити топло (65°C).

### Ловачки мени од дивље шљуке

- ☉ Хладна деликатес салата од изнутрица шљуке
- ☉ Супа од шумске шљуке са кнедлама од шљуке
- ☉ Пуњена шљука на ловачки начин
- ☉ Салата од цвекле и јабука са лиметом
- ☉ Пита пиринчара са сирупом од малина
- ☉ Топли сомунчић