

MALA KUCHARICA VELIKIH MAJSTORA





PEČENA PILETINA S RUŽMARINOM

SASTOJCI

4 PILEĆA BATAKA
3 ČEŠNJA ČEŠNJAKA
2 GRANČICE
SVJEŽEG
RUŽMARINA
1 LIMUN
3 ŽLICE
MASLINOVOG ULJA
SOL I PAPAR (PO
UKUSU)

UPUTE

PILETINU OPERITE I POSUŠITE.
LIMUN NAREŽITE NA ČETVRTINE,
A ČEŠNJAK ZGNJEČITE.
U POSUDI POMIJEŠAJTE
MASLINOVO ULJE, LIMUN,
ČEŠNJAK, RUŽMARIN, SOL I PAPAR.
PILETINU STAVITE U MARINADU I
OSTAVITE DA ODSTOJI 30 MINUTA.
PECITE U PRETHODNO
ZAGRIJANOJ PEĆNICI NA 200°C 40-
45 MINUTA, POVREMENO
PRELIVAJUĆI
MARINADOM.



KRUH S RUŽMARINOM

SASTOJCI

500 G BRAŠNA
1 KVASAC
300 ML TOPLE
VODE
1 ŽLIČICA SOLI
2 ŽLICE
MASLINOVOG ULJA
3 GRANČICE
SVJEŽEG
RUŽMARINA

UPUTE

U TOPLU VODU DODAJTE KVASAC
I ŠEĆER, PUSTITE DA ODSTOJI 10
MINUTA.
POMIJEŠAJTE BRAŠNO I SOL, PA
DODAJTE KVASAC I MASLINOVO
ULJE.
MIJESITE TIJESTO DOK NE
POSTANE GLATKO.
UMIJEŠAJTE SITNO NASJECKANI
RUŽMARIN.
PUSTITE TIJESTO DA NARASTE,
OBLIKUJTE I PECITE U PEĆNICI
ZAGRIJANOJ NA 200°C 30 MINUTA.



JANJETINA PEČENA S RUŽMARINOM I POVRĆEM

SASTOJCI

1 KG JANJETINE (BUT
ILI PLEČKA)
4 GRANČICE SVJEŽEG
RUŽMARINA
6 ČEŠNJEVA
ČEŠNJAKA
3 KRUMPIRA
2 MRKVE
1 LUK
200 ML CRNOG VINA
2 ŽLIČICE
MASLINOVOG ULJA
1 ŽLIČICA SOLI
1,5 ŽLIČICA PAPRA
1 LIMUN

UPUTE

JANJETINU NATRLJAJTE MASLINOVIM
ULJEM, SOLI, PAPROM, NASJECKANIM
RUŽMARINOM I NASJECKANIM
ČEŠNJAKOM.
STAVITE MESO U VRUĆU TAVU I
PREPRŽITE SA SVIH STRANA DOK NE
DOBIJE ZLATNO SMEĐU BOJU.
U MEĐUVREMENU, POVRĆE (KRUMPIR,
MRKVU, LUK) NAREŽITE NA KRUPNE
KOMADE.
U VATROSTALNOJ POSUDI POMIJEŠAJTE
POVRĆE, PRELIJTE MASLINOVIM ULJEM I
STAVITE JANJETINU NA POVRĆE.
PRELIJTE CRNIM VINOM, DODAJTE
GRANČICE RUŽMARINA, A NA VRH
STAVITE LIMUN NAREZAN NA ČETVRTINE.
POKRIJTE POSUDU ALUMINIJSKOM
FOLIJOM I PECITE U PEĆNICI NA 180°C
OKO 2 DO 2,5 SATA.
POSLUŽITE UZ POVRĆE I MESO IZ
PEĆNICE.



SVINJSKI FILETI S RUŽMARINOM I UMAKOM OD CRVENOG VINA

SASTOJCI

800 G SVINJSKIH FILETA
4 GRANČICE
RUŽMARINA
2 ŽLICE MASLINOVOG
ULJA
4 ČEŠNJA ČEŠNJAKA
200 ML CRVENOG VINA
100 ML PILEĆEG
TEMELJCA
1 ŽLICA MEDA
1 ŽLIČICA SENFA
SOL I PAPIR (PO
UKUSU)

UPUTE

SVINJSKE FILETE ZAČINITE SOLJU, PAPROM, SITNO NASJEČKANIM RUŽMARINOM I NASJEČKANIM ČEŠNJAKOM.
U TAVI ZAGRIJTE MASLINOVO ULJE I PECITE FILETE S OBJE STRANE DO ZLATNE BOJE.
U MEĐUVREMENU, U DRUGOJ TAVI PRIPREMITE UMAK OD VINA: DODAJTE CRVENO VINO, TEMELJAC, MED I SENF.
PUSTITE DA KUHA DOK SE UMAK NE REDUCIRA ZA POLA.
NAKON ŠTO SU FILETI PEČENI, PRELIJTE IH S PRIPREMLJENIM UMAKOM.
POSLUŽITE UZ PRILOG OD PEČENOG POVRĆA ILI PIRE KRUMPIRA.



RIŽOTO S PILETINOM, GLJIVAMA I RUŽMARINOM

SASTOJCI

300 G PILEĆIH PRSA
250 G RIŽE ARBORIO
200 G ŠAMPINJONA
1 GRANČICA
RUŽMARINA
1 L PILEĆEG TEMELJCA
1 MANJI LUK
2 ŽLICE MASLINOVOG
ULJA
100 ML BIJELOG VINA
50 G PARMEZANA
2 ŽLICE MASLACA
SOL I PAPPAR (PO
UKUSU)

UPUTE

PILEĆA PRSA NAREŽITE NA MALE
KOMADE, POSOLITE I POPAPRITE.
U VELIKOJ TAVI ZAGRIJTE
MASLINOVO ULJE, DODAJTE
PILETINU I PRŽITE DOK NE POSTANE
ZLATNA.
U ISTOJ TAVI PREPRŽITE SITNO
NASJECKANI LUK I GLJIVE.
DODAJTE RIŽU I PRŽITE 1-2 MINUTE
DOK NE POSTANE STAKLASTA.
DODAJTE BIJELO VINO I PUSTITE DA
ISPARI.
POSTUPNO DODAJTE TEMELJAC, PO
MALO, MIJEŠAJUĆI DOK RIŽA NE
UPIJE TEKUĆINU.
U POSLJEDNJEM DIJELU KUHANJA
DODAJTE SITNO NASJECKANI
RUŽMARIN, MASLAC I PARMEZAN.
POSLUŽITE TOPLO.



RIBLJI FILETI S RUŽMARINOM I LIMUNOVIM MASLACEM

SASTOJCI

600 G FILETA BIJELE
RIBE (OSLIĆ, BRANCIN,
ORADA)
4 GRANČICE
RUŽMARINA
1 LIMUN
100 G MASLACA
2 ŽLICE MASLINOVOG
ULJA
2 ČEŠNJA ČEŠNJAKA
1/2 ŽLIČICE SUŠENOG
TIMIJANA
SOL I PAPAN (PO
UKUSU)

UPUTE

RIBU POSOLITE, POPAPRITE I
PREPRŽITE NA MASLINOVOM
ULJU 3-4 MINUTE SA SVAKE
STRANE.
ZA UMAK, U MANJOJ TAVI
OTOPITE MASLAC, DODAJTE
NASJECKANI ČEŠNJAK, LIMUNOV
SOK, SUŠENI TIMIJAN I
NASJECKANI RUŽMARIN.
PUSTITE DA KUHA 2-3 MINUTE,
POVREMENO MIJEŠAJUĆI.
PRELIJTE RIBU S PRIPREMLJENIM
UMAKOM I POSLUŽITE S
KUHANIM POVRĆEM ILI RIŽOM.



RAVIOLI PUNJENI RICOTTOM I RUŽMARINOM U UMAKU OD MASLACA I KADULJE

SASTOJCI

300 G BRAŠNA
3 JAJA
250 G RICOTTE
2 GRANČICE
RUŽMARINA
1 ŽLIČICA SOLI
100 G MASLACA
6 LISTOVA SVJEŽE
KADULJE
PARMEZAN ZA
POSIPANJE

UPUTE

OD BRAŠNA I JAJA ZAMIJESITE
TIJESTO ZA RAVIOLI. OSTAVITE DA
ODSTOJI 30 MINUTA.
POMIJEŠAJTE RICOTTU S
NASJEKANIM RUŽMARINOM I
MALO SOLI.
RAZVALJAJTE TIJESTO I STAVITE
MALE KOLIČINE PUNJENJA PA
PREKLOPITE I PRITISNITE RUBOVE
DA SE RAVIOLI NE OTVORE.
KUHAJTE RAVIOLI U SLANOJ VODI 3-
4 MINUTE.
U TAVI OTOPITE MASLAC I DODAJTE
LISTOVE KADULJE.
PECITE IH NA LAGANOJ VATRI DOK
NE POSTANU HRSKAVI.
POSLUŽITE RAVIOLI PRELIVENE S
MASLACEM I KADULJOM TE
POSPITE PARMEZANOM.



PITA OD BUNDEVE I RUŽMARINA

SASTOJCI

1 KG BUNDEVE
2 GRANČICE
RUŽMARINA
300 G LISNATOG
TIJESTA
2 JAJA
150 G VRHNJA ZA
KUHANJE
1 ŽLIČICA MUŠKATNOG
ORAŠČICA
SOL I PAPAN (PO
UKUSU)

UPUTE

BUNDEVU NAREŽITE NA KOCKE,
POSOLITE I POPAPRITE PA JE
PECITE U PEĆNICI NA 180°C DOK
NE OMEKŠA.
NA TIJESTU RASPOREDITE
KUHANU BUNDEVU, UMUĆENA
JAJA, VRHNJE, NASJECKANI
RUŽMARIN I MUŠKATNI ORAŠČIĆ.
PECITE NA 180°C 30 MINUTA DOK
TIJESTO NE POSTANE ZLATNO.
POSLUŽITE TOPLO KAO GLAVNO
JELO ILI PREDJELO.



PILETINA U UMAKU OD RUŽMARINA I BIJELOG VINA

SASTOJCI

4 PILEĆA FILETA
2 GRANČICE
RUŽMARINA
200 ML BIJELOG
VINA
3 ŽLICE
MASLINOVOG ULJA
1 LUK
3 ČEŠNJA ČEŠNJAKA
100 ML PILEĆEG
TEMELJCA
1 ŽLICA MEDA
SOL I PAPAN (PO
UKUSU)

UPUTE

NA MASLINOVOM ULJU
PREPRŽITE PILEĆE FILETE SA
SVIH STRANA DO ZLATNE BOJE.
DODAJTE NASJECKANI LUK I
ČEŠNJAK TE PRŽITE JOŠ DVIJE
MINUTE.
ULIJTE BIJLO VINO, TEMELJAC I
DODAJTE MED, SOL, PAPAN I
NASJECKANI RUŽMARIN.
PUSTITE DA SE UMAK REDUCIRA
NA SREDNJE JAKOJ VATRI OKO
PETNAEST MINUTA.
POSLUŽITE PILETINU S UMAKOM
I PRILOGOM PO IZBORU.



TARTAR OD RAJČICE, SIRA I RUŽMARINA

SASTOJCI

1 PAKIRANJE
LISNATOG TIJESTA
300 G RAJČICE
150 G MOZZARELLE
100 G FETA SIRA
2 GRANČICE
RUŽMARINA
1 ŽLICA
MASLINOVOG ULJA
1 ŽLICA
BALZAMIČNOG
OCTA
SOL I PAPAN
UKUSU

UPUTE

RAZVUCITE LISNATO TIJESTO U
OBLIKU TARTARA I PREREŽITE NA
POLA.
RAJČICE NAREŽITE NA TANKE
PLOHE, A MOZZARELLU I FETU I
NA MALE KOMADIĆE.
NA TIJESTU RASPOREDITE
RAJČICE, MOZZARELLU, FETU TE
POSPITE NASJECKANIM
RUŽMARINOM.
PRELIJTE MASLINOVIM ULJEM I
BALZAMIČNIM OCTOM TE
POSOLITE I POPAPRITE.
PECITE NA 180 CELZIJUSA OKO 25
MINUTA DOK TIJESTO NE
POSTANE ZLATNO.



PAŠTICADA S RUŽMARINOM

SASTOJCI

1,5 KG GOVEĐEG MESA
(POTKOLJENICA)
2 GRANČICE
RUŽMARINA
2 LUKA
2 MRKVE
4 ČEŠNJA ČEŠNJAKA
500ML CRNOG VINA
2 ŽLICE
KONCENTRATA
RAJČICE
1 LOVOROV LIST
100G MASLACA
SOL I PAPAR (PO
UKUSU)

UPUTE

GOVEĐE MESO NATRLJAJTE
SOLJU, PAPROM, NASJECKANIM
ČEŠNJAKOM I RUŽMARINOM TE
OSTAVITE DA ODSTOJI 1 SAT.
NA MASLACU PREPRŽITE MESO
SA SVIH STRANA DOK NE DOBIJE
ZLATNU BOJU.
DODAJTE NASJECKANI LUK,
MRKVU I PRŽITE JOŠ 5 MINUTA.
ULIJTE CRNO VINO, KONCENTRAT
RAJČICE LOVROV LIST TE
NASTAVITE KUHATI 2-3 SATA NA
LAGANOJ VATRI.
POSLUŽITE S TJESTENINOM ILI
PIREOM.



MORSKI PLODOVI S RUŽMARINOM I BIJELIM VINOM

SASTOJCI

500 G MORSKIH
PLODOVA (ŠKAMPI,
DAGNJE, LIGNJE)
2 GRANČICE
RUŽMARINA
100 ML BIJELOG VINA
3 ŽLICE MASLINOVOG
ULJA
2 ČEŠNJA ČEŠNJAKA
1 LIMUN
PERŠUN ZA UKRAS
SOL I PAPAR (PO
UKUSU)

UPUTE

NA MASLINOVOM ULJU
PREPRŽITE ČEŠNJAK,
RUŽMARIN TE DODAJTE
MORSKE PLODOVE.
ULIJTE BIJELO VINO,
LIMUNOV SOK I PUSTITE
DA KUHA 5 MINUTA.
POSLUŽITE UZ PERŠUN I
PRILOG PO ŽELJI.



TUNA S RUŽMARINOM I LIMUNOM

SASTOJCI

2 FILETA TUNE
2 GRANČICE
RUŽMARINA
1 LIMUN
2 ŽLICE MASLINOVOG
ULJA
1 ČEŠANJ ČEŠNJAKA
SOL I PAPAR (PO
UKUSU)

UPUTE

FILETE TUNE POSPITE SOLJU,
PAPROM, NASJEKANIM
ČEŠNJAKOM I NASJEKANIM
RUŽMARINOM.
NA MASLINOVOM ULJU PECITE
TUNU 2-3 MINUTE S OBJE STRANE.
NA KRAJU, PRELIJTE TUNU SOKOM
OD LIMUNA I POSLUŽITE UZ
POVRĆE ILI SALATU.



GRATINIRANI KRUMPIRI S RUŽMARINOM I MASLACEM

SASTOJCI

800 G KRUMPIRA
100 G MASLACA
2 GRANČICE
RUŽMARINA
200 ML VRHNJA ZA
KUHANJE
100 G PARMEZANA
SOL I PAPAN (PO
UKUSU)

UPUTE

KRUMPIRE OGULITE I NAREŽITE
NA TANKE PLOŠKE.
U POSUDI POMIJEŠAJTE
KRUMPIR, NASJECKANI
RUŽMARIN, MASLAC, VRHNJE,
SOL I PAPAN.
STAVITE SVE U VATROSTALNU
POSUDU, POSPITE PARMEZANOM
I PECITE NA 180°C 45 MINUTA.
POSLUŽITE KAO PRILOG UZ
MESO ILI SALATU.



GOVEĐI ODREZAK S UMAKOM OD RUŽMARINA I MASLACA

SASTOJCI

4 GOVEĐA ODRESKA
3 GRANČICE
RUŽMARINA
100 G MASLACA
3 ČEŠNJA ČEŠNJAKA
200 ML CRNOG VINA
1 ŽLIČICA SENFA
SOL I PAPAR (PO
UKUSU)

UPUTE

GOVEĐE ODRESKE POSOLITE I
POPAPRITE PA IH PECITE NA
VRUĆOJ TAVI SA SVIH STRANA.
DODAJTE NASJECKANI ČEŠNJAK,
RUŽMARIN I MASLAC TE
PRELIJTE CRNIM VINOM.
KUHAJTE JOŠ 5 MINUTA DOK
UMAK NE POSTANE GUST.
POSLUŽITE S PRILOGOM PO
ŽELJI, POPUT PEČENOG POVRĆA
ILI POMFRITA.



KEKSI S RUŽMARINOM I LIMUNOM

SASTOJCI

250 G MASLACA
100 G ŠEĆERA U
PRAHU
2 GRANČICE SVJEŽEG
RUŽMARINA
1 LIMUN (KORA I SOK)
300 G BRAŠNA
1 ŽLIČICA PRAŠKA ZA
PECIVO
SOL

UPUTE

UMUTITE MASLAC SA ŠEĆEROM U
PRAHU DOK NE POSTANE
PJENASTO.

DODAJTE NASJECKANI RUŽMARIN,
LIMUNOVU KORU I SOK PA DOBRO
PROMIJEŠAJTE.

U DRUGOJ POSUDI POMIJEŠAJTE
BRAŠNO, PRAŠAK ZA PECIVO I SOL
(PRSTOHVAT) PA POSTUPNO
DODAJTE U SMJESU S MASLACEM.
UMIJESITE TIJESTO, ZAMOTAJTE U
PLASTIKU I STAVITE U HLADNJAK
NA 30 MINUTA.

RAZVALJAJTE TIJESTO NA DEBLJINU
OD 5 MM, IZREŽITE KEKSE I PECITE
NA 180°C 10–12 MINUTA.

OSTAVITE DA SE OHLADE PRIJE
POSLUŽIVANJA.



OSLIĆ S RUŽMARINOM I PEČENIM POVRĆEM

SASTOJCI

4 FILETA OSLIĆA
2 GRANČICE
RUŽMARINA
1 CRVENA PAPRIKA
2 TIKVICE
1 CRVENI LUK
3 ŽLICE MASLINOVOG
ULJA
1 LIMUN
2 ČEŠNJA ČEŠNJAKA
SOL I PAPAR (PO
UKUSU)

UPUTE

POVRĆE (PAPRIKU, TIKVICE I LUK)
NAREŽITE NA TRAKICE I STAVITE U
POSUDU ZA PEČENJE.
DODAJTE 2 ŽLICE MASLINOVOG
ULJA, NASJECKANI ČEŠNJAK, SOL I
PAPAR TE DOBRO PROMIJEŠAJTE.
PECITE POVRĆE U PEĆNICI NA
200 °C 25 MINUTA.
FILETE OSLIĆA ZAČINITE SOLJU,
PAPROM I NASJECKANIM
RUŽMARINOM, A ZATIM IH
PREPRŽITE NA PREOSTALOM
MASLINOVOM ULJU 3-4 MINUTE S
OBJE STRANE.
POSLUŽITE OSLIĆ UZ PEČENO
POVRĆE, A SVE PRELIJTE SOKOM
OD LIMUNA.



TELEĆI ODREZAK U UMAKU OD RUŽMARINA I SENF

SASTOJCI

4 TELEĆA ODRESKA
3 GRANČICE
RUŽMARINA
2 ŽLICE SENFA
1 ČEŠANJ ČEŠNJAKA
100 ML BIJELOG VINA
2 ŽLICE MASLACA
2 ŽLICE MASLINOVOG
ULJA
SOL I PAPAN (PO
UKUSU)

UPUTE

NA MASLINOVOM ULJU I MASLACU
PECITE TELEĆE ODRESKE SA SVIH
STRANA DOK NE POSTANU
ZLATNO-SMEĐI.
U TAVU DODAJTE NASJECKANI
ČEŠNJAK, RUŽMARIN, SENF I
BIJELO VINO.
KUHAJTE DOK UMAK NE POSTANE
GUST I PRELIJTE NJIME ODRESKE.
POSLUŽITE UZ PEČENE KRUMPIRE
ILI PIRE.



KREMASTI RIŽOTO S RUŽMARINOM I GLJIVAMA

SASTOJCI

250 G RIŽE ARBORIO
300 G GLJIVA
(ŠAMPINJONI, VRGANJI)
1 GRANČICA
RUŽMARINA
1 LUK
1 L POVRTNOG
TEMELJCA
50 ML BIJELOG VINA
50 G PARMEZANA
2 ŽLICE MASLACA
SOL I PAPAN (PO
UKUSU)

UPUTE

NA MASLACU PREPRŽITE
NASJECKANI LUK, DODAJTE GLJIVE
I NASJECKANI RUŽMARIN.
DODAJTE RIŽU I BIJELO VINO PA
KUHAJTE DOK VINO NE ISPARI.
POSTUPNO DODAJTE TEMELJAC,
MIJEŠAJUĆI STALNO, DOK RIŽA NE
OMEKŠA.
NA KRAJU, DODAJTE PARMEZAN,
MASLAC, SOL I PAPAN.
POSLUŽITE TOPLO.



KRALJEVSKI RAKOVI S RUŽMARINOM I LIMUNOM

SASTOJCI

500 G KUHANIH
RAKOVA
2 GRANČICE
RUŽMARINA
1 LIMUN
100 G MASLACA
2 ŽLICE MASLINOVOG
ULJA
1 ČEŠANJ ČEŠNJAKA
SOL I PAPAN (PO
UKUSU)

UPUTE

NA MASLACU I MASLINOVOM
ULJU PREPRŽITE NASJECKANI
ČEŠNJAK I RUŽMARIN.
DODAJTE RAKOVE I LIMUNOV
SOK TE KUHajte JOŠ 5 MINUTA.
POSLUŽITE S PRILOGOM PO
ŽELJI, POPUT KUHANIH
KRUMPIRA ILI SALATE.



ZAPEČENE TIKVICE S RUŽMARINOM, FETA SIROM I ORASIMA

SASTOJCI

4 SREDNJE TIKVICE
150 G FETE
50 G ORAHA (PO
MOGUĆNOSTI
PRŽENIH)
2 GRANČICE SVJEŽEG
RUŽMARINA
1 CRVENI LUK
3 ŽLICE MASLINOVOG
ULJA
1 ŽLIČICA MEDA
100 ML KISELE
PAVLAKE ILI VRHNJA
ZA KUHANJE
50 G PARMEZANA
1 ŽLIČICA SUHOG
ORIGANA
SOL I PAPAN PO
UKUSU

UPUTE

TIKVICE NAREŽITE NA TANKE
PLOŠKE, POSOLITE I OSTAVITE 10
MINUTA. ZATIM IH OSUŠITE
PAPIRNATIM RUČNIKOM.
NA MASLINOVOM ULJU PRŽITE
NASJECKANI CRVENI LUK S
RUŽMARINOM 2-3 MINUTE.
OSTAVITE DA SE OHLADI.
ORAŠASTE PLODOVE
NASJECKAJTE I PREPRŽITE NA
TAVI 2-3 MINUTE. FETU USITNITE
NA MALE KOMADIĆE.
POMIJEŠAJTE PAVLAKU, MED,
ORIGANO, SOL I PAPAN. DODAJTE
LUK S RUŽMARINOM.
U VATROSTALNU POSUDU SLAŽITE
TIKVICE, FETA SIR, ORAHE I
PRELIJTE UMAKOM. POSPITE
PARMEZANOM.
POKRIJTE FOLIJOM I PECITE 20
MINUTA NA 180°C. ZATIM SKINITE
FOLIJU I PECITE JOŠ 10 MINUTA
DOK TIKVICE NE POSTANU
ZLATNE.