



Lovačka kuharica Hrvatskih šuma

Specijaliteti chefova kuhinje
naših lovačkih domova



Lovački dom Kunjevci

FILE KOŠUTE U UMAKU OD BRUSNICE

Chef: Vedran Cvrković



FILE KOŠUTE U UMAKU OD BRUSNICE

Lovački dom Kunjevci

za 1 osobu - vrijeme kuhanja: 60 minuta

SASTOJCI:

- | | | | |
|-----------------|---------|-----------|----------|
| • meso košute | 0,25 kg | • kroketi | 0,10 kg |
| • ulje | 0,02 l | • krumpir | 0,10 kg |
| • crno vino | 0,02 l | • maslac | 0,02 kg |
| • vrhnje | 0,02 l | • sol | 0,002 kg |
| • brusnica | 0,01 kg | • vegeta | 0,002 kg |
| • džem brusnica | 0,06 kg | • kruh | 0,10 kg |
| • njoki | 0,10 kg | • brašno | 0,05 kg |

FILE KOŠUTE U UMAKU OD BRUSNICE

Lovački dom Kunjevci

za 1 osobu - vrijeme kuhanja: 60 minuta

NAČIN PRIPREME:

Meso košute izrezati i začiniti, te uvaljati u brašno. Na grijanoj masnoći meso prepržiti sa svih strana. Kada dobije zlatno-žutu boju dodati vino, brusnice, džem, i malo vode.

Kuha se dok meso ne omekša i dok se umak ne reducira na željenu gustoću. Uz jelo se poslužuju njoke, kroketi ili krumpir, a uz posebnu napomenu mogu se poslužiti i lovački knedli.

Lovački dom Kunjevci

FILE KOŠUTE U UMAKU OD BRUSNICE

Dobar tek!



Lovački dom
Zlatna Greda

ŠPIKOVANI JELENSKI BUT U UMAKU OD POVRĆA

Chef: Filip Stanić



ŠPIKOVANI JELENSKI BUT U UMAKU OD POVRĆA

Lovački dom Zlatna Greda

za 4 osobe - vrijeme kuhanja: 90 minuta

SASTOJCI:

- 1 kg jelenskog buta bez kostiju
- 4 mrkve
- 1 manji celer
- 2 komada peršina
- 100 gr sušene slanine
- 2 veće glavice luka
- 4 češnja češnjaka
- 1 veća jabuka
- začini
 - sol
 - papar mljeveni
 - vegeta
 - lovorov list

ŠPIKOVANI JELENSKI BUT U UMAKU OD POVRĆA

Lovački dom Zlatna Greda

za 4 osobe - vrijeme kuhanja: 90 minuta

NAČIN PRIPREME:

I. dio:

Jelenski but očistimo od masnoće i opni, na više mjesta izbušimo nožem, te špikujemo komadićima mrkve i rezanom slaninom na trakice. But povežemo kuharskom špagom, uvaljamo u brašno te popržimo na ulju sa svih strana.

Meso ostavimo sa strane, te na masnoći na kojoj smo pržili meso propirjamo povrće, zatim vratimo meso na povrće, podlijemo vodom da prekrije meso, dodamo začine i kuhamo cca 2 sata , tj. dok meso ne omekša.

ŠPIKOVANI JELENSKI BUT U UMAKU OD POVRĆA

Lovački dom Zlatna Greda

za 4 osobe - vrijeme kuhanja: 90 minuta

NAČIN PRIPREME:

II. dio:

Umak dobijemo tako da povrće na kojem se kuhalo meso izblendamo, propasiramo i stavimo na vatru da se ukuha do željene gustoće.

But isječemo, serviramo na tanjur, te ga prelijemo s umakom. Uz but po želji možemo servirati njoke, krokete, okruglice od kruha ili domaću taranu i obavezno džem od brusnice ili šumskog voća.

Lovački dom
Zlatna Greda

ŠPIKOVANI JELENSKI BUT U UMAKU OD POVRĆA

Dobar tek!



Planinarski dom Jankovac

GULAŠ OD DIVLJAČI S PALENTOM

Chef: Lucija Senković



GULAŠ OD DIVLJAČI S PALENTOM

Planinarski dom Jankovac

za 4 osobe - vrijeme pripreme: 1 dan

SASTOJCI ZA MARINADU:

- crveni luk
- bijeli luk
- lovorov list
- crno vino

Količina namirnica ovisi o količini mesa koja se priprema.

PRIPREMA MESA U MARINADI:

Sve navedene namirnice kuhati u vodi uz dodatak začina po želji, ohladiti pola sata te preliti preko mesa koje ste prethodno izrezali na veće kockice.

Ostaviti u marinadi da odstoji preko noći.

GULAŠ OD DIVLJAČI S PALENTOM

Planinarski dom Jankovac

za 4 osobe - vrijeme pripreme: 1 dan

SASTOJCI ZA GULAŠ:

- meso divljači
(srna, divlja svinja)
- sušena panceta
- crveni luk
- lovorov list
- pasirana rajčica
- goveđi temeljac
- crveno vino
- suhe šljive
- ljuta crvena paprika mljevena
- slatka crvena paprika mljevena
- sol (po želji)
- papar (po želji)
- Vegeta (po želji)
- svinjska mast

GULAŠ OD DIVLJAČI S PALENTOM

Planinarski dom Jankovac

za 4 osobe - vrijeme pripreme: 1 dan

PRIPREMA GULAŠA:

I. dio:

Na zagrijanu tavu staviti svinjsku mast i kada se dovoljno ugrije dodati meso koje se prethodno izvadili iz marinade.

Meso kratko popržiti te staviti sa strane.

Na sitne komadiće narezati crveni luk i sušenu pancetu te staviti na masnoću na kojoj se peklo meso.

GULAŠ OD DIVLJAČI S PALENTOM

Planinarski dom Jankovac

za 4 osobe - vrijeme pripreme: 1 dan

PRIPREMA GULAŠA:

II. dio:

Nakon što luk otpusti, a slanina dobije rumenu boju, meso vratiti na tavu te podliti s goveđim temeljcem.

Nakon 45 minuta dodati pasiranu rajčicu i suhe šljive te kuhati još 45 minuta.

Tijekom kuhanja dodati slatku i ljutu mljevenu papriku, vegetu te podliti temeljcem do željene gustoće. Posoliti i popapriti po želji.

Planinarski dom Jankovac

GULAŠ OD DIVLJAČI S PALENTOM

Dobar tek!



Pansion Peski

LUNGIĆ DIVLJE SVINJE S PIKANTNIM PUNJENJEM U LOVAČKOM UMAKU

Chef: Tihomir Sabolović



LUNGIĆ DIVLJE SVINJE S PIKANTNIM PUNJENJEM U LOVAČKOM UMAKU

Pansion Peski

za 4 osobe - vrijeme kuhanja: 90 minuta

SASTOJCI:

- 0,25 kg lungića divlje svinje
- 0,01 kg kulena
- 0,04 kg krutona od kruha
- 1 jaje
- 0,02 l mlijeka
- 0,002 kg suhih šljiva
- 0,1 kg luka
- 0,001 kg češnjaka
- 0,05 kg korijena celera
- 0,05 kg mrkve
- 0,01 kg Fant umak lovački
- 0,003 kg začinska mljevena paprika
- 0,15 kg oštrog brašna
- 0,001 kg koncentrata rajčice
- 0,03 l ulja

LUNGIĆ DIVLJE SVINJE S PIKANTNIM PUNJENJEM U LOVAČKOM UMAKU

Pansion Peski

za 4 osobe - vrijeme kuhanja: 90 minuta

SASTOJCI:

- sol i papar po potrebi
- bijelo vino (po potrebi)
- sjeckani peršin (po potrebi)

PRIPREMA MESA:

Lungić očistiti od žilica, prerezati na pola i polovice izdubiti, te začiniti sa soli i paprom.

LUNGIĆ DIVLJE SVINJE S PIKANTNIM PUNJENJEM U LOVAČKOM UMAKU

Pansion Peski

za 4 osobe - vrijeme kuhanja: 90 minuta

NADJEV:

Na ulju popržiti sitno nasjeckan crveni luk, te ga dodati u posudu s krutonima od kruha. Kulen i šljive narezati na kockice te ubaciti u posudu.

Sve zajedno začiniti i povezati s mlijekom i jajetom. Prethodno izdubljeni lungić napuniti nadjevom.

LUNGIĆ DIVLJE SVINJE S PIKANTNIM PUNJENJEM U LOVAČKOM UMAKU

Pansion Peski

za 4 osobe - vrijeme kuhanja: 90 minuta

UMAK:

I. dio:

Sitno nasjeckati crveni i bijeli luk te staviti na masnoću da se lagano pirja. Kasnije dodati naribani celer i mrkvu te sve zajedno ostaviti da se pirja nekoliko minuta.

Nakon što povrće otpusti, miksati štabnim mikserom dok se ne dobije jednolična smjesa, dodati začinsku papriku te zaliti s temeljcem od kostiju. Dodati malo fanta.

LUNGIĆ DIVLJE SVINJE S PIKANTNIM PUNJENJEM U LOVAČKOM UMAKU

Pansion Peski

za 4 osobe - vrijeme kuhanja: 90 minuta

UMAK:

II. dio:

Kada se sve sjedini, u posudu ubaciti pečeni lungić i sve zajedno pirjati. Kada je gotovo potrebno je dodati koncentrat rajčice.

Sa strane pomiješati brašno s malo vode te uliti u umak da se zgusne (po želji) te začiniti po potrebi.

Ostaviti da se kuha nekoliko minuta (ovisi o željenoj gustoći) te pred sam kraj kuhanja dodati malo bijelog vina i sitno sjeckanog peršina.

Pansion Peski

**LUNGIĆ DIVLJE
SVINJE S
PIKANTNIM
PUNJENJEM U
LOVAČKOM UMAKU**

Dobar tek!



Lovačka kuća Babinac

JELENSKI MEDALJONI U UMAKU OD GLJIVA

Chef: Spomenko Toplak



JELENSKI MEDALJONI U UMAKU OD GLJIVA

Lovačka kuća Babinac

za 2 osobe - vrijeme pripreme: 2 dana

SASTOJCI:

- 0,5 kg mesa jelena
- 0,03 kg sušene panceta
- 0,05 kg đuveča
- 0,05 kg šampinjona
- 0,05 kg brašma
- 0,3 kg raznog povrća
- 0,5 kg pasirane rajčice
- 0,05 l suncokretovog ulja
- 0,05 l crvenog vina
- mala žličica Vegete
- mala žličica slatke
mljevene paprike
- prstohvat začina u boci
- prstohvat soli
- prstohvat papra

JELENSKI MEDALJONI U UMAKU OD GLJIVA

Lovačka kuća Babinac

za 2 osobe - vrijeme pripreme: 2 dana

NAČIN PRIPREME:

Na tavi rastopimo maslac i sa obje strane kratko ispečemo medaljone jelena (koji su prethodno 2 dana odležali u marinadi).

Na masnoću dodamo sitno sjeckanu sušenu pancetu i gljive koje pirjamo i kada voda ispari zalijemo goveđim temeljcem.

U drugi lonac stavimo kuhati vodu koju smo posolili te nakon što voda provrije stavimo u nju njoke koje kuhamo 10 minuta.

JELENSKI MEDALJONI U UMAKU OD GLJIVA

Lovačka kuća Babinac

za 2 osobe - vrijeme pripreme: 2 dana

SERVIRANJE:

Na topao tanjur serviramo jelenje medaljone i sa strane dodamo njoke.

Njoke prelijemo umakom i dekoriramo kratko poprženim cherry rajčicama.

Lovačka kuća Babinac

JELENSKI MEDALJONI U UMAKU OD GLJIVA

Dobar tek!



Lovački dom Muljava

ODREZAK DIVLJE SVINJE U UMAKU OD BRUSNICA S OKRUGLICAMA OD KRUHA

Chef: Borna Rajković



ODREZAK DIVLJE SVINJE U UMAKU OD BRUSNICA S OKRUGLICAMA OD KRUHA

Lovački dom Muljava

za 1 osobu - vrijeme kuhanja: 20 minuta

SASTOJCI:

- 0,35 kg odrezak (but)
divlje svinje
- 0,1 kg povrća (mrkva, celer,
luk, peršin, paprika)
- 0,03 kg Fant lovačkog umaka
- 0,05 kg suhih brusnica
- 1 žličica džema od brusnica
- 0,2 kg suhog kruha
- 0,05 kg slanine
- 1 jaje
- 0,02 kg brašna
- sol
- papar
- Vegeta

ODREZAK DIVLJE SVINJE U UMAKU OD BRUSNICA S OKRUGLICAMA OD KRUHA

Lovački dom Muljava

za 1 osobu - vrijeme kuhanja: 20 minuta

NAČIN PRIPREME:

I. dio:

Odrezak divlje svinje izrezati ,potući i začiniti solju i paprom te ga s jedne strane uroniti u brašno.

Na prethodno zagrijanoj masnoći popržiti odrezak s obje strane.

Masnoći na kojoj smo prepržili odrezak dodati sitno ribano povrće (luk ,mrkvu ,celer i peršin) te pirjati uz stalno podlijevanje temeljcem od kostiju divljači.

ODREZAK DIVLJE SVINJE U UMAKU OD BRUSNICA S OKRUGLICAMA OD KRUHA

Lovački dom Muljava

za 1 osobu - vrijeme kuhanja: 20 minuta

NAČIN PRIPREME:

II. dio:

Nakon što je povrće pirjano dodati malo lovačkog umaka, suhe brusnice i žličicu džema od brusnica te vratit odreske.

Pirjati sve zajedno još nekoliko minuta dok se sve ne sjedini i dobije željenu gustoću te ugasiti i ostaviti poklopljeno do posluživanja.

Poslužiti s okruglicama od kruha.

Lovački dom Muljava

**ODREZAK DIVLJE
SVINJE U UMAKU
OD BRUSNICA S
OKRUGLICAMA OD
KRUHA**

Dobar tek!



Pansion Lovački Delnice

JELENJI ODREZAK U BOGATOM UMAKU OD ŠUMSKOG VOĆA

Chef: Božica Turić



JELENI ODREZAK U BOGATOM UMAKU OD ŠUMSKOG VOĆA

Pansion Lovački Delnice

za 1 osobu - vrijeme pripreme: 1 dan

SASTOJCI:

- 0,4 kg prethodno mariniranih jelenjih odrezaka
- 0,2 kg borovnica
- 0,065 l balzamičnog octa
- 2 žlice nasjeckanog svježeg ružmarina
- ¼ žličice dijon senfa
- papar po želji

JELENI ODREZAK U BOGATOM UMAKU OD ŠUMSKOG VOĆA

Pansion Lovački Delnice

za 1 osobu - vrijeme kuhanja: 90 minuta

NAČIN PRIPREME:

I. dio:

U dubok lonac poprskati maslinovog ulja i staviti kockicu maslaca. Zagrijati na srednje jaku temperaturu, dovoljno da ne zapali maslac.

Kad temperatura postignuta, položiti meso unutra da se lagano peče. Ako se ne koristi termometar za meso, onda meso peći 10-12 minuta s jedne strane.

JELENI ODREZAK U BOGATOM UMAKU OD ŠUMSKOG VOĆA

Pansion Lovački Delnice

za 1 osobu - vrijeme kuhanja: 90 minuta

NAČIN PRIPREME:

II. dio:

Kad meso počne dobivati boju preko polovice, okrenuti ga na drugu stranu i nastaviti ga peći još 10 minuta. Tako će meso iznutra ostati lagane ružičaste boje i biti sočno.

Za one koji vole jače pečeno, potrebno je meso peći sa svake strane 15 minuta.

Kad je meso pečeno, treba ga izvaditi na tanjur ili dasku i pustiti da se odmori 10 minuta prije serviranja

JELENI ODREZAK U BOGATOM UMAKU OD ŠUMSKOG VOĆA

Pansion Lovački Delnice

za 1 osobu - vrijeme kuhanja: 90 minuta

NAČIN PRIPREME:

III. dio:

U manji lončić stavite šumsko voće, dvije do tri žlice šećera, balzamični ocat, ružmarin i senf. Začinite paprom,

Dodajte pola decilitra vode i stavite na vatru. Zagrijavajte i miješajte da se sve rastopi i sjedini dok ne prokuha.

Potrebno je prokuhavati stalno miješajući dok se umak ne reducira do željene gustoće, pazeći pri tome da vatra ne bude prejaka.

JELENJI ODREZAK U BOGATOM UMAKU OD ŠUMSKOG VOĆA

Pansion Lovački Delnice

za 1 osobu - vrijeme kuhanja: 90 minuta

NAČIN PRIPREME:

IV. dio:

Ukoliko se želi skratiti proces reduciranja, može se dodati malo gustina za umake. Za manje sladak umak može se po ukusu smanjiti količina šećera.

Odreske prelijte umakom od šumskog voća i servirajte uz prilog po želji.

U Pansionu Lovački obično ih serviramo uz krokete ili domaće okruglice od kruha

Pansion Lovački Delnice

JELENJI ODREZAK U BOGATOM UMAKU OD ŠUMSKOG VOĆA

Dobar tek!





Dobar tek!