

ULTRA^{gros}

udruženje hrvatskih trgovačkih kuća



LJETNA KUCHARICA

Recepti za pripremu slasnih i ukusnih jela iz cijele Hrvatske

LJETNA KUCHARICA

**RECEPTI ZA PRIPREMU SLASNIH
I UKUSNIH JELA IZ CIJELE HRVATSKE**

IMPRESUM

LJETNA KUHARICA

Nakladnik:

Media Graphics d.o.o.
Ulica dr. Franje Tuđmana 34, Zadar

Autor:

Marijana Sever Tot

Glavna urednica:

Marijana Sever Tot

Slog i prijelom:

Media Graphics d.o.o.
Ulica dr. Franje Tuđmana 34, Zadar

Lektura:

Nada Arar Premužić

Tisak:

Grafički zavod Hrvatske
Mičevečka ulica 7, Zagreb

Mjesto i godina izdanja:

Zadar, 2015.

CIP zapis je dostupan u računalnome katalogu
Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu pod brojem 000906068

ISBN 978-953-57438-3-5

SADRŽAJ

SLASNE I UKUSNE SALATE	6
LJETO NAM SE VRATILO: VRIJEME JE ZA ROŠTILJ	14
JEDNOSTAVNE I LAGANE TJESTENINE	34
IZDAŠNA JELA S RIŽOM	46
SLADOLED I OSVJEŽAVAJUĆI DESERTI	56
PLAŽE, PIJESAK I – KOKTELI	68



Drage naše kuharice i kuhari,

pred nama je ljetno doba godine, vrijeme kad je priroda osobito darežljiva pa donosi obilje svježih namirnica. Vaš kulinarSKI tim iz ULTRA grosa upravo je iz njih crpio ideje za ljetne obroke koji su zdravi, niskokalorični i, osim što utažuju glad, divno će nas osvježiti nakon napornog dana.

Osim što će obroci koje smo pripremili za vas biti svježiji, pazili smo na to da budu vrlo praktični za ljetne vrućine te smo se orijentirali na one koji ne uključuju previše nakuhavanja, prženja ili pečenja.

Kako na temperaturama od +40 ne biste sate provodili u kuhinji, pripremili smo recepte za jednostavne salate, koje su ukusne, osvježavajuće i vrlo brzo gotove pa ćete u tili čas biti na bazenu ili plaži.

Ljeto je idealno doba za priređivanje vrtinih zabava ili odlaske na piknik, a roštilj odlična prigoda za druženje s prijateljima ili okupljanje obitelji. Stoga je središnji dio naše ljetne kuharice posvećen upravo jelima sa žara. Uz tradicionalno meso i ribu, u sezoni bogatoj povrćem ne treba zaboraviti ni tikvice, paprike, patlidžane ili gljive, koji su na grilu također vrlo ukusni, a lakše će pasti na želudac uz visoke temperature.

Tjestenina je kraljica talijanske kuhinje, lagana, brza i fina hrana koja se sprema u brojnim varijantama i vrlo je zahvalna i kao prilog i kao glavno jelo. Jednostavna je, lagana i, što je najvažnije, njezine mogućnosti kombiniranja odgovaraju svim njezincima.

Rižoto je, uz tjesteninu, svakako najpopularnije jelo talijanske kuhinje. Postoje stotine različitih vrsta rižota, jer rižoto se može pripremiti gotovo sa svakom namirnicom, a inspiraciju možete pronaći dalje na našim stranicama.

Za pripremu osvježavajućih deserta najbolje je upotrijebiti svježe i sezonsko voće, no možete i smrznuto voće, domaći kompot ili marmeladu. Neka kreme od sira ili jogurta, podloga od keksa, voće i sladoled posluže kao nadahnuće za pripremu laganih ljetnih deserta za koje nije potrebna pećnica.

U ovom ljetnom izdanju donosimo vam izbor od nekoliko probranih osvježavajućih ljetnih napitaka. Oni u bezalkoholnoj varijanti idealni su za dnevni ritam, a s dolaskom noći nije loše dodati koju kapljicu alkohola i složiti neki od slavinih svjetskih koktela.

Zahvaljujući jednostavnoj pripremi, vrhunskim ilustracijama i poznatim sastojcima, nadamo se da će ova kuharica biti vrijedan pomoćnik u vašoj kuhinji za vrijeme vrućih ljetnih dana.

Želimo vam ukusno i lagano ljeto,

ULTRA GROS

Osvježavajuć po prirodi



Uživaj u Karlovačkom odgovorno
www.karlovacko.hr

Slasne i ukusne salate

Salate su idealna hrana za ljetne dane, koja će vas osvježiti bez pretrpavanja kalorijama. Pri pripremanju toplih salata tjestenini dodajte omiljeno meso, a u hladne salate najbolje ide svježije sezonsko povrće, sir, tunjevina i kuhana jaja. Za složene salate mogu se koristiti razni preljevi, jogurt, vrhnje, sojin umak, majoneza ili marinade. Umjesto da na temperaturama do +40 provodite sate u kuhinji, donosimo vam recepte za jednostavne salate koje su ukusne, osvježavajuće i vrlo brzo gotove pa ćete u tili čas biti na bazenu ili na plaži. Prehrana u ljetnim mjesecima treba biti lagana, sa što je moguće više svježeg sezonskog povrća. Zbog toga smo za vas pripremili recepte za nekoliko laganih ljetnih salata koje će vam pomoći da se borite s vrućinama.

Pureća salata

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 600 g puretine
- ▶ 200 g šampinjona
- ▶ 2 zelene tikvice
- ▶ 2 zelene paprike
- ▶ 1 crveni luk
- ▶ 1 češanj češnjaka
- ▶ jogurt (3,2% masti)
- ▶ kiselo vrhnje (10% masti)
- ▶ zelena salata
- ▶ cherry rajčice
- ▶ peršin
- ▶ sol
- ▶ svježe mljeveni papar



Na zagrijanom maslacu popržite sitno nasjeckan češnjak, povrće narezano na trakice i gljive. Puretinu, prethodno narezanu na trakice i začinjenu, ispržite na maslinovu ulju.

Jogurt, vrhnje i nasjeckani peršin pomiješajte i začinite. Zelenu salatu i rajčice operite i narežite na manje komade.

U zdjelu slažite pečeno povrće, puretinu, rajčice, salatu i sve prelijte preljevom od jogurta. Uz ovu salatu možete poslužiti i prepržene kockice kruha.



Raskošna salata sa začinskim biljem

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

-  400 g tjestenine
- ▶ 100 g rikole
- ▶ 4 rajčice
- ▶ ½ crvenog luka
-  12 maslina bez koštica
- ▶ 2 žlice nasjeckanog svježeg začinskog bilja (origano, peršin, metvica, bosiljak)

PRELJEV:

-  6 žlica maslinova ulja
- ▶ 2 žlice limunova soka
- ▶ 1 češnjak češnjaka
- ▶ sol
-  papar

Skuhajte tjesteninu. Pripremite preljev tako da u zdjelici umutite maslinovo ulje, limunov sok, češnjak, sol i papar. Stavite sa strane. Nasjeckajte povrće, pomiješajte ga s tjesteninom i umiješajte preljev. Pospite maslinama i nasjeckanim biljem.



Mediteranska salata s piletinom

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 3 šalice narezane kuhane pileline
- ▶ šalica cherry rajčica
- ▶ ½ krastavca
-  ½ šalice maslina
- ▶ ½ šalice rajčica
- ▶ 1 crveni luk
-  6 žlica maslinova ulja
-  2 žlice octa
- ▶ žličica estragona
- ▶ ½ žlice limunova soka
-  ½ žlice senfa

Pomiješajte ulje, ocat, senf, estragon i limunov sok. Stavite piletinu u zdjelu i umiješajte pola preljeva. Nasjeckajte povrće, dodajte ga u zdjelu s piletinom i dodajte ostatak preljeva te dobro promiješajte.





Hladna salata s tunjevinom

PRIPREMITE (ZA 2 OSOBE):

- ▶ **450 g Ledo zlatne mješavine**
- ▶ 300 g tjestenine (mašnice)
- ▶ 1 kiselo vrhnje
- ▶ 1 žlica majoneze
- ▶ ½ žličice senfa
- ▶ 1 konzerva tunjevine u komadima
- ▶ 100 g kiselih krastavaca
- ▶ sol
- ▶ papar
- ▶ limunov sok

S kuhajte tjesteninu prema uputama na pakiranju. U zagrijanom loncu s 1,5 l posoljene vode kuhajte Ledo zlatnu mješavinu osam minuta.

Dok se povrće kuha, nasjeckajte nasitno kisele krastavce pa ih pomiješajte s kiselim vrhnjem, majonezom, senfom i tunjevinom u komadima.

Ocijedite tjesteninu i povrće pa ih umiješajte u pripremljeni umak. Začinite solju, paprom i limunovim sokom po ukusu.





Salata s piletinom, prženim povrćem i kus-kusom

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 300 g pilećeg filea
- ▶ 2 mrkve
- ▶ 2 paprike
- ▶ 1 glavica češnjaka
- ▶ 2 glavice crvenog luka
- ▶ 100 g kus-kusa
-  3 žlice maslinova ulja
- ▶ nasjeckani peršin
-  jabučnog octa po ukusu
- ▶ sol
-  papar

Piletinu narežite na kockice, posolite je i popaprite. Mrkvu i papriku narežite na kockice. Oljuštite češnjak. Luk oljuštite i narežite ga na polovice. Pirjajte sve zajedno 20 minuta. U međuvremenu u slanoj vodi skuhajte kus-kus, ocijedite ga i prelijte hladnom vodom. U posudici pomiješajte sol, papar, maslinovo ulje i ocat pa time prelijte povrće i kus-kus.



Salata s grilanom piletinom i avokadom

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 4 komada pilećih prsa
-  12 tanko narezanih feta pancete
- ▶ 3 avokada
- ▶ malo limunova soka
- ▶ 80 g sira s plavom plijesni
- ▶ zelena salata
-  4 jušne žlice majoneze
-  4 jušne žlice kiselog vrhnja
-  3 tvrdo kuhana jaja
- ▶ 3 nasjeckane rajčice

Pileći file posolite i popaprite, malo ga namažite maslinovim uljem te ga ispecite na gril-tavi. Kad su pečeni, pokrijte ih folijom i ostavite ih da odstoje. Pancetu također ispecite na gril-tavi. Avokado prepolovite, uklonite mu košticu, izdubite meso, narežite ga na kockice i pokapajte limunovim sokom. Sir zgnječite i pomiješajte ga s majonezom i vrhnjem.

Pomiješajte salatu, jaja, rajčice i avokado, dodajte narezani pileći file i pečenu pancetu te prelijte preljevom od majoneze i vrhnja.



Grčka salata s tjesteninom

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

-  400 g tjestenine
-  2 limenke tunjevine
- ▶ 20 mini rajčica
- ▶ 2 crvene paprike
- ▶ 1 zelena paprika
- ▶ 1 ljubičasti luk
-  20 crnih maslina
-  50 ml maslinova ulja
- ▶ 50 ml limunova soka
- ▶ peršin
- ▶ origano
- ▶ češanj češnjaka
- ▶ mrvljeni sir feta
- ▶ sol
-  papar



Tjjesteninu skuhaite i ohladite. Tunjevinu ocijedite, rajčice prerežite na pola, a paprike i luk sitno narežite. Sve stavite u zdjelu, dodajte nekoliko crnih maslina, peršin, origano, češnjak i mrvljenu fetu. Začinite limunovim sokom, maslinovim uljem, posolite i popaprite pa promiješajte.

Salata od tunjevine, riže i rajčica

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

-  limenka tunjevine
-  1 šalica riže
-  5 žlica maslinova ulja
-  2 žlice octa
- ▶ sok pola limuna
- ▶ pola krastavca
- ▶ 1 rajčica
- ▶ 1 crvena paprika
-  mala limenka kukuruza
- ▶ sol
-  papar



Skuhaite rižu, ohladite je pa je pomiješajte s kukuruzom, tunjevinom, narezanim krastavcem i paprikom. Pomiješajte maslinovo ulje i ocat s limunovim sokom, posolite i popaprite, dodajte mješavini s rižom i sve dobro promiješajte. Salatu ukasite prepolovljenim rajčicama i listićima bosiljka.





Uživajte u vrhunskim sirevima Galbani broj 1 u Italiji!

Galbani Mozzarella i Galbani Mozzarellu di Bufala od 100 posto bivoljeg mlijeka izvorne su talijanske mozzarelle s tradicionalnom recepturom već više od 130 godina.

Uz ove autentične talijanske sireve sada uživajte i u Galbani Ricotti, vrhunskom talijanskom krem siru.

www.galbani.hr





Portugalska salata

Sastojci:

- 400 g **Ledo mediteranske mješavine**
- 150 g **Ledo kukuruza šećerca**
- 300 g tjestenine (fusilli, školjice, pužici)
- 4 rajčice
- 1 svježa paprika
- ekstra djevičansko maslinovo ulje
- sol, papar, kiselo vrhnje, sok od 1/2 limuna
- tuna u maslinovom ulju

Priprema

1. Ledo kukuruz kuhajte 4-6 minuta, ocijedite od vode. Tjesteninu skuhaite prema uputama na pakiranju i isperite hladnom vodom, dobro ju procijedite.
2. Rajčicu i papriku narežite na kockice, a tunu ocijedite od ulja (sačuvajte ulje).
3. Ledo mediteransku mješavinu propirajte na maslinovom ulju (koristite ulje od tune) 6-8 minuta. Pustite da se ohladi.
4. U zdjeli pomiješajte sve sastojke s kiselim vrhnjem, začini te sa soli, paprom i limunovim sokom. Salatu promiješajte i pustite da se dobro ohladi.



Šarene mahune

Sastojci:

- 300 g **Ledo zelenih mahuna**
- 300 g **Ledo žutih mahuna**
- 300 g mini rajčica, prepoloviti
- 1/2 glavice luka, narezati na tanke polumjesece
- 1/2 šalice usitnjenog svježeg bosiljka
- 3-4 žlice ekstra djevičanskog maslinovog ulja
- 1 žlica aceto balsamica, sol, papar

Priprema

1. Mahune kuhajte 10-ak minuta u većoj količini posoljene kipuće vode pa procijedite, isperite hladnom vodom i ostavite da se osuše.
2. U većoj zdjeli pomiješajte kuhane mahune sa narezanim rajčicama, lukom i bosiljkom.
3. Izmiješajte maslinovo ulje, ocat te prstohvat soli i papra te prelijte preko povrća i dobro promiješajte.
4. Posudu poklopite i ohladite u hladnjaku bar 1 sat prije serviranja.



Slatko i bezbrižno ljeto želi Vam Ledo!



Odrezak tune i pirea

Sastojci:

- **Ledo Tuna odrezak 500 g**
- 3 žlice maslinovog ulja
- sok jednog limuna
- 3 režnja češnjaka, usitniti
- 500 g krumpira
- 1,5 dl mlijeka
- 20 g maslaca
- prstohvat soli
- svježi mlijeveni papar

Priprema:

1. Pomiješajte maslinovo ulje, sok limuna i usitnjeni režanj češnjaka. Dobivenom mješavinom premažite odreske tune, a zatim ih ispecite na grill tavi ili roštilju.
2. Krumpir ogulite i narežite na manje komade pa stavite u posudu s vodom, posolite i kada voda zakipi kuhajte 15-ak minuta ili dok krumpiri potpuno ne omekšaju. Kuhane krumpire ocijedite pa vratite u posudu i kratko zagrijte da se osuše pa prebacite u čistu zdjelu.
3. U drugoj posudi zagrijte mlijeko i maslac. Kada je maslac otopljen, a mlijeko vruće, maknite sa izvora topline.
4. Smjesu mlijeka i maslaca pomiješajte sa krumpirom pa zajedno usitnite do pirea. Začinite po ukusu sa soli i paprom.
5. Servirajte toplo uz pečeni odrezak tune.



Jastučići sa šumskim voćem i kruškom

Sastojci:

- **Ledo Šumsko voće**
- **Ledo Grandissimo vanilija** ili **Specijal vanilija čokolada**
- **Ledo lisnato tijesto**
- 50 g šećera
- 1/2 žličice cimeta
- 1 žlica šećera
- 1 kruška

Priprema

1. Šumsko voće stavite u posudu, pospite šećerom, dodajte vaniliju i reducirajte na vatri dok tekućina ne ishlapi.
2. Lisnato tijesto razvaljite na debljinu 0,5 cm dodajte džem od šumskog voća. Prekrijte tijesto tanko narezanim kriškicama kruške, posute mješavinom cimeta i žličice šećera. Stavite peći u prethodno zagrijanu pećnicu na 220 C. Pecite 6-7 min.
3. Servirajte sa sladoledom od vanilije i ukasite šumskim voćem.



Ljeto nam se vratilo: vrijeme je za roštilj!

Grilajte meso, ribu, povrće... No ne zaboravite marinadu!

Lj

ETO JE idealno doba za priređivanje vrtnih zabava ili odlaske na piknik, a roštilj odlična prigoda za druženje s prijateljima ili okupljanje obitelji.

Uz tradicionalno meso i ribu, u sezoni bogatijeg povrća ne treba zaboraviti ni tikvice, paprike, patlidžane ili gljive, koji su na grilu također vrlo ukusni, a lakše će pasti na želudac uz temperature zraka iznad 30 u hladu.

Da bi meso bilo sočno i ukusno, dan prije roštiljanja stavlja se u marinadu. Pri tome se može odabrati klasična varijanta, koja sadrži ulje, sol, papar, luk, mljevenu papriku i začinsko bilje poput ružmarina, bosiljka ili majčine dušice. Oni iskusniji mogu eksperimentirati s marinadama od senfa, meda, soka limete ili ljutim papričicama.

Tajne roštilja koje možda niste znali...

- ▶ Mariniranje mesa je obavezno, makar samo u ulju uz dodatak nekoliko jednostavnih začina (papar, češnjak, ružmarin), i to najmanje dva sata. Pri tome je važno da posuda u kojoj mariniramo meso ne bude metalna. Osim toga, ako ćete marinadu poslije koristiti uz pečeno meso, prije posluživanja je obavezno ugrijte i kuhajte najmanje jednu minutu. Time sprječavate eventualno prenošenje sumnjivih bakterija.
- ▶ Toplinu žara pokušajte što je moguće dulje održati ravnomjernom. Ako pečete mnogo hrane odjednom, u sredinu postavite deblje odreske, a uokolo tanje komade i povrće. Tako će se sve ravnomjernije ispeći.
- ▶ Hranu okrećite hvataljkama, jer nabađanje vilicom oštećuje površinu pa zbog toga istječu sokovi koji moraju ostati sačuvani.





Domaće pljeskavice

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 500 g miješanog mljevenog mesa
- ▶ 1 glavica luka
- ▶ 100 ml mineralne vode
- ▶ 1 ljuta papričica
- ▶ 1 mljevena paprika
- ▶ soda bikarbona
- ▶ 10 g soli

U veću posudu stavite mljeveno meso, sol, papar, sodu bikarbonu i mineralnu vodu. Dobro promiješajte i ostavite da odstoji 24 sata. Dodajte luk, ljutu papričicu i mljevenu papriku. Umiješajte smjesu i oblikujte loptice od po 150 grama. Nauljite ruke i oblikujte pljeskavice promjera 10 centimetara i debljine oko jedan centimetar. Pecite na roštilju s drvenim ugljenom. Poslužite uz nasjeckani luk ili neki drugi prilog.



Pureći medaljoni s pireom od batata

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 600 g purećeg filea
- ▶ 300 g batata
- ▶ 1 manja glavica luka
- ▶ 30 g maslaca
- ▶ sol
- ▶ papar

Batate ogulite i narežite ih na ploške. Luk narežite na kockice i popržite ga na maslacu. Kad luk poprimi zlatnožutu boju, dodajte batate i sve zajedno pržite. Podlijte vodom i kad batati malo porumene, začinite ih i pustite da se pirjaju. Kad omekšaju, ručnim mikserom usitnite ih u pire.

Pureći file posolite i popaprite te ga ispecite na roštilju.



Lignje s roštilja

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 1 kg većih liganja
- ▶ 2 češnja češnjaka
-  50 g riže
-  50 ml bijelog vina
-  maslinovo i suncokretovo ulje
- ▶ svježi peršin
- ▶ sol
-  papar



Lignje očistite. Uklonite hrskavičavu ljušturu i rožnatu čeljust. Krakove i glavu sitno narežite. Na malo ulja popržite sitno narezani češnjak. Kada malo povene, dodajte mu krakove i glavu, malo propirajte, začinite solju i paprom, podlijte vinom i pričekajte da alkohol ispari. Dolijte malo vode ili ribljeg temeljca (0,25 l) te dodajte rižu. Kad riža upije tekućinu i omekša, dodajte sitno narezani svježi peršin i promiješajte. Lignje napunite tom smjesom i zatvorite ih čačalicama ili kuhinjskim koncem. Dobro zagrijani roštilj premažite suncokretovim uljem i na njemu pecite lignje uz povremeno okretanje, premazujući ih maslinovim uljem.

Ražnjići s povrćem i mesom

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 500 g svinjetine
- ▶ 500 g teletine
- ▶ 4 glavice luka
- ▶ 2 velike paprike
- ▶ 2 manja patlidžana
- ▶ 10 cherry rajčica
- ▶ 2 manje tikvice
- ▶ 100 g šampinjona
- ▶ 2 žlice Vegete
-  ulje za premazivanje ražnjića



Meso narežite na kocke, pospite ga Vegetom te ga ostavite stajati 30 minuta. Luk, patlidžane, rajčice, šampinjone i paprike narežite na veće komade. Na štapiće za ražnjiće stavljajte naizmjenično komadiće mesa i povrća. Na kraju ih premažite uljem i pecite na ugrijanom roštilju. Tikvice narežite na ploške i pecite ih zasebno pokraj ražnjića.



Mladi Kajmak

tako sočan

**Prvi mladi kajmak
na tržištu!**



Mlad, nježan, neizbježan.

Goveđi ražnjići s tikvicama i paprikom

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ ½ kg goveđeg buta
- ▶ 3 žličice octa
- ▶ žličica sojina umaka
- ▶ 2 tikvice
- ▶ malo papra
- ▶ luk
- ▶ paprika
- ▶ cherry rajčice
- ▶ ½ šalice peršina
- ▶ ½ šalice origana
- ▶ 2 češnja češnjaka
- ▶ ¼ šalice maslinova ulja
- ▶ 2 žličice limunova soka
- ▶ malo soli



Marinirajte meso u mješavini octa, sojina umaka i papra oko 30 minuta. Štapiće za ražnjiće namočite u vodi. Tikvice, papriku i luk narežite na manje komade. Zagrijte roštilj na srednju temperaturu. Na štapiće naizmjenično nabađajte meso i povrće. Ražnjiće pecite sedam, osam minuta sa svake strane. Pomiješajte peršin, origano, češnjak, maslinovo ulje, limunov sok i sol pa ražnjiće prelijte umakom.

Pileći ražnjići u jogurtu sa svježim bosiljkom

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 1 kg piletine,
- ▶ šalica jogurta
- ▶ šalica nasjeckanog bosiljka
- ▶ ¼ šalice luka
- ▶ ½ žličice curryja
- ▶ sol
- ▶ papar
- ▶ žličica maslinova ulja



Izmiksajte jogurt, bosiljak i luk, dodajte curry i malo soli. Odvojite polovinu umaka. Piletinu dobro natopite preostalim umakom te je ostavite u hladnjaku 45 minuta. Ako želite ražnjićima dodati povrće, narežite ga, posolite i popaprite. Meso (i povrće) nabadite na štapiće. Ražnjiće pecite na srednjoj vatri oko 15 minuta, povremeno ih okrećući. Poslužite s umakom od jogurta i bosiljka.



Grilano povrće

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ ½ kg tikvica
- ▶ ½ kg rajčica
- ▶ ½ kg patlidžana
- ▶ 200 g ementalera
- ▶ 3 češnja bijelog luka
- ▶ 3 žlice maslinova ulja
- ▶ žličica majčine dušice
- ▶ sol
- ▶ papar

Povrće dobro operite. Tikvice i patlidžan isijecite na kolute centimetar debljine. Češnjak zgnječite i pomiješajte s maslinovim uljem i majčinom dušicom. Posolite i popaprite. Povrće pomiješajte s ovom smjesom i ostavite sat vremena u hladnjaku. Rajčicu prije pečenja presijecite na polovice, te ih stavite sječenom stranom na papirni ubrus i pustite da se malo prosuše. Pecite povrće na grilu po nekoliko minuta sa svake strane, a kad je gotovo, pospite ga ribanim sirom.



Pastrve punjene ružmarinom i majčinom dušicom

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 4 očišćene male pastrve
- ▶ 3-4 grančice ružmarina
- ▶ listovi s 4 grančice majčine dušice
- ▶ 2 očišćena i zgnječena češnja češnjaka
- ▶ 4 kriške limuna
- ▶ limunova kora
- ▶ maslinovo ulje
- ▶ sol
- ▶ papar

Pastrve napunite biljem, češnjakom i limunovom korom. Tavu od lijevanog željeza stavite 4-5 minuta na roštilj da se zagrije. Dodajte ulje i pecite ribu sa svake strane 3-4 minute dok koža ne postane hrskava. Posolite, popaprite i poslužite s kriškama limuna.



Pikantna svinjska rebarca

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 1 kg rebarca
- ▶ 3 žlice meda
- ▶ 2 glavice crvenog luka
- ▶ 6-7 češnjeva češnjaka
- ▶ 2 žlice ljute paprike
- ▶ 2 žlice koncentrata od rajčice
- ▶ 1 dl ulja
- ▶ 2 žlice umaka od soje
- ▶ sol
- ▶ papar



Crveni luk i češnjak sitno narežite i dodajte rajčicu, ljutu papriku, umak od soje, ulje te zajedno sa začinima pomiješajte kako biste dobili umak. Premažite rebarca umakom i ostavite da se mariniraju dok ne pripremite vatru. Rebarca lagano pecite uz stalno premazivanje umakom.

Orada sa smokvama

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 3-4 orade
- ▶ 4 smokve
- ▶ limunov sok
- ▶ ružmarin
- ▶ bosiljak
- ▶ sol
- ▶ maslinovo ulje



Oradu očistite. Smokve narežite na kolutove. Ribu u komadu pecite na roštilju s obje strane, natrljanu ružmarinom i maslinovim uljem. Posolite nakon pečenja. Smokve također ispecite na roštilju. Svaku oradu podijelite na dva dijela tako da dobijete dva fileta i uklonite središnju kost. Još prelijte s malo maslinova ulja te po ribi poslažite pečene smokve. Nakapajte limunovim sokom.



MAĐARSKE DELICIJE

146 GODINA KVALITETE



Mesne okruglice s umakom od avokada

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 850 g mljevene junetine
- ▶ 150 g slanine
- ▶ 180 g crvenog luka
- ▶ 2 češnja češnjaka
- ▶ 2 jaja
- ▶ 1 žlica nasjeckanog svježeg peršina
- ▶ 1 žličica mljevenog papra
- ▶ ½ žličice soli

ZA UMAK:

- ▶ 2 avokada
- ▶ 1 ljubičasti luk
- ▶ 1 čili papričica
- ▶ 1 rajčica
- ▶ 1 limeta
- ▶ sol
- ▶ papar



Zlatno
pravilo
osvježnja



Avokado prepolovite napola, uklonite košticu i izdubite ga žlicom. Meso avokada stavite u posudu i pokapajte ga sokom limete. Luk i rajčicu nasjeckajte nasitno. Čili papričici uklonite sjemenke i žilice pa je sitno nasjeckajte. U posudi vilicom usitnite avokado, dodajte luk, rajčicu i čili papričicu te dobro promiješajte. Začinite solju, paprom i sokom limete po ukusu. Umak prekrijte prozirnom folijom i ohladite ga u hladnjaku do posluživanja.

U većoj zdjeli pomiješajte mljevenu junetinu sa sitno nasjeckanom slaninom, naribanim lukom, protisnutim češnjakom, jajima, svježe nasjeckanim peršinom te paprom i solju. Smjesu miješajte dok se svi sastojci dobro ne prožmu i dok smjesa ne postane kompaktna. Oblikujte 12 mesnih okruglica i nanižite ih na ražnjice. Između okruglica možete staviti povrće po izboru poput tikvica, luka ili paprike. Premažite ih s malo maslinova ulja i pospite solju po ukusu. Pecite ih na roštilju dok ne poprime smeđu boju sa svih strana, oko osam minuta, ovisno o jačini vatre. Poslužite s umakom od avokada.



Kozice i mango s roštilja

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 600 g kozica
- ▶ 3 zrela manga
- ▶ 1 limeta
-  maslinovo ulje
- ▶ sol
-  papar

Kozice očistite i nabodite na ražnjiće. Mango ogulite i narežite na deblje kriške. Na roštilju ispecite ražnjiće od kozica i mango. Posolite, popaprite i nakapajte maslinovim uljem.



Bukovače sa žara

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 600 g bukovača
- ▶ 3-4 režnja češnjaka
-  0,5 dl maslinova ulja
- ▶ sol
-  papar

Gljive operite i posušite. Prije pečenja na roštilju, potopite ih u maslinovu ulju, češnjaku, soli, papru i isjeckanom peršinu. Ocijedite ih i pecite dok ne porumene.



Majstor kuhar Branko Ognjenović i Dunja Mutevelić pripremili lagane i fine zalogaje

Kampanja za PIK Zlatnu kuhanu šunku i PIK Šunku u ovitku, koje imaju zajednički nazivnik s 2% masnoće, komunicira sve prednosti ovih vrhunskih proizvoda. Osim što su sočne, ukusne i pripremljene od najkvalitetnijih komada mesa ove šunke sadrže samo 2% masnoće te su idealne za sve one koji paze na svoju liniju. Jednako tako, PIK Šunke **ne sadrže pojačivače okusa, umjetna bojila, gluten niti soju.**

Jedna od glavnih protagonistica spota za PIK Šunke je i poznata voditeljica Dunja Mutevelić koja se oduševila šunkama i poželjela proširiti svoja kuharska znanja pa se odlučila posjetiti Branka Ognjenovića i saznati kako na jednostavan način pripremiti fina jela uz njegovu stručnu pomoć.

Majstor kuhar Branko Ognjenović uvijek nesebično prenosi svoja znanja na sve koji su željni naučiti nešto novo. Za ovu priliku, chef Ognjenović pripremio je laganu i ukusnu kajganu s PIK Zlatnom kuhanom šunkom koju je začinio bučinim uljem te PIK Šunku u ovitku na havajski s ananasom i karmeliziranim šećerom. Iako se na prvi pogled čini kako je riječ o nespojivim namirnicama, kombinacija voća i šunke oduševila je Dunju Mutevelić.



Recepti za PIK Šunke by Branko Ognjenović



Lagana i ukusna kajgana s bučinim uljem

Sastojci za dvije osobe:

- ✓ Nekoliko kapi suncokretovog ulja
- ✓ Dvije kockice maslaca
- ✓ 1 dcl slatkog mliječnog vrhnja
- ✓ 10 dag PIK Zlatne kuhane šunke
- ✓ 4 jaja
- ✓ Vlasac, sol i papar po želji
- ✓ Nekoliko kapi bučinog ulja

Priprema:

PIK Zlatnu kuhanu šunku narežemo na kockice i prepržimo na maslacu s malo suncokretovog ulja. U zdjelici razmutimo jaja sa slatkim mliječnim vrhnjem te ih nakon par minuta dodamo na tavu. Kajganu lagano miješamo prema sredini, dodamo sol i papar po želji te kad jaja poprime lijepu žutu boju maknemo s izvora vatre. Proljetnu kajganu serviramo uz sitno sjeckani svježi vlasac i nekoliko kapi bučinog ulja koje će cijelom jelu dati finu slatkoću.



Najbolje šunke
koje možete zamisliti.
I jesti!

SADRŽI **2%** MASNOĆE



PIK Šunke u ovitku i PIK
Kuhane šunke uz **visoku**
proteinsku vrijednost
sadrže samo 2% masnoće.

Zbog izrazite sočnosti i
vrhunske kvalitete učinit
će svaki obrok pravim
gastronomskim užitkom.

0%

- ✓ BEZ POJAČIVAČA OKUSA
- ✓ BEZ UMJETNIH BOJILA
- ✓ BEZ GLUTENA
- ✓ BEZ SOJE



Hobotnica sa žara u umaku od pesta

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 1,5 kg hobotnice
- ▶ češanj češnjaka
- ▶ 3 g soli
-  50 ml maslinova ulja
- ▶ vezica svježeg peršina
-  120 ml jabučnog octa

PESTO:

- ▶ 3 češnja češnjaka
- ▶ 100 g pinjola
- ▶ 150 g svježeg bosiljka
-  200 ml maslinova ulja
- ▶ sol
- ▶ bijeli papar
- ▶ 50 g parmezana

Očišćenu hobotnicu kuhajte u neposoljenoj vodi u koju ste dodali ocat (razina vode u loncu mora biti u ravni s mesom) dok ne omekša. Nakon kuhanja hobotnicu ocijedite i pecite je s jedne i druge strane dok ne porumeni. Servirajte je u umaku od pesta.

Za pesto češnjak narežite na kockice srednje veličine. Pinjole lagano popržite na vatri (bez ulja) dok ne poprime zlatnosmeđu boju te ostavite da se ohlade. Grubo nasjeckajte bosiljak i pripremite 200 ml maslinova ulja (blagog okusa). Štapnim mikserom izmiksajte češnjak, hladne pinjole i bosiljak, zatim dodajte maslinovo ulje te nastavite miksati dok se ne dobije kremasta, ali ne previše usitnjena masa. Dodajte sitno naribani parmezan. Na kraju posolite i popaprite po želji.



**OSVJEŽI SVOJ
POGLED NA ŽIVOT!**



TI BIRAŠ. PAN.

Tandoori piletina

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 6 pilećih prsa (bez kostiju i kože)
- ▶ 1 šalica nemasnog jogurta
- ▶ 1 žlica čilija
- ▶ 1 žlica curryja
- ▶ 2 žličice naribanog svježeg đumbirova korijena
- ▶ 1 žličica kumina u prahu
- ▶ 1 žličica soli
- ▶ 1/8 žličice crvene paprike (ljute)



Piletinu narežite na kockice. U velikoj posudi dobro pomiješajte jogurt i ostale začine. Dodajte piletinu u posudu i premažite je sa svake strane. Pokrijte i ostavite da se marinira barem jedan sat ili preko noći. Izvadite piletinu iz marinade, naredajte komadiće na štapiće i pecite na roštilju oko pet minuta uz okretanje.

Škamp na roštilju

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 1 kg škampa
- ▶ 5 grančica ružmarina
- ▶ sol
- ▶ papar
- ▶ 3 češnja češnjaka
- ▶ 1 žlica nasjeckanog peršina
- ▶ 80 ml maslinova ulja



Škampe operite pa im odrežite nožice i skinite glave. Listiće ružmarina skinite s grančica i sačuvajte ih. Na svaku grančicu ružmarina nanižite četiri-pet škampa, posolite ih, popaprite i premažite uljem. Ražnjiće pecite na roštilju sa svake strane oko pet minuta. Pomiješajte protisnuti češnjak, peršin, sitno narezane listiće ružmarina i maslinovo ulje te time začinite pečene škampe.



Losos na žaru s limunom i začinima

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 1 kg lososa
- ▶ 2 žličice maslinova ulja
- ▶ 2 žličice limunova soka
- ▶ žličica soli
- ▶ 2 češnja češnjaka
- ▶ 2 žličice svježih listova ružmarina
- ▶ kapari

Losos razrežite na četiri jednaka dijela te premažite mješavinom maslinova ulja, limunova soka, soli, papra, češnjaka i ružmarina. Pecite na srednje zažarenom ugljenu dok se meso lagano ne počne odvajati od kosti (od četiri do šest minuta, ovisno o debljini ribe). Ako je riba deblja od 2,5 centimetara, pri pečenju je okrenite. Ukasite kaparima i peršinom.



Sočni odrezak od morskog psa

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 4 odreska morskog psa (oko 1,2 kg)
- ▶ 150 ml maslinova ulja
- ▶ vezica sušenog koromača
- ▶ 3 limuna
- ▶ sol
- ▶ papar

Kožu odrezaka zasijecite na nekoliko mjesta, te ih marinirajte u marinadi od maslinova ulja, papra, soli i koromača. Prvih nekoliko minuta odreske pecite na jakoj vatri, a zatim na blažoj. Probodite ih vilicom, a ako je vilica suha, odresci su pečeni. Poslužene odreske morskog psa prelijte maslinovim uljem i sokom limuna ili limete.

Biftek na žaru sa šljivama i mentom

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 600 g goveđeg filea
- ▶ 4 žlice džema od šljiva
- ▶ nekoliko listića mente
- ▶ 5 češnjeva češnjaka
- ▶ ¼ čaše maslinova ulja
- ▶ 3 žlice meda
- ▶ 2 žlice aceta balsamica
- ▶ naribana korica 1 limuna
- ▶ papar
- ▶ sol



Goveđi file narežite na odreske debljine oko tri centimetra. Stavite ih u marinadu i ostavite na dva-tri sata, najbolje cijelu noć. Meso izvadite iz marinade, pažljivo uklonite višak marinade i stavite na zagrijani roštilj. Pecite s obje strane. Povremeno namažite marinadom.

Ćevapčići na štapiću

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 500 g junetine
- ▶ 2 sitno isjeckana luka
- ▶ 1 jaje
- ▶ 2 protisnuta češnja češnjaka
- ▶ 1 sitno narezana čili paprika bez sjemenki
- ▶ 1 žličica nasjeckanog korijandera
- ▶ 1 žličica umaka od soje
- ▶ sol
- ▶ papar
- ▶ slatka paprika



Izrežite i usitnite luk, češnjak, čili papriku i korijander. Dodajte umak od soje, začine i jaje. Sve ubacite u zdjelu s mljevenim mesom i dobro promiješajte. Od pripremljene smjese oblikujte mesne valjuške i nježno ih nabadite na štapiće. Stavite 15 minuta u hladnjak. Ćevapčiće na štapićima premažite uljem i pecite na roštilju oko 10-12 minuta povremeno ih okrećući.

Karlovačko preporučuje:

Janjetina u pivu

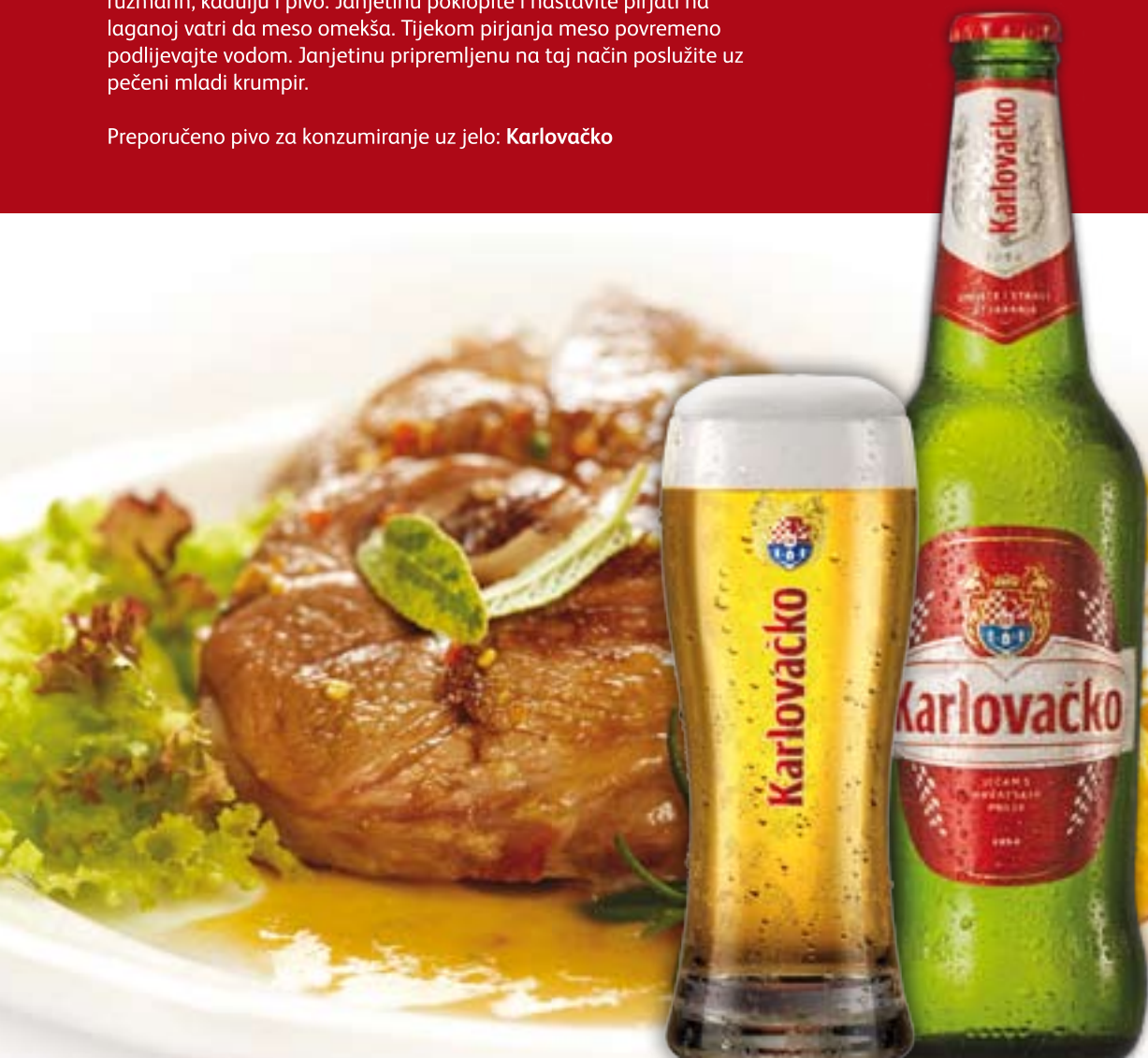
1 kg janjetine
2 luka
200 ml svijetloga Karlovačkog
piva
4 mrkve

grančica ružmarina
4 listića svježe kadulje
50 ml maslinova ulja
papar u prahu
sol, Vegeta

Janjetinu narežite na veće komade, natrljajte je s malo soli, Vegetom, paprom i sa svih strana popecite na ulju.

Dodajte luk narezan na četvrtine, mrkvu narezanu na kolutiće, ružmarin, kadulju i pivo. Janjetinu poklopite i nastavite pirjati na laganoj vatri da meso omekša. Tijekom pirjanja meso povremeno podlijevajte vodom. Janjetinu pripremljenu na taj način poslužite uz pečeni mladi krumpir.

Preporučeno pivo za konzumiranje uz jelo: **Karlovačko**



Pastrva u slanini i začinskom bilju

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 4 pastrve (svaka 25-30 dag)
- ▶ 8 češnjeva usitnjenog češnjaka
- ▶ jušna žlica maslinova ulja
- ▶ 8 ploški hamburgerke slanine
- ▶ žličica majčine dušice
- ▶ žličica ružmarina
- ▶ žličica kadulje



Očišćene pastrve složite na papirnati ubrus, osušite, malo ih zarežite s bočne strane i posolite. Napunite ih smjesom češnjaka i ulja, omotajte hamburgerskom slaninom i pospite mješavinom začinskih trava. Prekrijte ih limunovim ploškama i pecite 10-15 minuta uz povremeno okretanje.

Krumpiri s roštilja

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 4 velika krumpira
- ▶ 8 svježih grančica ružmarina
- ▶ 100 ml ekstrakta djevičanskog maslinova ulja
- ▶ sol
- ▶ papar



Razrežite krumpire, premažite ih uljem te začinite solju i paprom. Rešetku roštilja premažite uljem te na nju posložite polovice kojima ste dodali grančice ružmarina. Krumpire pecite na izravnoj vatri od 20 do 30 minuta, sve dok nožem ne uspijete "meko" prodrijeti u najdeblji dio krumpira. Uklopite ružmarin i poslužite.



SVJEŽA DOZA INSPIRACIJE UZ NOVI IZGLED CEDEVITE



CEDEVITA®

Jednostavne i lagane tjestenine

Tjestenina je kraljica talijanske kuhinje, lagana, brza i fina hrana koja se sprema u brojnim varijantama i vrlo je zahvalna i kao prilog i kao glavno jelo. Ljubiteljima mediteranske prehrane tjestenina je glavni dio svakog ručka ili večere. Jednostavna je, lagana i, što je najvažnije, njezine mogućnosti kombiniranja odgovaraju svim njevim. Teško se može prebrojiti koliko recepata za tjesteninu postoji, koliko tehnika i detalja pripreme koristimo, jer ona je odavno važan stup gotovo svih svjetskih kuhinja. Jedan od najvećih plusa tjestenine jest taj što u kratkom vremenu možete pripremiti vrhunsko jelo, jer ako i ne pravite tjesteninu kod kuće, uvijek možete pronaći solidnu kupovnu zamjenu. Evo nekoliko recepata kojima možete obogatiti svaku trpezu.

Makaroni s patlidžanom i čilijem

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 2 patlidžana
- ▶ 400 g makarona
- ▶ 1 češanj češnjaka
- ▶ 1 ljubičasti luk
- ▶ 6 rajčice
- ▶ 1 vezica bosiljka
- ▶ ½ male čili papričice
- ▶ maslinovo ulje
- ▶ sol
- ▶ papar



Češnjak narežite na ploškice, a ljubičasti luk na trakice. Odvojite listove bosiljka te ih operite i dobro posušite. Dvije rajčice narežite na ploške i ostavite ih sa strane, a preostale četiri stavite u kipuću vodu da im lakše skinete kožu te ih lagano zarežite nožem na dnu. Rajčicama odvojite kožicu i narežite ih na kockice. Patlidžane narežite na veće kockice, posolite ih i ostavite 15 minuta da puste vodu. Nakon 15 minuta obrišite ih kuhinjskim ubrusom. Makarone skuhaite prema uputama na pakiranju.

U tavi na malo maslinova ulja popržite luk i češnjak, dodajte patlidžan i rajčicu narezanu na kockice, te čili narezan na sitne komade. Začinite solju i paprom. Dodajte trećinu bosiljka i pirajte još pet minuta. U umak dodajte skuhanu i dobro ocijeđenu makaronu, svježi bosiljak i svježju rajčicu narezanu na ploške.



Tjestenina u umaku od crvene paprike

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

-  4 crvene paprike
- ▶ 2 manja crvena luka
- ▶ 5 fileta inćuna
- ▶ 1 ljuta paprika
- ▶ 200 g pelata
-  400 g tjestenine
-  3 žlice maslinova ulja
- ▶ pola limuna
- ▶ 1 dl povrtnog temeljca
- ▶ bosiljak
- ▶ parmezan
- ▶ sol
-  svježe mljeveni papar

Paprike pecite bez ulja u zagrijanoj pećnici 45-50 minuta. Kad su pečene, prekrijte ih folijom. Nakon 30 minuta ogulite ih, očistite od sjemenki, izrežite na veće komade pa usitnite u mikseru.

Na zagrijanom maslinovu ulju pirajte luk oko pet minuta. Dodajte češnjak, inćune i čili pa miješajući kuhajte još pet minuta. Zatim smjesu dodajte u mikser s paprikama i usitnite.

Usitnjenu smjesu vratite u posudu pa dodajte pelate te limunov sok i koru. Začinite solju i paprom. Ako je umak pregust, dodajte malo povrtnog temeljca. Pustite umak da vrije do željene gustoće. Tjesteninu skuhajte u slanoj kipućoj vodi prema uputama pa je procijedite. Prelijte je umakom i ravnomjerno promiješajte. Po želji dodajte parmezan i svježi bosiljak.



Njoki s četiri vrste sira

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

-  400 g njoka
-  100 g gaude
- ▶ 50 g paškog sira
- ▶ 50 g gorgonzole
- ▶ 50 g parmezana
- ▶ 250 ml vrhnja za kuhanje
- ▶ 1 žlica maslaca
- ▶ 1 žlica sitno narezanog peršina
- ▶ sol

Tjesteninu skuhajte u slanoj vodi, ocijedite je i umiješajte žlicu maslaca. Sireve naribajte ili sitno narežite. Stavite ih u zdjelu zajedno s vrhnjem i na laganoj vatri miješajte dok se sav sir ne rastopi. Otopljeni sir prelijte preko tjestenine i posolite.



Špageti frutti di mare

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 900 g morskih plodova
- ▶ 450 g špageta
- ▶ 1 crveni luk
- ▶ 2 češnja češnjaka
- ▶ 5 dl pelata
- ▶ ¼ čili papričice
- ▶ 0,5 dl bijelog vina
- ▶ ½ limuna
- ▶ 3 žlice nasjeckanog peršina
- ▶ 3 žlice maslinova ulja
- ▶ sol
- ▶ papar



Luk i češnjak oljuštite i sitno nasjeckajte. Limun narežite. Zagrijte ulje i na slaboj vatri u tavi tri-četiri minute pržite luk i češnjak uz miješanje. Dodajte rajčicu i čili te ostavite da lagano vrije jednu minutu. Špagete skuhaite u posoljenoj vodi prema uputama na pakiranju. U umak dodajte morske plodove i pirajte 10-ak minuta. Umiješajte plodove i peršin, posolite i popaprite. Tjesteninu ocijedite, vratite je u lonac i pomiješajte s umakom. Prebacite u veliku zdjelu za posluživanje i poslužite.

Penne s pestom i rajčicama

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 500 g integralnih penne
- ▶ 150 g cherry rajčica
- ▶ 2 šalice bosiljka
- ▶ 1 šalica oraha
- ▶ ½ šalice dimljenog tofua
- ▶ 1 češanj češnjaka
- ▶ 3 žlice maslinova ulja
- ▶ ½ male žlice soli



Bosiljak operite i osušite te mu odvojite stabljike. U mikseru usitnite lišće te dodajte orahe, sir, češnjak i ulje. Dobit ćete šalicu i pol ukusnog pesta koji možete tjedan dana čuvati u staklenci. Kuhajte penne u posoljenoj ključaloj vodi 15 minuta. Procijedite ih i isperite hladnom vodom. Prelijte ih pestom. Narežite cherry rajčice i dodajte ih tjestenini.

Vina idealna za morsku avanturu

Pomno odabrana, ova tri vrhunska domaća vina idealno se slažu uz zavodljivost Mediterana i sve njegove okuse.

Sauvignon Daruvar – vino s najviše nagrada

Sauvignon Daruvar je najnagrađivanije hrvatsko vino. Karakteriziraju ga profinjene arome u kojima se isprepliću sortni mirisi bazge s aromama egzotičnog voća. Mekog je i punog okusa što ga čini prikladnom pratnjom za kozji sir, dobro dozreli kravljji sir te oradu ili brancina. Savršeno se slaže uz predjela od gušćje i pačje jetre ili paštete. Paše i uz specijalitete od školjaka i morske ribe, a ako ste skloniji mesu, Sauvignon Daruvar savršeno se sljubljuje s teletinom.



Plavac Mediterano – zavodnik s Juga

Vinarija Svirče nalazi se na otoku Hvaru koji se može pohvaliti najvećim brojem sunčanih sati u Hrvatskoj. S terasa iz unutrašnjosti otoka stiže nam i Plavac Mediterano, vrhunsko vino koje se proizvodi od autohtone sorte Plavac Mali. Tamne je rubinsko crvene boje, voćnog mirisa, taninskog okusa te snažnog i bogatog tijela. Ovo vino je prije svega temperamentno i zavodljivo, baš kao Mediteran s kojeg stiže. Poslužite ga na temperaturi od 18 °C uz jela od tamnog mesa, plemenitu ribu i sireve.

Graševina Križevci Barrique – njegovana do savršenstva

Najpoznatija hrvatska sorta odnjegovana u barriqueu. Ugodne je svježine, punog okusa, kompleksne kremaste arome dozrelog grožđa, prosušenog voća i vanilije. Poslužite je rashlađenu na 10–12°C, uz najfinija jela kontinentalne Hrvatske, bijela mesa, tjestenine, uz razna dimljena jela i sireve.



Fetuccine s piletinom

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 400 g pilećeg filea
 - ▶ 400 g tjestenine fettuccine
 - ▶ 200 g gorgonzole
 - ▶ 150 ml vrhnja za kuhanje
 - ▶ 50 ml bijelog vina
 - ▶ 2 žlice maslinova ulja
 - ▶ 3 žlice narezanog peršina
 - ▶ sol
-  svježe mljeveni papar



U srednje velikoj tavi na umjerenj vatri zagrijte ulje i popržite piletinu sa svih strana dok ne postane zlatnožuta. Povremeno promiješajte drvenom kuhačom. Dodajte sir, smanjite vatru i pirjajte dvije minute miješajući dok se sir ne otopi. Dodajte vrhnje i vino i uz neprestano miješanje kuhajte još minutu. Dodajte narezani peršin, posolite i dobro popaprite. Sklonite s vatre.

U međuvremenu kuhajte tjesteninu (fettuccine) u velikome loncu dok ne postane al dente. Ocijedite je i vratite u isti lonac. Prelijte pilećim umakom i miješajte još pola minute da umak obloži tjestelinu sa svih strana.

Lazanje sa šampinjonima

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 500 g lazanja
 - ▶ 500 g svježih šampinjona
 - ▶ 2 češnja češnjaka
 - ▶ 2 žlice maslinova ulja
 - ▶ 3 žlice narezanog peršina
 - ▶ 30 g maslaca
 - ▶ sol
-  papar



Očistite šampinjone te klobuke odvojite od stručaka. Ako ih perete, osušite ih krpom te ih narežite na tanke listiće. Prelijte ih maslinovim uljem i pirjajte 10-ak minuta. Smanjite vatru, posolite i popaprite, poklopite te pirjajte još 10-ak minuta. Dodajte češnjak i peršin. Dobro promiješajte i kuhajte još pet minuta. Smjesu stavite na skuhanu lazanje, dodajte maslac i odmah poslužite.



Lazanje s mljevenim mesom



PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 500 g listova za lazanje
- ▶ 300 g mljevenog junećeg mesa (može i miješano, pola svinjetine, pola junetine)
- ▶ 4 rajčice
- ▶ 1 luk
- ▶ 1 mrkva
- ▶ 1 korijen celera
- ▶ 2 češnja češnjaka
-  1 žlica koncentrata rajčice
-  1 čaša crnog vina
- ▶ 1 kocka za juhu
-  2 žlice maslinova ulja
-  2 žlice brašna
-  1 litra mlijeka
-  4 žlice vrhnja
- ▶ 100 g parmezana
- ▶ peršin
- ▶ malo timijana
- ▶ sol
-  papar

Usitnite mrkvu, luk, češnja i celer (naribajte ih ili usitnite sjeckalicom). Meso pirjajte na ulju pet minuta, zatim dodajte mješavinu povrća, dobro promiješajte, začinite i kuhajte pet minuta.

Ulijte crno vino, jednu čašu juhe i kuhajte još 10 minuta. Ogulite rajčicu, grubo je narežite i dodajte zajedno s koncentratom, peršinom i timijanom. Pirjajte jedan sat, povremeno dodajući malo juhe. Ulijte vrhnje i kuhajte dok se umak ne zgusne. Držite na toplom.

Pripremite bešamel tako što ćete rastopiti maslac i dodati brašno, a zatim vruće mlijeko. Miješajte, popaprite i posolite te kuhajte da se zgusne. Stavite sloj tjestenine u zdjelu namazanu maslacem, zatim sloj umaka s mesom, na njega bešamel i naribani parmezan. Ponovite dok ne potrošite sve sastojke. Završite tankim slojem parmezana. Pecite u pećnici na srednjoj temperaturi oko 30 minuta.





Cannelloni sa špinatom i ricotta sirom

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

-  400 g tjestenine cannelloni
- ▶ 800 g špinata
- ▶ 200 g sira ricotte
- ▶ 1 crveni luk
- ▶ 1 češnjak češnjaka
- ▶ muškatni oraščić
- ▶ 3 žlice maslaca
-  2 šalice kravljeg mlijeka
- ▶ ½ šalice vrhnja za kuhanje
- ▶ 1 šalica parmezana
-  1 žlica maslinova ulja
- ▶ sol
-  papar

Zagrijte ulje u dubokoj posudi. Pirjajte nasjeckani luk i češnjak. Dodajte neodmrznuti špinat i malo vode te pokriveno kuhajte na laganoj vatri 15 minuta. Začinite solju, paprom i ribanim muškatnim oraščićem. Ocijedite i stavite u nauljenu vatrostalnu posudu. Rastopite maslac, umiješajte brašno i neprestano miješajte dok ne dobije zlatnosmeđu boju. Dodajte mlijeko i vrhnje miješajući metlicom za snijeg. Kad zavri, pustite da kuha dvije minute. Posolite i popaprite.

Trećinu umaka pomiješajte s polovinom parmezana. Polovinu umaka s parmezanom polijte po špinatu, dodajte i ricottu, a drugom polovinom napunite cannellone.

Napunjene cannellone složite na špinat, prelijte s preostale dvije trećine umaka i pospite preostalom polovinom ribanog parmezana. Po vrhu rasporedite listiće maslaca i pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 210° C (plinska pećnica na 4-5) 20-30 minuta.



Brzo & Fino[®]



NOVO!

Cremoso

KULINARSKI KREM JOGURT

Kremasta tajna svakog
dobrog jela



Topla jela



Juhe i umaci



Hladna jela



Deserti



Zapečeni njoki sa špinatom i rajčicama

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

UMAK:

- ▶ 400 g pelata
- ▶ 1 crvena paprika
-  1 žlica maslinova ulja
- ▶ 1 crveni luk
- ▶ 2 češnja češnjaka
- ▶ pola šalice listića bosiljka

NJOKI:

- ▶ 600 g krumpira
-  1 jaje
- ▶ 100 g špinata
-  glatko brašno
-  1 žlica maslinova ulja
- ▶ mješavina suhih začina
- ▶ prstohvat soli
- ▶ 125 g mozzarelle



Skuhajte krumpir pa ga protisnite i ohladite. Dodajte preostale sastojke za njoke i umijesite tijesto. Podijelite ga na nekoliko dijelova pa oblikujte duguljaste valjke. Narežite ih na manje komade te njoke skuhaite u posoljenoj vodi. Ugrijte tavu, dodajte ulje te popržite luk i papriku. Umiješajte češnjak pa pržite minutu. Dodajte pelate i njoke. Neka sve zavri pa kuhajte desetak minuta. Začinite i umiješajte bosiljak. Pospite mozzarellom i kratko zapecite dok se sir ne otopi.

Složenac od tjestenine, rajčica i patlidžana

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

-  300 g tjestenine
- ▶ 2-3 patlidžana
- ▶ 3 rajčice
- ▶ 1 češanj češnjaka
- ▶ malo maslaca
- ▶ 2 žlice sezama
- ▶ 100 ml vrhnja za kuhanje
-  maslinovo ulje
- ▶ sol



Tjesteninu skuhaite al dente u dosta slane vode. Patlidžan narežite na kockice, posolite ga i ispržite na maslinovu ulju. Rajčice narežite na kockice. Ocijedite tjesteninu i pomiješajte je s patlidžanom i rajčicom, dodajte nasjeckani češnjak i stavite u vatrostalnu posudu. Prelijte vrhnjem za kuhanje i preko toga stavite nekoliko komadića maslaca. Sve pospite sezamom. Zapecite 20 minuta na 220 °C.





Penne primavera sa salatom od kupusa

Na zagrijanome maslinovu ulju propirajte češnjak. U lonac u kojem se pirjao češnjak dodajte grašak i žute mahune, te zalijte vodom i kuhajte dok povrće ne omekša. Dodajte brokulu i mrkvu, te kuhajte dok ne omekšaju.

U drugi lonac stavite kuhati tjesteninu. Kad je tjestenina kuhana, pomiješajte je s kuhanim povrćem. Poslužite sa salatom od svježeg kupusa začinjenom maslinovim uljem i limunovim sokom.

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- **pola šalice Ledo graška**
- **pola šalice Ledo žutih mahuna**
- **2 šalice Ledo brokula**
- 1 žlica maslinova ulja
- 1 češanj češnjaka
- 1 mrkva narezana na trakice
- 2 šalice vode
- 250 g tjestenine penne



VRHUNSKA SNAGA za Vaše posude!



Henkel



Špageti s pestom genovese

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

-  300 g špageta
- ▶ malo maslaca
- ▶ 30 g svježeg bosiljka
- ▶ 30 g pinjola
-  30 g ribanog sira
- ▶ 30 g ribanog parmezana
- ▶ 2 češnja češnjaka
-  100 ml maslinova ulja
- ▶ sol

U sjeckalicu stavite bosiljak, pinjole, ribani sir i parmezan, oguljeni češnjak i maslinovo ulje te dobro usitnite i izmiješajte dok ne dobijete jednoličan gust umak. Špagete skuhaite u dosta zasoljene vode. Ostavite sa strane i sačuvanu vodu u kojoj su se kuhali. U širokoj tavi rastopite maslac, dodajte špagete, pesto i 100 ml vode u kojoj su se špageti kuhali. Sve dobro izmiješajte i poslužite toplo.



Špageti carbonara

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

-  250 g špageta
-  150 g suhe slanine
- ▶ 2 češnja češnjaka
-  50 ml dobrog bijelog vina
- ▶ 100 g parmezana
- ▶ 200 ml vrhnja za kuhanje
-  1 jaje
-  1 žumanjak
- ▶ bijeli papar
- ▶ sol

Dimljenu slaninu izrežite na tanke trakice pa na kockice te je ispržite s dva češnja češnjaka. Slanina će se bolje ispržiti ako je pripremate u woku, koji je istodobno prikladan za posluživanje. Kad je slanina ispržena, izvadite češnjak i ocijedite suvišnu masnoću. Dodajte vino te pričekajte nekoliko minuta da ono ispari. Zatim dodajte vrhnje za kuhanje i kad provri, sklonite s vatre. Špagete skuhaite al dente, zatim ih dodajte slanini s vrhnjem i stavite na vatru da uzavre. Posudu sklonite s vatre i potom dodajte smjesu od jednog jajeta, jednog žumanjka, bijelog papra i 50 grama parmezana. To trebate raditi brzim pokretima da se jaja ne bi skuhalo. Odmah poslužite s ostatkom parmezana.

Izdašna jela s rižom

Rižina zrna hrane čovječanstvo više od 5000 godina. Po svojim svojstvima riža je hranjiva i lako probavljiva namirnica te je osnova za brojna raznovrsna jela. Primjerice rižoto, koji je uvijek dobrodošao kao prilog uz razna jela, ali može biti i kompletan obrok. Rižoto je, uz tjesteninu, svakako najpopularnije jelo talijanske kuhinje. Postoje stotine različitih vrsta rižota, jer rižoto se može pripremiti s gotovo svakom namirnicom, baš kao i tjestenina. Za dobar rižoto ne zaboravite malo prepržiti rižu na masnoći jer će upravo zbog toga vaš rižoto biti kremastiji. Također, najbolje ga je podlijevati jušnim temeljcem, a kada dodajete tekućinu, važno je da to radite postupno. Na samom kraju dobro je dodati malo maslaca kako bi riža dobila konkretnu teksturu i boju, a sastojci rižota se povezali.

Paprike punjene rižom i gljivama

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 7 srednje velike paprike
- ▶ 200 g feta sira
- ▶ 300 g gljiva - bukovača i vrganja
- ▶ 1 šalica integralne riže (od 2 dl)
- ▶ 4 češnja češnjaka
- ▶ svježi peršin
- ▶ sušeni vlasac
- ▶ svježe mljeveni papar
- ▶ maslinovo ulje



Integralnu rižu operite i stavite kuhati. Bukovače i vrganje očistite i nasjecajte. Operite i izdubite paprike, da budu spremne za punjenje. Češnjak i peršin usitnite. Feta sir nasjeckajte na komadiće. Na tavi zagrijte maslinovo ulje, kratko zapržite češnjak i peršin, dodajte sjeckane gljive i pirjajte pet minuta. Ostavite da se ohladi. Skuhanu rižu malo ohladite. Ubacite u nju pirjane gljive, sjeckani feta sir i vlasac. Sve skupa izmiješajte i tim nadjevom punitre paprike. Pećnicu zagrijte na 200°C. Punjene paprike posložite u posudu za pečenje i stavite da se peku 15 minuta. Okrenite ih na drugu stranu i pecite još 15 minuta.





Rižine kuglice s mozzarellom

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

-  250 g riže za rižoto
- ▶ 1 l temeljca
- ▶ 50 g maslaca
- ▶ 1 žličica sitno nasjeckanog peršina
-  1 žumanjak
- ▶ 50 g ribanog parmezana
- ▶ sol
-  papar

PUNJENJE:

- ▶ 125 g mozzarelle

PANIRANJE:

-  5-6 žlica brašna
-  10 žlica krušnih mrvica
-  1 jaje
-  1 bjelanjak
- ▶ 2 žlice vode
- ▶ sol
-  ulje

U posudi rastopite maslac, dodajte opranu rižu i pržite je dvije minute. Potom pomalo podlijevajte temeljcem uz povremeno miješanje dok se riža sasvim ne skuha. Kad je riža skuhana, istresite je na veliki lim, poravnajte i pustite da se sasvim ohladi. U prikladnu zdjelu stavite rižu, žumanjak, parmezan, nasjeckani peršin, te posolite i popaprite po ukusu.

Sve zajedno dobro promiješajte. Navlaženim rukama uzimajte po žlicu riže, na dlanu oblikujte pljeskavicu te u nju stavite kockicu mozzarelle. Zatvorite i oblikujte kuglice.

Jaje, bjelanjak, vodu i malo soli izmiješajte pjenjačom i ostavite sa strane. Panirajte po običaju, uvaljajte kuglice u brašno, jaje pa u mrvice. Kad napravite kuglice, zagrijte ulje i pržite ih kratko dok ne porumene.



Rižoto s kozicama i pršutom

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

-  200 g riže
- ▶ 450 g svježih kozica
- ▶ 100 g pirea od rajčica
- ▶ 100 g crvenog luka
-  100 g pršuta
-  3 žlice maslinova ulja
-  0,5 dl bijelog vina
- ▶ peršin
- ▶ sok pola limuna
- ▶ sol
-  papar

Kozice očistite i ocijedite. Na maslinovu ulju pirjajte sitno narezan luk. Kad postane staklast, dodajte pire od rajčice, kozice, sol i papar, peršin te pirjajte na umjerenoj vatri. Skuhajte rižu u posoljenoj vodi, ali samo do pola. Ocijedite je i dodajte kozicama. Zalijte s malo bijelog vina i neka se sve lagano pirja dok riža ne omekša.



Uživajte najbolje
iz prirode.



Riže i mlinarski proizvodi Zlato polje plod su prirode,
proizvedeni od pažljivo odabranih prirodnih sastojaka.
Zahvaljujući svom izvršnom prirodnom okusu već su desetljećima
nezamjenjivi sastojci u mnogim domaćim kuhinjama.

www.zlatopolje.si

Bijeli rižoto sa škampima

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 600 g očišćenih repova škampa
- ▶ 1 glavica crvenog luka
- ▶ 2 češnja češnjaka
- ▶ 200 ml vrhnja za kuhanje
- ▶ **400 g riže ZLATO POLJE za rižoto**
- ▶ 500 ml temeljca od škampa ili ribe
- ▶ 200 ml bijelog vina
- ▶ 5-6 grančica svježeg peršina, sitno nasjeckanog
- ▶ maslinovo ulje (2-3 žlice)
- ▶ sol
- ▶ bijeli papar

Uz rižoto
preporučujemo
poslužiti bijelo
vino
Castillo de Madax



Na maslinovu ulju pržite češnjak i sitno nasjeckan crveni luk dok se ne zastakli, pa dodajte rižu ZLATO POLJE. Nakon kratkog prženja podlijte bijelim vinom. Pustite da alkohol ispari, te nakon toga dodajte repove škampa.

Posolite i popaprite te po potrebi podlijevajte temeljcem.

Nakon 15-ak minuta, kad je riža gotovo skuhan, dodajte sitno nasjeckan peršin i vrhnje za kuhanje. Kuhajte još vrlo kratko. Po želji pospite parmezanom.



Rižoto s piletinom, curryjem i jabukama

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 500 g pilećeg filea
- ▶ 1 šalica riže
- ▶ 1 kokošja kocka
- ▶ 2 žlice curryja
- ▶ 0,5 dl vrhnja za kuhanje
- ▶ 4 žlice maslinova ulja
- ▶ 2 jabuke
- ▶ 0,5 dl bijelog vina
- ▶ 20 g maslaca
- ▶ 10 g ribanca
- ▶ 0,01 l aceta balsamica
- ▶ 10 g cvjetnog meda
- ▶ 20 g crvenog luka
- ▶ sol
- ▶ papar



Piletinu narežite na rezance. Luk ogulite i sitno ga nasjeckajte. Jabuku operite, očistite i narežite je na kockice. Posebno kuhajte aceto balsamico i med dok se ne reducira na dvije trećine. Na maslinovu ulju ispržite luk i piletinu, posolite i dodajte rižu. Podlijte vinom, vodom (2,5 dl) i vrhnjem za kuhanje, dodajte curry, kokošju kocku i pustite da kuha dok riža ne upije svu tekućinu. Okus doradite paprom, sklonite s vatre te umiješajte kockice jabuka, maslac i ribanac. Rižoto poslužite dekoriran reduciranim acetom balsamicom.

Rižoto s porilukom

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 1-2 žlice maslinova ulja
- ▶ 2 žličice Vegete
- ▶ 200 g nasjeckanog poriluka
- ▶ 400 g riže za rižoto
- ▶ 1,5 dl suhog bijelog vina
- ▶ 2 češnja češnjaka usitnjenog
- ▶ sol
- ▶ papar
- ▶ 10 dag naribanog parmezana



U tavi na zagrijanom maslinovu ulju na laganoj vatri pirjajte poriluk oko pet minuta. Miješajte da ne zagori. Dodajte poriluku Vegetu i usitnjen češnjak, sol i papar po želji, pa podlijte s malo vode. Nastavite pirjati još jednu minutu.

Dodajte opranu rižu i bijelo vino, te sve izmiješajte. Rižoto kuhajte na laganoj vatri i podlijevajte ga vodom kako riža ne bi ostala bez tekućine (nemojte pretjerivati s vodom, riža ne smije plivati u njoj). Povremeno rižoto lagano promiješajte. Nakon 15-20 minuta provjerite je li riža skuhan. Kad je skuhan, sklonite rižoto s vatre i umiješajte parmezan. Lagano promiješajte kako bi se parmezan ravnomjerno rasporedio.



Zapečeni patlidžani punjeni rižom

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- 6 manjih plavih patlidžana
- 500 g pelata
- 1 glavica crnog luka
- ULTRA PLUS ► 100 g riže
- 50 g maslaca
- 50 g parmezana
- ULTRA PLUS ► 1 dl ulja
- 1 žličica šećera
- sol
- ULTRA PLUS ► papar

Patlidžane prepolovite po dužini i ispržite ih s obje strane u ulju. Ostavite ih sa strane. Nasjeckani luk popržite na maslacu, dodajte rajčice, sol i papar. Pirjajte 30 minuta. Dodajte šećer.

Rižu skuhaite u vodi. Pržene patlidžane izdubite. Izvađeno meso zgnječite, dodajte ocijeđenu rižu te pola umaka od rajčice. Pomiješajte i time nadjenite patlidžane. Složite ih u vatrostalnu posudu podmazanu maslacem, prelijte preostalim umakom od rajčica, pospite parmezanom i pecite u pećnici 30 minuta na 250 °C.



Rižoto sa šparogama

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- 1 vezica divljih šparoga
- ULTRA PLUS ► 250 g riže
- ULTRA PLUS ► 0,3 dl maslinova ulja
- 100 g mladog luka
- ULTRA PLUS ► 2 dl bijelog vina
- 1 žlica nasjeckanog peršina
- 40 g parmezana
- malo vrhnja za kuhanje
- sol
- ULTRA PLUS ► papar

Šparoge operite. Koristite samo mekane vrhove, deblje vrhove možete posebno skuhati te ih poslije dodati. Luk sitno nasjeckajte te ga zajedno sa šparogama pirjajte na maslinovu ulju. Dodajte rižu, te je miješajte drvenom kuhačom uz učestalo podlijevanje bijelim vinom. Začinite po želji solju, paprom i nasjeckanim peršinom. Po želji, dodajte malo vrhnja za kuhanje. Poslužite toplo i pospite parmezanom.



Milanski rižoto

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 400 g riže
- ▶ 1 glavica crvenog luka
- ▶ 100 g maslaca
- ▶ 1,5 l povrtnog temeljca
- ▶ 1,5 dl vina
- ▶ 1 žličica šafrana u prahu
- ▶ 50 g parmezana
- ▶ sol
- ▶ bijeli papar



Na ugrijanome maslacu kratko popržite sitno sjeckani luk i lagano ga pirjajte podlijevajući juhom. Dodajte opranu rižu, kratko je popržite da postane staklasta i dalje pirjajte podlijevajući juhom uz neprekidno miješanje. Kada riža postane meka i kremasta, dodajte vino, šafran, po potrebi sol i bijeli papar, te umiješajte ribani parmezan.

Neretvanski rižoto sa žabama

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 600 g žaba
- ▶ 5-6 žlica maslinova ulja
- ▶ 5 češnjeva češnjaka
- ▶ 2 žlice pirea od rajčica
- ▶ 2 lovorova lista
- ▶ sol
- ▶ papar
- ▶ 1 žlica octa
- ▶ ljuta paprika
- ▶ 250 g riže



Uposudi s debljim dnom, na maslinovu ulju pirjajte sitno isjeckani češnjak, dva lovorova lista i ljutu papriku. Kada češnjak blago porumeni, dodajte dvije žlice pirea od rajčica, sol, papar, tri decilitra vode, i kada sve prokuha, dodajte žabe. Kada žabe budu napola gotove, dodajte ocat i već pripremljenu kuhanu rižu. Ostavite da se kuha 10-15 minuta, i rižoto od žaba je gotov.



Svježe iz Rauch doline!



RAUCH. Okus svježe ubranog voća.

Riža sa šipkom

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

-  300 g riže dugog zrna
-  4 žlice ekstra djevičanskog maslinova ulja
- ▶ 2 žličice Vegete
- ▶ 1 šipak
- ▶ 1 crveni luk



Rižu operite i osušite. Na zagrijano maslinovo ulje stavite sitno nasjecani luk, pa kad se zastakli, dodajte rižu i promiješajte, kratko popržite, dodajte Vegetu i zalijte s oko 700 ml vode. Kad zakuha, smanjite vatru i poklopljeno kuhajte dok riža ne bude kuhana. Kuhanoj riži dodajte sjemenke šipka, promiješajte i poslužite.

Đuveč s paprikom i rajčicom

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 400 g svinjetine
- ▶ 30 g maslaca
- ▶ 1 glavica crvenog luka
- ▶ nekoliko češnjeva češnjaka
- ▶ 5 paprika
- ▶ 5 rajčica
- ▶ sol
- ▶ voda
-  200 g riže
-  1 dl vrhnja



Meso narežite na komade. Krupno izrezani luk i češnjak popržite na maslacu, dodajte meso i naglo ga popržite. U vatrostalnu posudu stavite najprije sloj poprženog mesa, zatim sloj riže, sloj očišćene i izrezane paprike, ponovno rižu, sloj očišćenih i izrezanih rajčica, sloj riže i tako redom. Zalijte s oko 600 ml vode. Posudu prekrijte folijom i pecite u pećnici zagrijanoj na 200 °C 30-40 minuta.





Teleći rižoto

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 300 g teletine
- ▶ sol
- ▶ 5-6 žlica ulja
- ▶ 100 g crvenog luka
- ▶ 400 g riže
- ▶ žlica pirea od rajčica
- ▶ mesni temeljac
- ▶ 30 g tvrdog sira

Teletinu narežite na komade srednje veličine i posoljenu pirjajte na poprženom luku dok ne bude napola mekana (pola sata). Dodajte probranu, opranu i obrisanu rižu, ponovno popržite i zalijte s toliko temeljca koliko ima riže i mesa. Umiješajte rajčicu, dosolite i pirjajte 20 minuta. Rižu ne smijete miješati. Kuhanu rižu pospite ribanim sirom.



Rižoto sa slanutkom

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 300 g riže
- ▶ 100 g slanutka
- ▶ 2 crvena luka
- ▶ 1 tikvica
- ▶ vezica peršina
- ▶ sol
- ▶ papar
- ▶ 1 l pilećeg temeljca
- ▶ 1 žlica maslaca
- ▶ parmezan

Slanutak (koji ste večer prije stavili namakati u vodu) kuhajte oko dva sata. Svakako provjeravajte njegovu tvrdoću. Procijedite ga. Na malo ulja propirjajte nasjeckani luk i tikvice pa dodajte rižu. Promiješajte da se zacakli i polako dolijevajte malo po malo temeljca. Dodajte slanutak, posolite i popaprite, kuhajte 20-ak minuta. Na kraju umiješajte žlicu maslaca. Poslužite toplo posuto peršinom i parmezanom.

Sladoled i osvježavajući deserti

Za pripremu dražesnih deserta kao nadahnuće može poslužiti omiljeni kolač ili torta poput cheesecakea ili pite od jabuka. Čaše ili staklenke možete puniti raznim kremama, pudinzima, šlagom, voćem, mousseom, karameliziranim bananama, kokosovim brašnom te ih ponijeti u prirodu ili poslužiti gostima kao ledeno osvježanje. Najbolje je upotrijebiti svježe i sezonsko voće, no možete i smrznuto voće, domaći kompot ili marmeladu. Neka kreme od sira ili jogurta, podloga od keksa, voće i sladoled posluže kao nadahnuće za pripremu laganih ljetnih deserta za koje nije potrebna pećnica. Slatka ljetna osvježanja gotova su bez pola muke, samo posegnite za pravim namirnicama i svojim prijateljima ili ukućanima omogućite slađenje bez granica.

Panna cotta s jagodama

PRIPREMITE:

- ▶ 2 šalice slatkog vrhnja
- ▶ $\frac{3}{4}$ šalice punomasnog kravljeg mlijeka
- ▶ 1 limun (korica)
- ▶ $\frac{1}{2}$ šalice šećera
- ▶ $\frac{1}{2}$ šalice listova bosiljka
- ▶ 8 listova mente
- ▶ 4 žlice vode
- ▶ 1 žlica želatine
- ▶ $\frac{3}{4}$ šalice jogurta (3,2% masti)
- ▶ 450 g jagoda
- ▶ 2 žlice šećera
- ▶ 7 listova bosiljka
- ▶ 7 listova menta



Zagrijte vrhnje i mlijeko s limunovom koricom i pola šalice šećera na srednje jakoj vatri. Miješajte dok se šećer ne otopi, a smjesa se ne zagrije do vrenja. Sklonite s vatre pa dodajte bosiljak i mentu. Poklopite i ostavite 30-40 minuta. Želatinu pospite po vodi u zdjeli i ostavite da stoji 10-15 minuta. Osam kalupa za panna cotta nauljite biljnim uljem neutralnog okusa. Procijedite smjesu vrhnja i mlijeka te uklonite limunovu koricu i začine, a smjesu ponovno zagrijte na laganoj vatri. Zagrijanu smjesu prelijte preko želatine i miješajte dok se ne otopi. Jogurt razmutite da bude gladak pa ga umiješajte u smjesu vrhnja i mlijeka. Dobivenu smjesu raspodijelite u pripremljene kalupe i ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi. Prekrijte ih prozirnom folijom i stavite u hladnjak preko noći. Sat vremena prije posluživanja sitno nasjeckajte preostale listiće bosiljka i mente. Jagode razrežite na četvrtine ili osmine, ovisno o veličini, te ih pospite šećerom i usitnjenim bosiljkom i mentom. Nježno promiješajte i ostavite da odstoji sat vremena. Panna cotta izvadite iz hladnjaka te je istresite iz kalupa na tanjur ili je ostavite u kalupu. Prelijte mješavinom jagoda i njihovim sirupom.

Sladoled od lubenice



PRIPREMITE:

- ▶ lubenica
- ▶ menta
-  med

Lubenicu narežite na komadiće, očistite je od koštica i dobro izmiksajte u finu smjesu. Vodu iz smjese ocijedite koliko možete, a zatim dodajte listiće mente i med. Još jednom sve dobro izmiksajte u finu smjesu, a zatim zamrznete na nekoliko sati.

Sladoled od jagoda



PRIPREMITE:

- ▶ 500 g svježih jagoda
- ▶ 2 vanilin-šećera
- ▶ ½ naranče
-  2 žlice meda
- ▶ 250 ml rižina mlijeka

Oprane jagode narežite te ih pomiješajte s vanilin-šećerom i narančinim sokom. Usitnite štapnim mikserom, pa dodajte med i rižino mlijeko. Dobro izmiješajte i stavite u posudu za zamrzavanje. Držite u zamrzivaču četiri-pet sati.



Sladoled s jogurtom i sirupom

PRIPREMITE:

- ▶ 500 g voćnog jogurta
- ▶ 2 x 205 ml ledenog šlaga
- ▶ 100 ml nezaslađenog vrhnja za šlag
- ▶ 1 vanilin-šećer
- ▶ 4-5 kockica čokolade

SIRUP OD JAGODA:

- ▶ 200 g jagoda
- ▶ 150 ml vode
- ▶ 3-5 žlica smeđeg šećera



Jogurt pomiješajte s vanilin-šećerom. Vrhnje i čokoladu zagrijte do vrenja. Sklonite s vatre, ostavite da se malo ohladi i umiješajte u ledeni šlag. Zatim umiješajte u jogurt. Zamrznite.

Za sirup, jagode narežite na komadiće i kuhajte ih s vodom i šećerom dok ne omekšaju. Izmiksajte ih štapnim mikserom i kuhajte još 10 minuta na laganoj vatri dok se ne zgusne. Pošećerite i promiješajte.

Smrznuti jogurt (fro-yo)

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 500 ml grčkog jogurta
- ▶ 250 ml običnog jogurta
- ▶ 250-400 ml slatkog vrhnja za šlag
- ▶ mahuna vanilije
- ▶ javorov sirup

ZA POSIPANJE:

- ▶ borovnice
- ▶ bademi



Slatko vrhnje stavite u zamrzivač i pričekajte da se zamrzne. Jogurtima dodajte vaniliju i javorov sirup te dobro promiješajte i ostavite u hladnjaku. Smrznuto slatko vrhnje dobro izmiksajte (ako je pretvrdo, kratko pričekajte) i tek ga onda pomiješajte (također mikserom) s ostalim sastojcima. Ako je previše tekuće, još kratko ostavite u zamrzivaču. Pospite borovnicama i usitnjenim bademima.





Čarobni plutajući fizz

U čašu stavite sladoled od vanilije, prelijte ga sirupom od maline i dodajte soda - vodu.

U zamjenu za sodu možete koristiti i gaziranu mineralnu vodu koju ulijevate u čašu polako i s visine.

U slučaju da nemate sirup od malina, možete ga napraviti od Ledo Malina. Maline i 3 žlice šećera kuhajte 15 minuta. Po potrebi dodajte malo vode.

Kuhano voće procijedite kroz sitno sito i dobro ohladite.

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ **Ledo Grandissimo vanilija**
- ▶ **Ledo Malina**
- ▶ 3 žlice šećera ili 4 žličice sirupa od maline
- ▶ 1 dl soda - vode (može i gazirana mineralna)



Leđena kava sa sladoledom od vanilije

PRIPREMITE:

- ▶ 1 šalica skuhane Arabesca mljevene kave, ohlađene
- ▶ 2 dl hladnog mlijeka
- ▶ šećer po želji
- ▶ 2 kuglice sladoleda od vanilije
- ▶ 2 žlice šlaga
- ▶ 1 žlica čokoladnog preljeva ili naribane čokolade
- ▶ kocke leda



Skuhajte Arabesca mljevenu kavu, a količinu odredite prema vlastitom ukusu. Jače pečena kava obično daje bogatiji okus. Ohladite je. U kavu dodajte mlijeko i šećer po želji.

U čašu za leđenu kavu stavite kocke leda, kuglice sladoleda, prelijte kavom, a zatim ukasite šlagom i čokoladom.

Liker od kave s viskijem

PRIPREMITE:

- ▶ 1 l vode
- ▶ 1 šalica šećera
- ▶ 1 šalica Arabesca svježe mljevene kave
- ▶ 5 dl viskija bourbon



Uvodu dodajte šećer i kuhajte dok se šećer ne rastopi. Dodajte Arabesca kavu.

Ponovno kuhajte, ali ne dopustite da proklučava. Sklonite s vatre i ohladite. U veću staklenku ili vrč ulijte bourbon i dodajte ohlađenu slatku kavu. Dobro začepite i čuvajte mjesec dana.



Tradicijska na vašem stolu



Tradicionalni kolač od sira

SASTOJCI:

200 g Oštrog brašna
200 g glatkog brašna
100 g kristalnog šećera
1 prašak za pecivo
40 g Brzo&Fino maslaca za kuhanje

ZA NADJEV:

750 g Zagrebačkog svježeg sira
100 g šećera u prahu
3 jaja
500 ml Dukat mlijeka
Sok od pola limuna

Naribana limunova korica
1 vanilin šećer
80g grožđica
60g badema

PRIPREMA (1h 30min):

Oštro brašno pomiješajte s glatkim brašnom, šećerom i praškom za pecivo.

Dobro ocijeđen svježi sir pomiješajte sa šećerom u prahu, vanilin šećerom, jajima, sokom od limuna, naribanom limunovom koricom, grožđicama, mljevenim bademima i mlijekom.

U namašćen pleh stavite $\frac{1}{2}$ suhe smjese od brašna te prelijte polutekućom smjesom od sira i pospite ostatkom suhe smjese od brašna.

Maslac narežite na listiće i rasporedite ga po površini kolača. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180 - 200°C oko sat vremena.

POSLUŽIVANJE: Kolač narežite na kocke i pospite šećerom u prahu ili poslužite uz sirup od šumskog voća.



Tart sa šljivama

PRIPREMITE

(ZA 11 PORCIJA):

- ▶ 120 g lješnjaka ili badema
- ▶ 250 g brašna
- ▶ 150 g maslaca
- ▶ ½ šalice kristalnog šećera
- ▶ ⅓ šalice smeđeg šećera
- ▶ ½ žličice cimeta
(šalica od 250 ml)

KREMA:

- ▶ 1 vrećica pudinga
od vanilije
- ▶ 400 ml mlijeka
- ▶ šećer
- ▶ 2 jaja

Uz tart
preporučujemo
poslužiti
ORAHOVAC



Za podlogu sameljite bademe ili lješnjake, dodajte ih u posudu zajedno s brašnom, šećerom i cimetom, te izmiješajte da se sastojci spoje. U to dodajte hladan maslac narezan na listiće i miksajte dok ne dobijete mrvice.

Namastite kalup promjera 24 centimetra. Trećinu mrvica ostavite za posipanje odozgo, a ostalo utisnite u kalup, te napravite i rubove visoke 3-4 centimetra. Zagrijte pećnicu na 200 °C i pecite podlogu 15-ak minuta, dok ne dobije malo boje na rubovima. Ako su vam rubovi malo pali tijekom pečenja, slobodno ih možete ponovno malo podići i oblikovati poslije pečenja.

Za kremu skuhaite puding po uputama na vrećici u 400 ml mlijeka, u vruće dodajte jaja i nanosite na napola pečeno tijesto u kalupu. Odozgo rasporedite šljive i preostalu trećinu mrvica te pecite na 180 °C 40-45 minuta.



Sladoled od lješnjaka

PRIPREMITE (ZA 11 PORCIJA):

- ▶ 700 g lješnjaka
-  300 g bijelog šećera u prahu
- ▶ 360 g slatkog vrhnja
-  180 g kiselog vrhnja

Lješnjake stavite u lim obložen papirom za pečenje te ih pecite oko 15 minuta na 170 stupnjeva ili dok se kožica ne počne lako ljuštiti. Pazite da ne zagore jer će biti gorki. Očišćene lješnjake usitnite u mikseru sa sjekalicom. Usitnjenim lješnjacima dodajte 200 grama šećera u prahu te miksajte sve dok se usitnjeni lješnjaci sa šećerom ne pretvore u nugat kremu. Nakon toga nugat kremu procijedite kroz sito. Istucite slatko vrhnje sa 100 grama šećera u prahu, ali pazite da smjesa ne bude tvrda – mora biti kremasta. Dodajte mu kiselo vrhnje i izmiješajte. Potom dodajte kremu od lješnjaka i još jednom sve dobro izmiješajte. Istresite u plastičnu posudu koju možete zatvoriti i spremite u zamrzivač.



Kremasti sladoled od čokolade

PRIPREMITE (ZA 11 PORCIJA):

-  220 g tamne čokolade
-  600 ml mlijeka
- ▶ 130 g šećera
-  8 žumanjaka
- ▶ 20 g gustina
- ▶ 250 ml slatkog vrhnja za šlag

Čokoladu narežite na sitne komadiće ili je nasjeckajte u multipraktiku. Mlijeko i nasjeckanu čokoladu stavite na laganu vatru i kuhajte dok se čokolada ne rastopi. Dodajte šećer i opet promiješajte dok se sav šećer ne rastopi. U drugoj posudi pjenjačom promiješajte žumanjke i gustin. Polovicu smjese od čokolade ulijevajte u smjesu od žumanjaka i cijelo vrijeme lagano miješajte dok ne dobijete jednoličnu smjesu. Smjesu vratite na laganu vatru i kuhajte je do točke vrenja (ne smije zakuhati). Ulijte drugu polovicu smjese od čokolade i lagano dobro promiješajte. Smjesu procijedite i ostavite je da se ohladi na sobnoj temperaturi, a u međuvremenu je promiješajte da se ne stvori korica. Ohlađenu smjesu stavite u zamrzivač na sat vremena. Od slatkog vrhnja istucite šlag (ne prečvrst). Lagano ga umiješajte u smjesu, pjenjačom ga sjedinite i ponovno stavite u zamrzivač. Nakon sat vremena sladoled izvadite i promiješajte ga kako biste spriječili nastajanje kristalića. Postupak ponovite još dva do tri puta svakih sat vremena.



Panna cotta s višnjama

PRIPREMITE :

- ▶ 2 šalice slatkog vrhnja
- ▶ ¾ šalice punomasnog kravljeg mlijeka
- ▶ 1 limun (korica)
- ▶ ½ šalice šećera
- ▶ ½ šalice listova bosiljka
- ▶ 8 listova mente
- ▶ 4 žlice vode
- ▶ 1 žlica želatine
- ▶ ¾ šalice jogurta (3,2 % masti)

PRELJEV OD VIŠANJA:

- ▶ 300 g višanja (očišćenih)
- ▶ **6 žlica BADEL Višnjevca**
- ▶ 3 žlice šećera
- ▶ pola žličice cimeta
- ▶ 1 žličica gustina



Zagrijte vrhnje i mlijeko s limunovom koricom i pola šalice šećera na srednje jakoj vatri. Miješajte dok se šećer ne otopi, a smjesa zagrije do vrenja. Sklonite s vatre pa dodajte bosiljak i mentu. Poklopite i ostavite 30-40 minuta. Želatinu pospite po vodi u zdjeli i ostavite je da stoji 10-15 minuta. Osam kalupa za panna cottu nauljite biljnim uljem neutralnog okusa. Procijedite smjesu vrhnja i mlijeka te uklonite koricu limuna i začine, a smjesu ponovno zagrijte na laganoj vatri. Zagrijanu smjesu prelijte preko želatine i miješajte da se otopi. Jogurt razmutite da bude gladak pa ga umiješajte u smjesu vrhnja i mlijeka. Dobivenu smjesu raspodijelite u pripremljene kalupe i ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi. Prekrijte ih prozirnom folijom i stavite u hladnjak preko noći.

Sat vremena prije posluživanja višnje prelijte BADEL Višnjevcem i pospite šećerom i cimetom pa ih kuhajte dok posve ne omekšaju. Kada su višnje posve omekšale, usitnite ih štapnim mikserom. Žličicu gustina razrijedite s malo preljeva koji ste kuhali da vam se ne zgruda. Vratite višnje na vatru i dodajte im gustin pa kuhajte još kratko dok vam se preljev malo ne zgusne. Pustite da se malo ohladi pa rasporedite preko panna cotte i ostavite da se dobro ohladi.



Mini Schwarzwald tortice

Uzdjeli pjenasto izmiksajte maslac sobne temperature i šećer. Dodajte žumanjke te dobro izmiješajte. U posebnoj zdjeli istucite snijeg od bjelanjaka, pa ga dodajte smjesi od maslaca, šećera i jaja. Dodajte pomiješano brašno s kakaom i nježno miješajte, pa dodajte rastoplenu kavu u žličici vode.

Smjesu ulijte u lim za pečenje i pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 stupnjeva 25 minuta.

Kad je kolač pečen, ohladite ga i izrežite kalupom ili čašom na krugove. Svaki krug poskropite likerom od višnje maraske i dodajte Schwarzwald sladoled, pa poklopite sljedećim krugom.

Ukрасite višnjama. Višnje možete po želji dodati i u sladoled.

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- **Ledo Grandissimo Schwarzwald**
- **Ledo Višnja**
- 175 g maslaca
- 175 g šećera
- 6 jaja
- 125 g brašna
- 75 g kakao praha
- 1 žličica instant kave
- 50 ml Maraschina



Muffini s jabukama i cimetom

PRIPREMITE

(ZA 10-12 KOŠARICA):

- 2 jaja
- ▶ 100 g smeđeg šećera
- ▶ 100 ml mlijeka
- ▶ 100 ml jogurta
- ▶ 70 ml ulja
- ▶ ½ žličice ekstrakta vanilije
- ▶ 1 veća jabuka
- ▶ 250 g glatkog brašna
- ▶ ½ vrećice praška za pecivo
- ▶ cimet



Pjenjačem umutite jaja sa šećerom. Dodajte mlijeko, ulje, jogurt i ekstrakt vanilije. U to umiješajte cimet i prosijano brašno s praškom za pecivo, te na kraju dodajte oguljenu i naribanu jabuku. Smjesu rasporedite u papirnate košarice, koje napunite do dvije trećine. Pecite 15-20 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 °C.

Čokoladni soufflé

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- 3 jaja
- ▶ 100 g šećera
- ▶ 100 g desertne čokolade
- ▶ 90 g maslaca
- ▶ 35 g bijelog brašna
- ▶ 1 žlica kakaa u prahu
- ▶ 1 žlica mlijeka



Razbijte jaja u posudi i umutite ih sa šećerom. Čokoladu rastopite na pari, dodajte maslac i dobro promiješajte dok se maslac ne rastopi. Pustite da se malo ohladi pa maslac i čokoladu pomiješajte s jajima. Dodajte prosijano brašno, kakao i mlijeko. Dobro promiješajte. Četiri male posude za soufflé premažite maslacem i pospite brašnom, napunite ih smjesom te ih stavite u zamrzivač na jedan sat. Zagrijte pećnicu na 210 °C. Pecite ohlađene tortice 10-15 minuta dok se vanjski sloj ne ispeče, a sredina ostane mekana. Ostavite da se malo ohladi u kalupu, a zatim ih izvadite i poslužite još tople s tučenim slatkim vrhnjem.



**SVAKI ORBIT®
PAKETIĆ = 5lp
ZA ZDRAVE DJEČJE ZUBE!**

**ZA ČISTE I
ZDRAVE ZUBE**

U SURADNJI SA



Hrvatska
komora
dentalne
medicine



Više informacija potražite na www.orbit.com.hr

Sav prihod skupljen od akcije namijenjen je preventivnim dentalnim pregledima djece školskog uzrasta.

Plaže, pijesak i – kokteli

S dolaskom vrućih ljetnih dana potrebno je paziti na hidrataciju organizma. Kako ne biste po cijele dane pili vodu ili tvorničke sokove pune šećera i umjetnih dodataka, pokušajte se na zdraviji način suprotstaviti ljetnim vrućinama. Osim što osvježavaju, ledeni napitci mogu pomoći u mršavljenju i oslobađanju tijela od toksina. Donosimo vam izbor od nekoliko probranih osvježavajućih ljetnih napitaka. Oni u bezalkoholnoj varijanti idealni su za dnevni ritam, a s dolaskom noći nije loše dodati koju kapljicu alkohola i složiti jedan od slavnih svjetskih koktela. Oni se dobro slažu s bazenima, vole s ljetnim zabavama, odlično se razumiju s ljetnim terasama i klubovima i pristaju gotovo svakoj ruci. Zasiurno ste ih već negdje kušali, ali možda ne znate kako ih pripremiti kod kuće. Evo nekoliko ideja.

Sok od bazge

PRIPREMITE:

- ▶ 100 cvjetova bazge
- ▶ 1 kg limuna
- ▶ 6 l vode
- ▶ 200 g limunske kiseline
- ▶ 5 kg šećera
- ▶ 1 vrećica konzervansa



U 5 litara vode stavite limunsku kiselinu, cvjetove bazge i dobro opran i narezan limun. Sve rukama dobro zgnječite kako bi limun pustio sok i ostavite da stoji 24 sata. S vremena na vrijeme promiješajte. Nakon 24 sata iz soka izvadite limun i cvjetove te ih dobro stisnite. Na vatri posebno otopite sav šećer u litri vode i zatim ga prelijte u procijeđeni sok bazge i limuna. Dodajte konzervans i dobro promiješajte. Staklene boce dobro operite i desetak minuta zagrijte u pećnici na 100 stupnjeva. Boce napunite dok je sok još topao i zatvorite ih.





Sangria light

PRIPREMITE:

- ▶ 2 šalice ohlađenog soka od naranče
- ▶ 1 šalica soka od grožđa
- ▶ 1 šalica soka od brusnice
- ▶ 1 l soka od limete/limuna
- ▶ sezonsko voće:
naranča, limun, jagode, grožđe, breskve...

U velikoj zdjeli ili bokalu pomiješajte dvije šalice ohlađenog soka od naranče, jednu šalicu soka od bijelog grožđa i jednu šalicu soka od brusnice. Dodajte litru soka od limuna/limete i lagano promiješajte. Svaku čašu do dvije trećine napunite ledom. Naranče, limun, breskve, jagode i grožđe narežite na tanke kriške te ih ravnomjerno raspodijelite po čašama. Napunite čaše mješavinom soka koji ste pripremili i ukasite ga svježim grančicama metvice. Ovo je recept za otprilike 10 pića.



Zeleni čaj s mentom i mangom

PRIPREMITE:

- ▶ 1 šalica soka od ananasa
- ▶ 1 šalica ohlađenog manga narezanog na komadiće
- ▶ 8 vrećica zelenog čaja
- ▶ 2 grančice mente
- ▶ 2 žličice šećera

U mikser stavite jednu šalicu soka od ananasa i jednu šalicu ohlađenog manga narezanog na komadiće. Miksajte sve dok komadići ne nestanu. Pokrijte i stavite u hladnjak. U međuvremenu u staklenu zdjelu stavite osam vrećica zelenog čaja i dvije grančice mente. Prelijte s četiri šalice kipuće vode i pustite da odstoji pet minuta. Izvadite vrećice čaja i grančice mente, pokrijte i pustite da se hladi sat vremena. Nakon toga stavite u zamrzivač na dva sata. Prelijte ohlađeni čaj u veći bokal i dodajte kašastu smjesu manga i ananasa te dvije žličice šećera. Miješajte dok se šećer ne otopi. Poslužite u čašama napunjenima ledom te ukasite kriškama manga ili ananasa.

Sirup od mente

PRIPREMITE:

- ▶ 100 g listova mente
- ▶ 500 g šećera
- ▶ 500 ml vode
- ▶ 5 g limuntusa



Listove mente odvojite od stabljike i dobro operite. Stavite ih na čistu krpu da se ocijede. Izvažite 250 g šećera, uspite u vodu i kuhajte 10-ak minuta. U međuvremenu stavite listove mente i drugih 250 g šećera u multipraktik i izmiksajte. Izmiksanu mentu umiješajte u sirup i kuhajte još 20-ak minuta povremeno miješajući. Isključite, dodajte limuntus, poklopite i ostavite da se ohladi. Kad je ohlađeno, stavite čistu gazu preko cjediljke i procijedite. Na kraju skupite krajeve gaze i rukama dobro i stisnete mentu da iziđe što više arome.

Osvježanje od šumskog voća

PRIPREMITE:

- ▶ 2 šalice jagoda
- ▶ ½ šalice malina
- ▶ ½ šalice borovnice
- ▶ ½ čaše soka od jabuke
- ▶ 3,5 dl gaziranog soka od limuna ili limete



Ublenderu izmiksajte dvije šalice jagoda, pola šalice malina i pola šalice borovnice, te pola čaše soka od jabuke. Pokrijte i promiješajte dok ne bude glatko, a poslije procijedite da ostane samo tekućina. Potom dodajte oko 3,5 dl gaziranog soka od limuna ili limete. Poslužite rashlađeno s kockicama leda.



HRVATSKA SEKCIJA BARMENA

VIGOR[®]

BEST FOR COCKTAILS



BOOTER, 1 dcl BILO KOJE VIGOR NEW GENERATION VODKE READY2SERVE. OTKRIJTE TANGERINU, ZELENU JABUKU, EXOTIC I BLUEBERRY - NEW GENERATION VODKE S MALIM SADRŽAJEM ALKOHOLA, A VELIKIM UČINKOM OSVJEŽENJA.

Boo*ter!

COLOR YOUR FUN *



VIGOR NEW GENERATION
Ready2serve



VIGOR RED

- 2 cl Vodka Vigor Classic
- 2 cl Vigor Cocktails Šumsko voće
- 1 cl Sax gina
- 2 cl sirupa Grenadine Marie Brizard
- 1 cl soka od limete
- 10 cl soka od naranče

Pripremiti u shakeru, uliti u long drink čašu i ukrasiti svježim voćem

VIGOR CLASSIC VODKA Made for cocktails



VIGOR CAPIROSKA

- 5 cl Vodka Vigor Classic New Taste
- 2 barske žlice šećera
- ¼ limete
- soda voda ili mineralna voda

U čašu se stavi smeđi šećer i limeta pa se sve zdrobi drvenim batićem. Dolije se Vodka Vigor Classic, zdrobljeni led, mineralna voda

Limunada s mentom

PRIPREMITE:

- ▶ 4 limuna
- ▶ 1 i pol šalice svježeg lišća mente
- ▶ 6-8 šalica obične vode



Četiri limuna narežite na tanke kriške i stavite ih u bokal. Jednu i pol šalicu svježeg lišća mente lagano istrljajte, tek toliko da se listovi malo oštete, te dodajte u bokal s limunom. Ulijte 6-8 šalica obične vode i hladite 1-8 sati. Procijedite sok i uklonite lišće mente. U čaše napola napunjene ledom ubacite kriške limuna i druge grančice mente ili bosiljka te prelijte sokom. Ovo je recept za 6-8 pića.

Smoothie od dinje

PRIPREMITE:

- ▶ 1 i pol šalice dinje
- ▶ 1 cm svježeg đumbira, naribanog
- ▶ 1-2 žličice jogurta
- ▶ 1-2 žličice meda
- ▶ 1 naribana korica limete



U mikser ubacite jednu i pol šalicu dinje ili lubenice, tri kockice leda, naribani svježi đumbir, te jednu do dvije žličice jogurta i meda. Miksajte dok površina ne bude glatka. Ulijte u čaše za posluživanje te dodajte još malo meda radi slatkoće. Umiješajte koru limete radi okusa i dodajte mineralne vode da ispunite čašu. Poslužite uz ražnjiće od smrznute dinje.





Sve sastojke izmiješajte u blenderu i poslužite.

Mojito

PRIPREMITE:

- ▶ 60 ml juica od limete
- ▶ 1 dl tonika
- ▶ 50 ml laganog ruma
- ▶ limunov prašak
- ▶ 6 svježih listova mente



Ulijte u visoku čašu sve sastojke, dodajte led, dobro promiješajte te procijedite i poslužite koktel u čaši za martini. Možete u čašu dodati i koktel trešnju ili staviti komadić limuna na rub čaše. Slobodno ga možete poslužiti i u čaši za pjenušac.

Manhattan

PRIPREMITE:

- ▶ 20 ml crvenog slatkog vermuta
- ▶ 70 ml viskija
- ▶ malo bittersa
- ▶ 1 žličica maraskina



Za posluživanje namočite rub čaše u limunov juice i rubove obložite solju. Pomiješajte sve sastojke s ledom, natočite u prethodno pripremljenu čašu i poslužite.

Margarita

PRIPREMITE:

- ▶ 44 ml tequile
- ▶ 15 ml triple seca
- ▶ juice od limete



P-15 Preradovića 39, Zagreb
P-20 Kačićeva 21, Zagreb
P-21 Milke Trnine 11a, Zagreb
P-24 Petrinjska 11, Zagreb
P-26 Nova Ves 46, Zagreb
P-28 Petrinjska 26a, Zagreb
P-29 Trg Bana Jelačića 2, Zagreb
P-32 Illica 39, Zagreb
P-33 Andrije Hebranga 27, Zagreb
P-35 Čirilometodska 8, Zagreb
P-43 Šibenska 1a, Zagreb
P-65 Trešnjevski Trg, Zagreb
P-67 Ljubljanska 29, Zagreb
P-95 F. Petrića 7, Zagreb
P-111 A. Šenoe 49, Vugrovec, Zagreb
P-117 Zagrebačka 4c, Sesvete, Zagreb
P-143 Baštijanova Bb, Zagreb
P-201 Vlaška 76, Zagreb
P-204 Martićeva 14, Zagreb
P-208 Švearova 9, Zagreb
P-216 Draškovićeva 40, Zagreb
P-220 Vlaška 126, Zagreb
P-222 Branimirova Tržnica, Zagreb
P-233 R. Bičanića 10, Zagreb
P-234 Domagojeva 14, Zagreb
P-313 Masarykova 23, Zagreb
P-331 Črnomerec 3, Zagreb
P-337 Vukovarska 56a, Zagreb
P-347 Tržnica Vrapče, Zagreb
P-361 Tržnica Volovčica, Zagreb
P-380 Donje Svetice 127, Zagreb
P-500 Trg Bana Jelačića 4, Zagreb



D-01 ŠUBIČEVAC, Bana J. Jelačića 78, Šibenik;
D-02 TRIBUNJ, Bunari 1;
D-03 BUJALE, Bosanska 2, Šibenik;
D-04 BUJALE 3, Bosanska 61, Šibenik;
D-05 TISNO, Velika Rudina 2;
D-06 BLATA 6, Vodice;
D-07 KONJEVATE bb, Šibenik;
D-09 VODICE, C. Pamukovića bb;
D-10 VODICE HIPE, Put Gaćezele bb;
D-11 VODICE, Kneza Branimira 67;
D-12 RAŽINE, Perkovački put 10;
D-13 PIJACA, Stankovačka 18, Šibenik;
D-14 VODICE-SRIMA, Put V. Lisinskog 15;
D-15 BUJALE 2, P. Preradovića 15, Šibenik
D-16 MURTER, Butina 21;
D-17 TC RAŽINE, Žaborička bb, Šibenik;
D-18 VRPOLJE, Vrpolačka cesta 254
D-19 JEZERA, Trg rudina 11;
D-20 GREBAŠTICA, Donja Grebaštica 57;
D-21 PRIMOSTEN, Varoš bb;
D-22 ČISTA VELIKA 1/3;
D-23 JEZERA 2, Pišćak bb;
D-24 VIDICI, 8. Dalmat. Udarne brigade, Šibenik;
D-25 OTOK KRAPANJ, Šibenik;
D-26 RIVA, Obala Dr. F. Tudmana, Šibenik
D-27 BETINA, Trg na moru 5;
D-28 OKLAJ, Put kroz Oklaj 108;
D-29 TROMILJA bb, Šibenik;
D-30 ŠUBIČEVAC, Bana J. Jelačića 28, Šibenik;
D-31 MANDALINA, Milice i Turka 11, Šibenik;
D-32 NJIVICE, Bribirskih knezova 22, Šibenik;

D-33 MILJEVCI, Oko škole 17, Drinovci;
D-34 POLIKLINIKA, T. Ujevića 2, Šibenik;
D-35 TISNO 2, Zap. Gomilice 6;
D-36 SITNO DONJE, Put Perović Split 2;
D-37 ĐEVRSKE Centar;
D-38 SRIMA, I-138 Srma;
D-39 GRADAC, Put kroz Gradac bb;
D-40 BILICE STUBALJ, Stubalj bb, Šibenik
D-41 SKRADIN, F. Tudmana 9;
D-43 DUBRAVICE, Priso 46;
D-44 PAKOVO SELO, Oštarije bb;
D-45 CRNICA, S. Ninića 28, Šibenik;
D-47 UNEŠIĆ, Dr. F. Tudmana 27;
D-48 BRODARICA, Obala Maratuše bb;
D-49 RASLINA, Put Sv. Mihovila 1;
D-50 PUDARICA 2, Vodice;
D-53 KOLODVOR 3, Trg drage 2, Šibenik;
D-54 BRODARICA 2, Ribarska 5;
D-55 TRIBUNJ 2, Put sovlja 29;
D-56 TRIBUNJ 3, V. Nazora 2;
D-57 PIROVAC 2, Kralja Tomislava 1;
D-58 METEŽE 2, Put Gvozdenova 50, Šibenik;
D-60 DOLAC, Obala prvoboraca 13, Šibenik;
D-61 TISNO 2, Zapad. gomilice 2
D-62 ROGOZNICA 2, A. Starčevića 32;
D-63 KRKOVIĆ, Put Bilostana 39;
D-64 ZABORIĆ, Špacarova 18;
D-65 BILICE, 113. Šib. brigade 54a;
D-68 DRNIŠ, Poljana 6, Drniš;
D-69 SKRADIN 2, J. Čulinovića 3;
D-70 KARALIĆI, Kod trgovine 2;
D-71 KISTANJE, Trg P. Preradovića 3;
D-76 STARA CESTA, Kralja Zvonimira 110, Šibenik;
D-78 SIROKI, Polj. Zadruga bb, Primošten

DURAVIT

MARKET VERUDA, Tomasinijeva 29, Pula;
MARKET STOJA, Jeretova 23, Pula;
MARKET BR. 9, Poljana Sv. Martina 9, Pula;
SKLADIŠTE - VELEPROD, Industrijska 2e, Pula;
MARKET SANJA, Mate Balote, Pula;
MARKET BR 10, Ogranak IV br. 9, Pula;
MARKET BR 14, Kraška 8, Pula;
MARKET BR 16, Paduljski put 41, Pula
MARKET BARBARA, Lj. Posavskoga 1, Pula;
MARKET 5 PLUS, Novigradska 13, Pula;
MARKET BR 7, Radnička 2, Pula;



MARKET ZAGAZINE 531 - Trg Zagazinjane 1, Mali Lošinj;
MARKET CENTAR 501- Braće Vidulića 20, Mali Lošinj;
SAMOPOSŁUGA VL. 503 - Slavojna bb, Veliki Lošinj;
MAXI MARKET 607 - Kalvarija bb, Mali Lošinj;
MARKET NEREZINA 507 - Nerezinskih pomoraca bb;
TRGOVINA ŠKVERIĆ 504 - Lošinskih brodograditelja, Mali Lošinj;
TRGOVINA OSOR 511 - Osor bb, Osor;
SUVENIR - neprehrana, V. Gortana 16, Mali Lošinj;
MARKET SUSAK - Susak bb, Susak;
PRODAVONA ČUNSKI - Čunski bb, Čunski;
MARKET AC RAPOČA 532 - Rapoča bb, Nerezine;



Brajčica bb, Rijeka;



MARKET 125 Opatija - M. Tita 158, Opatija;
MARKET 127 Bakarac- Bakarčki put 9;
MARKET 116 Omišalj - Baječ 2a;
MARKET 113 Gostinjac - Gostinjac bb;
DISKONT 115 Punat - Kanajit bb;
MARKET 104 Punat - I. G. Kovačića bb;
MARKET 112 Buka - Frankopanska 71, Punat;
MARKET 130 Čavle - Čavle 22c;
MARKET 117 Risika bb;
MARKET 126 Maja - J. J. Strossmayera 18, Krk;
MARKET 132 Vežica - R. Petrovića 27, Rijeka;
MARKET 108 Krk - Narodnog preporoda 20;
MARKET 122 Tribalj - Tribalj 33;
MARKET 120 Bodulka - J. Pupačića 1, Krk;
MARKET 107 Nenadić - TO Baniko, Nenadić 2/A;
MARKET 103 - Garica - TO MM Sandra, Garica 41;
MARKET 133 Jaffa - Dubašljanska 40, Malinska;
MARKET 135 Stara Baška - Punat, Stara Baška bb;
MARKET 134 Pinežići - Krk - TO Dado, Centar 14;
MARKET 136 Marčeljeva Draga - Mate Balote bb, Rijeka;
MARKET 137 Bakar, Nautička 23;
MARKET 138 Vežica 2, Braće Stipčić bb, Rijeka
MARKET 139 Rešetari, 128. Brigade bb, Kastav;



Mažinjica 72/2, Buzet



P-171 B. Magovca 155, Zagreb;
P-172 Adamićeva 19, Zagreb;
P-173 Trumbićeva 10, Zagreb;
P-174 Katičev prilaz 1, Zagreb;
P-175 Siget 18, Zagreb;
P-176 Savska c. 153, Zagreb;
P-177 C. Zuzorić 29, Zagreb;
P-178 B. Adžije 42, Zagreb;
P-179 Savska c. 54, Zagreb;
P-180 Heinzelova 47a, Zagreb;
P-181 Vile Velebita 1, Zagreb;
P-182 Bjelovarska 2, Zagreb;
P-183 Trg A. Mihanovića 9, Zagreb;
P-184 Koledinečka 3, Zagreb;
P-185 Kapucinska 2a, Zagreb;
P-187 Kikićeva bb, Zagreb;
P-188 Zvonimirova 57, Zagreb;
P-189 Nodilova 1, Zagreb;
P-190 Zvonimirova 26, Zagreb;
P-195 NOVI PETRUŠEVAC - Donji Petruševac 12;
P-196 VELIKA OSTRNA - Zagrebačka 45, Dugo Selo;
P-197 LEPROVICA - Zagrebačka bb, Dugo Selo;
P-198 SUŠNIK SISAK - J. J. Strossmayera 9, Sisak;
P-199 PAUKOVEC - Paukovečka ul. 17, Donja Zelina;

- P-300 HRVATSKA KOSTAJNICA - I. K. Kostajničkog 8;
- P-37 R. K. Popovača - Trg grofova Erdodyja 2, Popovača;
- P-101 R.K. KUTINA - Kolodvorska 21;
- P-630 DOMUS BJELOVAR - K. Frankopana 43;
- P-631 M.ZDENKA BJELOVAR - K. Frankopana 43;
- P-632 NARTA - Narta bb;
- P-634 BEREK - Berek bb;
- P-635 GALOVAC - Galovac bb, Bjelovar;
- P-636 BJELOVAR - Male Sredice 52;
- P-637 GUDOVAC - Gudovac 132a;
- P-638 NOVI SKUCANI - Novi Skucani 2, Kapela;
- P-642 NOVA GRADIŠKA - Mažuranićeva 20b;
- P-643 BOLNICA - HELENA Strossmayerova 17, Nova Gradiška;
- P-644 GODINJAK - HELENA Nova Gradiška;
- P-645 MEDARI - Medari 83, G. Bogičevci;
- P-646 NOVA GRADIŠKA - Frankopanska 40;
- P-647 SMRTIĆ - Društ. dom Smrtić, Gornji Bogičevci;
- P-648 DRAGALIĆ - Kralja Tomislava 165;
- P-649 ROGOŽA - Rogoža 87, Vukovje;
- P-650 DUBOVAC - Društ. dom Dubovec, Gornji Bogičevci;
- P-651 BENKOVAC - Benkovac 46a, Okučani;
- P-652 OKUČANI - A. Stepinca 24;
- P-653 VRBOVLJANI - Vrbovljani 2a, Okučani;
- P-655 USKOCI - Uskoci 23, Stara Gradiška
- P-656 GOJLO - Naftaplinska 15, Kutina;
- P-657 BODOVALJCI - Bodovaljci 91, Zapolje;
- P-658 BREZINE - Brezine bb, Poljana;
- P-659 REŠETARI - V. Nazora 22a;
- P-660 ŽDRALOVI - Ždralova 58, Bjelovar;
- P-661 KLOKOČEVAC - Klokočevac 1a, Predavac;
- P-662 PRGOMELJE 2 - Prgomelje 80;
- P-664 VELIKO KORENOVO - V. Korenovo 117, Bjelovar;
- P-665 VELIKA LUDINA - Sv. Mihovila 37;
- P-667 MEĐURALAČA - Međuralači 20, Nova rača;
- P-668 GAREŠNICA - Graničarska 118;
- P-669 GAREŠNIČKI BRESTOVAC - Brestovačka bb;
- P-670 DVOR - Zrinskih i Frankopana 11a;
- P-671 IDIS SISAČ - N. Tesle 10;
- P-672 IDIS IVANIĆ GRAD - Vulinčeva 127;
- P-673 IDIS PETRINJA - Cerekova 77;
- P-674 IDIS GLINA - Kneza Branimira 7;
- P-675 IDIS SUNJA - Lj. Posavskog 5;
- P-676 IDIS DVOR - Hrv. Proljeća 2;
- P-677 IDIS PETRINJA - J. Nemeca bb;
- P-678 IDIS POPOVAČA - Sisačka 2b;
- P-679 IDIS CAPRAG - Hrv. Narodnog preporoda bb, Sisak;
- P-681 IDIS SISAČ CENTAR - S. i A. Radića 7;
- P-685 IDIS LUDINA - Obrtnička 7;
- P-687 PRGOMELJE - Prgomelje 42;
- P-689 KRIVAJ - Društveni dom Krivaj, Lipovljani
- P-691 GRUBIŠNO POLJE - Hrv. Branitelja 26a;
- P-692 PILJENICE bb, Lipovljani;
- P-693 VELIKI ZDENCI - Trg kralja Tomislava 14;
- P-696 KOZARICE bb, Lipovljani;
- P-697 ILOVA - Braće Perković 64;
- P-698 VELIKA BRŠLJANICA - V. Bršljanica bb, Garešnica;
- P-699 D. GRAČENICA - Školska 56, Voloder;
- P-701 KUTINA - V. Nazora 32;
- P-702 SUPERMARKET - Trg K. Tomislava 10, Kutina;
- P-703 ZBJEGOVAČA - Školska 2;
- P-706 SELA - Sela 73, Sisak;
- P-707 GALDOVO - Galdovačka c. 77, Sisak;
- P-708 PODJARAK - M. Dizdara bb, Sisak;
- P-710 ULTRASKONT GAREŠNICA - M. Gupca 2;
- P-711 HRASTOVAC - Trg A. Starčevića 2, Garešnica;
- P-713 ULJANIK - Uljanik 70, Garešnica;
- P-714 NOVO SELO PALANJEČKO - Kutinska c. 107, Sisak;
- P-715 BANOVA JARUGA - Cvjetni trg, Banova Jaruga 189;
- P-716 BLAGORODOVAC - Ul. S. Radića 50, Garešnica;
- P-717 ULTRASKONT NOVSKA - Zagrebačka 53;
- P-718 ULTRA SKONT KUTINA - Zagrebačka 36;
- P-719 REPUŠNICA - Gajeva bb, Kutina;
- P-720 MPC KUTINA - Vinkovačka 2;
- P-723 VELIKO BRDO - Veliko Brdo 83, Popovača;
- P-724 G.GRAČENICA - Zagrebačka bb, Voloder;
- P-725 LIPA SISAČ - A. Starčevića 19;
- P-726 VOLODER VELIKI - Trg Sv. Antuna 9;
- P-727 OSEKOVO - Kraljice Hrvata bb, Popovača;
- P-728 STRUŽEC - Stružec bb, Popovača;
- P-729 POTOK - Potok bb, Popovača;
- P-730 VOLODER - Moslavačka 15;
- P-733 NAJSKONT - Zagrebačka 164, Kutina;
- P-734 MIKLEUŠKA - Mikleuška bb, Kutina;
- P-735 KATOLIČKO SELIŠTE - Velika Ludina;
- P-736 G. VLAHINIČKA - Gornja Vlahinička bb, Velika Ludina;
- P-737 HRASTELNICA - Hraстelnica 1, Sisak
- P-738 ULTRASK. NOVOSELEC - Moslavačka 3, Novoselec;
- P-740 KUTINA - Kralja Zvonimira bb;
- P-741 NOVSKA - Osječka 66;
- P-742 GAREŠNICA - Ul. Matije Gupca 175;
- P-743 JASENOVAC - Trg kralja Petra Svačića bb;
- P-745 OBEDIŠĆE - Zagrebačka 100, Novoselac;
- P-746 MEĐURIĆ - Slavonska bb, Banova Jaruga;
- P-747 BANOVA JARUGA - Stjepana i Antuna Radića 33;
- P-748 JAMARICE - Đ. Čajića bb;
- P-750 NOVSKA-STAROSELSKA - Bukovačka 47;
- P-751 NOVA SUBOCKA - Trg Hrv. Branitelja 1, Novska;
- P-752 ROŽDANIK - Roždanik bb, Rajić;
- P-753 RAJIĆ - Trg hrv. branitelja bb;
- P-754 BOROVAR - Borovac bb, Rajić;
- P-755 NOVSKA - Kralja Tomislava 193;
- P-756 NOVSKA - Adalberta Knoppa 4;
- P-757 BRESTAČA - Brestača 134, Novska;
- P-758 BROČICE - Sv. Mihovila 71;
- P-759 STARA SUBOCKA - Stara Subocka 49, Novska;
- P-760 DEŽANOVAC - Dežanovac 257, Garešnica;
- P-761 DONJI ČAGLIĆ - Donji Čaglić 96, Lipik;
- P-762 PALEŠNIK - Palešnik 116, Garešnica;
- P-763 LASOVAC - Lasovac 122, Šandrovac;
- P-764 CIGLENA - Ciglena 33;
- P-765 ŠULINEC - Šulinec 48, Sv. Ivan Zelina;
- P-767 HUSAIN - P. Zrinskog 33 - Kutina;
- P-768 RADIČEVA 121 - Kutina;
- P-769 KUTINA - I. Zajca bb;
- P-770 D. VLAHINIČKA - Zagrebačka 53 - Popovača;
- P-771 BRUNKOVAC - M. Gupca 21 - Kutina;
- P-773 KUTINA - Vinogradska 155;
- P-777 DOBROVAC - M. Gupca 107 - Lipik;
- P-778 PREKOPAKRA - D. Duhačka 47;
- P-781 SVETA HELENA 55 - Sv. I. Zelina;
- P-783 LUKARIŠĆE - Bjelovarska ul 117 - Dugo Selo;
- P-771 BRUNKOVAC - M. Gupca 21 - Kutina;
- P-773 KUTINA - Vinogradska 155;
- P-777 DOBROVAC - M. Gupca 107 - Lipik;
- P-778 PREKOPAKRA - D. Duhačka 47;
- P-781 SVETA HELENA 55 - Sv. I. Zelina;
- P-783 LUKARIŠĆE - Bjelovarska ul 117 - Dugo Selo;
- P-784 BRCKOVLJANI - K. Zvonimira 71 - Dugo Selo;
- P-785 DEANOVEC - J. Badalića bb - Graberje Ivaničko;
- P-786 POSAVSKI BREGI-Savska bb - Ivanić Grad;
- P-787 IVANIĆ GRAD - Vulinčeva 38;
- P-789 OPATINEC 54 - Ivanić Grad;
- P-795 DRAŽICA 71 - Veliki Grđevac;
- P-796 ROVIŠĆE - Tuk 1;
- P-797 CERJE - Podolnica bb - Sesvete kr;
- P-800 MPC PETRINJA - Brezje bb;
- P-806 OKOLI - Crkvena 86 - Velika Ludina;
- P-809 DUGO SELO
- P-811 NAŠA TRGOVINA- Trg hrvatske državnosti 1, Sisak;
- P-813 GLINA-Plitvička 11;
- P-814 NAŠA TRGOVINA - A. Hebranga 18, Sisak;
- P-815 NAŠA TRGOVINA - A. G. Matoša 10, Sisak;
- P-816 LEKENIK - Zagrebačka 46;
- P-817 GLINA - S. I. A. Radića 20;
- P-818 LEKENIK - Zagrebačka 38a;
- P-822 NAŠA TRGOVINA - P. Svačića 22, Gvozdi;
- P-823 ŽAŽINA - Zagrebačka 4, Letovanici;
- P-824 LETOVANIC - Letovanici 126;
- P-825 ULTRASKONT H. KOSTAJNICA - V. Nadzora 5, Kostajnica;
- P-826 SUNJA-Matije Gupca 1;
- P-827 STUBALJ-Stubalj 6, Majur;
- P-828 STAZA-Staza bb, Sunja;
- P-829 GLINA-Trg F.Tudmana 10;
- P-830 TOPUSKO - Trg bana Jelačića 16;
- P-831 GVOZD - Dr. F. Tudmana 6;
- P-833 KUKURUZARI-Donji Kukuruzari bb;
- P-834 GLINA-Jukinačka 3;
- P-835 MALA GORICA bb - Petrinja;
- P-836 PETRINJA - Nazorova 19;
- P-838 SISAČ - Poljska 19b;
- P-839 ZELENi BRIJEG - Ul. Grada Dubrovnika 6-Sisak;
- P-840 BOBOVAC - Bobovac 242;
- P-841 GRABOŠTANI - Graboštani bb;
- P-842 SUNJA - Ulica branitelja Sunje 39;
- P-844 MEČENČANI - Mečenčani bb, Hrv. Kostajnica;
- P-845 MAĐARI - Blinjski kut bb;
- P-851 MARTINSKA VES - Martinska Ves Desna 78;
- P-852 STARO PRAČNO 8 - Sisak;
- P-853 VIDUŠEVAC - Pokupljanska bb, Glina;
- P-854 SISAČ-Galdovačka 291;
- P-855 PETROVAC 41 - Lekenik;
- P-856 TIMARCI, SUNJA - Timarci 66;
- P-858 VOJNIC - Karlovačka bb;
- P-859 BUDAŠEVO - Budaševo 155, Topolovac;
- P-861 GREĐANI - Gređani 45, Topusko;
- P-862 TOPUSKO - Opatovina 1;
- P-863 BJELOVAR - Zverci 3;
- P-864 BJELOVAR - M.Šušljaja 19;
- P-865 BJELOVAR - V. Nazora 24;
- P-866 ŽDRALOVI - Mije Bobetka 4, Bjelovar;
- P-867 KRIŽ - Zagrebačka 3;
- P-868 VRBOVA - Staro Petrovo selo ;
- P-869 MIŠULINOVAC - Mišulinova 60a, Veliko Trojstvo;
- P-870 BLINJSKI KUT - Blinjski kut bb;
- P-871 DUGO SELO - Josipa Zorića 22;
- P-872 IVANIČKO GRABERJE - Zagrebačka 1;
- P-873 TIŠINA ERDEDSKA - Tišina Erdedska 85, Sisak;
- P-874 ODR A - Odra Sisačka 53, Sisak;
- P-875 HRVATSKA DUBICA - Trg dr. F. Tudmana 5, Hrv. Dubica;
- P-876 HRVATSKA KOSTAJNICA - Ratka Djetlića 51;
- P-878 SVINIČKO - Veliko Svinjičko 23a, Gušće;
- P-880 PRODVAONICA BR. 1 - Slavonska cesta 3, Bjelovar;
- P-882 PRODVAONICA BR. 3 - I.G. Kovačića 1, Bjelovar;

P-883 PRODAVAONICA BR. 5 (PEKARA) - V. Paljetka bb, Bjelovar
P-884 PRODAVAONICA BR. 7 - A. Hebranga 28, Bjelovar;
P-885 PRODAVAONICA BR. 8 - E. Kumičića 94, Bjelovar;
P-886 PRODAVAONICA BR. 9 - A.K. Miošića 2, Bjelovar;
P-887 PRODAVAONICA BR.10 - A. Radića 3, Bjelovar;
P-889 PRODAVAONICA BR.12 - Daruvarska 108, Bjelovar;
P-890 PRODAVAONICA BR.13 - Zrinski Topolovac 274, Bjelovar;
P-891 PRODAVAONICA BR.14 - Tomaš bb, Tomaš;
P-892 PRODAVAONICA BR.15 (PEKARA) - Šetaliste I.Lebovića bb, Bjelovar;
P-893 PRODAVAONICA BR.16 (PEKARA) - P. Prereadovića 4, Bjelovar;
P-895 PRODAVAONICA BR.19 (PEKARA) - Franjevačka bb, Bjelovar;
P-896 MARTI 1 (PEKARA) - Antuna Mihanovića 1, Bjelovar;
P-897 MARTI 2 (PEKARA) - I. Lebovića bb, Bjelovar;



P-1 - A.I S. Radića 10, Sisak;
P-2 - Tomislavova 2, Sisak;
P-3 - Franje Lovrića 1, Sisak;
P-4 - Kralja Zvonimira 24, Sisak;
P-5 - I. K. Sakcinskog 28, Sisak;
P-6 - I. K. Sakcinskog 28, Sisak;
P-7 - Frankopanska bb, Sisak;
P-8 - Tržnica Caprag, Sisak;
P-9 - Cesarčeva bb, Sisak;
P-10 - M. Gupca 15, Sisak;
P-11 - Petrinjska bb, Sisak;
P-12 - Poljana Lekenička 53a, Lekenik;
P-13 - A. I. S. Radića 21, Sisak;
P-14 - Palanijek bb, Sisak;
P-15 - Žitnja 1, Sisak;
P-16 - Matije Gupca 15, Sisak;
P-17 - Strossmayera 104, Sisak;
P-18 - Banski Grabovac 150, Jabukovac;
P-19 - Brezovačkog Odrada 59a, Sisak;
P-20 - Trg 22. lipnja, Sisak;
P-21 - J.J. Strossmayera 59, Sisak;
P-22 - Vatrslava Jagića bb, Sisak;
P-23 - Kralja Tomislava 16, Sisak;
P-24 - S. i A. Radića 25, Sisak;
P-25 - Kolodvorska 4, Kutina;
P-26 - Plitvička 35, Glina;
P-27 - Rimska 1, Sisak;
P-28 - Sisačka 29, Sela;
P-29 - Odranska 3, Sisak;
P-30 - Galdovačka 138, Sisak;
P-31 - Kralja Zvonimira 24, Sisak;
P-32 - I.K. Sakcinskog 20, Sisak;
P-33 - Zagrebačka 49a, Sisak;
P-34 - Filipovića 4, Petrinja;
P-35 - Gušće 105, Gušće;
P-36 - Fabijana 2, Kuće - Vukovina;
P-37 - Tomislavova 24, Sisak;
P-38 - Matice Hrvatske bb, Velika Gorica;
P-39 - V. Nazora 18, Petrinja;
P-40 - Matije Gupca 27, Petrinja;
P-41 - Ante Starčevića 89, Mošćenica;
P-42 - I. Zocha 2, Petrinja;
P-43 - Braće Radić 44, Mošćenica;
P-44 - Stari Brod Bb, Letovanić;
P-45 - J.J. Strossmayera 4, Mošćenica;
P-46 - Ulica Gromova 29, Petrinja;
P-47 - Radićeva 173, Petrinja;
P-48 - Trg Majke Hrvaticke 6a, Velika Mlaka;
P-49 - R. Lopašića 6, Petrinja;
P-50 - Trg Dr. F. Tudmana 5, Petrinja;
P-51 - I.K. Sakcinskog 28, Sisak;
P-52 - Nebojan bb, Nebojan;
P-53 - Prelošića 184, Topolovac;
P-54 - Gordana Ledera 35, Kostajnički Majur;
P-55 - Blinja bb, Blinja;
P-56 - M. Celjaka 3 P/N, Sisak;
P-57 - Jabukovac 36, Jabukovac;
P-58 - Mali Gradac 99, Mali Gradac;
P-59 - Mile Blaževića Čade, Dvor;
P-60 - Hrestelnica 190, Hrestelnica;
P-61 - Bezje bb, Petrinja;
P-62 - Sisačka 112c, Petrinja;
P-63 - Tišina Kaptolska 27, Sisak;
P-64 - Gajeva 50, Petrinja;
P-65 - Glinska 14a, Topusko;
P-66 - Gupčeva 103, Petrinja;
P-67 - Graberje 6, Petrinja;
P-68 - Desno Željezno bb, Sisak;
P-69 - A.B. Šimića 3, Sisak;
P-71 - A.B. Šimića 1, Sisak;
P-72 - Letovanić 124, Letovanić;
P-73 - Dužica 70, Dužica;
P-74 - M. Celjaka 90, Sisak;
P-75 - Hrvatskih Domobrana 42, Sisak;
P-76 - Greda 127, Greda;
P-77 - Zagrebačka 42, Lekenik;
P-78 - Desno Trebarjevo 246, Martinska Ves;
P-79 - Mahovo Bb, Mahovo;
P-80 - A. Stračevića 73, Mošćenica bb;
P-81 - Sisačka Ulica 143, Petrinja;
P-82 - Sela 118a, Sela;
P-83 - Zagrebačka 77, Lekenik;
P-84 - Andrije Hebranga 22, Kutina;
P-85 - Matije Gupca 3, Kutina;
P-86 - Šartovačka 9a, Šatrovac;
P-87 - Prekopa 129, Glina;
P-88 - V. Nazora 102, Kutina;
P-89 - Batina 18, Kutina;
P-90 - Trg Svetog Antuna 19, Voloder;
P-91 - Hrastovica 69a, Petrinja;
P-92 - Vukojevac Donji 84, Lekenik;
P-93 - Seljine Brigade 2/1, Staro Čiče;
P-94 - Kurilovečka 128, Velika Gorica;
P-95 - Kriška 40, Rečica Kriška;
P-96 - Stupno 39, Sisak;
P-97 - Franje Lovrića 5, Sisak;
P-98 - Sisačka 24, Petrinja;
P-99 - Gora 66a, Petrinja;
P-100 - Radićeva 118, Petrinja;
P-101 - Luka Lijeva 58, Martinska Ves;
P-102 - Viduševačka 2, Glina;
P-103 - Trg Luke Ilića Orlovčanina 12, Novska;
P-104 - Zagrebačka 91, Peščenica;
P-105 - Stjepana Radića 14, Kutina;
P-106 - Voćarica 48, Novska;
P-107 - Trg hrvatskih branitelja bb, Rajić;
P-108 - Košutarica 52, Jasenovac;
P-109 - Novo Pračno 180, Sisak;
P-110 - Hrv. Narodnog preporoda bb, Sisak;
P-111 - Radnička 6, Vojnić;
P-112 - Poljanska 79b, Antunovac;
P-113 - Vatrogasna 54, Petrinja;
P-114 - Školska 18, Križ;
P-115 - Trg hrvatske mladeži 6, Novoselec;
P-116 - Stjepana Radića 1, Dobrovac;

P-117 - Slavonska 34, Lipik;
P-118 - Hrvatska ulica br. 1, Glina;
P-119 - Ivanovo Polje 53, Daruvar;
P-120 - Pokupljanska 12, Sisak;
P-121 - I.K. Sakcinskog 28, Sisak;
P-122 - Novoselska 115, Sisak;
P-123 - Trg hrvatskih dragovoljaca 1, Topolovac;
P-124 - Savska 46, Sisak;
P-125 - Jurja Dobrile 42, Velika Gorica;
P-126 - V. Nazora 113, Sunja;
P-127 - Donja Bačuga 117a, Petrinja;
P-128 - Novo Pračno 2, Sisak;
P-129 - Novo Pračno 3, Sisak;
P-130 - Odra 178, Sisak;
P-131 - Radićeva 17, Daruvar;
P-132 - Jadranska 5, Lipik;
P-133 - Rakitovec bb, Velika Gorica;
P-134 - Josipa Jelačića 5, Daruvar;
P-135 - Savska 38, Sisak;
P-136 - Sisačka 45, Buševac;
P-137 - Donja Čemernica 134, Topusko;
P-138 - S. I.A. Radića 49, Sisak;
P-139 - Sisačka 1, Petrinja;
P-140 - S. Radića 2, Prekopakra;
P-141 - V. Nazora 50, Hr. Kostajnica;
P-142 - Dežanovac 267, Dežanovac;
P-143 - Hrv. branitelja 52, Doljani;
P-144 - Masarykova 5, Trojeglava, Dežanovac;
P-145 - Rajičevac 54, Popovača;
P-146 - Sudre Slavka 11a Gaj, Poljana;
P-147 - Gajeva bb, Poljana;
P-148 - Berislava Pavičića 21a, Sisak;
P-149 - Hrestelnica 238, Sisak;
P-150 - Sela 173, Sela;
P-151 - Zagrebačka 173, Novska;
P-152 - Stjepana Kešelje 44, Kutinska Slatina;
P-153 - Ribnica 165/1, Velika Gorica;
P-154 - J.J. Strossmayera 198 b, Sisak;
P-155 - I.K. Sakcinskog 28, Sisak;
P-156 - Krapje 133, Petrinja;
P-157 - Krapje 133, Jasenovac;
P-158 - S.S. Kranjčevića 40, Daruvar;
P-159 - Komarevo bb, Blinjski Kut;
P-160 - Frankopanska bb, Sisak;
P-161 - Gušće 12, Gušće;
P-162 - Ratka Djetelića 51, Hr. Kostajnica;
P-163 - V. Nazora 166, Kutina;
P-164 - D. Martinska Ves 61, Marinska Ves;
P-165 - M. Celjaka 57, Sisak;
P-166 - S.F. Jape 116, Velika Gorica;
P-167 - Stari Grabovac 156, Novska;
P-168 - Kratečko 92, Gušće, Kratečko;
P-169 - Kraljeva Velika 44, Lipovljani;
P-170 - Matije Gupca 19, Daruvar;
P-171 - Trg S. Radića 3, Velika Gorica;
P-172 - Mažuranićeva ul. 33, Daruvar;
P-173 - Vrtinska bb, Čazma;
P-174 - Gornji Draganec 234, Čazma;
P-175 - Trg Sv. Ivana 10, Kloštar Ivanić;
P-176 - Kralja Tomislava 26, Čazma;
P-177 - Zvekovac 27, Dubrava;
P-178 - Kapela 75, Dubrava;
P-179 - Moslavačka 4, Čazma;
P-180 - A. i S. Radića 17, Glina;
P-181 - Matije Gupca 3, Pakrac;
P-182 - Lekmeno 28, Velika Gorica;
P-183 - Petra Zrinskog 11, Velika Gorica;
P-184 - Stjepana Radića 143, Banova Jaruga;
P-185 - Savska 132, Ivanić Grad;
P-186 - Kralja Tomislava 38, Ivanić Grad;
P-187 - Eduarda Babića bb, Ivanić Grad;
P-188 - S. Gregorka Bb, Ivanić Grad;
P-189 - Strmec Bukevski 70, Velika Gorica;

P-190 - Martinska Ves bb, Martinska Ves;
P-191 - Prekopa 69, Glina;
P-192 - Ribnjak 3c, Topusko;
P-193 - E. Kumičića 29, Daruvar;
P-194 - Odra 40, Sisak;
P-195 - Hrv. domobrana 2, Sisak;
P-196 - J.J. Strossmayera 29, Sisak;
P-197 - Vinogradsk 44, Sisak;
P-198 - Nije Marakovića 4, Sisak;
P-199 - Ilne Katičića 15, Donji Kukuruzari;
P-200 - Sunjskih branitelja 18, Sunja;
P-201 - J.J. Strossmayera 74, Sisak;
P-202 - J.J. Strossmayera 59, Sisak;
P-203 - Vranovinska cesta 5, Topusko;
P-204 - Mirka Natolića 25, Petrinja;
P-205 - Malobunjska 6, Mala Buna;
P-206 - Gradec 134, Gradec;
P-207 - Ive Maline 118a, Petrinja;
P-208 - Trg slobode 7, Dubrava;
P-209 - Mostari bb, Dubrava;
P-210 - Svete Margarete 16, Dubrava;
P-211 - O. Kučere, Petrinja;
P-212 - J. Jelačića 2, Petrinja;
P-213 - Trgovci 52, Petrinja;
P-214 - Mužilovića 8, Petrinja;
P-215 - Stjepana Radića 2, Hr. Dubica, Petrinja;
P-216 - Trg K. Lukaša 20, Sv. I. Žabno, Petrinja;
P-217 - Trg A. Starčevića 1, Hrastovac, Petrinja;
P-218 - M. Gupca 15, Lipik;
P-219 - Trg Bana J. Jelačića 4, Sisak;
P-220 - Repinec 97, Repinec;
P-221 - Ul. hrvatskih velikana 15, Pakrac;
P-222 - Petrova 24, Kuče;
P-223 - Ul. Kralja S. Tomaševića 4, Velika Gorica;
P-224 - Braće Radić 79, Mracilin;
P-225 - Trg seljačke sloge 9, Buševac;
P-226 - L. Ružičke 31, Velika Gorica;
P-227 - Kapelica 101, Garešnica;
P-228 - Divuša 29, Hr. Kostajnica;



PPK-Bjelovar d.o.o.

P-104 - Lj. Šram 4, Zagreb;
P-105 - V. Nazora 3, Bjelovar;
P-145 - Poljana Dr. F. Tuđmana 9, Bjelovar;
P-164 - Kralja Tomislava 3, Vel. Grđevac;
P-168 - Kupinovac 16a, Kupinovac;
P-175 - Velika Trnovitica 99a, Velika Trnovitica;
P-176 - Vagovina 44, Vagovina;
P-177 - Novo Mjesto bb, Novo Mjesto;
P-178 - Franje Markovića 85, Križevci;
P-179 - Donjozelinska 99, Donja Zelina;
P-106 - Novoseljani 85, Bjelovar;
P-103 - M. Hrvatske 4, Bjelovar;
P-127 - Braće Radić 99, Vel. Trojstvo;
P-129 - A. Starčevića bb, Zgb - Dubrava;
P-171 - S. Radića 6, Velika Pisanica;
P-108 - M. Krleža, Bjelovar;
P-113 - F. Vrančića, Bjelovar;
P-114 - Križevačka c, Bjelovar;
P-116 - Moslovačka 146, Hercegovac;
P-173 - Dr. Matije Piškorića bb, Nova Rača;
P-118 - Av. Dubrava 37, Zagreb;
P-122 - Zagrebačka bb, Sv. Ivan Žabno;
P-123 - Zagrebačka 20, Sv. Ivan Zelina;
P-124 - Trg B. J. Jelačića 11, Virje;
P-128 - Trg Dr. F. Tuđmana 2, Novigrad Podravski;
P-180 - Bjelovar 32, Sandrovac;
P-181 - Varaždinska 4, Gornja Rijeka;
P-182 - Donja Obrijjež 63, Donja Obrijjež;

P-01fr - Bedenik 122, Bedenik;
P-146 - Gojka Suška 1, Pakrac;
P-131 - Sajmišna 12, Sv. I. Zelina;
P-132 - I. Mažuranića 14 - Ivanska;
P-133 - M. Hrvatska 20, Bjelovar;
P-134 - I. Gundulića 3, Bjelovar;
P-136 - B. Radića 7, Čazma;
P-140 - Đurđevačka cesta 138, Bjelovar;
P-141 - Osječka bb, Bjelovar;
P-142 - Štefanje 55, Štefanje;
P-144 - Garešnička 31, Brezovac;
P-119 - Banovača 66, Zdenčac;
P-126 - Kuštani 31, Kuštani;
P-162 - Patkovac 16a, Patkovac;
P-163 - Miklouš 44, Miklouš Donji;
P-148 - Gornje Psarjevo 16, Gornje Psarjevo;
P-149 - Berek 71, Berek;
P-151 - Stjepana Radića 6, Sirač;
P-153 - Ulica križnog puta 6, Pakrac;
P-154 - Marino Selo 60, Marino Selo;
P-156 - Ivana Mažuranića 3, Ivanska;
P-157 - Antuna Mihanovića 2, Bjelovar;
P-158 - P. Biškupa Vene 112, Bjelovar;
P-160 - Braće Opčića 18, Gaj;
P-161 - Dapci 26, Dapci;
P-165 - Trg Hrv. Graničara 19, Predavac;
P-166 - Siščani 100, Siščani;
P-167 - Grabovnica 53, Grabovnica;
P-21 - Nespeš 5, Nespeš;
P-138 - Gornji Dragenec 223, Gornji Dragenec;
P-174 - Velike Sredice 64, Velike Sredice;
P-170 - Franjevačka 11, Bjelovar;



P-1 - Maksimirska 114, Zagreb;
P-2 - Šulekovic 1, Zagreb;
P-3 - Preradovića 3, Zagreb;
P-4 - Kneza Mislava 9-11, Zagreb;
P-6 - Đure Basaričeka 9, Bregana;
P-8 - Medulićeva 1, Zagreb;
P-9 - Jurišićeva 8, Zagreb;
P-11 - Zagrebačka 4a, Sesvete;
P-13 - Republike Austrije 31, Zagreb;
P-16 - Gajeva 15, Zagreb;
P-17 - Palmotićeva 59, Zagreb;
P-18 - Maksimirska 27, Zagreb;
P-20 - Martićeva 14, Zagreb;
P-21 - Svačićev Trg 7, Zagreb;
P-22 - Dobri dol 47, Zagreb;
P-23 - Pavla Hatza 29, Zagreb;
P-24 - Nehajska 22, Zagreb;
P-25 - Perkovića 18, Samobor;
P-26 - Zagorska 20, Zagreb;
P-27 - Zvonimirića 13, Zagreb;
P-28 - Horvaćanska 52, Zagreb;
P-30 - Vojnovićeva 22, Zagreb;
P-31 - Zvonimirova 59, Zagreb;
P-32 - Mirmovečka bb, Zagreb;
P-34 - Perjavica 12, Zagreb;
P-35 - Petrova 29, Zagreb;
P-36 - Kozari Put iza broj 31, Zagreb;
P-37 - Ratarska bb, Zagreb;
P-38 - Srebrnjak 102, zagreb;
P-41 - Ježdovečka 69a, Zagreb;
P-42 - Novačka 84, Zagreb;
P-43 - Travanjska 6, Zagreb;
P-44 - Kneza Višeslava 2, Zagreb;
P-46 - Ulica ljubičića 22, Zagreb;
P-48 - Ježdovečka 24, Zagreb;
P-49 - Cirkovci 59, Zagreb;

P-52 - Ilica 191, Zagreb;
P-53 - Remiza, Zagreb;
P-54 - Grahorova 9a, Zagreb;
P-57 - Grahorova 24, Zagreb;
P-58 - Tržnica Trešnjevka, Zagreb;
P-59 - Fijanova 10, Zagreb;
P-60 - Ksaver 200, Zagreb;
P-61 - Petrova 120, Zagreb;
P-62 - Fratešćica 115, Zagreb;
P-63 - Podsusedski Trg 29, Zagreb;
P-64 - Milakovića bb, Trž. Samobor, Samobor;
P-65 - Sveti Duh 98, Zagreb;
P-66 - Novačka cesta 4, Rakitje, Zagreb;
P-67 - Kamaufova 2, Zagreb;
P-68 - Trnsko bb, Zagreb;
P-69 - Radauševa 1, Zagreb;
P-71 - 1. gardijske brigade, Tigrovi 27a, Zagreb;
P-72 - Brestovečka 90, Zagreb;
P-73 - Erdedijeva 12a, Zagreb;
P-74 - Petrinjska 79, Zagreb;
P-75 - Savska Cesta 1, Zagreb;
P-76 - Zajčeva 11, Zagreb;
P-77 - Draškovića 35, Zagreb;
P-78 - Bukovčev Trg 1, Zagreb;
P-79 - Radićeva 1, Zagreb;
P-81 - Trkošćanska 8, Zagreb;
P-82 - Popovečka C 53, Kraljevački Novaki;
P-83 - Bolnička 94, Zagreb;
P-84 - Bukovačka 225, Zagreb;
P-85 - Harambašićeva 58, Zagreb;
P-86 - Remetinečka 11, Zagreb;
P-87 - Valunske ploče 12, Zagreb;
P-88 - Slavonska 1, Sviibje;
P-89 - Lermanova 53, Zagreb;
P-90 - Črešnjec 17, Zagreb;
P-91 - Karašića 42, Zagreb;
P-94 - Marijana Stilinovića 4, Sv. Nedjelja;
P-95 - Jarušića, Lanište, Zagreb;
P-96 - Andrije Zajce 49a, Zagreb;
P-97 - Tratinska 38, Zagreb;
P-98 - Svetonedjeljska 22, Sv. Nedjelja;
P-102 - Ozaljska 2, Zagreb;
P-103 - Ilica 198, Zagreb;
P-104 - Petrinjska 198, Zagreb;
P-106 - Trnovička 32, Zagreb;
P-107 - Đ. Deželića 37, Zagreb;
P-108 - Tomislavov Trg 15, Samobor;
P-110 - Tržnica Volovčka, Zagreb;
P-111 - Maksimirska 89, Zagreb;

Ribola

P-1 - Ribola 14, K. Kambelovac;
P-2 - Ante Starčevića 2, K. Stari;
P-3 - Gospojska Štrada 1, K. Sućurac;
P-4 - Put Blata 2, K. Stari;
P-5 - Dr. F. Tuđmana 62, K. Gomilica;
P-6 - Kralja Krešimira 1, K. Kambelovac;
P-7 - Mosečka 93, Split, Kman;
P-9 - Dr. F. Tuđmana 34, K. Lukšić;
P-11 - Petra Krešimira IV 33, Solin;
P-12 - Sv. Martin 11-13, Podstrana;
P-13 - A. Stepinca 41, Maslina, Trogir;
P-14 - Plinarska 14, Split;
P-15 - A. Starčevića 26, Split;
P-16 - Bardejovska 46, K. Lukšić;
P-17 - Sv. Lovar 45, Stobreč;
P-19 - Barišići 1, Solin;
P-20 - Kralja Zvonimira 10, Solin;
P-21 - Šibenska 59, Split;
P-22 - Ul. Branitelja Domov. Rata 4/a, Šibenik;
P-23 - Put Gomilice 3, Marina;
P-24 - Z. Frankopanska 4, Makarska;
P-25 - Koludrovac 2, K. Staflić;
P-26 - Grljevačka 27, Podstrana;

P-28 - Dr. Martina Žižića 15, Solin;
P-27 - Domovinskog Rata 51, Sinj;
P-29 - Kralja Zvonimira 1, Trogir;
P-30 - Brejlska 1, Makarska ;
P-31 - Novi Put 6, K. Lukšić;
P-32 - Put Sv. Josipa 10c, K. Štafilić;
P-33 - A.B. Šimića 21, K. Gomilica;
P-34 - V. Krstulovića 5, Split;
P-35 - Gospe od Karmela 22, Šine;
P-36 - Sv. Mihovila 57, Trljaj;
P-37 - Poljička cesta 94, Podstrana;
P-38 - Brce 24, K. Kambelovac;
P-39 - Put Sv. Jurja 147, K. Novi, Rudine;
P-40 - Molizanskih Hrvata 20, Makarska;
P-41 - Vukovarska 12, Makarska;
P-42 - Stjepan Ivičevića 1, Makarska;
P-43 - Strožanačka 25, Podstrana;
P-44 - Bana J. Jelačića 35, Okrug Gornji;
P-45 - Okružna cesta 2, Okrug Donji;
P-46 - Magistralna Cesta bb, Rogoznica;
P-47 - Jeretova 12, Split;
P-48 - Radnička 1, Split;
P-49 - Vukovarska 131, Split;
P-50 - Vinkovačka 60, Split;
P-51 - Jobova 1, Split;
P-52 - Ruđera Boškovića 10, Split;
P-53 - Gat Sv. Dujje, Split;
P-54 - Dinka Šimunovića 16, Split;
P-55 - Put Meja 6, Split;
P-56 - Papandopolova 7, Split;
P-57 - Mostarska 34, Split;
P-59 - Strossmayerovo šetalište 1, Jelsa;
P-61 - Zagrebačka ul. 5, Jelsa;

Sonik

P-1 - Ante Starčevića 6c, Zadar;
P-5 - Ante Starčevića 15, Zadar;
P-7 - Bana J. Jelačića 12a, Zadar;
P-8 - Obala Kneza Branimira 14, Zadar;
P-9 - Pape Aleksandra III 7, Zadar;
P-11 - Polača 130, Polača ;
P-14 - H. Vukčić Hrvatinica 3, Zadar;
P-15 - Ulica IV 18, Galovac;
P-17 - Stjepana Radića 26, Zadar;
P-19 - Ulica XVIII 3, Zemunik Donji;
P-22 - A. Starčevića 5, kod mosta, Obrovac;
P-24 - Alojzija Stepinca 12, Pridraga;
P-25 - Obala Kneza Branimira 14, Udica, Zemunik Donji;
P-26 - dr. Blaža Jurišića 11, Drage;
P-27 - Ražanac XI 2, Ražanac;
P-28 - Stankovci 118, tankovci;
P-30 - Sam. Bataljuna 83, Škabrnja;
P-33 - Velebitska 14, Zadar;
P-36 - Kralj Tomislava 1, Benkovac;
P-40 - Lišane 215, Lišane Ostrovičke;
P-41 - Franje Tuđmana 89, Sukošan;
P-47 - Trg Sv. Ivana 3, Vir;
P-50 - Debeljak 90, Debeljak;
P-54 - Antuna Mihanovića 1, Benkovac;
P-56 - Jose Dokoze 22, Starigrad, Paklenica;
P-59 - Josipa Basilića 44, Ploče, Zadar;
P-62 - Rtina I 252, Rtina;
P-63 - Franje Fanceva 13, Bokanjac, Zadar;
P-64 - Antuna Barca 5b, Zadra;
P-67 - Poličnik 23, Poličnik;
P-68 - Veli Iž 195, Veli Iž;
P-69 - Porovac 271, Mali Iž;
P-77 - Vukšić 101, Vukšić;
P-79 - Zadarska 11, Biograd;
P-80 - Banjevci 79, Banjevci;
P-83 - Antuna Dobronića 12, Zadar;
P-84 - Put Stanova 63, Zadar;
P-85 - Ivana Pavla II 14, Privlaka;

P-88 - Ulica II 54, Zemunik Donji;
P-93 - Čista Velika I 47, Čista Velika;
P-94 - Ulica Vile Velebita 6, Paljuv;
P-96 - Tinj 87, Tinj;
P-100 - Mu 16 - Kod Sv. Ante, Preko;
P-101 - Preških Mučenika (Kod Crkve), Preko;
P-102 - Šimuna Kožića Benje 4a, Ugljan;
P-103 - Otička Cesta 23, Kali;
P-104 - Trg Hrvatskih branitelja 1, Zaton;
P-107 - Obala Ante Damira Klanca 8, Posedarje;
P-109 - Obala Vladimira Nazora 2, Karlobag;
P-113 - Put Sv. Lovre 2, Kali;
P-116 - Peladije 22, Bibinje;
P-117 - Gornja Murvica 113, Gornja Murvica;
P-119 - Osječka 41, Rovanskja ;
P-120 - Put Bokanjca 42, Zadar;
P-121 - Prološka 33, Pakoštane;
P-123 - Alojzija Stepinca 57, Pridraga;
P-127 - Kovačka 16, Zadar;
P-129 - Trg Biskupa Blaža Mandevića 4, Novigrad;
P-131 - Mate Balote 54, Borik, Zadar;
P-132 - Mulinska, Ugljan;
P-133 -13. Ulica 4, Centar, Ražanac;
P-136 - Put Mula 76, Klen, Vrsi;
P-139 - Gornje selo 35, Vrsi;
P-140 - Put Poljica 46, Klen, Vrsi;
P-141 - Tičevo 16, Raštane Gornje;
P-143 - Franje Tuđmana 7a, tržnica, Biograd;
P-144 - Privlačka, Plovanija, Zadar;
P-146 - Silba bb, Silba;
P-148 - Zemunik Gornji 78, Zemunik Gornji;
P-151 - Kukljica bb, Kukljica;
P-152 - Zverinac bb, Zverinac;
P-153 - Nadin bb, Nadin;
P-156 - Gornji Poličnik 37, Poličnik;
P-157 - Bana Jelačića 1, Nin;
P-158 - Smilčić 83, Smilčić;
P-159 - J. Klovica 49 - Borik (Aki), Zadar;
P-160 - Ulica X 7, Kožino;
P-166 - Antuna Mihanovića 11, Poveljana;
P-172 - Mihovila Pavlinovića 12, Zadar;
P-173 - Stankovci 229, Stankovci;
P-175 - Put Murvice 25, Zadar;
P-179 - Marina 26, Vrana;
P-180 - Turanj 286, Turanj;
P-181 - Briševo bb, Briševo;
P-182 - Sestrunj 70, Sestrunj;
P-184 - Butići 78, Briševo;
P-186 - Visočane 40, Visočane;
P-188 - Obala Kneza Branimira 4b, Zadar;
P-189 - Žuže 53, Podgradina;
P-191 - Rava Vela Selo 16, Rava;
P-195 - Molat bb, Molat;
P-196 - Put Vrela 2, Zadar;
P-197 - Murvica Donja 147, Zadar;
P-201 - Suhovare 51, Suhovare;
P-202 - Benkovačka 33, Zadar;
P-204 - Rašević 71, Rašević;
P-205 - Lovinac 30, Lovinac;
P-206 - Korlat bb, Korlat;
P-209 - Gornja Slivnica bb, Slivnica;
P-210 - Sv. Petar 195/b, Sveti Petar;
P-212 - Borisa Krnčevića 70, Vir;
P-214 - Veli Rat, Soline;
P-215 - Svetog Jerolima 5, Vlašići, Otok Pag;
P-218 - Virski Put 5a, Vir;
P-219 - Marijana Grdovića 20, Suškošan;
P-220 - Visočane 75, Visočane;
P-221 - Ivana Škvarčine 18, Zadar;
P-222 - Put Bokanjca 85c, Zadar;
P-223 - Vinka Paulskog 10, Zadar;
P-226 - Antuna Dobronića 1, Zadar;

Strahinjica

P-5 - I. K. Sakcinskoga 12, Sv. Križ Začretje;
P-04 - Milana Prpića 100, Oroslavje;
P-7 - Ante Stačevića 3, Krapina;
P-8 - Trg Lj. Gaja 1, Krapina;
P-1 - A. Mihanovića 3h, Krap. Toplice;
P-2 - Matije Gupca 1, Krap. Toplice;
P-6 - Gornja Pačetina 3, Lepajci;
P-23 - Trg Svetog Roka 5, Luka;
P-29 - Jazvina Cvetlinska 37, Trakošćan;
P-22 - Janka Leskovara 1, Pregrada;
P-24 - Tkalc 55, Krapina;
P-31 - Stubička 55, Donja Bistra;
P-33 - Podgora 133, Krapina;
P-34 - Đalskoga, Stub. Toplice;
P-35 - Matije Gupca 64, Zabok;
P-28 - Ivana Mažuranića 53, Kašina;
P-45 - Lug Zabočki 71a, Zabok;
P-71 - Prilaz Dr. F. Tuđmana 15, Zabok;
P-21 - Hromec 49, Đurmanec;
P-43 - Obrtnička 2, Pregrada;
P-9 - Svedruža 64, Petrovsko;
P-36 - Trg Sv. Marije 15a, Bednja;
P-38 - Vrbno 21b, Vrbno;
P-39 - Polje Krapinsko 170a, Krapina;
P-47 - Dubrovčan 177a, Tuh. Toplice;
P-48 - S. Radića 2, Desinić;
P-73 - Laz Bistrički 185, Marija Bistrica;
P-42 - Tuhelj 8a, Tuhelj;
P-72 - Zagorska 80, Bedekovčina;
P-75 - Zagrebačka 8, Lohor;
P-76 - Bregi Radoboski 22, Radoboj;
P-77 - Vojnovac 144, Lohor;
P-79 - Špičkovina 18, Zabok;
P-81 - D. Domjanića 55, Adamovec;

Kitro

TP VARAŽDIN

P-1 - Optujska 26, Varaždin;
P-2 - E. Kumičića 29b, Varaždin;
P-3 - Gardinovac 287, Gardinovac;
P-4 - Trg Trojstva, Ludbreg;
P-5 - Zagrebačka 15, Varaždin;
P-6 - Viktora Čolje 84, Ključ;
P-7 - Hrastovljan 89d, Hrastovljan;
P-8 - Zrinskih bb, Orehovića;
P-11 - Vinogradska bb, Ludbreške Sesvete;
P-12 - Lj. Gaja 46, Ludbreg;
P-13 - Supilova bb - Varaždin;
P-14 - Gajeva 4, Nova Ves;
P-15 - Kalnička 18, Dekanovec;
P-16 - Trg P. Rudara 2, Peklenica;
P-17 - Varaždinska 37, Cestica;
P-19 - B. Radića 79, Slanje;
P-20 - P. Miškine 53, Varaždin;
P-21 - Kralj Tomislava 49, Varaždinske Toplice;
P-22 - Dravska 3, Goričan;
P-23 - Varaždinska 24, Vratno Gornje;
P-24 - Vrhovljanska 2, Sv. Martin Na Muri;
P-25 - Vinička 5, Marčan;
P-26 - Glavna bb, Štrigova;
P-27 - Školska 16, G. Knežinec;
P-29 - Jalšičeva 58, Ludbreg, Sveti Petar;
P-30 - S. Vopjode 12, Podbrešt;
P-31 - Glavna 32, Novakovec;
P-32 - Čakovečka bb, Totovec;
P-33 - V. Nazora 4, Domašinec;
P-34 - Ludbreška 2, Donji Kraljevac;
P-35 - Melinec 1, Gornji Knežinec;
P-36 - Murska 24, Kotoriba;
P-37 - Miklavac 45, Miklavac;
P-38 - Frankopanska 70, Ludbreg;

P-39 - Radnička cesta 1, Novi Marof;
P-40 - Varaždinska bb, Nedeljanec;
P-41 - Kralja Tomislava 109, Belica;
P-42 - Kapela Podravska 114, Kapela;
P-43 - Glavna 13, Peklenica;
P-44 - Hrvatskih Pavlina bb, Lepoglava;
P-45 - Čalinec bb, Čalinec;
P-46 - Dravska 15, Varaždin;
P-47 - Jalkovečka 100b, Varaždin, Grabanec;
P-48 - Glavna 33, Palovec;
P-49 - Ulica Hrvatskih branitelja 13, Varaždin;
P-50 - Aleja Kralja Zvonimira 11, Varaždin;
P-51 - Tuhovec 60, Tuhovec;
P-52 - Stjepana Radića 73, Vidovec;
P-53 - Dubovica 30, Dubovica;
P-54 - Čukovec 95, Draškovec;
P-55 - Slokovec 75, Slokovec;
P-60 - Zrinskih 55, Orehovica;
P-62 - Braće Radića 5, Peteranec;
P-70 - S.J. u Trnju 12, Svetu Juraj U Trnju;
P-71 - V. Žganca 53, Vratinec;
P-72 - Glavna 39, Sveta Marija;
P-73 - Matije Gupca bb, Donji Vidovec;
P-74 - V. Nazora bb, Mali Bukovec;
P-75 - Glavna 34, Karlovec Ludbreški;
P-76 - Glavna 20, Gornji Kraljevec;
P-77 - Toplička 131, Gornji Knežinec;
P-78 - Palinovec 137, Palinovec;
P-80 - Trg A. Mihanovića bb, Varaždinske Toplice;
P-81 - Glavna 18, Podturen;
P-82 - Creska 1, Varaždin;
P-84 - Pleškovec 160, Pleškovec;
P-86 - Ulica Kralja Tomislava 22, Drnje;
P-87 - Ulica Kralja Tomislava 5, Legrad;
P-88 - Ulica P. Kvakana 1, Đelekovec;
P-89 - Starogradska 23, Koprivnica, Starigrad;
P-90 - Okrugli Vrh 62 B, Okrugli Vrh;
P-93 - Budiščina 9, Budiščina;



TRGOCENTAR

P-3 - Špičkovina bb, Zabok;
P-4 - Hum Lug 80, Zabok;
P-5 - Matije Gupca 74, Zabok;
P-7 - Grabrovec bb, Zabok;
P-8 - Čret 25, Krapinske Toplice;
P-10 - Stjepana Radića 52, Veliko Trgovišće;
P-12 - Martinišće 25, Veliko Trgovišće;
P-13 - Ravnice Desiničke 40, Desinić;
P-14 - Pavlovec Zabočki 4, Zabok;
P-15 - Matije Gupca 8, Zabok;
P-16 - Lug Zabočki 43 b, Zabok;
P-18 - Špičkovina 151, Zabok;
P-19 - S. Radića 82, Bedekovčina;
P-20 - S. Radića 14a, Veliko Trgovišće;
P-21 - Stjepana Radića 9/2, Bedekovčina;
P-23 - Zagorske Brigade 20, Pozanovec;
P-33 - Zagrebačka 2, Lohor;
P-34 - Lohorsko Završje 32, Lohor;
P-35 - Mihovila Krušlina 24, Zaprešić;
P-37 - Ljudevita Gaja 1, Krapinske Toplice;
P-40 - A. Mihanovića 82, Bedekovčina;
P-41 - Trsteno 14, Tuhelj;
P-47 - Trg D. Domjanica 4, Zabok;
P-51 - Trg mira bb, Klanjec;
P-56 - Jakuševac bb, Zabok;
P-62 - Ivana Krizmanića 4, Sv. Križ Začretje;
P-69 - Brezova 52, Zabok;
P-70 - Štručljevo 69, Sv. Križ Začretje;
P-71 - Dubrava Zabočka 3, Zabok;
P-75 - Brestovec Orehovički 37, Brestovec Orehovički;
P-79 - Ljudevita Gaja 2, Krapinske Toplice;
P-80 - 103. Brigade 8, Zabok;

P-81 - Zagorska ulica 23, Bedekovčina;
P-110 - Antuna Mihanovića 4, Krapina;
P-86 - Matije Gupca 67, Zabok;
P-92 - Novodvorska 1, Klanjec;
P-94 - Zagrebačka 31, Zlatar;
P-95 - Trg slobode 13, Zlatar;
P-96 - Lipovec 90, Zlatar;
P-98 - Matenačka 6, Donja Stubica;
P-99 - Toplička 19a, Donja Stubica;
P-113 - Đurmanec 50, Đurmanec;
P-115 - Žutnica 7, Krapina;
P-116 - Martinišće 6, Zabok;
P-117 - Vižovlje 42, Veliko Trgovišće;
P-100 - Vranovec bb, Sv. Križ Začretje;
P-120 - Vladimira Nazora 58, Zelina;
P-122 - Belec 6, Belec;
P-123 - Strmečka 16/a, Stubičke Toplice;
P-124 - Dubročan 75, Veliko Trgovišće;
P-125 - Zagrebačka 3, Konjščina;
P-128 - Tuhelj 36, Tuhelj;
P-129 - Trg A. Mihanovića 14, Klanjec;
P-130 - Ljudevita Gaja 12, Tuheljske Toplice;
P-131 - Martinščina 46, Zlatar;
P-132 - Mihovljan 48, Mihovljan;
P-133 - Vrtjakovec 59, Vrnjakovec;
P-135 - Mače 83, Mače;
P-136 - Radoboj 2, Radoboj;
P-138 - Jazvine 36, Radoboj;
P-144 - Lepajci 4, Lepajci;
P-301 - Bana Josipa Jelačića 139, Zaprešić;
P-309 - Petrovsko 65, Petrovsko;
P-310 - Benkovo 38, Pregrada;
P-660 - Matije Gupca 1, Bedekovčina;

trgonom

P-109 - Koprivninička bb, Ludbreg;
P-1 - Varaždinska 5, Novi Marof;
P-2 - Varaždinska 59, Novi Marof;
P-9 - Zagorska 13, Konjščina;
P-36 - Trg Kralja Tomislava 3, Var. Toplice;
P-4 - Remetinec, Novi Marof;
P-6 - Moždeneć, Novi Marof;
P-8 - Breznički Hum bb, Breznički Hum;
P-10 - Madarevo bb, Novi Marof;
P-11 - Podrute bb, Novi Marof;
P-12 - Breznica bb, Breznički Hum;
P-18 - Završje bb, Novi Marof;
P-24 - Zagrebačka bb, Ljubešćica;
P-25 - Tuhovec bb, Varaždinske Toplice;
P-26 - Jalševac bb, Varaždinske Toplice;
P-29 - Mirka Sabolića 1, Novi Marof;
P-46 - B. Jelačića bb, Varaždinske Toplice;
P-61 - Hrašćina Trgovišće bb;
P-73 - Zagrebačka bb, Varaždin;
P-87 - Lovrečan 111, Radovan;
P-90 - Zagrebačka bb, TWK WEST, Koprivnica;
P-100 - Presečno bb, Novi Marof;
P-101 - V. Čolje 186, Novi Marof;
P-94 - West H - Trg I. Generalića 3, Hlebine;
P-28 - M. Pušteda 22, Varaždinske Toplice;
P-33 - Poljana gornja bb, Var. Toplice;
P-40 - Jelenščak 7, Novi Marof;
P-41 - Petkovec, Var. Toplice;
P-42 - Ratimira Hercega 1, Varaždin;
P-62 - Jertovec bb, Konjščina;
P-63 - Vrtinovec bb, Var. Toplice;
P-64 - Podevčevo, Novi Marof;
P-71 - Zagrebačka bb, Ljubešćica;
P-75 - Zagrebačka 47, Gornja Rijeka, Sudovec;
P-79 - Dobriše Cesarića 78a, Varaždin;
P-81 - Trnovec Bart., Ludbreška 14, Štefanec;
P-91 - Ratarska 3, Starigrad, Koprivnica;
P-93 - Bežanec West, Novi Bežanec 6, Koprivnica;
P-95 - Kapela 31, Kalnička Kapela, Ljubešćica;

P-104 - Slokovec 75, Ludbreg;
P-111 - Lašičeva 45, Mali Bukovec;
P-113 - Moždeneć 105, Novi Marof;
P-116 - Hrastovljan 84a, Donji Martijanec;
P-115 - Luka Ludbreška 40, Sveti Đurđ;
P-120 - Zagorska 74, Križevci;
P-122 - Sveti Ivan Žabno, Sveti Petar Čvrstec 10;



P-53 - Prekratova Ulica bb, Zagreb;
P-8 - Trnjanska Cesta 122, Zagreb;
P-13 - Bosutska Ulica 16, Zagreb;
P-33 - Trnjanska Cesta 31a, Zagreb;
P-30 - Čazmanska Ulica bb, Zagreb;
P-31 - Rapska Ulica 33, Zagreb;
P-44 - Trg hrvatskih branitelja Domovinskog rata 1, Hrvatski Leskovac;
P-51 - Ul. Šegrtova Hlapića bb, Zagreb;



J. Broza 11, Kumrovec;
Prod. 1 Discount - G. Paliaga 8, Rovinj;
Prod. 2 Supermarket - Ind. zona bb, Rovinj;
Prod. 3 Market - Cesta Za Valaltu, Lim 7, Rovinj;



Victa 5 - Velebitska 123, Split;
Victa 7 - Spinčićeva 28, Split;
Victa 6 - Jobova 3, Split;
Victa 8 - Vukovarska 178, Split;
Victa 1 - Doverska 3, Split;
Victa 9 - Pojišanska 9, Split;
Victa 2 - Hercegovačka 40, Split;



Vodovodna 20a - Zagreb;
H. Macanovića 10, Zagreb;
Krapinska 16 - Zagreb;

ULTRA – i dalje tvoj najbolji susjed!

Udruženje hrvatskih trgovačkih kuća ULTRA djeluje na tržištu Republike Hrvatske već 13 godina te okuplja 21 članicu iz sektora maloprodaje i veleprodaje.

ULTRA grupa posluje na više od 1000 prodajnih mjesta s 4800 zaposlenih, a naša je osnovna djelatnost trgovina na veliko i malo robom široke potrošnje – prehrana i neprehrana, pića, duhanske prerađevine, kozmetički proizvodi, građevinski materijal, namještaj, tehnička roba i bijela tehnika, tekstil i obuća te turistička djelatnost.

Kao udruženje hrvatskih trgovačkih kuća koje promiče interese domaće proizvodnje, ponosni smo na činjenicu što u našim prodavaonicama prevladavaju artikli hrvatskih proizvođača, odnosno većina dobavljača s kojima surađujemo upravo su hrvatski proizvođači, više od 90 posto njih.

Također, ULTRA grupa u svojem asortimanu, koji se kontinuirano širi, ima više od 450 proizvoda pod robnom markom Ultra plus. Posljednja proširenja asortimana odnose se na nove dvije linije privatne marke: Premium i Classic.

Udruženje hrvatskih trgovačkih kuća ULTRA dočekalo je Europsku uniju s novim vizualnim identitetom i još boljim ponudama. Članice ULTRA-e veliku podršku daju upravo hrvatskim proizvođačima, stoga se u prodavaonicama mogu pronaći svi poznati hrvatski proizvodi, a poseban se naglasak stavlja na proizvode lokalnih proizvođača jer ULTRA želi biti hrvatska kuća.

Smatramo da trebamo podupirati hrvatsku proizvodnju i pružiti priliku lokalnim proizvođačima da pronađu mjesto na našim policama. To je još jedan od načina na koje našim kupcima pružamo iskustvo kupnje u lokalnoj trgovini, jedinstveno na području djelovanja ULTRA-e.



ULTRA je vaš najbolji susjed, ULTRA je u službi domaće proizvodnje!



ULTRA_{gros}
www.ultragros.hr

CIJENA: 4,99 kn



3 859892 118444 5

ISBN 978-953-57438-3-5