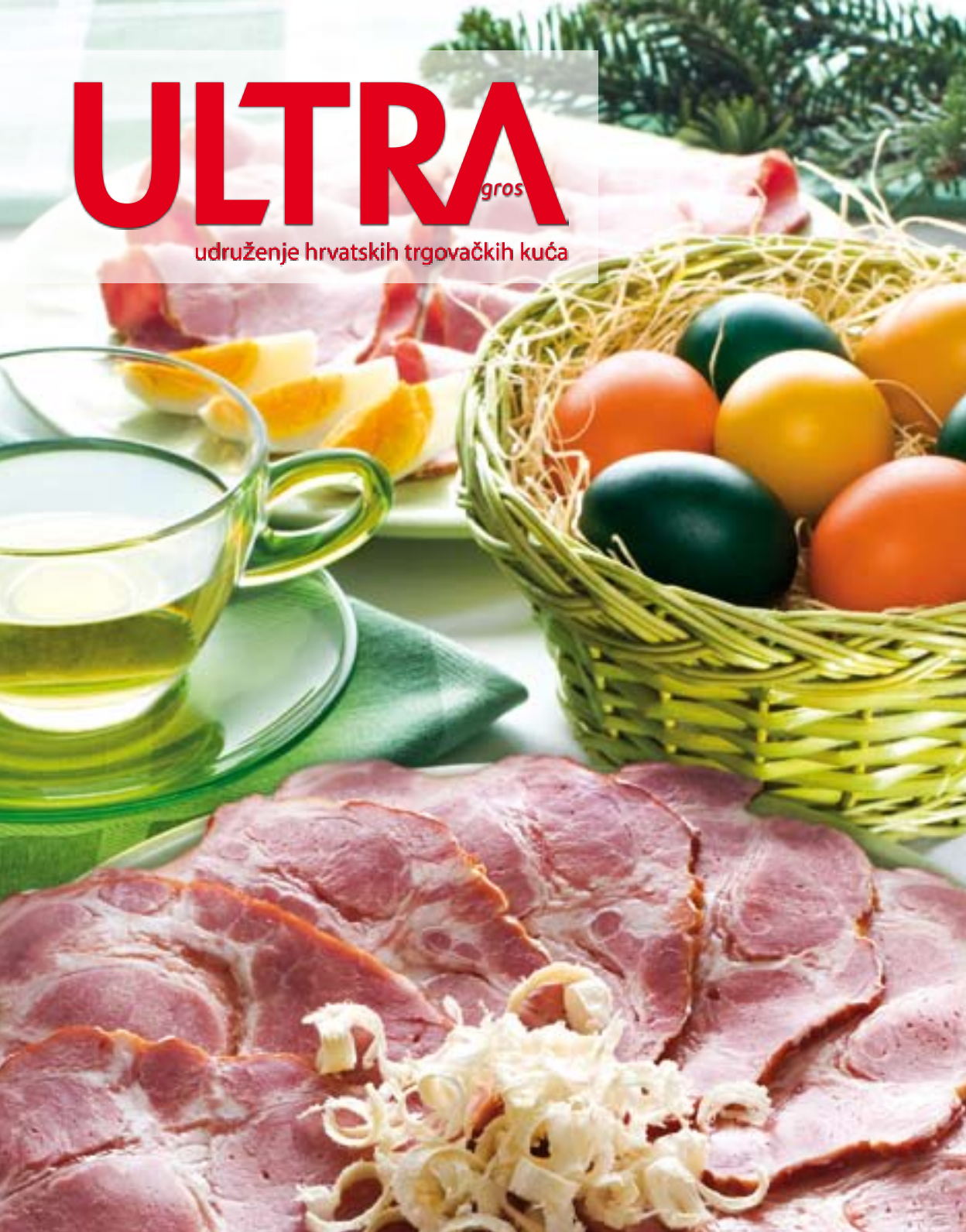


ULTRA

gros

udruženje hrvatskih trgovačkih kuća



SLASNA USKRSNA JELA

Najfinije posne i blagdanske delicije iz svih krajeva Hrvatske

SLASNA USKRSNA JELA

**NAJFINIJE POSNE I BLAGDANSKE
DELICIJE IZ SVIH KRAJEVA HRVATSKE**

IMPRESSUM

SLASNA USKRSNA JELA

Nakladnik:

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

Autor:

Marijana Sever Tot

Glavna urednica:

Marijana Sever Tot

Slog i prijelom:

Media Graphics d.o.o.
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 000900272

ISBN 978-953-57438-2-8

SADRŽAJ

POSNI RECEPTI ZA VELIKI PETAK.....6

Glavna namirnica na jelovniku je riba, poput srdele ili bakalara u Dalmaciji te Istri i Kvarneru, ili šarana u kontinentalnom dijelu Hrvatske.

BOJENJE JAJA.....22

Pisanice ili obojena jaja moguće je izraditi na milijun načina, no u posljednje vrijeme skloni smo vraćanju tradiciji i prirodi.

USKRS.....24

Nakon strogog posta na Veliki petak i tijekom korizme, na Uskrs se u krugu obitelji blaguje obilno: jaja, šunka, pečena janjetina, a ukras stola su i razna tradicionalna uskrsna peciva.

USKRSNO JUTRO.....24

Uskrsni doručak vrijeme je okupljanja cijele obitelji, a uz šarene pisanice, glavno mjesto na stolu zauzet će šunka.

SVEČANI RUČAK.....34

Blagdanski objed započet ćemo s juhom, dok će glavno jelo obično biti pečenje s puno priloga i svježih salata.

SLATKE USKRSNE DELICIJE.....48

Kraljica blagdanskog stola u Dalmaciji je sirnica ili pinca, dok Uskrs na kontinentu neće proći bez makovnjače i orahnjače.



Drage naše kuharice i kuhari,

pred nama je još jedan blagdanski stol, ovaj put uskrсни, a kako biste pripremljeni dočekali jedan od najvećih blagdana u našoj zemlji, ULTRA GROS je za vas pripremio pregršt probраниh recepata.

U našim krajevima tradicija dočeka i proslave Uskrsa seže duboko u prošlost, kao i priprema jela karakterističnih za tu svečanost.

Kako bi vaša uskrсна gozba bila ukusnija nego ikada, donosimo vam izbor uskrasnih menija iz različitih dijelova Hrvatske. Poneki od predloženih recepata mirišu na more, a drugi odaju obilje kontinentalnih krajeva. Naći ćete tu mnogo tradicionalnih jela, od kojih su neka stekla i međunarodnu slavu, poput sirnice ili pince, no vjerujemo da ćete biti zadovoljni i ako ste se ovog Uskrsa zaželjeli nekih novih okusa i mirisa.

Tradicionalno se za Veliki petak ne jede meso, nego riba. Na stolu će se tada najčešće naći bakalar, no na posnom blagdanskom meniju dobrodošla je svaka riba, a u kontinentalnom dijelu Hrvatske i jela s grahom. Kuhajte i isprobajte naše posne recepte.

Nakon posta i odricanja od omiljenih jela, uskrсно jutro prilika je za ponovni užitek u hrani. Uskrs ne može proći bez kuhane šunke, šarenih jaja i slatke pogače, zato vam donosimo tradicionalni uskrсни meni kojem smo ipak dodali malo našeg šarma.

Što će se naći na uskrsnom blagdanskom stolu, ovisi o tome radi li se o kontinentalnoj Hrvatskoj, Primorju ili pak Dalmaciji. Juha je obavezna, a glavno jelo obično je pečenje s puno priloga i svježim salatama. Tradicionalno u nekim se hrvatskim krajevima na Uskrs za ručak priprema pečena janjetina, uz koju se poslužuju mladi krumpir, salata i mladi luk.

Naša uskrсна kuhinja prava je riznica bogatih i skromnih, ali ukusnih slanih, pa tako i slatkih delicija. A desert je kruna raskošnog uskrasnog ručka, bez obzira na to hoće li to biti tradicionalni kolači od dizanog tijesta iz bilježnica naših baka ili bogata torta od čokolade ili oraha. Pinca ili sirnica tradicionalni je slatki kruh koji se jede za uskrсни doručak, posebice u Dalmaciji, iako se običaj proširio diljem Lijepe naše. Kraljice svakog blagdanskoг stola su i makovnjača i orahnjača, koje su tradicionalna slatka delicija sjeverne Hrvatske.

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

Uskrs simbolizira početak i obnovu života, pa neka i vaš obiteljski stol za blagdan procvjeta.

Sretan i blagoslovljen Uskrs i sretne blagdane želi vam

ULTRA GROS

Dukat

Brzo & Fino



Dukat

Brzo & Fino

VRHNJE
ZA KUHANJE



Vaši Brzi & Fino recepti su ovdje

Dukat

Brzo & Fino

VRHNJE
ZA KUHANJE



Vaši Brzi & Fino recepti su ovdje



www.facebook.com/Dukat

www.samsvojchef.hr



011 377 377

S VRHNJEM IZ BOCE FINO SE KUHA!



Posni recepti za Veliki petak

Glavna namirnica na jelovniku na Veliki petak je riba poput šarana ili oslića, ali uvijek možete pripremiti i neku laganu salatu, pogaču, poput komiške, ili posnu tjesteninu. Osim ribe, koja se uglavnom priprema za ručak, na Veliki petak u kontinentalnom dijelu Hrvatske jede se i grah. Na sjeveru Hrvatske jedu se šaran i štuka, a u Istri, Primorju i Dalmaciji uglavnom morski plodovi. Vrlo često priprema se i bakalar, a jeftinije varijante jela uključuju oslića, tunjevinu i srdele.

Pržene srdele

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 800 g srdela
- ▶ 1 kg blitve
- ▶ 200 g krumpira
-  maslinovo ulje
- ▶ češnjak
- ▶ limun
- ▶ sol



Kuhajte krumpir 20 minuta, pa mu dodajte blitvu i kuhajte još 10 minuta. Procijedite i začinite maslinovim uljem, češnjakom, solju, peršinom... Srdele očistite, uvaljajte ih u brašno i ispržite. Po želji, polijte ih maslinovim uljem, pospite nasjeckanim češnjakom ili dodajte par kapi limuna.

Lignje grilane u tavi

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 800 g liganja
-  maslinovo ulje
- ▶ češnjak
- ▶ peršin
- ▶ sol



Lignje očistite i operite, te ih stavite u cjedilo da se osuše. Zagrijte maslinovo ulje na gril-tavi i ispecite cijele lignje s krakovima. Pečene lignje začinite češnjakom i peršinom.





Komiška pogača

PRIPREMITE:

-  700 g oštrog brašna
- 1 svjež i kvasac
- pola žlice soli
- 1-2 žličice šećera
-  1,5 žlica maslinova ulja
- oko 300 ml mlake vode
-  maslinovo ulje za premazivanje pogače

NADJEV:

- 200 g slanah srdela ili inčuna
- 300 g crvenog luka
- 5-6 češanja češnjaka
- peršinov list
- 1 kg svježih rajčica i pola žlice koncentrata rajčice
-  papar
- 2-3 žlice ukiseljenih kapara (po želji)
- začini po želji
-  maslinovo ulje

U miješite tijesto od navedenih sastojaka i ostavite da se diže. Na maslinovu ulju propirjate luk narezan na kolute. Dodajte češnjak, te nasjeckane rajčice i pirjajte dok tekućina ne ispari.

Dodajte papar, peršin i začinsko bilje po želji (timijan, origano...). Tijesto premiješite i podijelite ga na dva dijela. Jedan dio razvaljajte na veličinu malo veću od lima da ga poslije možete preklopiti preko gornjeg dijela. Položite tijesto u lim, na papir za pečenje, te ga prekrijte rajčicom i lukom. Preko toga poslažite slane srdele (možete ih narezati na manje komadiće) s razmakom od oko pet centimetara. Prekrijte drugom polovicom razvaljanog tijesta i premažite ga s malo maslinova ulja. Pecite 30-45 minuta u pećnici zagrijanoj na 200 °C.



Grčka salata s tjesteninom

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

-  200 g tjestenine
- izmrvljeni feta-sir
-  limenka tunjevine
- 200 g mini rajčica
- ljubičasti luk
-  10-15 crnih maslina
-  1 krastavac
-  50 ml maslinova ulja
- pola manje glavice zelene salate
- 50 ml limunova soka
- peršin
- origano
- češanj češnjaka
- sol
-  papar

Tjesteninu skuhaite i ohladite. Tunjevinu ocijedite, rajčice prerežite napola, a luk sitno narežite. Sve stavite u zdjelu, dodajte nekoliko crnih maslina, peršin, origano, češnjak, zelenu salatu i izmrvljenu fetu. Začinite limunovim sokom, maslinovim uljem, posolite i popaprite te promiješajte.





Varivo sa žutim mahunama i lećom

Sastojci:

- 450 g **Ledo Žuta mahuna**
- 2 glavice crvenog luka, nasjeckati
- 1 šalica nasjeckane stabljike i lista celera
- 1 šalica narezane mrkve na kockice
- 2 režnja češnjaka, nasjeckati
- 4 šalice temeljca od povrća
- 1 i ¼ šalice leće
- 1 pakiranje rajčica pelata
- balzamički ocat
- sol i papar po želji
- 3 žlice maslinovog ulja



30 MIN



6 OSOBA



JEDNOSTAVNO



Priprema

Na maslinovom ulju propirjati luk, celer, mrkvu i češnjak. Dodati temeljac od povrća, leću i rajčice. Kuhati oko 35 minuta dok leća ne omekša. Odvojiti 2 šalice variva i usitniti štapnim mikserom te dobiveni pire vratiti u varivo. Dodati mahune, sol, papar i ocat te kuhati dok mahune ne omekšaju. Ukrasiti listićima celera i poslužiti s integralnim kruhom.

Paella s plodovima mora



30 MIN



4 OSOBE



SREDNJE

Sastojci:

- 150 g **Ledo Grašak**
- 250 g **Ledo Gamberi**
- 400 g **Ledo Lignja Patagonica kolutići i krakovi**
- 1 srednja glavica luka, (sitno nasjeckati)
- 5 žlica maslinovog ulja
- 2 režnja češnjaka, (sitno nasjeckati)
- 2 manje rajčice, (oguliti i nasjeckati)
- ½ žličice šećera
- sol
- 1 žličica slatke mljevene paprike
- prstohvat šafrana u prahu
- 2 šalice riže za rižoto (npr. Arborio ili Carnaroli)
- 3 šalice ribljeg ili povrtnog temeljca
- 2 dl suhog bijelog vina

Priprema

Pirjajte luk na maslinovom ulju uz miješanje. Umiješajte češnjak te prije nego požuti dodajte nasjeckane rajčice. Dodajte šećer, sol, papriku i šafran te kuhajte na laganoj vatri uz miješanje dok se rajčica ne raskuha u gušći umak. Zatim dodajte lignje i gumbere te pirjajte 1 - 2 minute, potom dodajte rižu uz konstantno miješanje. Temeljac zajedno s vinom unaprijed zagrijte do vrenja i držite na toplom. Vrući temeljac ulijte u tavu toliko da se prekrije sadržaj, zagrijte do vrenja, posolite i kuhajte na laganoj vatri. Kako se temeljac upija u rižu, postupno podlijevajte uz miješanje. Nakon 10-ak minuta dodajte i grašak te nastavite kuhati još oko 10 minuta uz podlijevanje, odnosno dok riža omekša.



Sretne blag dane i dobar tek želi Vam Ledo!



Brudet od škarpine i oslića



30 MIN



4 OSOBE



JEDNOSTAVNO

Sastojci:

- 525 g **Ledo Škarpina bez glave**
- 500 g **Ledo Oslić bez glave**
- 0,5 dl maslinovog ulja
- 200 g crveni luk, nasjeckani
- 4 režnja češnjaka, nasjeckanog
- 1 pakiranje pelata
- papar, sol, lovorov list
- 2 žlice nasjeckanog peršina
- palenta

Priprema:

Na maslinovom ulju propirjati luk i češnjak.

Dodati pelate i začine te pirjati oko 20 min.

Ribu odmrznuti i narezati na manje komade te ju kuhati dok ne omekša. Poslužiti s palentom.



Njoki u umaku od rajčice



20 MIN



4 OSOBE



JEDNOSTAVNO

Sastojci:

Sastojci:

- 450 g **Ledo Rajčica kockice**
- 150 g **Ledo Luk kockice**
- 300 g **Ledo Njoki premium**
- 3 režnja češnjaka
- 1 žličica smeđeg šećera
- 20 kom maslina bez koštice
- 50 g parmezana
- sol i papar
- maslinovo ulje
- 1 žličica suhog bosiljka
- 1 žličica suhog origana
- 1 vezica svježeg bosiljka

Priprema

U kuhalu zagrijte vodu. Prebacite u lonac i skuhaite Ledo njoke prema uputama na pakiranju. Na maslinovom ulju popržite Ledo luk kockice i češnjak pa dodajte Ledo rajčica kockice, začinite sa suhim začinima, šećerom, soli i paprom pa kuhajte na najjačoj vatri 10 min. Dok se umak kuha grubo nasjecite masline i nakidajte listove svježeg bosiljka. Ocjedite njoke pa ih dodajte zajedno s maslinama i svježim bosiljkom u umak. Njoke posipajte parmezanom i poslužite toplo.



Losos u umaku od šafrana

PRIPREMITE (ZA 8 OSOBA):

- ▶ 1 kg fileta lososa
- ▶ 2 vezice kopra
- ▶ sol ili Vegeta
- ▶ na vrh noža crnog papra u prahu Šafram
- ▶ ulje za pečenje

ZA UMAK:

- ▶ 1 glavica luka
- ▶ 1 češanj češnjaka
- ▶ ½ žlice Vegete
- ▶ na vrh noža crnog papra u prahu Šafram
- ▶ 2 žlice limunova soka
- ▶ 2 žličice pšeničnoga glatkog brašna
- ▶ 100 g maslaca
- ▶ ½ žličice šafrana
- ▶ 1 žlica narezanog kopra
- ▶ 1 žlica sušenog peršina Šafram
- ▶ 200 ml povrtnog temeljca (može i od kocke)
- ▶ 50 ml vrhnja za kuhanje



Filete lososa operite, posušite i začinite. Na dno porculanske posude stavite vezicu grančica kopra, na kopar položite filete lososa, zatim stavite ostali kopar i posudu pokrijte folijom. Na pokrivni losos stavite teret, pa ga odložite u hladnjak i ostavite preko noći.

Losos narežite na manje komade i pržite ih na ulju sa svake strane oko pet minuta.

Na malo maslaca propirajte luk i češnjak, umiješajte šafran, kopar, limunov sok, papar, oko 200 ml povrtnog temeljca te vrhnje i brašno razmućeno u malo vode. Sve kratko prokuhajte i poslužite uz rižu.



Juha od šparoga

PRIPREMITE:

- ▶ 300 g šparoga
- ▶ 1 žlica maslaca
- ▶ 1,5 žlica brašna
- ▶ 1 žumanjak
- ▶ 1,5 dl vrhnja
- ▶ limunov sok ili muškatni oraščić
- ▶ sol
- ▶ krupno mljeveni papar, po želji



Šparogama odrežite drvenaste krajeve, a potom ih operite, ogulite i narežite na komade dugačke oko 4 cm. Kuhajte ih u slanoj vodi oko 15 minuta. Procijedite, a tekućinu od kuhanja šparoga sačuvajte. Odvojite 4 dl i ostavite sa strane. Zagrijte maslac pa miješajući dodajte brašno, a potom i tekućinu od šparoga. Lagano kuhajte na slaboj vatri 10-ak minuta. Umotite žumanjak s vrhnjem i umiješajte u juhu. Polovicu šparoga dobro izgnječite, a polovicu ostavite u komadima. Šparoge dodajte u juhu. Po želji, začinite s nekoliko kapi limunova soka ili muškatnim oraščićem.





Sirela - umijeće stvaranja sira.



Rižoto od ribe i špinata

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 600 g bijele ribe
- ▶ grančica peršina
- ▶ 1 žlica nasjeckanog češnjaka
- ▶ 1 žlica nasjeckanog peršina
- ▶ maslinovo ulje
- ▶ 1 šalica riže Curtiriso
- ▶ ½ kg špinata
- ▶ parmezan, po želji



Očišćenu ribu stavite kuhati u malo posoljene vode s grančicom peršina. Tekućinu sačuvajte, a kuhanu ribu pažljivo očistite od kostiju i kože. Na maslinovu ulju kratko popržite nasjeckani češnjak i peršin. Dodajte rižu, promiješajte i pržite je dok ne počne prijanjati za dno. Rižu podlijte tekućinom u kojoj ste kuhali ribu. Kad tekućina uvre, podlijte opet, i još jednom.

Ubacite nasjeckani špinat i po potrebi podlijte s još malo tekućine. Kuhajte dok se špinat i riža ne sjedine. Po potrebi dosolite, te popaprite. U rižoto dodajte komade ribe (ostavite nekoliko komadića za dekoraciju) i malo maslinova ulja.

Sve nježno promiješajte. Poklopite posudu, pričekajte pet minuta i poslužite.





Punjene lignje

PRIPREMITE: (ZA 4 OSOBE)

- ▶ 800 g liganja srednje veličine
- ▶ maslinovo ulje
- ▶ sredina 2 kriške staroga kruha
- ▶ 12 polovica sušenih rajčica u maslinovu ulju
- ▶ 20 maslina
- ▶ nekoliko listića bosiljka

Očistite lignje i nožem odvojite krakove. Dobro ih isperite vodom, ostavite ih da se dobro ocijede i zatim ih posušite. Kruh odvojite od korice i sredinu narežite na kockice, pa ga usitnite uz pomoć miksera tako da dobijete krupnije mrvice. Masline sitno nasjeckajte, kao i sušene rajčice. Mrvice kruha kratko popržite na maslinovu ulju te ih ostavite sa strane da se ohlade.

Krakove liganja sitno narežite i kratko ih popržite u ulju, te im pred kraj dodajte nasjeckane sušene rajčice i masline. Po potrebi posolite, ali oprezno jer su i masline i suhe rajčice slane. Ostavite sve da se ohladi. Smjesi dodajte nasjeckani svježi bosiljak. Pažljivo napunite lignje i zatvorite ih čačalicom. Pržite ih na zagrijanom maslinovu ulju kratko sa svake strane da lagano porumene. Poslužite uz blanširanu blitvu ili kuhani krumpir.



Brudet od hobotnice

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 1,5 kg hobotnice
- ▶ 100 ml maslinova ulja
- ▶ 2 glavice luka
- ▶ 2 ljute papričice
- ▶ 2 žlice koncentrata rajčice
- ▶ 80 ml vinskog octa
- ▶ 3 češnja češnjaka
- ▶ 2 žlice nasjeckanog peršina
- ▶ sol
- ▶ papar

Očišćenu i opranu hobotnicu stavite u posudu bez vode na najlaganiju vatru otprilike 20 minuta (hobotnica tako pusti žestinu). Nemojte je soliti jer je već slana. Tako omekšanu hobotnicu izvadite na tanjur i pustite da se malo ohladi pa je narežite na komadiće veličine dva centimetra. U drugoj posudi na maslinovu ulju popržite sitno nasjeckani luk, sitno nasjeckani češnjak i ljutu papričicu, te pirjajte dok luk ne omekša. Zatim dodajte koncentrat rajčice, narezanu hobotnicu, podlijte vinskim octom te s toliko vode da pokrije sastojke i začinite solju i paprom. Sve zajedno kuhajte u poklopljenom loncu dok hobotnica sasvim ne omekša.



Orada s krumpirima

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 4 manje orade
- ▶ 600 g krumpira
- ▶ 5-6 češanja češnjaka
- ▶ peršin
- ▶ 2-3 grančice ružmarina
- ▶ maslinovo ulje
- ▶ krupna morska sol
- ▶ svježe samljeveni papar (po ukusu)
- ▶ bijelo vino (po ukusu)



Očišćene i oprane orade posušite kuhinjskim papirom. Iglice ružmarina sitno nasjeckajte i pomiješajte ih s nasjeckanim peršinom, a grančicu ostavite sa strane. Češnjak također nasjeckajte, a dva češnja ostavite cijela ili ih prepолоvite. Oguljen i opran krumpir narežite na četvrtine i posušite ga. Stavite ga u nauljeni lim ili u vatrostalnu posudu, nakapajte ga uljem, pospite dijelom češnjaka, peršina, nasjeckanog ružmarina, posolite i po želji popaprite. Na krumpire položite orade u čije ste utrobe stavili grančice ružmarina, po češanj češnjaka i malo soli. Ribe nakapajte uljem, pospite ih preostalim češnjakom, peršinom, ružmarinom i solju. Po ukusu zalijte s malo bijelog vina i stavite peći u pećnicu zagrijanu na 200 °C oko 50 minuta.

Losos s pestom

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 2 žlice maslinova ulja
- ▶ 600 g fileta lososa

PESTO:

- ▶ 1 šalica svježe mente
- ▶ 55 g pistacija
- ▶ 1 češanj češnjaka
- ▶ 20 g sitno ribanog parmezana
- ▶ 125 ml ekstra djevičanskog maslinova ulja



Mentu, pistacije, češnjak i parmezan usitnite u blenderu. Dodajte ulje te začinite solju i paprom. Lososa premažite uljem te ga začinite solju i paprom. Pržite ga na vrućem ulju dvije do tri minute sa svake strane. Prelijte ga pestom i odmah poslužite.





*Zapečeni Camembert,
uz glavno jelo ili kao fino predjelo.
Rastopite se od užitka!*



Uklonite papirnatu etiketu, premažite Camembert maslinovim uljem i chilijem te ga u originalnoj kutiji zapecite u pećnici na 200°C otprilike 15 minuta.

Pola stoljeća sirarskog umijeća



Potražite nas na
www.vindija.hr
i društvenim medijima



Pečeni zubatac s umakom od rajčica

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ zubatac težak 1,5 kg
- ▶ 1 glavica luka
-  bijelo vino
- ▶ 2 limuna
- ▶ vezica peršina
- ▶ nekoliko listića celera
- ▶ 1 grančica majčine dušice
-  maslinovo ulje
- ▶ sol
-  papar

ZA UMAK:

- ▶ 50 g maslaca
- ▶ 1 glavica luka
- ▶ ½ svježe crvene paprike
- ▶ 1 kg rajčica
- ▶ ¼ žlice Tabasca
- ▶ malo šećera



O ljušteni luk narežite i sitno ga nasjeckajte. U trbušnu šupljinu očišćenog, opranog zubaca stavite narezani luk, začinsko bilje, 4-5 zrna papra, sok jednog limuna i 4-5 žlica ulja. Zubaca posolite izvana. Stavite ga u nauljeni lim, nakapajte sokom drugog limuna i prelijte uljem. Pecite 25 minuta u pećnici zagrijanoj na 200 °C, a zatim smanjite temperaturu pa pecite još dvadesetak minuta. Dok se peče, povremeno prelijevajte vinom i sokom koji zubatac pusti.

U međuvremenu za umak očišćenu papriku narežite na kockice, pa je pržite na niskoj temperaturi s nasjeckanim lukom da ostane svijetao. Umiješajte nasjeckane rajčice, sol, šećer i Tabasco, pa kuhajte pola sata. Poslužite s ribom.

Ribljí fileti s graškom i vinom

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 800 g fileta oslića ili neke ribe po izboru
-  400 g graška
- ▶ 400 g zelenih mahuna
- ▶ 2 glavice luka
- ▶ 2 češnja češnjaka
-  1 l bijeloga vina
-  mljevena crvena paprika (slatka)
-  ulje
- ▶ sol
-  papar



G rašak i mahune skuhaite u vinu da potpuno omekšaju. Na zagrijanom ulju popržite nasjeckani luk i češnjak, pospite mljevenom paprikom. Dodajte skuhani i ocijeđeni grašak i narezanu ribu. Posolite i popaprite. Na laganoj vatri zajedno kuhajte oko 10 minuta.



Pastrva u omotu od šunke



PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 1 kg manjih pastrva
- ▶ 1 limun
- ▶ nekoliko većih odrezaka šunke
- ▶ 200 g šampinjona
- ▶ 100 ml bijelog vina
- ▶ ulje za prženje
- ▶ 2 žlice kiselog vrhnja
- ▶ sol
- ▶ papar

Pastrve začinite solju i paprom, umotajte svaku u šnit u šunke, učvrstite čačkalicama pa pržite na vrućem ulju. Tijekom prženja ribu zalijevajte bijelim vinom i limunovim sokom. Prije nego što pastrve potpuno omekšaju, dodajte gljive narezane na listiće i kratko pirjajte. Na kraju umiješajte kiselo vrhnje, dobro promiješajte i odmah poslužite.

Pastrve s bademima



PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 4 pastrve
- ▶ 50 g maslaca
- ▶ 3 žlice brašna
- ▶ 50 g badema narezanih na listiće
- ▶ 200 ml kiselog vrhnja
- ▶ 1 limun
- ▶ sol
- ▶ papar

Očistite pastrve, uvaljajte ih u posoljeno i popapreno brašno te ih ispržite na zagrijanom maslacu.

Nakon 10 minuta okrenite ih i pržite još pet minuta. Pržene pastrve poslažite na pladanj i pospite ih listićima badema. U masnoću od prženja dodajte kiselo vrhnje i sol i pustite da prokuha. Na kraju dodajte limunov sok i sve prelijte preko pastrva.



Brancin s povrćem

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 1,5 kg brancina
- ▶ 300 g patlidžana
- ▶ 300 g tikvica
- ▶ 300 g paprike
- ▶ 2 limuna
- ▶ 1 grančica ružmarina
- ▶ 1 grančica timijana
- ▶ 1 grančica peršina
-  maslinovo ulje
- ▶ sol



Brancine očistite, operite i nasolite, te ih pustite da malo odstoje. U trbušnu šupljinu ugurajte svežanj ružmarina, timijana i peršina. Ispecite brancine na gril-tavi. Papriku, patlidžan i tikvice također ispecite te ih začinite češnjakom i maslinovim uljem. Na pladanj poslažite sve tri vrste povrća, a preko njega stavite brancina te ga prelijte maslinovim uljem.

Pohani šaran

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 800 g odrezaka šarana
- ▶ 2-3 žlice limunova soka
- ▶ 1 žlica mješavine začina
- ▶ ulje za prženje

ZA PANIRANJE:

- ▶ 80 g pšeničnog oštrog brašna tip 400
-  3 jaja
-  80 g krušnih mrvica



Odreske šarana nakapajte limunovim sokom i pospite mješavinom začina. Odreske uvaljajte u brašno, razmućena jaja, a zatim u krušne mrvice. Pripremljene odreske šarana pržite u zagrijanom ulju oko pet minuta, dok ne dobiju zlatnožutu boju.



Mladi Kajmak

tako sočan

**Prvi mladi kajmak
na tržištu!**



Mlad, nježan, neizbježan.

Pita od bakalara

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

-  1 omot lisnatog tijesta
- ▶ 600 g skuhanog bakalara
- ▶ 500 g blitve
- ▶ ½ glavice bijelog kupusa
-  20-ak crnih maslina
- ▶ malo kapara
- ▶ 1 vezica peršina
- ▶ 2 češnja češnjaka
-  5 žlica maslinova ulja
- ▶ sol



Skuhani bakalar narežite na kockice. Kupus i blitvu posebno skuhaite u slanoj vodi. Dobro ocijedite i narežite na kocke. Češnjak i peršin nasjeckajte. Na ulju popržite kocke bakalara, dodajte masline, blitvu i kupus te pirajte dok ne ispari sva tekućina. Lisnato tijesto razvaljajte u dva dijela. Jedan dio utisnite u kalup za pečenje, nabockajte ga vilicom i pecite 20-ak minuta u pećnici na 180 °C. Nadjevu dodajte kapare. Nadjev rasporedite po pečenom tijestu i pokapajte uljem. Poklopite drugim dijelom lisnatog tijesta, po želji ukasite i zapecite u pećnici. Poslužite dok je toplo.

Crni špageti sa sipom

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 600 g sipe
- ▶ 2 glavice crvenog luka
- ▶ 3-4 češnja češnjaka
-  1 dl maslinova ulja
- ▶ 300 g maslaca
- ▶ ½ dl domaćeg vinskog octa
- ▶ 500 g špageta
- ▶ sol



Sipu očistite i narežite je na kocke. Na maslinovu ulju pirajte nasjeckani crveni luk, češnjak i sipu. Kad sipa omekša i pusti vodu, dodajte sipino crnilo koje ste razmutili s domaćim vinskim octom i maslac. Posebno skuhaite špagete i sve dobro promiješajte. Posolite, popaprite i po želji pospite ribanim parmezanom.



TI BIRAŠ. PAN.



MOGUĆE JE...

**OSVJEŽENJE
ZA SVAKO
DRUŽENJE.**

Bojanje jaja



Povratak tradiciji i prirodi

Obojimo jaja kao što su to činile naše bake

Tradicionalni simboli Uskrsa, kao blagdana koji slavi život i plodnost, jesu zečići, pilići i pisanice. Pisanice ili obojena jaja moguće je izraditi na milijun načina, no u posljednje vrijeme kao da smo skloni vraćanju tradiciji i prirodi.

Iako danas u svakoj trgovini postoji velik spektar različitih boja za jaja, u mnogim kućanstvima još uvijek se koriste prirodni načini bojenja jaja kakvima su se služile naše bake. Nekoliko trikova za što uspješnije bojenje: što više biljnog materijala, to je boja intenzivnija; prilikom bojenja dodajte žlicu octa.

Jaja ukasite ubranim listovima trave ili peršinom, djetelinom, lišćem... Stavite ih u izrezanu najlonsku čarapu, krajeve čarape zavrnite i zavežite krajeve čarape, pa stavite kuhati desetak minuta.

Nakon što jaja skuhate, možete ih ostaviti u prokuhanom biljnom pripravku preko noći da biste dobili intenzivniju boju.

Obojena jaja premažite uljem.





Crvenu boju dobit ćete ako jaja kuhate u vodi u koju ste dodali korijen cikle ili crvenog radiča, a želite li crvenkasto-smeđu nijansu, koristite ljuske crvenog luka.

Cvjetovi ljubičica, manja količina ljuski crvenog luka (prokuhanih), čaj od hibiskusa ili crveno vino obojit će jaja u pravoljubičastu boju.

Konzervirane borovnice, listovi crvenoga kupusa (prokuhani) i sok crnoga grožđa dat će lijepu plavu boju.

Od prokuhanih listova špinata i koprive dobit ćete lijepu zelenu boju.

Za žutu boju potrebno je prokuhati kore naranče ili limuna, mrkvu, sjemenke celera, mljeveni kumin, mljevenu kurkumu, čaj od kamilice ili zeleni čaj.

Prokuhane ljuske žutog luka, kuhana mrkva, čili u prahušak ili paprika dat će lijepu narančastu boju pisanica.

Napomena: Najljepšu i najintenzivniju boju dobit ćete od ljuski crvenog luka.



USKRS

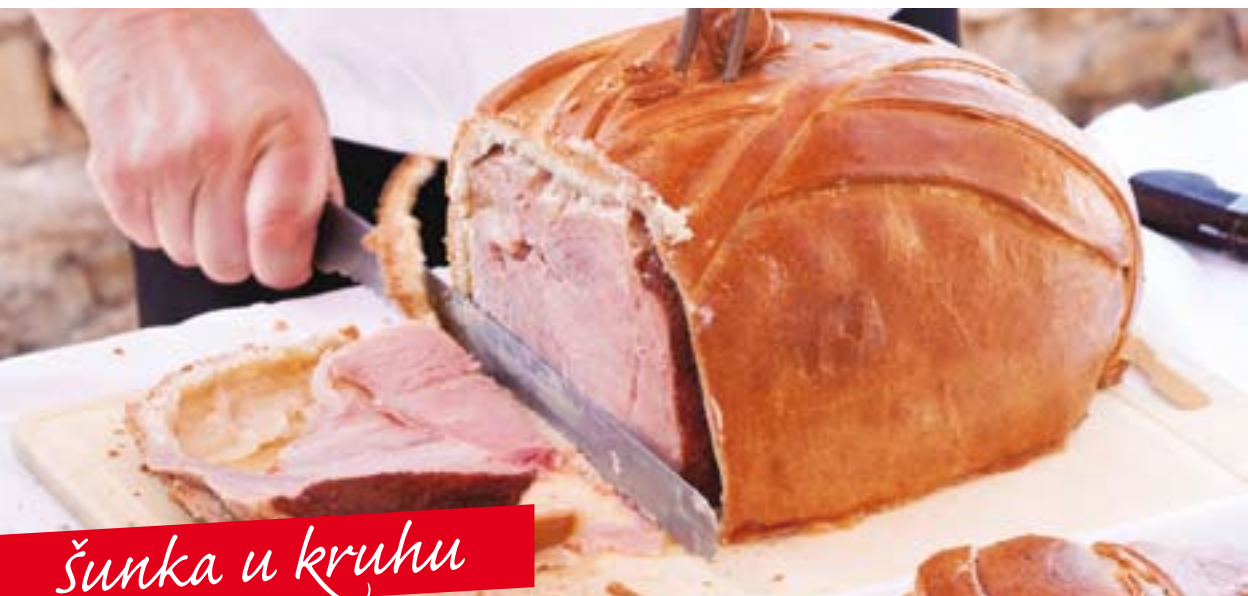
Nakon strogog posta na Veliki petak i tijekom korizme, na Uskrs se u krugu obitelji blaguje obilno, a posebice hrana koja se nosila na uskrсни blagoslov u crkvu. Na sam Uskrs će se prema tradiciji u našim krajevima na blagdanskom stolu, uz jaja, obavezno naći i šunka, kao znak obilja i nagrada za posnu zimu. Pravi su ukras stola i uskrсна peciva, pletenice, kuglofi, pereci. Za ručak se priprema pečenje, obično janjetina, a pripremaju se i tradicionalne slastice poput sirnice ili pince.

Uskrsno jutro

Šunka – carica uskrsnog stola

Uskrсни doručak vrijeme je okupljanja cijele obitelji, a uz šarene pisanice, glavno mjesto na stolu zauzet će šunka. Šunka se na Uskrs tradicionalno jede za doručak u svim krajevima Hrvatske, a poslužuje se u pecivu ili samostalno uz jaja, rotkvice i umak od hrena i vrhnja. Kao nezaobilazno jelo na uskrsnom stolu, šunka ne mora nužno biti pripremljena na klasičan način, nego je možete i obaviti tijestom te je poslužiti uz razno-vrsne umake.

Uskrs bez šunke, kažu, nije pravi Uskrs. A dobrodošla je i bilo koji drugi dan u godini! Priprema se jednostavno, a rezultat je fantastičan.



Šunka u kruhu

PRIPREMITE (ZA 8 OSOBA):

- ▶ 1 sušena šunka (oko 1 kg)
-  500 g oštrog brašna tip 500
- ▶ 1 vrećica suhog instant-kvasca
- ▶ 250 ml vode
- ▶ sol

Ubrašno umiješajte malo soli i kvasac, pa s mlakom vodom umijesite tijesto. Ostavite tijesto neka se diže oko 20 minuta, a zatim ga razvaljajte. Na sredinu stavite prethodno opranu i obrisanu šunku pa je obložite tijestom.

Omotanu šunku položite na namašćeni lim i stavite u zagrijanu pećnicu. Pecite na 200 °C oko 90 minuta. Kad tijesto dobije boju, prekrijte ga alufolijom.

Kada se pečena šunka u tijestu ohladi, prerežite tijesto po polovici visine sve naokolo, te podignite gornji dio kao poklopac i tako poslužite.

Šunku poslužite narezanu na ploške uz kruh u kojem se pekla, uz naribani hren, kuhana jaja i mladi luk.



Zapečena tjestenina s povrćem i kuhanom šunkom

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 25 dag PIK kuhane šunke
- ▶ 1 kiselo vrhnje
- ▶ 2 češnja češnjaka
- ▶ 20 dag povrća po želji (grašak, brokula ili prokulice)
- ▶ 30 dag tjestenine
- ▶ 15 dag tvrdog sira za ribanje
- ▶ ½ dl maslinova ulja
- ▶ krušne mrvice



Ugrijte maslinovo ulje, dodajte sitno nasjeckani češnjak i šunku narezanu na kockice te kratko propirjajte. Skuhajte tjesteninu i pomiješajte je s kuhanim povrćem, posolite i poparite.

U vatrostalnu posudu, koju ste prethodno premazali maslacem, složite red tjestenine i povrća te naribajte malo sira. Potom stavite šunku te je prekrijte ostatkom povrća. Sve prelijte kiselim vrhnjem, naribajte ostatak sira te zapecite u pećnici 10 minuta.



Poujerenje i kvaliteta



Pašteta od šunke i čili papričice

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 25 dag PIK kuhane šunke
- ▶ 2 češnja češnjaka
- ▶ 50 ml maslinova ulja
- ▶ ½ žličice usitnjene čili papričice
- ▶ 1 žličica limunova soka
- ▶ 2 žličice senfa
- ▶ sol i papar



Štapnim mikserom usitnite kuhanu šunku i češnjak, potom dodajte maslinovo ulje i limunov sok i dobro izmiješajte. Na kraju dodajte čili papričicu, senf, sol i papar po želji. Ovu jednostavnu i ukusnu paštetu poslužite uz prepečeni kruh.



Povjerenje i kvaliteta





Mramorna jaja

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

-  4 jaja
- ▶ 1 žlica crnog čaja
- ▶ 1 mala žlica kristalnog šećera
- ▶ ½ žličice soli
- ▶ 1 žlica sojina umaka
- ▶ 200 ml vode

Jaja kuhajte pet minuta u vreloj vodi na laganoj vatri u maloj posudi. Izvadite ih iz vode i na kori jaja drškom noža načinite pukotine. U drugu posudu ulijte 2 dl vode, dodajte listiće čaja, šećer, sol i sojin umak. Kuhajte, a kad voda proključa, oprezno uronite jaja.

Neka vrije na laganoj vatri dok se ne pojavi obojenost, ali mora zadržati tan-ku ovojnicu, koja mora ostati obojena poput mramora.



Rolani omlet

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

-  3 jaja
-  75 g glatkog brašna
-  2 žličice suncokretova ulja
- ▶ 250 g kozjeg sira
-  5 kriški pršuta
- ▶ 2 paprike babure
- ▶ 2 žlice nasjeckanog bosiljka
-  2 žlice nasjeckanih maslina

Istucite jaja, umiješajte brašno i začinite po želji. Smjesu ulijte u tavu sa zagrijanim uljem i pecite desetak minuta dok se smjesa ne napuhne i poprimi zlatnu boju.

Komad papira za pečenje stavite na vlažan kuhinjski ručnik pa izvrnite vrući omlet na papir. Pomoću kuhinjske krpe zarolajte omlet u papir i ostavite ga da se ohladi.

Odmotajte ga i pospite nasjeckanim kozjim sirom te poslažite nasjeckani pršut, paprike, bosiljak i masline. Opet ga zarolajte i narežite na kriške.



Poširana jaja

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- 4 jaja
- 2 žlice bijelog octa
- ▶ zdjela hladne vode



U lonac natočite do deset centimetara vode i stavite dvije žlice bijelog octa. Sol se ne smije stavljati jer će razdvojiti bjelanjak, a ocat će učiniti suprotno.

Vodu zagrijavajte na laganoj vatri i čekajte dok pomalo počne kipjeti. Voda treba tek pomalo ključati cijelo vrijeme pripreme, nikako kipjeti jer će se bjelanjak razdvojiti. Jaja držite u hladnjaku i izvadite ih tek kad ih počnete pripremati. Razbijte ih u malu zdjelicu i ulijte malo pripremljene vode te lagano promiješajte. Zatim ih nježno ulijte u lonac s vodom. Kuhajte tri minute i pomalo žlicom gurajte bjelanjak prema žumanjku kako se ne bi razdvojili.

Poširano je jaje gotovo kada je bjelanjak potpuno tvrd, a žumanjak još uvijek tekući i prekriven tankim slojem koji ga drži kompaktnim. Izvadite jaja i odložite ih na papirnati kuhinjski ručnik kako bi se ocijedila.

Poslužite ih sa šalšom, svježim sirom ili zelenom salatom.

Punjena jaja s hrenom i vlascom

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- 4 tvrdo kuhana jaja
- ▶ 1 žličica limunova soka
- ▶ 1 žlica majoneze
- ▶ 1 žlica hrena
- ▶ 1 žličica nasjeckanog vlasca
- ▶ 1 žličica nasjeckanog peršina
- ▶ sol
- ▶ papar



Jaja ogulite, raspolovite ih po dužini i izvadite žumanjke.

Žumanjke posolite, popaprite, izmiješajte ih s limunovim sokom, majonezom, hrenom i vlascom.

Bjelanjke napunite pripremljenom smjesom od žumanjaka i pospite peršinom.





Sretan Uskrs

UZ NAJFINIJE NARESKE!



Lagane pureće delikatese



Potražite nas na www.vindija.hr
i društvenim mrežama



Štapići sa sirom

PRIPREMITE:

- ▶ 250 g maslaca
- ▶ 250 g krem-sira ili sirnog namaza
- ▶ 400 g glatkog brašna
- ▶ 1 žličica soli
- ▶ ½ vrećice praška za pecivo

PREMAZ I POSIPANJE:

- ▶ 1 jaje
- ▶ po želji: sezam, kim, mak i slično



Pjenasto umutite maslac omekšan na sobnoj temperaturi, dodajte sir i sve dobro izmiješajte. Dodajte sol te polako dodavajte brašno pomiješano s praškom za pecivo i umijesite rukama. Tijesto umotajte u aluminijsku foliju i ostavite ga dva sata u hladnjaku. Izvadite tijesto, razvaljajte ga na debljinu od 0,5 cm i izrežite na štapiće veličine 1×15 cm. Uхватите krajeve štapića rukama i savijajte ih u suprotnom smjeru da dobijete spiralu.

Složite štapiće na papir za pečenje kojim ste obložili lim za pečenje, premažite ih jajetom i pospite ih prema želji. Pecite u pećnici zagrijanoj na 250 °C dok ne porumene.



★ ★ ★ ★ ★
NEZAMJENJIVA ULOGA
U SVAKOM OBROKU

Jamnica
since 1898



Integralna pletenica s kaduljom i sjemenkama

PRIPREMITE

- ▶ 400 g integralnog pšeničnog brašna
- ▶ 400 g glatkog brašna tip 550
- ▶ 2 žličice morske soli
- ▶ 2 vrećice kvasca
- ▶ 1 žličica šećera
- ▶ 380 ml tople vode
- ▶ maslinovo ulje
- ▶ 15-ak listića kadulje
- ▶ sjemenke suncokreta, lana i sezama

Kvasac, šećer i 100 ml tople vode pomiješajte i pričekajte da kvasac nadođe. Integralno brašno uspite u zdjelu u kojoj ćete umijesiti kruh. Dodajte nadošao kvasac, 3-4 žlice maslinova ulja, nasjeckane listiće kadulje, sjemenke suncokreta, lana, sezama te otprilike još 100 ml tople vode. Zamijesite tijesto i pritom pazite da ne bude tvrdo, nego mekano i lagano ljepljivo. Ostavite da se diže jedan sat, poklopljeno aluminijskom folijom i zamotano u deku. Nakon toga dodajte bijelo brašno i 180 ml tople vode. Tijesto dobro izmijesite rukama, pa ga opet pokrijte i ostavite da se diže. Nakon pola sata do sat vremena, ovisno o tome koliko se tijesto dignulo, premijesite ga i podijelite na tri dijela. Spojite ih na jednom kraju i pletite kao pletenicu. Pletenicu stavite u lim, premažite je maslinovim uljem, pospite sjemenkama i još pokojim cijelim listićem kadulje. Pecite u pećnici na 180 °C s ventilatorom (ako nemate ventilator, onda pećnicu ugrijte na 200 °C) otprilike 45 minuta i još 15 minuta na 150 °C.

Zahvaljujući mineralima i prirodnim mjehurićima, Jamnica vraća ravnotežu nakon svakog obroka i omogućuje da se osjećamo lagano i poletno.



UZ SVAKI BLAGDANSKI OBROK.



Lisnato tijesto sa šunkom i sirom

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ **1 Ledo lisnato tijesto**
500 g
- ▶ cca 200 g sira trapista ili goude
- ▶ cca 300 g šunke
- ▶ 2 jaja
- ▶ sol
- ▶ papar
- ▶ 1 kiselo vrhnje

PO ŽELJI:

- ▶ šampinjoni
- ▶ kiseli krastavci



Lisnato tijesto izvadite i ostavite ga na sobnoj temperaturi dok se ne odmrzne. Šunku, sir i kuhano jaje narežite na kockice. Narezane sastojke pomiješajte s kiselim vrhnjem i po želji začinite solju i paprom. Po želji možete dodati narezane krastavce ili šampinjone. Odmrznuto tijesto razvaljajte u obliku kvadrata i razrežite ga na osam jednakih dijelova. Dobivenu smjesu raspodijelite na svaki komad lisnatog tijesta i zatvorite tijesto sa strane da se rubovi zalijepe. Tijesto prije pečenja ravnomjerno probodite vilicom, te ga premažite jajetom i pecite u pećnici na 180°C cca 10-12 minuta.

Salata od matovilca s rotkvicama

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 400 g matovilca
- ▶ 2 vezice rotkvice

- ▶ ocat
- ▶ ulje
- ▶ sol
- ▶ papar



Očistite matovilac i rotkvice i operite ih u dosta vode. Stavite u zdjelu, začinite solju, paprom, te s malo octa i ulja.





salata od leće s jajima

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 1 l vode
- ▶ 250 g leće
- ▶ 2 češnja češnjaka
- ▶ 2 rajčice
- ▶ 1 zelena čili papričica
- ▶ sok 1 iscijeđenog limuna
- ▶ 10 g limunove korice
- ULTRA PASTA ▶ 4-5 žlica ekstra djevičanskog maslinova ulja
- ▶ 100 g matovilca
- ULTRA PASTA ▶ 3-4 kuhanih jaja
- ▶ sol
- ULTRA PASTA ▶ svježe mljeveni papar

Zakuhajte posoljenu vodu pa dodajte leću uz miješanje. Smanjite jačinu vatre, poklopite i kuhajte oko 30 minuta, dok leća ne omekša. Zatim procijedite. Kuhanu leću premjestite u veću zdjelu pa dodajte češnjak, rajčice i čili.

Umiješajte sok i koricu limuna, začinite solju i paprom te poprskajte maslinovim uljem i sve dobro izmiješajte.

Ohladite barem jedan sat u hladnjaku da se svi okusi sjedine.

Prije posluživanja još jednom promiješajte salatu te dodajte još limunova soka ili maslinova ulja po potrebi. Ukasite kriškama kuhanog jaja i matovilcem.



salata od rotkvice

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 2 vezice rotkvice
- ▶ ½ glavice zelene salate
- ▶ 2 mlada ili crvena luka

Umak:

- ULTRA PASTA ▶ 3 žlice octa
- ▶ 1 vezica nasjeckanog vlasca
- ▶ 1 vezica nasjeckanog peršina
- ▶ ½ žličice soli
- ULTRA PASTA ▶ papar
- ▶ 2 žlice ulja

Rotkvice očistite, operite i osušite. Narežite ih na tanke ploškice. Zelenu salatu operite i osušite. Luk oljuštite i narežite na ploškice. Rotkvice, zelenu salatu i luk stavite u zdjelu. Pripremite umak od octa, vlasca, peršina, soli, papra i paprike, a na kraju dodajte ulje. Umak prelijte preko salate.



Svečani ručak

Što će se naći na uskrsnom blagdanskom stolu, ovisi o tome radi li se o kontinentalnoj Hrvatskoj, Primorju ili pak Dalmaciji. Juha je obavezna, glavno jelo obično je pečenje s puno priloga i svježih salata. Tradicionalno u nekim se hrvatskim krajevima na Uskrs za ručak priprema pečena janjetina, uz koju se poslužuju mladi krumpir, salata i mladi luk. U Slavoniji će to biti pečena svinjetina ili teletina s krumpirom iz pećnice i zelenom salatom, dok će se u Dalmaciji za svečanim stolom naći riblji specijaliteti.

Janjeća rebra marinirana u medu

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 1,5 kg janjećih rebara
- ▶ 2 glavice crvenog luka
- ▶ 2 žličice mljevenog češnjaka
-  3 žličice meda
-  3 žličice maslinova ulja
- ▶ ¼ šalice sojina umaka
-  šalice vina
-  papar
- ▶ sol
- ▶ ¼ šalice limunova soka
- ▶ žličica cimeta



U manjoj posudi pomiješajte narezani luk, češnjak, ulje, med, sojin umak, vino, papar, sol, limunov sok i cimet. Janjetinu stavite u vatrostalnu posudu pa je prelijte tom mješavinom. Ostavite u hladnjaku sat vremena pa prebacite u pećnicu. Pecite 40 minuta na 200 °C. Poslužite s povrćem.

Teleći medaljoni u umaku s njokima

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 800 g telećih odrezaka
- ▶ 2 glavice crvenog luka
- ▶ 3 mrkve
-  2 dl pasterizirane rajčice
-  2 žličice crvene mljevene paprike
- ▶ vode po potrebi
- ▶ Vegeta
- ▶ sol
-  papar
- ▶ 1 kg njoka



O dreske posolite i začinite. Ako su deblji, malo ih istucite batom za meso. Uvaljajte ih u brašno pa na malo ulja popržite sa svake strane dok ne porumene. Izvadite odreske na stranu, pa na masnoći od pečenja propirajte nasjeckani luk i mrkvu, podlijte s malo vode, dodajte rajčicu i mljevenu papriku, začinite po želji i pustite da zakuha. Meso vratite u umak, poklopite i pirjajte dok ne bude potpuno mekano (oko pola sata). Ako je umak prerijedak, dodajte žličicu-dvije razmučenoga gustina ili brašna i kratko prokuhajte.





Pohana janjetina



Janjetinu narežite na tanke odreske. Blago ih izlupajte odreske batom za meso i začinite ih. Umutite čvrst snijeg od bjelanjaka, dodajte žumanjak, posolite po ukusu i nježno sjedinite.

U posudi pripremite brašno u koje ćete uvaljati odreske.

U tavi zagrijte otprilike centimetar ulja pa malo smanjite temperaturu. U zagrijano ulje stavljajte odreske koje ste prethodno uvaljali u brašno pa jaja. Kada se na odrescima uhvati korica, smanjite temperaturu na najmanju, okrenite ih i još malo pržite. Pohanje traje oko 10 minuta. Izvadite gotove odreske na upijajući papir i još posolite po želji. Poslužite ih uz kuhani krumpir.

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- 1 kg janjetine od buta
- 4 jaja
- 1 dl ulja
- 100 g brašna
- sol
- papar



Kokošja juha s griz knedlama

PRIPREMITE (ZA 6 OSOBA):

- ▶ 1 kokoš (oko 2 kg)
- ▶ 150 g korjenastog povrća (mrkve, peršina, celera)
- ▶ 1 grančica peršina
- ▶ 1 grančica celera
- ▶ 2 žlice suhog začinskog bilja

KNEDLE:

- ▶ 150 g griza
- ▶ 75 g masnoće
- ▶ jedno veliko jaje ili dva manja
- ▶ sol
- ▶ papar
- ▶ začini po želji



Kokoš stavite u veći lonac i zalijte je s toliko hladne vode da je prekrije. Dodajte oguljeno povrće, suho začinsko bilje i stavite na laganu vatru da zakipi. Kada zakipi, žlicom uklonite pjenu i nastavite kuhati polupokriveno dok kokoš ne omekša. Potkraj kuhanja dodajte grančice celera i peršina. Za to vrijeme pripremite mješavinu za griz-knedle.

Pomiješajte griz, masnoću i jaja i dodajte začine koje volite u svojoj juhi. Sol i papar svakako, ali možete dodati još muškatni oraščić ili sitno nasjeckani vlasac. Smjesa za knedle ne smije dugo stajati jer će griz upiti masnoću i tada knedle neće biti kompaktne. Formirane knedle ubacujte odmah u juhu koja vrije i kuhajte još 20 minuta.

Goveđa juha

PRIPREMITE

(ZA 4-6 OSOBA):

- ▶ 1 kg govedine s kostima
- ▶ 3 l vode
- ▶ 1 velika glavica crvenog luka
- ▶ 2 srednje mrkve
- ▶ 200 g korijena celera
- ▶ 70 g korijena peršina
- ▶ grančica celera
- ▶ grančica peršina
- ▶ 80 g rezanaca za juhu
- ▶ ½ žličice papra u zrnu
- ▶ sol



Očistite i operite sve povrće, a ono veće narežite na komade. Oprano meso stavite na vatru u mlaku vodu. Kad voda provri, dodajte papar u zrnu, grubo narezanu mrkvu, korijen celera i peršina, te grančicu celera. Neočišćen luk operite pod mlazom vode i prerežite ga popola. Prerezane strane zapecite na tavi bez ulja, dok malo ne pocrne, pa i njih dodajte u juhu. Kada provri, smanjite temperaturu i sve zajedno poklopljeno kuhajte na laganoj vatri oko dva sata. Juha koja se kuha na slaboj vatri bit će krepka i bistra. Na pola kuhanja začinite solju. Kad je meso omekšalo, izvadite ga iz juhe zajedno s mrkvom, a ostatak procijedite kroz gustu cjediljku. Procijeđenu juhu pustite da provri i ukuhajte rezance za juhu. Poslužite u dubokim tanjurima i pospite nasjeckanim peršinom.

U ovu juhu možete dodati i kokošje meso ili piletinu.



ništa brže

hrvatski proizvod europske kvalitete



Zagrijati
i poslužiti
Heat & Serve



švedske mesne okruglice

PRIPREMITE (ZA 6 OSOBA):

- ▶ 300 g krte mljevene govedine
- ▶ 300 g mljevene junetine
- ▶ 140 g mljevene svinjetine
- ▶ 120 ml vrhnja za kuhanje
- ▶ 1 crveni luk
- ▶ 1 žlica smeđeg šećera (djelomično rafiniranog)
- ▶ 1 jaje
- ▶ muškatni oraščić
- ▶ đumbir u prahu
- ▶ 50 ml goveđeg temeljca
- ▶ 2 žlice maslaca
- ▶ 1 žličica soli
- ▶ papar

UMAK

- ▶ 2 šalice goveđeg temeljca
- ▶ 2 žlice glatkog brašna
- ▶ 100 g kiselog vrhnja (12% masti)
- ▶ papar
- ▶ sol

Pećnicu zagrijte na 175 °C. U manjoj zdjeli pomiješajte kruh s vrhnjem i ostavite da stoji oko 10 minuta da kruh upije vrhnje. U tavi otopite žličicu maslaca i pirajte luk 10 minuta dok ne poprimi laganu smeđu boju. Luk premjestite u veću zdjelu pa dodajte meso, šećer, sol, začine i jaje, te sve promiješajte dok se sastojci ne sjedine. Zatim dodajte kruh s vrhnjem i ponovno pažljivo promiješajte.

U tavi otopite žlicu maslaca. Od jedne žlice smjese oblikujte okruglice i pržite ih dok ne postanu ravnomjerno smeđe s vanjske strane, a iznutra budu još ružičaste.

Prebacite okruglice na pladanj za pečenje, prelijte ih četvrtinom šalice temeljca, prekrijte folijom i pecite u zagrijanoj pećnici 40 minuta.

Preostali umak od pečenja okruglica prelijte u tavu, umiješajte brašno i zagrijavajte na srednjoj vatri do zlatne boje. Zatim postupno dolijevajte temeljac uz stalno miješanje. Kuhajte umak uz miješanje dok se ne zgusne, oko pet minuta. Začinite solju i paprom prema ukusu.

Netom prije posluživanja umiješajte kiselo vrhnje.

Poslužite uz omiljeni prilog, rižu, njoke ili pire krumpir.





Piletina u umaku od badema s kus-kusom i jogurtom



š afran

Piletinu narežite na kockice. Povrće također narežite na sitnije komade i pomiješajte ga s limunovim sokom. Na zagrijanom ulju popržite meso, dodajte povrće, začinite i pirjajte 10 minuta. Pred kraj ubacite i nasjeckane bademe.

Kus-kus prelijte vrućim temeljcem i ostavite ga oko 10 minuta da nabubri i popije svu vodu. Umiješajte maslac. Poslužite uz piletinu i grčki jogurt.

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- 800 g pilećeg filea
- 200 g crvenog luka
- 200 g rajčice
- 100 g paprike
- 1 žlica slatke paprike Šafran
- ½ žličice ljute paprike Šafran
- nekoliko zrna papra Šafran
- 70 g nasjeckanih badema
- 2 češnja češnjaka
- 2 žlice maslinova ulja
- 1 limun

ZA PRILOG:

- 250 g kus-kusa
- 600 ml povrtnog temeljca
- ½ žličice maslaca
- 1 grčki jogurt



Ovčetina u umaku sa suhim šljivama

Skuhajte ovčje meso zajedno s mrkvom, peršinom i lukom u posoljenoj vodi začinjenoj paprom u zrnju. Šljive skuhaite u vodi i prošek, dodajte limunovu koricu, čili papriku i bijelo vino. Meso izrežite na lijepe komade i kuhajte ga u umaku 10-ak minuta, a zatim dodajte malo krušnih mrvica kako bi se umak zgusnuo. Na kraju dodajte malo tucanih klinčića i naribanu limunovu koricu.

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- 1 kg ovčetine
- 1 mrkva
- vezica peršina
- ¼ manjeg korijena celera
- 1 glavica luka
- sol
- papar u zrnju
- 5-6 suhih šljiva
- 1 žličica čili paprike
- 50 ml prošeka
- naribana korica 1 limuna
- 100 ml bijelog vina
- nekoliko klinčića
- krušne mrvice





Pečena patka s narančom

PRIPREMITE

(ZA 6-8 OSOBA):

- ▶ 1 patka (1,5-2 kg)
- ▶ 2 l vode
- ▶ sol
- ▶ 4 žlice meda
- ▶ 3 naranče
- ▶ 1 limun
- ▶ 2 lovorova lista
- ▶ 8 češanja češnjaka

 2 žličice papra
 maslinovo ulje

Patki odrežite vrat i posljednja dva zgloba krila te uklonite masnoću iz tjelesne šupljine. Potom je operite i temeljito osušite. U posudu za pečenje stavite veliku vrećicu za pečenje. Miješajte zajedno sve sastojke, sol, med, sok dviju naranča i koricu, cijele češnjeve češnjaka te lovor, dok se med ne otopi.

Patku prelijte smjesom i utrljajte je, dodajte limun narezan na četvrtine te zavežite vrećicu i odložite je na hladno mjesto da odstoji barem preko noći.

Izvadite patku, ocijedite je i osušite krpom. Lovor, češnjak te korice naranče i limuna stavite u unutrašnjost patke zajedno s još jednom narančom narezanom na četvrtine.

Patku premažite maslinovim uljem i sokom još jedne naranče. Pecite na 200-220 °C dok ne dobije hrskavu koricu.





Pečena janjetina

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- 1 janjeći but (oko 2,5 kg)
- 100 ml ulja
- 2 glavica crvenog luka
- 2 glavice češnjaka
- 1 list sušenog lovora
- 1 grančica ružmarina
- 2 žlice Vegete

Meso operite, posušite i natrljajte ga Vegetom. Stavite ga u lim za pečenje i prelijte vrućim uljem. Uz janjetinu stavite grančicu ružmarina i lovorov list, te luk i češnjak u ljusci koje ste prerezali na četvrtine. U lim dolijte 100 ml vruće vode i sve dobro prekrijte folijom. Pecite u pećnici zagrijanoj na 190 °C oko sat i pol. Pred kraj pečenja skinite foliju kako bi janjetina poprimila lijepu boju. Po potrebi je prelijevajte sokom od pečenja.



Gulaš od svinjetine

PRIPREMITE:

- 700 g svinjetine
- 4-6 glavica luka
-  slatka ili poluljuta paprika
- mast
- korica kruha
- češnjak
- kim
- lovor
- sol
-  papar

Popržite nasjeckani luk na žlici masti. Kad luk malo požuti, dodajte žličicu crvene paprike. Podlijte s 3-4 žlice vode, dodajte komadić korice kruha dug dva prsta i ostavite da se kuha tako dugo dok sok ukuha. Tada dodajte meso izrezano na kocke, promiješajte i ostavite da se pirja. Podlijte s 2 dl vode. Dodajte nasjeckani češnjak, posolite i kuhajte dok meso ne omekša.

Ako sok ukuha, podlijte s malo vode. Po želji, možete dodati i malo vina. Također možete dodati i svježju papriku i zrelu rajčicu.

Svinjski gulaš poslužite s rižom, palentom, pireom ili krumpirima skuhanima u slanoj vodi.



Pečeni kunić s rajčicama i jabukom

PRIPREMITE (ZA 6 OSOBA):

- ▶ manji kunić (1,5 kg)
- ▶ 10 cherry rajčica
- ▶ 2 jabuke
- ▶ 2 grančice svježeg ružmarina
- ▶ 2 češnja češnjaka
- ▶ 1 dl suhog bijelog vina
- ▶ sol
- ▶ svježe mljeveni papar



Kunića rasijecite na dijelove. Posušite ih kuhinjskim papirom, pospite krupnom solju i natrljajte svježe mljevenim paprom. Komade kunića položite u lim za pečenje, prelijte ih s malo ulja i podlijte s dvije žlice vode. U lim uz meso stavite i očišćene cijele češnje češnjaka. Stavite peći u pećnicu na 180 °C. Povremeno polijevajte umakom koje ispusti meso.

Cherry rajčice i jabuke operite. Rajčice prepолоvite, a jabuke narežite na komade. Kad je meso napola pečeno, dodajte mu jabuke i rajčice te natrgane listiće ružmarina, podlijte vinom i vratite u pećnicu. Povremeno lagano promiješajte povrće i okrenite meso te ga prelijte umakom koji se skupio ispod pečenja. Kad meso poprimi zlatnosmeđu boju, jelo je gotovo. Prije posluživanja pospite ga svježom rikolom.

Kunić u finom umaku

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 1 kg mesa kunića, narezanog na manje komade
- ▶ 1 glavica crvenog luka
- ▶ 2 mrkve
- ▶ 1 dl pasterizirane rajčice
- ▶ 2 žličice slatke crvene mljevene paprike
- ▶ 3 žličice gustina
- ▶ 2 žlice kiselog vrhnja
- ▶ Vegeta
- ▶ sol
- ▶ papar



Na malo ulja popržite nasjeckani luk i mrkvu, dodajte meso i uz miješanje ga lagano zapecite sa svih strana.

Dolijte malo vode i pasteriziranu rajčicu, začinite po želji, dodajte crvenu mljevenu papriku i, povremeno dolijevajući vodu, pirjajte dok meso ne omekša. Pred kraj kuhanja u umak ulijte gustin razmučen s malo vode i kiselo vrhnje te kratko prokuhajte.

Poslužite uz rižu, kuhanu tjesteninu po želji ili njoke.



NOVO

40%
crnog piva Tomislav
i
60%
osvježavajuće Žuje!

OŽUJSKO
Rezano

Savršeno rezano
za svakodnevni užitak!

RAZMISLI
Što piješ, to si.

ŽUJA JE ZAKON!





Govedina na burgundski/ Boeuf bourguignon

PRIPREMITE:

- ▶ 1,5 kg junetine bez kostiju
- ▶ 3 češnja češnjaka
- ▶ 3 manje glavice luka
- ▶ 250 g mrkve
- ▶ 200 g slanine
-  60 g glatkog brašna
- ▶ 1 žlica koncentrata rajčice
-  600 ml suhog crnog vina
- ▶ 1000 ml mesne juhe
-  500 g šampinjona
- ▶ 30 g maslaca
- ▶ 1 vezica mladog luka
- ▶ 1 žličica sušene majčine dušice
- ▶ 2 žlice nasjeckanog peršina
- ▶ 1 list lovora
- ▶ sok od pola limuna
-  ekstra djevičansko maslinovo ulje
- ▶ sol
- ▶ svježe mljeveni papar

Slaninu narežite nasitno, luk i mrkvu na kockice, a meso na veće kocke. U tavi na žlicu ugrijanog maslinova ulja dodajte narezanu slaninu te je nakon 1-2 minute prženja premjestite u prikladnu vatrostalnu posudu. Na masnoću od prženja dodajte narezano meso, posolite ga i pržite sa svih strana 4-5 minuta. Zatim i meso premjestite u vatrostalnu posudu sa slaninom, a na masnoću od prženja dodajte narezanu mrkvu i luk, peršin, lovorov list, posolite, promiješajte i pržite 3-4 minute. Potom na povrće protisnite češnjak, a onda pospite polovicom brašna i miješajući pržite na srednje jakoj vatri. Nakon 1-2 minute, prije nego što brašno počne dobivati boju, dodajte koncentrat rajčice, promiješajte, ulijte 150 ml crnog vina i kratko pirjajte, miješajući i skidajući karamelizirani sloj sa dna tave. Pirjano povrće premjestite u vatrostalnu posudu na meso i slaninu, sastojke pospite sušenom majčinom dušicom, dodajte polovicu maslaca, popaprite, ulijte 600 ml juhe i preostalo vino, poravnajte sastojke, poklopite i stavite kuhati u pećnicu zagrijanu na 190 °C.

Nakon dva sata i 45 minuta, u tavu, na 2-3 žlice ugrijanog maslinova ulja, dodajte preostali maslac, pa potom i nasjeckani češnjak te šampinjone narezane na četvrtine. Nakon 1-2 minute umiješajte preostalo brašno i stalno miješajući kratko pržite. Prije nego što brašno počne dobivati boju, ulijte preostalu juhu i miješajte da se ne stvore grudice od brašna. Potom ulijte limunov sok, začinite solju i paprom, promiješajte i maknite s vatre. Nakon tri sata kuhanja u pećnici, vatrostalnu posudu izvadite i otklopite, dodajte nasjeckani peršin, mješavinu mladog luka i šampinjona, promiješajte, poklopite i vratite u pećnicu na 10 minuta.





Jedimo zajedno!



RadostZaStolom



Francuska salata

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 400 g mrkve
- ▶ 500 g krumpira
-  1 konzerva graška
-  6 većih kiselih krastavaca
- ▶ 1 veća kisela jabuka
-  3 jaja
- ▶ 3 dl majoneze
-  1 dl kiselog vrhnja
-  1 žličica senfa
- ▶ sol
-  papar



Ujednom loncu skuhajte mrkvu i krumpir, te ih ocijedite i narežite na kockice. Dodajte grašak i krastavce koje ste prethodno narezali na kockice. Skuhajte jaja, također ih nasjeckajte i dodajte povrću zajedno sa sitno narezanom jabukom. Dodajte vrhnje, majonezu i senf, sve dobro izmiješajte i ostavite da se ohladi prije posluživanja. Ako želite mesnu verziju, dodajte šunku narezanu na kockice i imate rusku salatu.

Waldorfska salata

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 350 g celerova korijena
- ▶ 2 kisele zelene jabuke
- ▶ 100 g gorgonzole
- ▶ sol
-  papar
- ▶ limun
-  150 ml vrhnja
- ▶ 100 ml majoneze
- ▶ 10 kapi konjaka
- ▶ 50 g oraha



Limun iscijedite. Celer i jabuke ogulite i narežite na rezance ili ploške te ih odmah prelijte limunovim sokom da ne potamne. Pomiješajte vrhnje, majonezu i konjak te umiješajte u salatu. Nasjeckajte gorgonzolu te je zajedno s orasima dodajte u salatu. Poslužite uz neku salatu poput rikole, zelene salate ili matovilca.



VRHUNSKA SNAGA

za Vaše posude!



GERMAN
Technology

Henkel

Slatke uskrsne delicije

Raskošan uskrsni ručak pamti se i po desertu. Raskošna torta od čokolade ili oraha, te neizostavno kolači od dizanog tijesta uobičajeni su za uskrsni jelovnik. Pinca ili sirnica tradicionalni je slatki kruh koji se jede za uskrsni doručak, posebice u Dalmaciji, iako se običaj proširio diljem Lijepe naše. Kraljice svakog blagdan-skog stola su i makovnjača i orahnjača, koje su tradicionalno ponos sjeverne Hrvatske. Na jugu će se pripremati fritule, kroštule i slatki kolačići poput breskvica, koje su također tradicija i u kontinentalnoj Hrvatskoj.



sirnica

PRIPREMITE:

-  1,5 kg pšeničnog glatkog brašna
-  8 žumanjaka
 - ▶ 400 g šećera
 - ▶ 300 g maslaca
 - ▶ 2 vanilin-šećera
 - ▶ 100 g svježega kvasca
 - ▶ narančina korica
 - ▶ limunova korica
 - ▶ 2-3 žlice rakije (lozovače)
 - ▶ sol

Izmrvljeni kvasac izmiješajte s malo šećera, malo ugrijanog brašna i mlake vode, pa ga pokrivenog stavite na toplo mjesto da se dignu. Preostalo brašno ugrijte i sitno ga razmrvene s maslacem. U sredini napravite udubljenje i dodajte šećer, žumanjke, vanilin-šećer, sol, limunovu koricu i na kraju dignuti kvasac. Prema potrebi dodajte malo toplog mlijeka. Umijesite čvršće tijesto i dobro ga izradite te pokriveno stavite na toplo mjesto da se diže najmanje četiri-pet sati. Dignuto tijesto razdijelite prema želji na tri-četiri dijela i svaki dio oblikujte u okrugle oblike – sirnice. Oblikovane sirnice stavite na pak-papir i pokrivene ih držite na toplome mjestu dok ne udvostruče volumen. Svaku zatim zarežite nožem u tri dublja reza od sredine prema kraju, premažite ih jajetom i pospite grubo tucanim šećerom. Pecite u vrućoj pećnici na 180-200 °C oko 45 minuta. Na polovini pečenja prekrijte ih papirom za pečenje ili folijom da ne zagore.



Vivis
SVJEŽI KREM SIR



Cheesecake superior

SASTOJCI:

(za kalup promjera 24 cm)

Sastojci za tijesto:

- 250 g kekse speculoos (ili sličnih tamnih)
- 125 g maslaca 'iz bregov'

Sastojci za nadjev:

- 800 g svježeg krem sira natur Vivis
- 200 g šećera
- 2 vanilin šećera
- 4 jaja
- 20 g praška za pudling od vanilije

Sastojci za posluživanje:

- 200 ml vrhnja za slag 'iz bregov'
- 50 g šećera u prahu
- 1 paketić učvršćivača za slag (flagfix ili kremfix)

Vrijeme pripreme: 1 sat i 30 min (+12 sati hlađenja)

Priprema:

Kekse sameljite te ih pomiješajte s rastopljenim maslacem. Dno kalupa za tortu obložite smjesom kekse i dobro ih pritisnite da se formira tanka kompaktna podloga. Jaja umiješajte u sir te polako dodajte ostale sastojke za nadjev i dobro izmiješajte. Nadjev ravnomjerno rasporedite po podlozi u kalupu i stavite peći u pećnicu prethodno zagrijanu na 160 °C. Pecite najviše 1 sat.

Tortu izvadite iz pećnice, ohladite je na sobnu temperaturu i zatim stavite u hladnjak na 12 sati da očvrstne i dobije prepoznatljivu kremastu teksturu.

Posluživanje:

Tortu tek prije posluživanja izvadite iz kalupa i premažite tučenim slatkim vrhnjem uz dodatak šećera i učvršćivača.



Savjet kuhara: Kalup za tortu s donje strane obložite aluminijskom folijom prije pečenja ili stavite na plitki tanki lim za pečenje da vam i male količine masnoće koje bi mogle kapati iz kalupa ne zajore u pećnici.



Potražite nas na www.vindija.hr
i društvenim mrežama



Krema svježih sireva!

KVALITETA
Vindija

Uskrsni muffini

PRIPREMITE:

-  2 šalice brašna
- ▶ 1 šalica šećera
- ▶ ½ šalice kakaa
- ▶ 1 žličica sode bikarbone
- ▶ 1 žličica ekstrakta vanilije
-  1 jaje
-  1 šalica jogurta
-  pola šalice mlijeka
- ▶ pola šalice ulja
- ▶ šalica čokoladnih mrvica ili nasjeckane čokolade



Uz malo glazure i šećerne paste muffini se pretvaraju u prava umjetnička djela. Zečići, jaja i mrkve savršeni su dodatak svakom kolaču.

U posudu stavite brašno, šećer, $\frac{3}{4}$ šalice čokoladnih mrvica, kakao i sodu bikarbonu. U drugu posudu stavite jaja, jogurt, mlijeko i ulje i miješajte dok smjesa ne postane glatka. Dobivenu smjesu dodajte u posudu s brašnom pa sve zajedno dobro pomiješajte. Ulijte sve u kalupe i pospite ostatkom čokoladnih mrvica.

Zagrijte pećnicu na 200 °C i namastite 12 kalupa ili ih obložite papirom. Raspodijelite smjesu u kalupe i pecite 20 minuta.

Slatke mrkvice

Muffine premažite ružičastom glazurom, što nepravilnije, to bolje. Nakon toga od fondan mase izradite mrkvice. Stabljiku napravite od zelene mase, a korijen od narančaste. Možete čačalicom iscrtati brazde kako bi povrće izgledalo što vjerodostojnije.

Čokoladno gnijezdo s jajima

Ptičje gnijezdo na muffinu napravite tako da kružnim pokretima nanese ružičastu glazuru, ali središte ostavite prazno. U samo središte dodajte nekoliko pisanica od šećerne paste.

Proljetno cvijeće

Ružičastom glazurom prekrijte muffin. Nakon toga naribajte pastu kako biste dobili travu i lagano je pritisnite na podlogu kako se ne bi rasipala. Potom dodajte cvjetice, pisanice i leptire.

Uskrsnji zeko

Muffin obložite svijetlozelenom glazurom, pa potom stavite zeca i nekoliko cvjetica ili trave, ukasite po ukusu. Zeca možete napraviti tako da od mase rukama oblikujete veću kuglicu kruškolikog oblika koja će biti tijelo, a drugoj udubite dno i stavite je na tijelo. Kruškoliki dio premažite vodom i potom stavite glavu. To će spriječiti da se odlijepe. Od dvije manje kuglice razvaljajte uši. Dodajte ružičasti nosić, flomasterom nacrtajte oči te potom od dva bijela trokuta sastavite brkove.



Proljetno cvijeće



Uskrsnji zeko



Slatke mrkvice



Čokoladno gnijezdo s jajima



Glazura u raznim bojama

PRIPREMITE:

- 1 šalica omekšanog maslaca,
- 3 i pol šalice šećera u prahu,
- 1 žličica mlijeka,
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- jestive boje po želji

Sve navedene sastojke dobro pomiješajte, stavite ih u vrećicu za ukrašavanje i njima ukasite kolače. Po želji možete razdvojiti glazuru u više posuda i dodati različite boje za kolače. Količina boje ovisi o tome koju nijansu želite postići.

Želatinu prelijte vodom i ostavite da nabubri. Fruktozu ili dekstrozu stavite u posudu i također je prelijte vodom. Miješajte na laganoj vatri sve do početka ključanja. Neka vrije tridesetak sekundi, zatim sklonite s vatre i dodajte jednu žlicu glicerina i želatinu. Promiješajte.

Nakon toga u posudu stavite pola kilograma šećera u prahu, dodajte glicerin, fruktozu i želatinu. Miješajte i postupno dodavajte ostatak šećera.

Dobro promiješajte i ostavite 30 minuta. Nakon toga podijelite na četiri dijela i u svaki dodajte željenu boju. Najbolje je bojiti gel bojama, koje možete dodati izravno na pastu, dok se boje u prahu najprije trebaju rastopiti u nekoliko kapi vode.

Osim domaće šećerne paste, ova se smjesa za ukrašavanje može kupiti u specijaliziranim trgovinama za slastičarstvo.

Fondan masa ili šećerna pasta za ukrašavanje

PRIPREMITE:

- 1 kg šećera u prahu
- 1 žlica glicerina
- 100 g fruktoze ili dekstroze
- 1 vrećica želatine u prahu
- 20 ml vode (za želatinu)
- jestiva boja za kolače





Panna cotta s karamelom

PRIPREMITE

ZA PANNA COTTU:

- ▶ 250 ml tekućeg slatkog vrhnja
- ▶ 250 ml mlijeka
- ▶ 30 g šećera
- ▶ 1 ravna žličica agar-agara
- ▶ malo vanilije
- ▶ limunova kora

ZA KAREMEL:

- ▶ 100 g šećera
- ▶ 100 ml vode

Za panna cotta stavite u lonac vrhnje, mlijeko i šećer. Dodajte agar-agar, koru limuna, malo vanilije i dobro promiješajte.

Stavite na vatru da zakuha. Ostavite da kuha 10 sekundi pa sklonite s vatre. Uklonite limunovu kora. Posudice oplahnite vodom i u njih ulijte panna cotta. Ostavite da se malo ohlade pa ih onda stavite u hladnjak oko sat-dva.

Prije posluživanja pripremite karamel umak. U manji lonac stavite grijati vodu dok ne zakuha. Smanjite vatru. U tavu ili lonac srednje veličine s dvostrukom dnom stavite šećer. Stavite na srednju vatru i ostavite da se topi bez miješanja. Kad vidite da se šećer počinje polako topiti, možete malo okretati tavu ili lonac. Kad je sav šećer žut, počnite ga miješati dok ne postane malo tamniji. Neka bude lijepe smeđe boje, ali ne previše jer inače postane gorak. Dodajte toplu vodu i počnite odmah miješati da se šećer otopi. Ostavite da se još malo kuha kako bi se malo zgusnuo i postao kremast. Ostavite da se ohladi. Ako vam se dogodi da se karamel previše stegne i postane tvrd, dodajte još malo vode i opet stavite na vatru. Gotov karamel mora biti čvrst otprilike kao med. Kad je panna cotta dovoljno hladna, prođite nožem uza same stijenke posudica i uronite je na nekoliko sekundi u toplu vodu da je lakše izvadite. Poslužite je prelivenu karamelom.



Muffini s borovnicama

Vrijeme pripreme: 60 min

Zahtjevnost: srednja

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ **2 šalice Ledo borovnica**
(odmrznite ih jedan sat na sobnoj temperaturi)
- ▶ 170 g neslanog maslaca
- ▶ 1 šalica narezanih badema
- ▶ ½ šalice brašna
- ▶ 1,5 šalice plus 2 žlice šećera u prahu
- ▶ 5 bjelanjaka
- ▶ 2 žlice meda

Maslac otopite na umjerenoj vatri. Zagrijavajte dok ne počne poprimiti smeđu boju, stružući tamne dijelove sa dna posude. Nastavite zagrijavati dok ne otpusti aromu, ali pazite da ne zagori, ukupno ne duže od 6-7 minuta. Otopljeni maslac zajedno s posmeđenim dijelovima premjestite u zdjelicu i ostavite 3-4 minute da se ohladi.

Bademe s brašnom usitnite u blenderu ili štapnim mikserom dok ne postanu fino mljeveni. Prebacite u posebnu zdjelu i umiješajte 1,5 šalicu šećera u prahu. Zatim dodajte bjelanjak i miksajte dok smjesa ne postane glatka.

Umiješajte med, a potom i otopljeni maslac.

Pećnicu zagrijte na 190 °C, a rešetku postavite u sredinu pećnice.

Odmrznute borovnice ocijedite.

U kalupe za muffine stavite papirnate košarice, pa u svaku stavite po jednu punu žlicu pripremljenog tijesta i nekoliko borovnica.

Pecite u zagrijanoj pećnici dok ne poprimi zlatnosmeđu boju, 15-16 minuta.

Kalup izvadite iz pećnice i ostavite da se ohladi 10-ak minuta. Ohlađene muffine izvadite iz kalupa, odvojite ih od papirnatih košarica i pospite šećerom u prahu prije posluživanja.



PODRAVKA

Dolcela®

Slatki dodir fantazije



**FINA PITA
S PUDINGOM**

DOLCELA PUDING VANILIJA
DOLCELA KAKAO U PRANU

INSPIRACIJU POTRAŽITE
NA WWW.COOLINARIKA.COM



Breskvice

PRIPREMITE:

BISKVIT:

- ▶ 3 jaja
- ▶ 200 g šećera
- ▶ 12 žlica ulja
- ▶ 2 žlice BADEL DOMAĆEG
- ▶ 2 vanilin-šećera
- ▶ 500 g oštrog brašna
- ▶ ½ praška za pecivo

NADJEV:

- ▶ 4 žlice sirupa od naranče
- ▶ 3 žlice marmelade od marelica ili bresaka
- ▶ 2 žlice BADEL DOMAĆEG
- ▶ 50 g mljevenih oraha
- ▶ mrvice od izdubljenih breskvice

Ja, šećer i vanilin-šećer pjenasto umutite, pa polako dolijevajte ulje i BADEL DOMAĆI. Muteći, stalno dodavajte brašno pomiješano s praškom za pecivo. Tijesto ostavite 30 minuta na hladnom.

Rukama oblikujte kuglice veličine krupnijeg lješnjaka i pecite ih 20 minuta na 180 °C.

Još tople izdubite ih, napunite nadjevom i spojite. Uvaljajte ih u sirup od naranče i krupni šećer. Jednu stranu umočite u sirup od jagoda ili višanja da dobiju rumeniju boju. Ostavite ih da se suše.



Uskrsna pletenica

PRIPREMITE:

-  600 g mekog brašna
- ▶ 125 g maslaca ili margarina
- ▶ 125 g šećera u prahu
- ▶ 100 g namočenih grožđica
-  1 cijelo jaje
-  2,5 dl mlijeka
-  1 žumanjak

Od sastojaka zamijesite glatko tijesto te ga ostavite da se digne. Zatim ga podijelite u tri jednaka dijela od kojih ispletite pletenicu. Kada je lijepo oblikujete, pletenicu premažite jajetom. Pustite da se još jednom digne i ispecite je na 190 °C. Kad je izvadite iz pećnice, pospite je kristalnim šećerom.



Orah kocke

PRIPREMITE:

ZA BISKVIT:

-  250 g mljevenih oraha
-  4 jaja
-  200 g šećera u prahu
 - ▶ 150 g maslaca
 - ▶ 40 g brašna
 - ▶ 1 žlica ruma
-  5 žlica mlijeka

ZA NADJEV:

-  100 g šećera u prahu
-  150 g mljevenih oraha
-  5 žlica mlijeka
 - ▶ 1 žlica ruma
 - ▶ 150 g maslaca (ostaviti ga na sobnoj temperaturi da omekša)



Za biskvit pjenasto umutite žumanjke sa šećerom, dodajte mljevene orahе pa naizmjenično dodavajte brašno i snijeg od bjelanjaka. Na plitki lim za pečenje stavite masni papir, ulijte smjesu i pecite 20 minuta na 180 °C. Kad je biskvit pečen, izvadite ga iz lima i uklonite papir, pa biskvit prerežite na tri jednaka dijela i pustite ga da se ohladi.

Šećer u prahu pomiješajte s mljevenim orasima i prelijte vrućim mlijekom, dodajte žlicu ruma i na kraju umiješajte maslac. Slažite red biskvita, red kreme. Završite s kremom, koju može ukasiti s malo mljevenih oraha ili naribanom čokoladom za kuhanje.

Tiramisu u čaši

PRIPREMITE:

KREMA:

-  3 žumanjka
 - ▶ 100 g šećera
 - ▶ 250 g mascarponea
 - ▶ 1 vanilin-šećer
 - ▶ 300 ml slatkog vrhnja

OSTALO:

- ▶ 250 g piškota
- ▶ 150 ml kuhane kave
- ▶ 2 žlice ruma
- ▶ 2 žlice kaka u prahu

Žumanjke i šećer mutite desetak minuta na pari dok ne nastane gusta svijetla smjesa pa je ostavite da se malo ohladi. Slatko vrhnje umutite srednjom brzinom u kremasti šlag. Mascarpone razmutite s vanilin-šećerom pa mu dodajte kremu od žumanjaka. Na kraju dodajte šlag i sve dobro izmiješajte. U zdjelice za sladoled ili veće i šire čaše slažite prvo malo kreme pa red piškota umočenih u smjesu kave i ruma, zatim kremu, red piškota umočenih u smjesu kave i ruma, i na kraju kremu. Sve pospite prosijanim kakaom u prahu i stavite u hladnjak na nekoliko sati ili najbolje preko noći.





Bajadera

PRIPREMITE:

-  200 g mljevenih keksa
s maslacem
- ▶ 200 g mljevenih lješnjaka
- ▶ 300 g maslaca
-  100 g čokolade za kuhanje
- ▶ 2 velike žlice ruma
- ▶ 50 dag šećera
- ▶ 15 žlica vode

GLAZURA:

-  100 g čokolade
- ▶ 50 g maslaca

Uzdjeli izmiješajte mljevene kekse i lješnjake te omekšali maslac kao za tijesto. Od vode i šećera skuhaite sirup, koji zatim brzo umiješajte u smjesu keksa, lješnjaka i maslaca. Dobivenu smjesu podijelite u dva dijela. U jedan dio umiješajte otopljenu čokoladu, a u drugi rum. Na lim za kolače stavite dio smjese s čokoladom i razmažite je, pa na njega dio s rumom. Ostavite da se stegne i ohladi. Sastojke za glazuru otopite na pari i prelijte preko bajadera.



Od lisnatog tijesta ispecite tanke kore na obrnutoj strani lima. Kore prije pečenja malo izbodite vilicom. Umutite žumanjke sa šećerom, dodajte brašno i gustin te ukuhajte u mlijeko. Kuhano maknite s vatre i u vruću smjesu postupno dodajte snijeg od šest bjelanjaka. Lagano izmiješajte i izlijte u lim na pečenu koru. Prekrijte drugom korom i pospite šećerom u prahu. Dobro ohladite i poslužite.

Kremplete

PRIPREMITE:

-  1,5 l mlijeka
- ▶ 200 g šećera
-  10 žlica brašna
- ▶ 3 žlice gustina
-  6 žumanjaka
-  snijeg od 6 bjelanjaka
-  lisnato tijesto





Torta od lješnjaka sa stracciatellom

PRIPREMITE (ZA 8 OSOBA):

- ▶ **400 g Ledo Quattro stracciatella, čokolada, bijela čokolada, kakao/ lješnjak ili Grandissimo stracciatella, šumsko voće (okus straccattela)**
- ▶ 200 g prženih lješnjaka
- ▶ 100 g brašna za kolače
- ▶ 1 dl čokoladnog likera
- ▶ 1 prašak za pecivo
- ▶ 200 g smeđeg šećera
- ▶ 200 g maslaca
- ▶ 4 jaja
- ▶ prstohvat soli
- ▶ lješnjaci za dekoraciju



Izmiješajte razmekšani maslac sa šećerom i malo soli, dodajte žumanjke i miješajte. Dodajte prosijano brašno pomiješano s praškom za pecivo i pržene mljevene lješnjake. Sve skupa dobro izmiješajte.

Posebno napravite snijeg od bjelanjaka i pažljivo pjenjačem umiješajte u tijesto. Smjesu izlijte u kalup za torte (cca 22 cm) u koji ste stavili papir za pečenje. Stavite peći u pećnicu prethodno zagrijanu na 180 °C jedan sat. Drvenom čačalicom provjerite je li pečeno. Tortu izvadite iz kalupa i ohladite.

Ohlađenu tortu stavite na tanjur za posluživanje, obujmite je obručem od kalupa za torte, premažite je razmekšanim sladoledom te je stavite u zamrzivač na jedan sat.

Prije posluživanja skinite obruč i украсite tortu lješnjacima ili nečim drugim po želji.





Linzeri

Pomiješajte brašno s maslacem. Neka vas ne brine to što će smjesa biti mrvičasta i nejednaka, jer kako se postupno dodaju jaja, limunov sok i šećer, ujednačit će se. U limunov sok možete odmah dodati i naribanu koricu jer će je tako biti jednostavnije dodati smjesi brašna i masti. Kad se dodaju i povežu svi sastojci, tijesto mijesite rukama dok ne bude glatko i jednolično.

Ako radite s maslacem, tijesto možete omotati u plastičnu foliju i ostaviti ga pola sata u hladnjaku. Tijesto stavite na masni papir, prekrите ga drugim komadom masnog papira pa ga tanko razvaljajte (otprilike pola centimetra). Kalupom vadite oblike.

Keksiće koji će poslužiti kao gornji dio linzera pospite sitno mljevenim orasima pa ih pecite 10 do 15 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 °C, pri čemu trebate paziti da se ne presuše i da ostanu svijetli. Čim ih izvadite iz pećnice, spojite gornji i donji dio marmeladom i još tople pospite ih šećerom u prahu.

PRIPREMITE

- 500 g glatkog brašna
- 200 g maslaca
- 100 g šećera
- 3 žumanjka
- naribana korica jednog cijelog limuna
- sok od pola limuna
- bjelanjak
- sitno mljeveni orasi
- šećer u prahu
- marmelada



Makovnjača

PRIPREMITE:

TIJESTO

-  500 g brašna
-  2,5 dl mlijeka
- ▶ prstohvat soli
- ▶ 60 g šećera
-  2 jaja
- ▶ pola kvasca

NADJEV

-  0,5 l mlijeka
-  0,5 kg maka
-  20 g grožđica
- ▶ 100 g šećera
- ▶ 60 g maslaca
- ▶ korica limuna
- ▶ cimet po želji

-  1 jaje za premazivanje



Kvasac pomiješajte s jednim decilitrom toplog mlijeka, jednom žlicom šećera i jednom žlicom brašna te ostavite nekoliko minuta da se dignu. U posudu stavite preostalo brašno, jaja, sol, rastopljeni maslac, koricu limuna i mlijeko. Dodajte kvasac i umiješajte tijesto. Ostavite da se diže jedno pola sata na toplome mjestu, pa ga premijesite i pustite da opet nadođe. U međuvremenu pripremite nadjev tako da u mlijeko dodate mak i kuhate ga dok ne omekša. Kad je skuhan, dodajte ostale sastojke i pripremite nadjev. Nadošlo tijesto razvaljajte na debljinu od pola centimetra, premažite ga nadjevom i zarolajte u štrucu. Premjestite u namašćen lim i ostavite da se dignu. Pecite na 190°C 30 minuta, a nakon toga makovnjaču premažite razmučenim žumanjkom i pecite još 10 minuta dok ne dobije lijepu smeđu boju.



★ ★ ★ ★ ★
NEZAMJENJIVA ULOGA
U SVAKOM OBROKU

Jamnica
since 1828





Orahnjača

PRIPREMITE:

TIJESTO

-  500 g brašna
-  2,5 dl mlijeka
- ▶ prstohvat soli
- ▶ 60 g šećera
-  2 jaja
- ▶ pola kvasca

NADJEV

-  500 g mljevenih oraha
- ▶ 250 g šećera
-  2 dl mlijeka
-  100 g grožđica
- ▶ 2 čepa ruma
- ▶ korica limuna
- ▶ cimet po želji
- ▶ 2 vanilin-šećera

-  1 jaje za premazivanje

Kvasac pomiješajte s jednim decilitrom toplog mlijeka, jednom žlicom šećera, jednom žlicom brašna i ostavite nekoliko minuta da se diže. U posudu stavite preostalo brašno, jaja, sol, rastopljeni maslac, koricu limuna i mlijeko. Dodajte nadošli kvasac i zamiješajte tijesto. Ostavite da se diže jedno pola sata na toplome mjestu, pa ga premijesite i pustite da opet nadođe. U međuvremenu pripremite nadjev. Prokuhajte mlijeko sa šećerom i vanilin-šećerom te dodajte orahe, a potom maknite s vatre i dodajte ostale sastojke. Nadošlo tijesto razvaljajte na debljinu od pola centimetra, premažite ga nadjevom i zarolajte u štrucu. Premjestite ga u namašćen lim i ostavite da se diže. Pecite na 190°C 30 minuta, a nakon toga orahnjaču premažite razmućenim žumanjkom i pecite još 10 minuta dok ne dobije lijepu smeđu boju.

Zahvaljujući mineralima i prirodnim mjehurićima, Jamnica vraća ravnotežu nakon svakog obroka i omogućuje da se osjećamo lagano i poletno.



UZ SVAKI BLAGDANSKI OBROK.





Tart od čokolade

PRIPREMITE:

- ▶ 200 g Kraš Petit beurre keksa
- ▶ 100 g maslaca
- ▶ 2 žlice vrcanog meda
- ▶ 100 g Dorina mliječne čokolade
- ▶ 100 g Dorina čokolade za jelo i kuhanje
- ▶ 1 mala žlica ekstrakta vanilije
- ▶ 2 male žlice šećera u prahu
- ▶ 200 ml slatkog tučenog vrhnja (30% masti)

Sameljite kekse. U tavi zagrijte maslac i med te pomiješajte s keksima. Ulijte u kalupe za tortice i ohladite. Otopite obje čokolade, kratko ohladite pa dodajte ekstrakt vanilije i šećer u prahu. Istucite vrhnje i dodajte ga čokoladi, prelijte preko podloge od keksa i ohladite dva sata. Prije posluživanja ukasite nasjeckanim lješnjacima ili nekom drugom dekoracijom po želji (voće, pistacije i sl.).



Čokoladne kocke

PRIPREMITE:

TIJESTO:

- ▶ 3 jaja
- ▶ 12 žlica šećera
- ▶ 12 žlica brašna
- ▶ 12 žlica ugrijanog mlijeka
- ▶ 10 žlica ulja
- ▶ 1 vanilin-šećer
- ▶ 1 prašak za pecivo
- ▶ 3 žlice kakaa

NADJEV:

- ▶ 500 ml slatkog vrhnja
- ▶ 100 g otopljene čokolade
- ▶ 2 žlice kakaa

Od navedenih sastojaka pripremite biskvit. Miksajte sve redom ili odvojite žumanjke i bjelanjke, pa na samom kraju dodajte snijeg od bjelanjaka. Biskvit pecite 20 minuta na 180 °C. Miksajte slatko vrhnje na srednjoj brzini miksera. U čvrst šlag dodajte otopljenu čokoladu i kakao. Tom kremom premažite biskvit. Po vrhu pospite ribanom čokoladom ili ukasite šarama uz pomoć vilice. Po želji u kremu može dodati i 50 grama sitno nasjeckane čokolade. Ukasite svježim bobičastim voćem i komadićima čokolade.

Pečene jabuke s cimetom

PRIPREMITE:

- ▶ 4 jabuke (mesnati dio)
- ▶ 4 male žlice meda
- ▶ 100 g mljevenih oraha
- ▶ ½ male žlice limunove korice
- ▶ ½ male žlice mljevenog cimeta
- ▶ 4 male žlice maslaca
- ▶ šećer u prahu
- ▶ menta
- ▶ slatko vrhnje (30 % masti)
- ▶ 50 ml vode

Jabukama odrežite vrh pa im izdubite sjemenke, ali pazite da ne probušite dno jabuke. U posudi pomiješajte med, limunovu koricu, orahe i cimet. Napunite jabuke ovom smjesom, poklopite vrhom i poslažite ih u vatrostalnu posudu. Na vrh svake jabuke stavite žličicu maslaca, a u vatrostalnu posudu ulijte 50 ml vode. Pecite na 180 °C oko 30 minuta. Kada su jabuke pečene, pustite da se ohlade, pospite ih šećerom u prahu, ukasite listićima mente i poslužite uz malo slatkog vrhnja.





Panna cotta

s preljevom od meda i višnjevca

Darko Kontin

Sastojci

- 500 ml vrhnja za šlag
- 4 vrećice vanilin šećera
- 6 komada želatine u listićima
- 200 g višanja
- 200 g cvjetnog meda
- 2 dl Badel višnjevca

Priprema

U malo vode otopite 6 listova želatine. Za to vrijeme ugrijte vrhnje za šlag. U vruće vrhnje stavite otopljenu želatinu i 4 paketića vanilin šećera i pustite da zakipi uz stalno lagano miješanje. Smanjite vatru i nastavite lagano miješati oko 5 minuta sve dok vrhnje ne postane gušće. Panna cottu rasporedite u kalupe koje ste prethodno isplahnuli vodom. Višnje, med i višnjevac stavite zajedno kuhati i pustite da preljev zavrije te ga prelijte preko ohlađene panna cotte koju ste izvadili iz kalupa.



Mini pite

s kremom od oraha i orahovca

Tadeja Bjažević

Sastojci

Prhko tijesto:

- 100 g šećera u prahu
- 200 g maslaca
- 300 g glatkog brašna
- malo soli
- žlica mljeka

Krema:

- 300 ml vrhnja za slag
- vanilin šećer
- 250 g fino samljevenih oraha
- 250 g čokolade za kuhanje
- malo soli
- 75 g maslaca
- 3 žlice Badel orahovca

Priprema

Od navedenih sastojaka za tijesto umijesite prhko tijesto, razvaljajte pa kalupima, nešto većima od promjera kalupa za muffine, izrežite krugove tijesta i utisnite ih u kalupe za pite. Tako pripremljene kalupe ostavite 30-ak minuta u hladnjaku. Pećnicu ugrijte na 200 stupnjeva pa pecite 10 minuta. Pričekajte da se kratko ohlade i stisnu kako vam ne bi pucale, a zatim tupim nožem prođite uz rubove i pažljivo odignite košarice iz kalupa.

Vrhnje zagrijavajte sa šećerom i solju tik do vrenja pa mu dodajte naribanu ili sitno nasjeckanu čokoladu. Otopite čokoladu neprekidno miješajući pa kad postane tekuća, dodajte fino samljevene orahe. Kuhajte miješajući još minutu do dvije, pa sklonite s vatre, pričekajte da se kratko ohladi i umiješajte maslac narezan na kockice.

Kremu dobro ohladite u hladnjaku, najmanje dva sata, a zatim je izradite mikserom uz dodatak orahovca, da se zapjeni. Košarice napunite kremom pomoću vrećice za ukrašavanje, pa ukrasite polovicama cijelih oraha i listićima metvice.



Čokoladna rolada

PRIPREMITE:

- ▶ 150 g glatkog brašna
- ▶ 70 g tamne čokolade
- ▶ 60 g maslaca
- ▶ 150 g smeđeg šećera
- ▶ 2 jaja
- ▶ 1 žlica BADEL DOMAĆEG
- ▶ 2 žlice mlijeka
- ▶ 1 vrećica praška za pecivo

ZA KREMU:

- ▶ 250 ml slatkog vrhnja
- ▶ 100 g bijele čokolade
- ▶ 1 vrećica vanilin-šećera



Miksajte maslac i šećer dok smjesa ne postane pjenasta, dodajte jaja i sve zajedno još dobro izmiješajte. Dodajte čokoladu rastoplenu na pari, pa nakon nekoliko minuta BADEL DOMAĆI, mlijeko, brašno i sve zajedno dobro izmiješajte. Pripremljenu smjesu izlijte na lim (36 x 25 cm) obložen papirom za pečenje i pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C oko 15 minuta. Pečeni biskvit izvadite iz lima i ostavite ga da se ohladi na papiru. Slatko vrhnje miješajte mikserom pa umiješajte naribanu čokoladu i vanilin-šećer. Na ohlađenu roladu, ispod koje je papir za pečenje, razmažite pripremljenu kremu ostavljajući rubove praznima. Uz pomoć papira zarolajte sve zajedno u valjak. Zamotajte papir oko rolade i ostavite je sat vremena u hladnjaku, pa prebacite na pladanj za posluživanje i uklonite papir.

Keksići s lješnjacima

PRIPREMITE:

- ▶ 125 g maslaca
- ▶ 250 g šećera
- ▶ 250 g brašna
- ▶ 1 vanilin-šećer
- ▶ 1 žličica praška za pecivo
- ▶ 25 dag mljevenih lješnjaka
- ▶ prstohvat soli



Zamijesite tijesto od svih sastojaka i pustite ga da odleži jedan sat u hladnjaku. Zatim tijesto tanko razvaljajte na pobrašnjenoj površini te ga izrežite kalupom u željenom obliku. Pecite ih 10-15 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 °C.





Tradicijsa 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.



Torta od ananasa

PRIPREMITE:

- ▶ 250 g maslaca
-  250 g šećera u prahu
- ▶ 100 g samljevenih prženih lješnjaka
-  100 g samljevenih keksa s maslacem
- ▶ 1 limenka ananasa
-  6 žumanjaka
- ▶ 1 puding od vanilije
-  500 ml mlijeka
-  2 žlice brašna
- ▶ 500 ml vrhnja za šlag



Pjenasto umutite 125 g maslaca i 125 g šećera u prahu. Dodajte 100 g samljevenih i prženih lješnjaka i 100 g samljevenih keksa. Sve dobro promiješajte, te zalijte sokom od ananasa (pola manje limenke konzerviranog ananasa). Stavite u kalup. Žumanjke, šećer u prahu, brašno i puding dobro izmiješajte s 50 ml mlijeka. Tu smjesu lagano ulijte u kipuće mlijeko i kuhajte nekoliko minuta na laganoj vatri. Skuhani puding ohladite, pa u njega dodajte 125 g maslaca. Stavite na podlogu od keksa. Na kremu stavite isjeckani ananas, prekrijte s pola litre umućenog vrhnja za šlag. Po želji ukasite otopljenom ili nastruganom čokoladom, svježim ili ušećerenim višnjama, malinama...

Torta od jagoda

PRIPREMITE:

TIJESTO:

-  3 jaja
- ▶ 60 g šećera
-  60 g brašna
- ▶ 1 žličica praška za pecivo
- ▶ 1 žlica kakaa

KREMA:

-  500 g svježeg sira
- ▶ 500 ml slatkog vrhnja (vrhnja za šlag)
- ▶ 1 vanilin-šećer
-  70 g šećera u prahu
- ▶ 1 limunov sok (s koricom ako je neprskani)
- ▶ 1 šlag fiks (kremfiks)
- ▶ 1 vrećica želatine u prahu (po potrebi)
- ▶ 500 g jagoda



Čvrsto umutite jaja sa šećerom, dodajte brašno, prašak za pecivo, kakao te stavite u kalup (26 cm) i pecite na 160 °C 15-20 minuta. Pečeno hladno tijesto poprskajte mlijekom.

Slatko vrhnje sa šlag fiksom utucite u čvrst šlag i u to dodajte sir, šećer, vanilin-šećer i limun. Ako nije dovoljno čvrsto, dodajte i želatinu. Kremu namažite na biskvit, po kremi složite jagode te prelijte crvenim preljevom za torte. Ostavite u kalupu u hladnjaku nekoliko sati, a potom izvadite iz kalupa i poslužite.





Tiramisu

PRIPREMITE (ZA 10 OSOBA):

- ▶ 250 ml espresso kave
- ▶ 60 ml likera od kave
- ▶ **2 l Grandissimo vanilija**
- ▶ 4 x 30 g čokoladnih integralnih smrvljenih keksa
- ▶ 18 piškota

Skuhajte jaku espresso kavu i ohladite je, te u nju dodajte liker od kave ili rum. U polovicu sladoleda od vanilije umiješajte smrvljene čokoladne kekse, a u drugu polovicu sladoleda umiješajte četvrtinu kave i likera. Pazite da sladoled bude blago razmekšan.

Pripremite kalup 10 x 20 x 7 cm. Obložite ga papirom za pečenje po dužoj strani, ako nemate silikonski. Stavite red sladoleda s keksima te preko njega piškote potopljene u kavu. Potom stavite red sladoleda pomiješan s kavom, i tako naizmjenice do vrha.

Na kraju preklopite papir i stavite u zamrzivač. Kod posluživanja izvadite sladoled iz kalupa, pospite ga kakaom i režite na šnite.



Voćna meringa srca

PRIPREMITE (ZA 6-8 OSOBA):

- ▶ 4 jaja (bjelanjak)
- ▶ 100 g šećera u prahu
- ▶ ½ žličice limunova soka
- ▶ prstohvat praška za pecivo
- ▶ ½ žličice ekstrakta od vanilije
- ▶ **Ledo Grandissimo stracciatella – šumsko voće, Quattro jagoda, višnja, vanilija, zuppa inglese** (za serviranje voćni okusi)

Ugrijte pećnicu na 90 °C. Bjelanjke istucite u staklenoj posudi dok se ne pretvore u snijeg pa dodajte šećer, limunov sok i prašak za pecivo. Miksajte dok smjesa ne bude čvrsta (oko 10 minuta).

Na papiru za pečenje slastičarskom vrećicom oblikujte srca i stavite u pećnicu na dva sata, odnosno dok nisu tvrda i suha.

Kad su gotova, pustite ih da se ohlade oko 30 minuta. Između dva srca stavite voćni sladoled te držite u zamrzivaču 15 minuta prije posluživanja.



Najjači
do sada...

Likvi





Buhrtle

PRIPREMITE:

-  500 g brašna
-  100 ml mlakog mlijeka
- ▶ 100 ml mlake vode
- ▶ 100 g šećera
- ▶ 70 g maslaca
-  1 jaje
- ▶ 1 vanilin-šećer
-  2 žumanjka
- ▶ naribana korica limuna
- ▶ 1 vrećica suhog kvasca
- ▶ prstohvat soli

ZA NADJEV:

-  200 g marmelade

ZA PREMAZIVANJE:

- ▶ 100 g maslaca

Brašno pomiješajte sa suhim kvascem. Zatim u sredini napravite udubinu i dodajte žumanjke, šećer, rastopljeni maslac, malo soli, vanilin-šećer, naribanu limunovu koricu, pa s mlakim mlijekom i vodom umijesite mekano tijesto. Dobro ga izradite dok površina ne postane glatka i sjajna, a potom ga ostavite pokriveno na toplome mjestu da se diže. Zatim razvaljajte tijesto na debljinu od 8 milimetara, razrežite ga na manje pravokutnike i u svaki stavite žličicu marmelade.

Sve krajeve tijesta skupite preko toga, oblikujte kuglicu, kistom je premažite rastopljenim maslacem te počnite slagati od sredine posude za pečenje. Slazite tako da je dio kuglice gdje ste spojili tijesto okrenut prema dolje. Ostale kuglice složite u krug na isti način sve dok ne napunite posudu. Ostavite još 10-15 minuta da miruje, a zatim pecite 30 minuta.



Fritule

PRIPREMITE:

-  1 kg mekog brašna
- ▶ 2 kvasca
- ▶ 50 ml rakije
- ▶ 850 ml vode
- ▶ 1 naribana jabuka
- ▶ 3 žlice šećera
- ▶ korica 1 limuna i 1 naranče
- ▶ 50 g oraha
-  50 g grožđica
- ▶ malo soli
-  šećer za posipanje

Kvasac otopite u malo vode sa šećerom i pustite da se dignu. U toploj vodi otopite sol, dodajte brašno, šećer, rakiju, koricu limuna i naranče, orahe i grožđice. Sve sastojke promiješajte, a zatim dodajte kvasac i dobro izmiješajte. Stavite na toplo da se diže dok se obujam ne udvostruči.

Smjesu odvajajte čajnom žličicom i stavljajte u vruće ulje. Pržite fritule dok ne postanu zlatne, a kad ih izvadite iz ulja, pospite ih šećerom.



Torta od čokolade i sira

PRIPREMITE:

BISKVIT:

-  4 jaja
- ▶ 4 žlice šećera
- ▶ 4 žlice vode
-  4 žlice brašna
- ▶ ½ praška za pecivo
- ▶ džem od višanja

KREMA OD SIRA I ČOKOLADE:

-  100 ml mlijeka
- ▶ 500 g sira ricotte (može i mascarponea)
- ▶ 500 ml vrhnja za šlag
-  100 g šećera u prahu
-  200 g čokolade
-  2 jaja
- ▶ 2 vrećice želatine u prahu



Izmiješajte žumanjke sa šećerom i vodom. Dodajte brašno izmiješano s praškom za pecivo.

Istucite snijeg od bjelanjaka te ga lagano umiješajte u pripremljenu smjesu sa žumanjcima. Stavite u kalup za pečenje koji ste prethodno namazali maslacem i posuli brašnom. Pecite 15-ak minuta u pećnici prethodno zagrijanoj na oko 200 °C. Pečeni biskvit izvadite iz kalupa te ga stavite na rešetku da se prohladi. Dok je još mlak, premažite ga džemom od višanja.

Vrhnje za šlag istucite sa šećerom u prahu, pa mu dodajte sir i žumanjke te sve dobro izmiješajte. Čokoladu istrgajte na komadiće i stavite je u posudu s mlijekom, te je lagano zagrijavajte nad vodenom kupelji da omekša i poveže se u jednoličnu smjesu.

Želatinu namočite u vodi da nabubri, te je otopite lagano je zagrijavajući (ne smije prokuhati). Izlijte je u čokoladnu smjesu. Čokoladnu smjesu pomiješajte sa smjesom od sira i miješajte dok ne postane glatka i ujednačena. Istucite snijeg od bjelanjaka, lagano ga umiješajte u smjesu sira i čokolade te sve istresite na biskvit. Tortu stavite na hladno mjesto nekoliko sati da se stisne. Ako imate manje kalupe, možete napraviti i mini torte.



Najbolji alati za najveće majstore.

**Opremite svoje domaćinstvo univerzalnim papirnatim
ručnicima Paloma MULTIFUN i iskoristite
njihovu svestranost.**



Isprobajte nove papirnate ručnike Paloma **SUPERCARE**, koji su bez konkurencije kada rješavate specijalne zadaće u vašem domaćinstvu.

NOVO!



PRO FOOD

- Specijalist za upijanje masnoće.
- 100% sigurne u kontaktu s hranom.

NOVO!



PRO WINDOW

- Specijalist za sve vrste staklenih površina.
- Učinak visokog sjaja i ne ostavlja tragove.



P-15 Preradovičeva 39, Zagreb;
P-20 Kačićeva 21, Zagreb;
P-21 Milke Trnine 11a, Zagreb;
P-24 Petrinjska 11, Zagreb;
P-25 Vlaška 21, Zagreb;
P-26 Nova ves 46, Zagreb;
P-27 Jurišićeva 2a, Zagreb;
P-28 Petrinjska 26a, Zagreb;
P-29 Trg B. Jelačića 2, Zagreb;
P-32 Illica 39, Zagreb;
P-33 A. Hebranga 27, Zagreb;
P-35 Čirilometodska 8, Zagreb;
P-43 Šibenska 1a, Zagreb;
P-65 Trešnjevacki 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 Baštijanov bb, Zagreb;
P-201 Vlaška 76, Zagreb;
P-204 Martićeva 14, Zagreb;
P-208 Švearova 9, Zagreb;
P-216 Draškovičeva 40, Zagreb;
P-220 Vlaška 126v, 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 Vrapčev;
P-361 Tržnica Volovčicav;
P-380 Donje Svetice 127, Zagreb;
P-500 Trg B. Jelačića 4, Zagreb;
P-505 Tržnica Utrine, Zagreb;
P-510 Jablanska 22, Zagreb;
P-863 Centralna tržnica, Rijeka;
P-865 Sergijevaca 35, Pula;
P-866 Zagrebačka 8, Pula;
P-868 Garibaldijeva 14, Rovinj;
P-869 E. Miloša 8c, Umag;
P-903 25. rujna 2, Pazin;
P-904 Stari trg 14, Pazin;
P-905 Šetalište pazin. gimn. bb, Pazin;
P-909 Ližnjan 137a, Ližnjan;
P-912 Defranceschieva 35, Pula;
P-913 9. rujna bb, Žminj;
P-914 Fažanska 196, Rovinj;
P-915 Lacoserio 2a, Rovinj;
P-916 Rovinjsko Selo;
P-917 Aldo Negri 1, Vrsar;
P-918 Obala M. Tita 10, Vrsar;
P-919 Ribarska ul. 11, Funtana;
P-921 Ročka 20, Poreč;
P-922 E. Kumičića 14, Novigrad;
P-931 Dajčići bb, Sveti Petar u Šumi;
P-933 Lupoglav 17, Lupoglav;
P-934 Roč, Poreč;
P-938 Digitronska 7, Buje;
P-939 Istarska 5, Višnjan;
P-941 Bunarska 2, Brtonigla;
P-942 Starih statuta 9, Pula;
P-943 Vitezičeva 6, Pula;
P-945 Venuccijske stube 7, Rijeka;
P-946 Rupa 4, Rupa;
P-947 Jušići 140, Jušići;
P-951 Narodni trg 9, Pula;



D-01 ŠUBIČEVAC, Bana J. Jelačića 78, Šibenik;
D-02 TRIBUNJ, Bunari 1;
D-03 BUALE, Bosanska 2, Šibenik;
D-04 BUALE 3, Bosanska 61, Šibenik;
D-05 TISNO, Velika Rudina 2;
D-06 BLATA 6, Vodice;
D-07 KONJEVRATE bb, Šibenik;
D-09 VODICE, C. Pamukovića bb;
D-10 VODICE HIPE, Put Gačelega bb;
D-11 VODICE, Kneza Branimira 67;
D-12 RAŽINE, Perkovački put 10;
D-13 PUJACA, Stankovačka 18, Šibenik;
D-14 VODICE-SRIMA, Put V. Lisinskog 15;
D-15 BUALE 2, P. Preradovića 15, Šibenik;
D-16 MURTER, Butina 21;
D-17 TC RAŽINE, Žabarička bb, Šibenik;
D-18 VRPOLJE, Vrpoljačka 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. Tuđmana, 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 MILJEVIĆ, Oko škole 17, Drinovci;
D-34 POLIKLINIKA, T. Uzevica 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. Tuđmana 9;
D-43 DUBRAVICE, Priso 46;
D-44 PAKOVO SELO, Oštarije bb;
D-45 CRNICA, S. Ninića 28, Šibenik;
D-47 UNEŠIĆ, Dr. F. Tuđmana 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 sivila 29;
D-56 TRIBUNJ 3, V. Nazora 2;
D-57 PIVOVAR, 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, Poljana 6, Dniš;
D-64 ZABORIĆ, Špacarova 18;
D-65 BILICE, 113. Šib. brigade 54a;
D-68 DRNIŠ, Poljana 6, Dniš;
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 ŠIROKI, 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;
SAMOPOSUGA 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;
PRODAVAONA ČUNSKI - Čunski bb, Čunski;
MARKET AC RAPOČA 532 - Rapoča bb, Nerezine;



Brajdića bb, Rijeka;



MARKET 125 Opatija - M. Tita 158, Opatija;
MARKET 127 Bakarac- Bakarčki put 9;
MARKET 116 Omišalj - Bajec 2a;
MARKET 113 Gostinjac - Gostinjac bb;
DISKONT 115 Punat - Kanajt 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 Nenadići - TO Baniko, Nenadići 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 Pinezici - 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;



P-171 B. Magovca 155, Zagreb;
 P-172 Adamičeva 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. Mišanovića 9, Zagreb;
 P-184 Koledinečka 3, Zagreb;
 P-185 Kapucinska 2a, Zagreb;
 P-187 Kikičeva 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 SISAČ - 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 - Mažuraničeva 20b;
 P-643 BOLNICA - HELENA Strossmayerova 17,
 Nova Gradiška;
 P-644 GODINJAK - HELENA Nova Gradiška;
 P-645 MEDARI - Medari 83, G. Bogičević;
 P-646 NOVA GRADIŠKA - Frankopanska 40;
 P-647 SMRTIĆ - Društ. Dom Smrtić, Gornji
 Bogičević;
 P-648 DRAGALIĆ - Kralja Tomislava 165;
 P-649 ROGOŽA - Rogoža 87, Vukovje;
 P-650 DUBOVAC - Društ. dom Dubovec,
 Gornji Bogičević;
 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 - Ždralovska 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 MEĐURACA, Međuraca 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 BRŠLANICA - 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 - Kraljeve 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 - Hrastelnica 1, Sisak
 P-738 ULTRASK. NOVOSLEC - 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 MEĐURIC - 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, Rajčić;

P-753 RAJIĆ - Trg hrv. branitelja bb;
 P-754 BOROVIĆ - Borovac bb, Rajčić;
 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-784 BRČKOVLJANI - 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. Matosa 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. Nazora 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 ZELENİ BRJEG - 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 - Blinski kut bb;
 P-851 MARTINSKA VES - Martinska Ves Desna 78;
 P-852 STARO PRAČNO 8 - Sisak;



P-853 VIDUŠEVAC - Pokupljanska bb, Glinja;
P-854 SISAČ - Galdovačka 291;
P-855 PETROVAC 41 - Lekenik;
P-856 TIMARCI, SUNJA - Timarci 66;
P-858 VOJNIČ - Karlovačka bb;
P-859 BUDAŠEVO - Budaševo 155, Topolovac;
P-861 GREĐANI - Gređani 4, Topusko;
P-862 TOPUŠKO - Opatovina 1;
P-863 BJELOVAR - Zverci 3;
P-864 BJELOVAR - M.Šufajla 19;
P-865 BJELOVAR - V. Nazora 24;
P-866 ŽDRALLOVI - 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 - Odra Sisačka 53, Sisak;
P-875 HRVATSKA DUBICA - Trg dr. F. Tuđmana 5, Hrv. Dubica;
P-876 HRVATSKA KOSTAJNICA - Ratka Djeticla 51;
P-878 SVINJIČKO - Veliko Svinjičko 23a, Gušće;
P-880 PRODAVAONICA BR. 1 - Slavonska cesta 3, Bjelovar;
P-882 PRODAVAONICA 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) - Šetalište I. Lebovića bb, Bjelovar;
P-893 PRODAVAONICA BR.16 (PEKARA) - P. Prearedovića 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 - Ai 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 - Palanek 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 Odreda 59a, Sisak;
P-20 - Trg 22. lipnja, Sisak;
P-21 - J.J. Strossmayera 59, Sisak;
P-22 - Vatroslava 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, Glinja;
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 - Filipovičeva 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 - Radičeva 173, Petrinja;
P-48 - Trg Majke Hrvatic 6a, Velika Mlaka;
P-49 - R. Lopašića 6, Petrinja;
P-50 - Trg Dr. F. Tuđmana 5, Petrinja;
P-51 - I.K. Sakcinskog 28, Sisak;
P-52 - Nebojan bb, Nebojan;
P-53 - Prelošćica 184, Topolovac;
P-54 - Gordana Lедера 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 - Hrastelnica 190, Hrastelnica;
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, Glinja;
P-88 - V. Nadzora 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 - Radičeva 118, Petrinja;
P-101 - Luka Lijeva 58, Martinska Ves;
P-102 - Viduševačka 2, Glinja;
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, Glinja;
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 - Radičeva 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. branitelj 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 - Hrastelnica 238, Sisak;
P-150 - Sela 173, Sela;
P-151 - Zagrebačka 173, Novska;
P-152 - Stjepana Kefelje 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 - Vrtlinska 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 - Lekneno 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 - Petra Tomislava 38, Ivanić Grad;
P-187 - Eduarda Babića bb, Ivanić Grad;
P-188 - S. Gregora 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 - Nine Marakovića 4, Sisak;
P-199 - Ilije 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 - Malobunska 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.d.

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 Obrijež 63, Donja Obrijež;
P-01fr - Bedenik 122, Bedenik;
P-146 - Gojka Šuška 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 - Stefanje 55, Stefanje;
P-144 - Garešnička 31, Brezovac;
P-119 - Banovačka 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 Opića 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 Draganec 223, Gornji Draganec;
P-174 - Velike Sredice 64, Velike Sredice;
P-170 - Franjevačka 11, Bjelovar;



P-1 - Maksimirska 114, Zagreb;
P-2 - Sulekovac 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 - Palmotićeve 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 - Nehajka 22, Zagreb;
P-25 - Perkovića 18, Samobor;
P-26 - Zagorska 20, Zagreb;
P-27 - Zvornička 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 - Travajska 6, Zagreb;
P-44 - Kneza Višeslava 2, Zagreb;
P-46 - Ulica Jubičića 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 - Fratešića 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 - Radauševe 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, Svibje;
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 Žaje 49a, Zagreb;
P-97 - Tratinska 38, Zagreb;
P-98 - Svetonedeljska 22, Sv. Nedjelja;
P-102 - Ozaljska 2, Zagreb;



P-103 - Ilica 198, Zagreb;
P-104 - Petrinjska 198, Zagreb;
P-106 - Trnoviča 32, Zagreb;
P-107 - Đ. Deželica 37, Zagreb;
P-108 - Tomislavov Trg 15, Samobor;
P-110 - Tržnica Volovčica, 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 I 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. Lovre 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. Štafilić;
P-26 - Grljevačka 27, Podstrana;
P-28 - Dr. Martina Žižica 15, Solin;
P-27 - Domovinskog Rata 51, Sinj;
P-29 - Kralja Zvonimira 1, Trogir;
P-30 - Breljanska 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, Trlj;
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 - Okruška 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 - Rudera Boškovića 10, Split;
P-53 - Gat Sv. Dujce, 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. Vukčića Hrvatinića 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, Zadar;
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 Kožica 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, Rovanjaska;
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 - Privlača, 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. Klovića 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, Sukošan;
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 - Tkalci 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, Kluč;
P-7 - Hrastovljan 89d, Hrastovljan;
P-8 - Zrinskih bb, Orehovica;
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, Gorican;
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. Knešnjec;
P-29 - Jalsičeva 58, Ludbreg, Sveti Petar;
P-30 - S. Vopjvode 12, Podbrest;
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 Knešnjec;
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, Vratušinec;
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 Knešnjec;
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, Dnje;
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;



TRGOČENTAR

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 Krušina 24, Zaprešić;
P-37 - Ljudevita Gaja 1, Krapinske Toplice;
P-40 - A. Mihanovića 82, Bedekovčina;
P-41 - Trsteno 14, Tuhelj;
P-47 - Trg D. Domjanića 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 - Štručjevo 69, Sv. Križ Začretje;
P-71 - Dubrava Zabočka 3, Zabok;
P-75 - Brestovec Orehočki 37, Brestovec Orehočki;
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 - Dubrovčan 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 - Martinišćina 46, Zlatar;
P-132 - Mihovljan 48, Mihovljan;
P-133 - Vrtjakovec 59, Vrtjakovec;
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 - Koprivnički 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 - Mađarevo 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. Pušćeka 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 - Vrtlinovec 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 - Bosutka 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 - Pojšanska 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
www.ultragros.hr



ISBN 978-953-57438-2-8