

## JUHA OD OSLIĆA

Sastojci:

200g oslića

2 žlice pasirane rajčice (passata)

1 kom luk, crveni

1 kom mrkva

1 kom celer, list

1 kom paprika, zelena

sol, papar

1 mala žlica pšeničnog brašna

peršin, list

Priprema: Osliće očistite, odbacite glave, operite i posolite. Prokuhajte ih s malo pirea od rajčice, nasjeckanim lukom, mrkvom i celerom. Zatim dolijte vode i pustite da provri. Osliće izvadite na pladanj te odvojite meso od kostiju. Juhu procijedite, napravite laganu zapršku, popržite nasjeckanu zelenu papriku. Dosolite, popaprite i još malo prokuhajte. U gotovu juhu vratite meso od oslića, pospite nasjeckanim peršinovim listom. Posebno poslužite prepržene kockice bijelog kruha.

## **OSLIĆ U "ŠKARTOCU"**

500 g fileta oslića  
2 šalice povrtnog temeljca  
1 tikvica  
1 šaka cherry rajčica  
6-7 maslina  
pola žličice suhog ružmarina  
malo maslinovog ulja  
1 limun

Filete oslića očistimo od kosti i narežemo na manje komade. Tikvice i rajčice operemo i narežemo na manje komade te pomiješamo s grahom i maslinama. Povrće prelijemo s malo maslinova ulja, ružmarinom, začinimo solju i paprom te sve sastojke dobro izmiješamo. Izrežemo papir za pečenje ovisno o tome koliko "škartoca" radimo. Na dno posložimo povrće, prelijemo sa malo temeljca, preko stavimo filete oslića i po jedan kolut limuna na vrh. Sve zajedno zalijemo maslinovim uljem i dobro zatvorimo. Pečemo ih na 200 Celzijevih stupnjeva oko 30 minuta.

## RAGU OD SIPE S PALENTOM

800g sipe  
2 veća luka  
malo češnjaka  
malo peršina  
malo maslinovog ulja  
malo bijelog vina  
mljeveni papar  
malo [soli](#)  
malo [vegete](#)  
200g [poriluka](#)  
1 rajčica

skuhana [palenta](#)

Skuhajte riblji temeljac sa par zrna papra i malo peršina.

Skuhajte palentu zalijevajući je sa ribljim temeljcem i vodom. Sačuvajte 1 čašu temeljca.

Na malo maslinovog ulja prodinstajte nasjeckani luk i poriluk. Dodajte malo papra, vegete, sitno nasjeckan češnjak. Nakon 10 min. zalite sa malo vina pa dodajte narezane sipe.. Dodajte sitno nasjeckanu i oljuštenu rajčicu. Dinstajte 20 – 25 min dodavajući malo temeljca, bijelog vina i vode. Dodajte sitno nasjeckan peršin.

Servirajte uz kuhanu palentu.

# BRANCIN S POVRĆEM

## Sastojci

- 4 manja brancina (oko 1 kg)
- Prstohvat soli
- 2 žličice **vegete**
- 4 žlice limunovog soka
- 4 žlice maslinovog ulja

## Za prilog od povrća:

- 200 g kuhanih mahuna
- 200 g kuhane brokule
- 100 g mrkve
- malo soli
- 2 žlice maslinovog ulja

Ribu očistite, operite i dobro posušite upijajućim papirom. Izvana je posolite, a utrobu natrljajte Vegetom i nakapajte limunovim sokom.

Rešetke za roštilj dobro zagrijte, premažite maslinovim uljem i stavite peći ribu. Tijekom pečenja, ribu premazujte maslinovim uljem.

Pecite je sa svake strane 5-10 minuta.

Kuhano povrće malo posolite i prelijte maslinovim uljem.

## TJESTENINA SA SRDELOM

300 g tjestenine

### **Za umak:**

1 limenka pelata

1 žličica šećera

2 žličice vegete

3 žlice maslinova ulja

3 češnja češnjaka

1 žličica nasjeckanog peršina

400 g srdele

Tjesteninu skuhajte u slanoj, kipućoj vodi i ocijedite.

Srdele očistite, odstranite im glave i srednju kost.

Na zagrijanom ulju popecite filetirane srdele, dodajte pelate, nasjeckani češnjak, šećer, Vegetu Natur za ribu i pirjajte oko 15 minuta.

Na kraju pospite svježe nasjeckanim peršinom.