



# OKUSI<sup>®</sup>

ZAGREBAČKOGA KRAJA

## Jelovnik

### HLADNA PREDJELA

#### Domaći namazi

Domaći kruh serviran s paštetom od pileće jetre i namazima od bučinih sjemenki, sira, graha ili čvaraka

#### Hladni pladanj

Tanjur tradicijskih narezaka (domaća šunka, kobasica, špek, svježi kravlji sir)

#### Sir i vrhnje sa špekom i lukom

Svježi kravlji sir s vrhnjem, suhom slaninom i sjeckanim lukom

### JUHE

#### Pileći aingemahtec

Juha od pilećih iznutrica s domaćom tjesteninom (noklicama)

### TOPLA PREDJELA

#### Štrukli s prezlima

Kuhano tijesto punjeno svježim kravljim sirom, preliveno krušnim mrvicama i maslacem

#### Šaran na rašljama

Polovica šarana nabodena na tradicijski ražanj i sporo pečena na otvorenoj vatri

#### Žganci s vrhnjem i špekom

Kuhana kukuruzna kaša s dodatkom vrhnja i sušene slanine

### GLAVNA JELA

#### Divljač na lovački

Divljač na lovački način s domaćim krumpirovim tijestom (njokima)

#### Gazdin odrezak s kroketima

Pileći file punjen sirom, špekom i gljivama, s domaćim prženim krumpirovim tijestom i umakom od gljiva

#### Kotlovina

Specijalitet kuće pripreman pred gostima (kotlet, pileći batak i domaća češnjovka prijana na luku i povrću s krumpirom i grahom)

#### Meso iz žbanje s restanim krumpirom

Pečeni svinjski but odležan u svinjskoj masti, krumpir s prijanim lukom, umak od luka

### DESERTI

#### Knedli sa šljivama

Okruglice od krumpirovog tijesta punjene domaćim šljivama

#### Pita od jabuka

Kolač od prhkog tijesta s nadjevom od jabuka

#### Štrudla sa višanja

Vučeno tijesto s nadjevom od višanja