

## **LOVACKI GULAS**

60 dag srnetine ili drugog mesa od divljači  
10 dag masti  
40 dag luka  
sol  
1 goveđa kocka za juhu  
oko 5 boba borovice  
1 žlica senfa  
svježe mljeveni papar  
1 žlica crvene paprike  
1 žlica rajčice  
oko 1 dl vina

Na masti propržite kosani luk, pa zatim meso izrezano na manje komade. Kad se meso sa svih strana dobro popeče, posolite ga, umiješajte kocku za goveđu juhu, istučenu borovicu i pirjajte na laganoj temperaturi povremeno dolijevajući manje količine vode. Kad meso napola omekša, umiješajte senf, papar i crvenu papriku. Na kraju stavite rajčicu, dolijte vino i sve zajedno kratko prokuhajte. Poslužite s kuhanim krumpirom ili okruglicama od kruha.

## **SRNEĆI FILE U UMAKU S KAPARAMA**

### **SASTOJCI:**

50 dag srnećih fileta  
10 dag suhe slanine  
sol, papar  
lovorov list 2 dl juhe  
1 dl vina  
1 limun  
brašno  
kapare  
maslac

### **PRIPREMA:**

Na maslacu ispržimo slaninu, na to stavimo filete, te malo meso zapečemo sa svih strana. Dodamo juhu, lovor, vino i dinstamo na laganoj vatri i 1,5 do 2 sata. Kada meso omekša izvadimo ga i procijeđeni umak ulijemo u bijelu zapršku. Dodamo kapare, začine prema ukusu i po potrebi razrijedimo juhom.

## **SRNEĆI LJUTI GULAŠ U KOTLIĆU**

Srneće meso od buta ili plećke (1 kg)  
5 glavica crvenog luka  
3-4 zrele rajčice  
mrkva, peršin, lovorov list  
sol, papar, crvena paprika, vegeta  
2 dl crnog vina  
feferoni  
njoke  
gljive šampinjoni 250 g  
životinjska mast

Narežite sitno crveni luk i pirjajte ga oko 20 minuta. Dodajte nasjeckanu mrkvu i peršin. Ogulite rajčicu, nasjeckajte na sitnije komade i dodajte u kotlić. Meso nasjeckano na kockice dodajte i začinite sa (na 1 kg mesa) dvije male žlice soli, žlicom vegete, pola žlice papra, tri žlice crvene ljute paprike. Dodajte lovorov list za ugodan miris. Svakako dodajte barem tri velike žlice životinjske masti. Feferone nasjeckajte na sitne komadiće, ali pazite da ne iscure sok iz feferona i koštice. Za vrlo ljuti gulaš može se nasjeckati i 10 do 12 feferona. Za vrijeme kuhanja dolijevajte vodu po mjeri. Nipošto ne smije biti prerijedak, ali ni pregust jer će se izgubiti željeni okus. Pred kraj kuhanja dodajte šampinjone i njoke. Na kraju kuhanja omjer juhe i smjese mesa, njoki i gljiva treba biti 50%-50%. Poslužiti uz osigurane količine piva, vina ili vode.

## **SRNEĆI MEDALJONI S VRGANJIMA (SZERNETSHI KUK)**

### **SASTOJCI:**

1,5 kg srnećeg buta  
1/2 kg vrganja  
0,05 kg brašna  
0,10 kg maslaca  
vino, ocat, voda, sol, limunova kora, klinčić, cimet, muškatni oraščić, lovorov list, bosiljak, ružmarin

### **PRIPREMA:**

Srneći but očisti od kože. Zatim napravi salamuru od vina, octa i vode u jednakim dijelovima, osoli, dodaj limunove korice, klinčića, cimeta, orašca, lovora, bosiljka i ružmarina. U salamuri neka stoji jedan do dva dana. Oblikuj medaljone i poprži ih s obje strane. Dodaj vrganje, sve zajedno pirjaj par minuta. Pobrašni, podlij mješavinom vina, octa i vode. Dodaj limunovu koricu, klinčiće, cimet, muškatni oraščić, lovorov list. Pirjaj dok ne omekša. Gotove medaljone pospi peršinovim listom i serviraj uz hajdine žličnjake

i pirjani krumpir, te dekoriraj voćem. Uz to posluži složenu salatu: crveni kupus, naranču i cvjetaču.

Predviđeno za 6 osoba.

## **SRNEĆI PAPIKAŠ S VRGANJIMA (za 4 osobe)**

### **SASTOJCI:**

15 dag vrganja  
80 dag srnećeg mesa od plećke  
10 dag dimljene slanine  
3 glavice luka  
2 češnja češnjaka  
majčina dušica i lovorov list  
1 dl crnog vina  
mljevena crvena paprika (slatka)  
ulje, vegeta, papar, sol

### **PRIPREMA:**

Vrganje pažljivo očistite, operite i narežite na tanke listiće. Srnetinu, koja je 24 sata, prelivena kiselim mlijekom, odležala na hladnom, narežite na veće komade. Na ulju popržite kosani luk i na kockice narezanu slaninu, dodajte meso i zajedno propirjajte i posipajte mljevenom paprikom, a potom dodajte narezane gljive. Posolite, popaprite, dodajte lovorov list i kosani češnjak, Na laganoj vatri pirjajte, uz povremeno zalijevanje mješavinom vina i tople vode. Potkraj pirjanja dodajte vegetu i majčinu dušicu. Poslužite uz prilog od kuhanog slanog krumpira.

## SRNECI GULAS

Srneći file, junetina, suhe šljive, crno i bijelo vino - to su glavni sastojci ovog jela. Često se misli kako je priprema jela od divljači težak posao, nešto čega se mogu prihvatiti samo najbolji kuharski stručnjaci.



U stvari se samo treba pridržavati nekoliko osnovnih pravila i uspjeh je zagarantiran. Gulaš kuhajte dugo, polako i uvijek s dovoljno tekućine. Meso divljači prethodno dobro marinirajte. Poslužite sa domaćima njokima ili nekim sličnim prilogom. U slast!

### Potrebni sastojci

- 1/2 kg srnećeg filea
- 250 g junećeg filea
- 1 litra mlijeka
- 3-4 glavice luka (koristim srebrenac)
- 1 mrkva, sitnije naribana
- 1-2 lista lovora
- 2 žlice sitno sjeckanog svježeg peršina
- 1 goveđa kocka za temeljac ili mesna juha
- 3 žlice koncentrata rajčice
- 3-4 češnja češnjaka
- 1 žličica mljevene slatke paprike
- 1 žličica mljevene ljute paprike

100 g suhих šljiva  
ulje  
sol, papar

## Priprema



**1.** Meso narežite na kockice veličine zalogaja, properite ga i u dubljoj posudi potopite (marinirajte) u jednoj litri mlijeka. Ostavite tako da odstoji najmanje preko noći.

**2.** Luk očistite, ogulite i nasjeckajte na manje kockice. Ja koristim srebrenac jer se najbolje otapa u ovakvim jelima. Popržite ga na malo ulja, kako bi postao staklast. Dodajte naribanu mrkvu, lovorove listiće, nasjeckan peršin. Izmiješajte pa dodajte marinirano meso. Pirjajte ga tako 5-10 minuta, pa dodajte mesnu juhu, rajčicu, mljevene paprike, posolite i popaprite. Dodajte suhe šljive. Izmiješajte.

**3.** Gulaš redovito zalijevajte mesnom juhom i kuhajte polu pokriveno na laganoj vatri. Pred sam kraj, nakon otprilike 1,5 sat, dodajte crno i bijelo vino. Kuhajte još 10-ak minuta i poslužite uz domaće njoke.

## Lovački gulaš

*Autor: Kriška (stari recept)*

Ovo je gulaš od mesa divlje svinje, ali se može spremati i od druge vrste mesa.

### Sastojci

300 g čistog mesa divljači  
3 glavice crnog luka  
2 zelene paprike  
1. crvena paprika  
1 veća šargarepa  
1 kafena šoljica belog vina  
2 lovorova lista  
pola kašičice aleve paprike  
malo bibera i soli

 zoom

[Imate bolju sliku?](#)



[Verzija za štampanje](#)

**Kuhinja:** [univerzalna](#)

**Vreme pripreme:** 60 minuta

**Posno jelo:** ne

**Težina pripreme:** jednostavno

### Priprema

Luk iseckati na rebarca pa ispržiti na malo ulja, dok ne postane staklast.

Meso iseći na kocke, dodati ga luku, malo propržiti pa sipati šoljicu vode i dinstati uz povremeno mešanje i dodavanje vode, dok meso ne omekša.

Zatim dodati vino, očišćenu i krupno iseckanu papriku, kockice šargarepe, lovorov list, malo bibera, soli i alevu papriku. Promešati i dinstati na tihoj vatri uz povremeno mešanje, da ne zagori.

## Moj lovački gulaš

Ovako spremamo mi ovu opće poznatu deliciju....

**Vrijeme pripreme** 3 h

### Sastojci

#### za gulaš

**1,2 kg.** srnetine ili vepra

**50 g.** suhe slanine

**100 g.** mrkve

**1 dcl.** ulja

**2** veće glavice luka

vegeta,sol,papar,crvena paprika

**20 dag.** vrganja

**1** paprika

**1** rajčica

lovorov list

malo vina

**za okruglice**

**300 g.** kruha starog dva dana

**30 g.** masalaca

**20 dag.** suhe slanine

manja glavica luka

**2 dcl.** mlijeka

**2** jaja

papar,sol,vegeta,malo peršina

## Priprema

Meso odvojite od kosti i narežite na kockice,a kosti rasječete na komade. Izdinstate luk na masnoći,te dodate naribanu mrkvu,papriku te malo prodinstate,nakon 10 minuta dodate rajčicu,suhu slaninu i meso te dodate malo vegete i lovorov list,pustite da se malo prodinsta te zalijete sa hladnom vodom da bude meso pokriveno i pustite da se krčka na slaboj vatri,povremeno promješate.Nakon sat vremena dodate malo vina oko pola dcl.,dodate vrganje koje ste prethodno prokuhali 10 min.u vrućoj vodi te ostavite da se kuha još sat vremena,malo podlijete s vodom ako je meso na suhom.Kad se meso počne odvajati od kosti jelo je gotovo,pospite ga nasjeckanim peršinom,posolite i dobro popaprite te dodajte malo crvene paprike za boju.

U međuvremenu dok se je to kuhalo pripremite okruglice na sljedeći način: Kruh narežite na kockice i kratko popržite na maslacu.Posebno popržite slaninu i luk pa dodajte kruhu.Jaja ,mlijeko i vegetu razmutite i prelijte preko kruha koji se je u međuvremenu ohladio.Dodajte papar,peršin i sve izmješajte te ostavite da odstoji 15 minuta ,zatim promješajte i vlažnim rukama oblikujte kuglice koje kuhate u slanoj vodi,ok 15 minuta,tj.dok ne isplivaju na površinu. Služite ih uz gulaš još tople.

## LOVACKI GULAS

Sastojci:

5 glavica luka  
1 l vode  
1 žlica soli  
1 dcl ulja  
30 dkg srnetine  
30 dkg jelenskog mesa  
30 dkg divlje svinjetine

Luk se dinsta 15 minuta, doda se meso koje se još dinsta 30 minuta. Doda se 1 litre vode i sve se zajedno kuha još cca 60 min.

Dodaju se začini po želji i ukusu: 4 lista lovora 1 litre domaće rajčice 1 mrkva izrezana na kolutiće 10 dkg vrganja ili šampinjona (svježih ili u konzervi) 2 ljuta feferona 2 dcl crnog vina papar, sol paprika ljuta, vegeta

Autor: Mirko

## Srnetina u crnom vinu



Sastojci:

1 kg srnećeg hrbata  
15 dag slanine  
12 dag slanine za nabadanje  
10 dag masti  
1 kg crvenog zelja  
2 dl slatkog vrhnja  
2 dl crnog vina  
malo juhe  
sol, papar

Sa srnećeg hrpta ogulimo kožicu pa ga nabodemo slaninom, polako pečemo, često podlijevajući sve dok meso ne omekša. Gotov hrbat izvaditi iz pleha, staviti u čistu posudu i vratiti u umjereno toplu pećnicu. Masti od pečenja dodati crno vino i kuhati dok ne ispari suvišna tekućina (trećina).



Doliti slatko vrhnje, još malo kuhati te umak procijediti. Meso srnećeg hrpta skinuti s kostiju, narezati na ploške i preliter tankim slojem umaka. Slaninu narezati, prepržiti da bude hrskava i složiti na vrh hrpta, koji poslužimo uz pirjano crveno zelje.

Obrok za jednu osobu cca 1100 kcal.

Vrijeme pripreme: 2 sata

Autor: Ana

## Srneće lovačke šnicle



Sastojci:

1 kg srnećih šnicli  
1/2 l paradajz pire  
2 dl piva  
4 češnja češnjaka  
vegeta, sol, papar

Šnicle malo istući, posoliti, popapriti, uvaljati u brašno. Izmiješati paradajz pire i pivu, dodati sitno sjeckani češnjak, vegete. Složiti šnicle u nauljenu tepsiju, preliter paradajzom i peći u pećnici cca 40-45 min na 200°C.

Autor: Mirko

## Vina



Graševina

Kvalitetno vino s kontroliranim porijeklom  
Boja: Bijelo vino  
Slador: Suho vino  
Sorta: Graševina  
Berba: 2002  
Proizvođač: Adžić Antun, vinogradarstvo i vinarstvo  
Alkohol: 11.40 %

Regija: Slavonija



Dingač

Vrhunsko vino s kontroliranim podrijetlom  
Boja: Crveno vino  
Slador: Suho vino  
Sorta: Plavac mali  
Berba: 2004  
Proizvođač: Kiridžija Vedran  
Alkohol: 14.30 %

Regija: Južna Dalmacija

## Srnetina s tartufima



Sastojci:

50 dg srnećeg buta  
sol,  
papar,  
ružmarin

1 žlica senfa  
5 g tartufa  
2 žlice ulja od tartufa  
bijeli papar, maslac,  
ulje, 2 dcl vrhnja za kuhanje

Meso izrežemo na manje odreske, potučemo i mariniramo ružmarinom, senfom, paprom i solju. Nakon toga popržimo na maslacu s obje strane, zalijemo vrhnjem, naribamo tartufe, dodamo ulje od tartufa i sve lagano pirjamo još 15 minuta.

Autor: Mirko

## Vina

Pinot bijeli

Kvalitetno vino s kontroliranim porijeklom

Boja: Bijelo vino

Slador: Suho vino

Sorta: Pinot bijeli

Berba: 2004

Proizvođač: Agromeđimurje d.d.

Alkohol: 11.00%

Regija: Središnja Hrvatska

Malvazija istarska

Kvalitetno vino s kontroliranim porijeklom

Boja: Bijelo vino

Slador: Suho vino

Sorta: Malvazija istarska

Berba: 2002

Proizvođač: Otium d.d.

Alkohol: 12.20 %

Regija: Istra

## Lovački gulaš



Sastojci:

5 glavicica luka  
1 l vode  
1 žlica soli  
1 dcl ulja  
30 dkg srnetine  
30 dkg jelenskog mesa  
30 dkg divlje svinjetine

Luk se dinsta 15 minuta, doda se meso koje se još dinsta 30 minuta. Doda se 1 litre vode i sve se zajedno kuha još cca 60 min.

Dodaju se začini po želji i ukusu: 4 lista lovora 1 litre domaće rajčice 1 mrkva izrezana na kolutiće 10 dkg vrganja ili šampinjona (svježih ili u konzervi) 2 ljuta feferona 2 dcl crnog vina papar, sol paprika ljuta, vegeta

Autor: Mirko

## Vina



### Cabernet sauvignon

Kvalitetno vino s kontroliranim porijeklom

Boja: Crveno vino

Slador: Suho vino

Sorta: Cabernet sauvignon

Berba: 2001

Proizvođač: Vinoplod - vinarija d.d.

Alkohol: 12.00 %

Regija: Srednja Dalmacija

### Malvasija dubrovačka

Kvalitetno vino s kontroliranim porijeklom

Boja: Bijelo vino

Slador: Suho vino

Sorta: Malvazija

Berba: 2004

Proizvođač: Vinetum d.o.o.

Alkohol: 13.50 %

Regija: Južna Dalmacija

## Gulaš od divljači



Sastojci:

2 kg mesa od divljači (jelen, vepar)

1 dl vrhnja

2-3 žlice rajčice-koncentrata  
lovorov list  
1-2 dl bijelog vina  
2 para domaćih kobasica  
sol, 1 žlica ljute crvene paprike  
150 g peršinova korijena,  
150 g celera  
25 dg mrkve  
5 češana češnjaka  
1 kg crvenog luka  
10 dg masnijeg suhog mesa  
ulja, 2 žlice vegete

Meso divljači narežite na veće komade. Prepecite ga sa svih strana na zagrijanom ulju. Izvadite ga i čuvajte u zatvorenoj posudi na toplom. Na istoj masnoći prepecite nasjeckani luk, češnjak, narezanu mrkvu, peršin, celer i suho meso. Kada povrće omekša, vratite meso, dodajte lovorov list, malo soli, crvenu papriku i vegetu. Sve dobro promiješajte, kratko prepecite i dalje pirjajte povremeno podlijevajući vrućom vodom. Za vrijeme pirjanja dodajte kobasice.

Pred kraj, kad meso omekša, dodajte koncentrat rajčice, zalijte gulaš vinom i umiješajte kiselo vrhnje.

Autor: Ana

## Vina

Rizling rajnski

Kvalitetno vino s kontroliranim porijeklom

Boja: Bijelo vino

Slador: Polusuho vino

Sorta: Rajnski rizling

Berba: 2003

Proizvođač: Štampar Bojan

Alkohol: 13.0 %

Regija: Središnja Hrvatska



## Graševina

Kvalitetno vino s kontroliranim porijeklom

Boja: Bijelo vino

Slador: Suho vino

Sorta: Graševina

Berba: 2005

Proizvođač: Krauthaker Vlado

Alkohol: 12.00 %

Regija: Slavonija

## Recepti



### [Jelenji but](#)

Pac za jelenji but: stavite u lonac ocat, vodu, papar,...



### [Čobanac od divljači](#)

U lonac stavite meso narezano na manje komade naglo prepecite...



### [Pečeni jelenji but](#)

Pac za jelenji but: stavite u lonac ocat, vodu, papar,...

## Srneći gulas

ukusno, a topi se u ustima



🕒 Vreme pripreme: 120 minuta

👥 Broj osoba: 4

### Postupak pripreme:



1 Crni luk, papriku i beli luk sitno iseckati. Sargarepu izrezati na tanke kolutove, a krompir na kocke.

2 U serpu proprziti iseckano meso, a zatim dodati luk, papriku, beli luk. Dinstati 15 minuta i dodati krompir. Kada se sastojci proprze, naliti vino, a zatim dodati zacine, mlevenu papriku i lovorov list.

3 Naliti vodom da prekrije sve sastojke i ostaviti gulas da se kuva 2 sata na laganoj vatri.

4 U casu staviti 2 kasike brasna i umutiti ga vodom. Kada meso i povrce budu skoro gotovi, sipati smesu iz case.

5 Kuvati jos desetak minuta i skloniti sa ringle.

## Sastojci:

1 kg srnece meso

3 crni luk

2 paprike

3 cena beli luk

2 sargarepe

2 dl crno vino

300 gr krompir

3 lovorov list

So, biber, vegeta

2 kasike mlevena paprika

1 kasicica tucana ljuta paprika

2 kasike brasno

## Srneći paprikaš



### sastojci:

sastojci, 3 kg srnetine izrezane na veće kocke, 3 kg sitno narezana luka, 75 dag naribane mrkve, 1-2 rajčice ili iz tube pirea od rajčice, 1 češanj češnjaka, 1 ukiseljeni ljuti feferon sitno narezan, 0,5 l ulja, 10 dag mesnate domaće sitno narezane slanine, žličica crvene ljute paprike, žličica crvene slatke paprike, 1 dag papra, 1 žlica Vegete, 8-10 dag soli, mažuran po ukusu, 1 dl crnog vina, majoneza, estragon, vezica peršina, brašna po potrebi.

**upute:**

Priprema: U posudu stavite ulje i luk te pričajte dok luk ne omekša i požuti. Dodajte meso i pola paca s povrćem i pričajte oko 1 sat polijevajući pacom i vinom te dodajući začine i na kraju brašno. Kuha se dok paprikaš nije željene gustoće. Ovako se mogu pripremiti i jelen i zec a ako nemate divljači izvrsna je i junetina.

Na posve isti način možete pripremiti i vinski gulaš od divlje svinje ali zato stavite upola manje luka i sav pac, kuhajte pola sata te mesu dodajte i 1 dl bijelog kiselkastog vina, oko 1 kg sirova na kriške izrezana krumpira i obavezno ružmarin u prahu. Najbolje je pripremiti meso koje se prethodno propacalo. kao prilog paprikašu ili gulašu od divljači gradečki lovci preporučuju domaće njoke, domaće krpice, okruglice od kruha ili slani kuhani krumpir.

**Pac za divljač** priredite kao pac za bilo koje drugo meso, samo stavite više usitnjena češnjaka. Na 3 kg mesa pripremite otprilike 1,5 l vode, koju ste već prokuhali sa solju, octom, lovorovim listom, paprom u zrnju i glavicom luka razrezanom na četvrtine i ohladili. pac mora prekriti meso a meso pri pacanju mora biti hladnom. Ostavite da stoji jedan dan.

Ako nemate vremena da meso odstoji, pripremite pac i kad je još vruć, prelijte njime meso. Neka odstoji bar dva sata.

Recept: **Božica Brkan** - Oblizeki - Moslavina za stolom

Imate li recept koji želite podijeliti sa našim posjetiteljima, javite nam se preko kontakt formulara.

## Sekeli gulaš



**sastojci:**

Za 4 osobe računajte:

- 70 dag svinjetine bez kostiju (vrat, plećka ili prsa),
- 15 dag luka,
- 10 dag masti ili ulja,
- 1 žlica pirea od rajčice,

- 1 žlica brašna,
- 80 dag kiselog kupusa,
- 1 dl vrhnja, sol, papar i crvena paprika.

**upute:**

Svinjetinu bez kostiju narežite na kockice. Luk sitno nasjeckajte, prodinstajte na masnoći i pospite crvenom paprikom. Dodajte mu kočke mesa.

Dodajte potom i pire od rajčice, pa poklopljeno dinstajte dalje. Kiseli kupus narežite na rezance i skuhajte u vodi ili ga, ako je rezanac, a nije prekiseo izravno ukuhajte u meso. pri kraju dinstanja pospite crvenom paprikom i brašnom i kratko prokuhajte.

Ako volite, mast ili ulje možete zamijeniti sušenom mesnatom slaninom sitno narezanom. Sa sekeli gulašem možete poslužiti pire od krumpira ili krumpir pečen u ljusci u pećnici. Volite li u svaki tanjur možete dodati i po žlicu kiselog vrhnja.

Recept: **Božica Brkan** - Oblizeki - Moslavina za stolom

Imate li recept koji želite podijeliti sa našim posjetiteljima, javite nam se preko kontakt formulara.

**SRNECI LJUTI GULAS U BAKRACU**

- Srnece meso od buta ili plecke (1,5 kg)
- 5 glavica crvenog luka
- 3-4 paradajza
- mrkva, persin, lovorov list, koper
- so, biber, crvena paprika, Dado zacin
- pola litre kiselog mlijeka
- feferoni
- noklice(dva jajeta, brasno)

Meso isjeckati na komadice I ostaviti 24 sata u kiselom mlijeku.

Narezite sitno crveni luk, izdinstajte. Dodajte nasjeckanu mrkvu i persin, zacine, oguljeni paradajz.

Meso izvadite iz kiselog mlijeka , ocjedite i dodajte u kotlic. Fefarona dodajte po zelji. Za vrijeme kuhanja dolijevajte vodu po potrebi. Niposto ne smije biti prerijedak, ali ni pregust jer ce se izgubiti zeljeni okus. Pred kraj kuhanja dodajte noklice.

U gulas se mogu dodati i gljive(vrganji, sampinjoni)

Azra-Pemba

**Recepti**

U planu je izdavanje knjige recepata. Do tada, neke recepte možete naći ovde. Ukoliko i Vi imate neki recept slobodno nam se obratite i objavićem ga.

### **Srneći gulaš**

**Potrebno:**

1,5 kg srnećeg mesa za gulaš  
80 g putera  
2 kašike ulja  
250 g slanine  
1 glavica luka  
1 kašika brašna  
čaša konjaka  
3 dcl crnog vina  
2 dcl supe  
veza zeleni  
3 čena belog luka  
200 g pečuraka  
so, biber

Meso iseći na komade posoliti i pobiberiti, slaninu iseckati na kockice i pržiti na puteru sa lukom, vezom zeleni, iseckanim belim lukom i pečurkama. Opržite komade srnećeg mesa 3-4 min. dodajte vino, supu i sve ostalo iz prethodnog postupka, a kada sve zajedno provri dodajte konjak i na tihoj vatri dovršite kuvanje. Gulaš služite sa širokim rezancima.

### **Špikovan but divlje svinje**

**Potrebno:**

2kg buta divlje svinje  
beli luk  
slanina  
začini i zelen iz paca  
so, biber  
belo vino  
lovorov list  
mast ili ulje

U dublju posudu staviti mast ili ulje da se dobro zagreje, za to vreme meso dobro išpikovati belim lukom i slaninom, zatim but staviti u mast ili ulje, preliti ga belim vinom i vodom da ogrezne, uz dodatak zeleni, lovora i bibera u zrnu. Zatim ga poklopiti aluminijumskom folijom i staviti u zagrejanu rernu. Nešto kasnije smanjiti temperaturu da meso ne zagori. S vremena na vreme meso prelivati sokom u kome se dinsta i okretati ga da se dinsta ravnomerno. Kada viljuška lako prolazi kroz meso tada je gotovo, skinite foliju i ostavite ga da porumeni.

Servira se isečen na komade, složen i zaliven senfom.

## Meso divlje svinje sa palentom

### Potrebno:

#### Za 4 osobe

1,5 kg mesa divlje svinje od buta  
1/2 kg brašna za palentu  
100 gr maslaca  
50 gr narendanog kačkavalja  
1/2 l jakog crnog vina  
1 veliku ili 2 manje glavice luka  
1 šargarepu  
2 karanfilića  
2 lovorova lista  
malo šećera  
so, biber

### Pac:

1 dl vinskog sirćeta, 1/2 dl konjaka, 7,5 dl crnog vina  
malo soli, par zrna stucanog bibera  
Meso u pacu treba da stoji 48 sati uz povremeno okretanje i prelivanje. Kad se meso izvadi iz paka dobro se ocedi, posoli i pobiberi.

Iseckati luk, šargarepu i dodati svo začinsko bilje pa umešati u vino i preliteri preko mesa. Peći u zagrejanj rerni na 160 stepeni oko 4 sata uz povremeno okretanje i prelivanje sokom u kojem se meso peče. Kad je meso pečeno, izvaditi ga iz pleha i umotati u foliju. Upržiti šećer i u to naliti sok od pečenja i preostali sok od paca pa nastaviti polagano kuvati uz mešanje dok se ne zgusne. U međuvremenu, skuvati palentu, dodati joj maslac i narendani kačkavalj. Preko palente staviti meso pa sve preliteri pripremljenim sokom.

## Divlja svinja u umaku

### Potrebno:

500 g leđa divlje svinje  
25 g kapra  
50 g putera  
2 kašike sos paradajza  
1 glavica crnog luka  
kašika sečenog peršuna  
malo timijana  
brašno,  
malo bistre mesne supe  
nekoliko kapi sirćeta  
so

Izrežite meso u šnicle, uvaljajte ih u brašno i pržite na vrelom puteru dok ne porumene. Kada dobijete željenu boju, dodajte malo vruće supe i sos od paradajza a kada se supa

delimično ukuva dodati i nekoliko kapi sirćeta. Posolite i nastavite kuvati dodajući po potrebi još supe. Pet minuta pre nego što nameravate skinuti jelo sa vatre, dodajte kapar, seckano peršunovo lišće i poneku trunčicu timijana. Za pripremu ovog jela potrebno je oko sat ipo vremena.

### **Medaljoni od jelena sa kestenom**

#### **Potrebno:**

Oko 12 medaljona od filea

So, puter

#### **Za sos:**

2 dcl crnog vina

1 kašika istopljenog putera

200g sušenog grožda

1/2 kg kestena

so, biber

U bistru goveđu supu ubacite suvo grožde, so, biber, puter i belo vino te na tihoj vatri pravite sos. U tiganju na puteru pržite istučene medaljone, prva strana se prži do granice da zagori zatim se nalije fondo i okrene meso. Prži se od 15-20 min.

U mleveni kesten naspitate malo fonda da se zagreje, kada je sve gotovo medaljone prelijte sosom a kesten formirajte kašikom kao prilog.

### **RAGU OD ZEČETINE**

Potrebno je:

1 zec, so, biber, beli i crni luk u prahu, timijan, peršun, šolja brašna, ◆ šolje malsinovog ulja, 1 šolja luka, 1/4 šolje celera, 1/4 šolje šargarepe, 1 kašika belog luka, 1/2 kašičice soli, 1/4 kašičice bibera, 1/4 kašičice tucane paprike, 2 kašičice paradajz paste, 1 šolja iseckanog paradajza, 2 lovorova lista, 2 grančice timijana, 1 šolja crnog vina, 2 šolje juneće supe, 250 gr raznih pečuraka, 3 kašike svežeg peršuna, 2 kašike svežeg bosiljka, 2 kašike butera. Priprema:

Jednog zeca od oko 1kg iseći na komade, začiniti solju, biberom, belim lukom u prahu, crnim lukom u prahu, timijanom, peršunom (u suštini, začiniti po ukusu), pa uvaljati u brašno. Propržiti na 1/4 šolje maslinovog ulja da porumeni, pa izvaditi. Na istoj masnoći pržiti 1 šolju luka, 1/4 šolje celera i 1/4 šolje šargarepe, da omekšaju, oko 3 minuta. Dodati 1 kašiku belog luka, 1/2 kašičice soli, 1/4 kašičice bibera i 1/4 kašičice tucane paprike. Posle par minuta, dodati 2 kašičice paradajz paste, pa pržiti još 1 minut. Dodati 1 šolju iseckanog paradajza, 2 lovorova lista i 2 grančice timijana, pa dinstati 1 minut. Sipati 1 šolju crnog vina i 2 šolje juneće supe. Promešati da se sve odlepi sa dna. Dodati 250gr raznih pečuraka, 3 kašike svežeg peršuna, 2 kašike svežeg bosiljka i meso. Kad provri smanjiti temperaturu i kuvati pokriveno 2 sata, da meso potpuno omekša. Izvaditi lovor i timijan i dodati 2 kašike butera. Izvaditi meso, prohladiti i skinuti sa kostiju, pa ga vratiti u ragu.

## **ZEC SA PIVOM**

Potrebno je:

1-2 zeca, šolja brašna, 250gr kobasice, 2 šolje luka, 650gr pečuraka, 2 čena belog luka, 1 kašičicu timijana , 2 lovorova lista, 2 šolje piva, 4 šolje pileće supe, 2 kašike butera, 1 kašika peršuna. Priprema:

Jednog ili dva zeca iseći na komade, začiniti i uvaljati u začinjeno brašno. Propržiti 3-4 minuta po strani, pa izvaditi. Propržiti na istoj masnoći 250gr kobasice izvadjene iz creva, 2-3 minuta, pa dodati 2 šolje luka iseckanog na rebarca. Posle 2-3 minuta dodati so i biber, 650gr pečuraka i 2 čena belog luka. Dodati 1 kašičicu timijana i 2 lovorova lista. Vratiti zeca, začiniti i dodati 2 šolje piva i 4 šolje pileće supe. Kad provri, smanjiti temperaturu, pokriti i kuvati 30 minuta, skidajući masnoću sa vrha. Izvaditi meso. Pomešati 3 kašike brašna i 2 kašike otopljenog butera, napraviti pastu, pa je sipati u sos. Mešati 3-4 minuta, vratiti zeca, kuvati još 5 minuta i dodati 1 kašiku peršuna.

## **CONIGLIO A CACCIATORA BARESE**

Potrebno je:

1 zec, šolja brašna, 1 dl ulja, 1 glavica crnog luka, 250 gr pečuraka, 2 ljute papričice , 100 gr sušenog paradajza, 2 kašike šećera, sok od 1 pomorandže, 2 šolje belog vina, 1 šolja paradajz sosa, kora od pomorandže, 2 kašike ruzmarina. Priprema:

1 zeca iseći na 8 komada, začiniti i uvaljati u brašno (džigericu, bubrege i srce takodje). Propržiti na masnoći oko 20 minuta, da dobro porumeni sa svih strana. Izvaditi. Na istoj masnoći propržiti 1 glavicu luka, iseckanu krupnije, 250 gr pečuraka, 2 ljute papričice, 100 gr sušenog paradajza iseckanog na štrafte i 2 kašike šećera. Dinstati 8-10 minuta, pa dodati sok od 1 pomorandže, 2 šolje belog vina i 1 šolju paradajz sosa. Vratiti meso, pokriti i kuvati na tihoj vatri oko 1 sat, da sos uvri za 2/3. Posuti sa korom od pomorandže i 2 kašike ruzmarina.

## **Srnetina na Lovački**

Sastojci za 4 osoba

1 kg	srnetine od buta
3 žlice	ulja
200 g	luka
200 g	mrkve
	lovorov list
nekoliko	zrna borovice
40 g	suih šljiva
	papar

1 žlica Vegete  
1 žlica Dvostrukog koncentrata rajčica Podravka  
200 ml crnog vina

#### **Za marinadu:**

100 ml vinskog octa  
100 ml vode  
2 češnja češnjaka

#### **Postupak**

1. Srneće meso narežite na veće kocke i zalijte mješavinom octa i vode. Dodajte češnjak i ostavite marinirati nekoliko sati ili preko noći.
2. Na ulju popecite sitno narezan luk, dodajte meso koje ste prethodno izvadili iz marinade i popecite ga.
3. Dodajte naribanu mrkvu, lovorov list, zrna borovice, narezane šljive, papar i Vegetu.
4. Pirjajte na laganoj vatri (oko sat i pol) u poklopljenoj posudi uz podlijevanje vodom dok meso ne omekša.
5. Pred kraj umiješajte koncentrat rajčice i crno vino, pa pirjajte dok umak ne postigne željenu gustoću.

#### **Posluživanje**

Poslužite uz kuhanu palentu.

#### **Savjet**

Srnetina je intenzivnog okusa i mirisa, pa ju je potrebno dobro začiniti.



## **Gulaš od divljači**

#### **Sastojci za 10 osoba**

2 kg mesa od divljači (jelen, vepar)  
100 ml kiselog vrhnja



2 do 3 žlice	Dvostrukog koncentrata rajčice Podravka
	lovorov list
100 do 200 ml	bijelog vina
2 para	domaćih kobasica
	sol
1 žlica	ljute crvene paprike
150 g	peršinova korijena
150 g	celerova korijena i lista
250 g	mrkve
5 češnjeva	češnjaka
50 g	sušene slanine
1 kg	luka
100 ml	ulja
2 žlice	Vegete

### Postupak

- 1.Meso divljači narežite na veće komade. Popecite ga sa svih strana na ugrijanom ulju. Izvadite ga i čuvajte u zatvorenoj posudi na toplom.
- 2.Na istoj masnoći popecite nasjeckani luk, češnjak, narezanu mrkvu, peršin, celer i slaninu. Kada povrće omekša, vratite meso, dodajte lovorov list, malo soli, crvenu papriku i Vegetu.
- 3.Sve dobro promiješajte, kratko popecite i dalje pirjajte povremeno podlijevajući vrućom vodom.
- 4.Za vrijeme pirjanja dodajte kobasice. Pred kraj, kad meso omekša, dodajte koncentrat rajčice, zalijte gulaš vinom i umiješajte kiselo vrhnje.

### Posluživanje

Kao prilog uz gulaš od divljači možete pripremiti palentu, okruglice od kruha ili kuhani krumpir.

### Savjet

Nakon što ste meso očistili i oprali, prije pečenja ga svakako posušite.



## Upucaj ga sad... Divljač (vepar, divokoza, zec, srna) u lovačkom umaku ili gulaš od divljači



Budući da je otpočela sezona lova na divljač za one sretnije i spretnije lovce, kao i članove njihovih obitelji te prijatelje, donosmio prigodan recept za ukusno spremanje lovine. Ako ste sretnik i dobijete na poklon komad zamrznutog mesa divljači također ćete na ovaj način slasno uživati. Pa krenimo s objašnjenjem načina pripreme:

Meso se izreže na željene komade i stavi u posudu nekoliko sati, s klinčićima, limunom i narančom rezanim na kolutiće, zrelim (modrim), bobicama smreke, umočeno sve u crno vino. Ne mora toga biti previše jer kasnije s upirjanim češnjakom i kapulom – stavi se malo više – se može sve nadokladiti.

Bijeli luk se nareže i prvi stavlja u dobru čašu vreloga ulja u posudi. Čim češnjak počne žutjeti, (a to se događa i prije minute) stavlja se sitno rezana kapula, najmanje dobar tanjur za juhu; a odmah se dodaje i mrkva.

Neprestano se povrće miješa da ne zagara, ali i da se pirja. Kada se počne ujedinjavati, nakon dvadesetak minuta dodaje se nešto bijeloga vina a oni bogatiji Martell ili Courvasier, pa malo iza toga umak od rajčice ili oguljena isjeckana rajčica. Međutim, ovo se može ostaviti i za sam kraj i napraviti flambiranje – zapaliti misrisne konjake ili rum kao atrakciju, ali i korist.

Povrće je pripravljeno. Sada se pomno uzima meso bez aroma i začina i stavlja se u lonac. Mesu treba oko sat vremena da se kuha, na ne baš prejakoj vatri. Po volji se dodaje sol, papar ili bolje slavonski feferon jer je korisniji i zdraviji, zatim ružmarin ili vrisak. Zadnjih pola sata se dodaju celer, peršin, bosiljak i lovor. Na sve ovo se dodaje dobra vinska čaša onoga vina u kojem je meso odstajalo. Sve mijenja i aromu i ukus. Dolazi se tako ispunjenju pravoga lovačkog recepta.

Ako odmah nisi zadovoljan okusom, bojom ili gustoćom gulaša, dodaj jetrenu paštetu ili kiselo vrhnje ili pak još umak od rajčice, dobro dođe i žlica senfa, međutim malo više povrća kao što su tikvice ili patlidžan će uvijek donijeti željenu gustoću gulaša.

Za prilog mogu ići tjestenina, kuhani krumpir, pire krumpir, riža, a uz divlju svinjetinu i srndaća ide najbolje i najlogičnije, ili ako hoćeš, najisprobanije pura, pa bila domaća ili instant. Puru ćeš najbolje pripremiti držeći se uputa na konfekciji. Instant pura je već jednom kuhana na pari, ali zato domaća pura se prepeče i, zacijelo, znaš što jedeš. Ne zaboravi sol i malo margarina ili ulja staviti u vodu. Tako se lakše pura spravi - umiješa,

a i puno je mekša.



*Povrće se pirja: češnjak, kapula, rajčica, patlidžan, paprika i tikvice*



*Poslije se dodaje meso i pažljivo dodaju začini, sol, papar i trave*



*Veprovina je spremna. Prilog bilo koji uz dobar gulaš može ići – prepečena pura*

### **Srnetina na lovački umak ili srneći gulaš**



*Obilato povrća na bazi kapule i češnjaka se popirja*



*Isječeno meso se potopi nekoliko minuta u razrijeđeni ocat i limun*



*Nakon pola sata pirjanja stavlja se srnetina*



*Za dobar sat sve je na stolu kao iz bajke, a tek mirisi...*

### **Srneći rižot**



*Ovo je podloga za srneći rižot. Sve prije napravljeno kao za srneći gulaš, ali bez kosti*



*Dodamo rižu i strpljivo miješamo dvadesetak minuta*



*Ovčji domaći, zdrobljeni ili smrvljeni sir, odnosno, prpa je zakon za rižot, bolji od parmezana*



*Ali može i bez sira, dovoljno je lijepo i ukusno*

Piće možeš i zaboraviti, ali neće drugi. To je crnjak – prema boji jela. Dobro vino prati ovoliki trud. Ne boj se da ćeš u restoranima naći nešto ovako. I tvoje koje misliš da je mnogo gore, budi uvjeren da je deset puta bolje nego ono koje skupo plaćaš. Nazdravi svome trudu i uspjehu.

## Srneće pečenje

Napisao Kutlača



**Potrebno:** 2 kg srnećeg mesa u komadu - 200 g suve slanine - 2 dcl ulja - 2 kašike začina od sušenog povrća - 3 kašike senfa - 1 veća glavica crnog luka - 1,5 dcl konjaka - so po ukusu - biber po ukusu (krupno mleven)

Odležalo srneće meso operite i prosušite. Dobro utrljajte začim od sušenog povrća, so, biber. Namažite meso sa svih strana senfom i obložite listovima slanine. Stavite ga u vatrostalni sud. Zalijte ga uljem, dodajte glavicu luka u celo i pecite na umerenoj toploti 1 sat. Sipajte konjak i pecite dalje dok meso ne bude meko. Stalno ga zalivajte sokom. Po potrebi dodajte vode.

Služite toplo.



09  
2008 Srneći paprikaš

Napisao Kutlača



**Potrebno:** 1 kg srnećeg mesa (od buta i rebara) - 1,5 dcl ulja - 500 g crnog luka - so i biber krupno mleven po ukusu

Odležano meso operite isecite na manje komade. Ugrejte ulje i prodinstajte sitno seckan luk. Dodajte alevu papriku, biber i spustite meso. Poklopljeno pržite 10 minuta. Zatim nalijte vode da ogrezne, posolite i kuvajte na umerenoj toploti dok meso ne omekša. Kada je paprikaš gotov, dodajte kajmak.

Služite toplo uz testo.

## Srneći ragu u korpicama

Napisao Kutlača



**Potrebno:** 500gr srneće plečke bez kostiju, 1 glavica crnog luka, 1/4 korena manjeg celera, 60gr slanine, 1,25dl crnog vina, 2,5dl goveđe supe, 2 kašičice brašna, 1 lovorov list, 1 kašičica majčine dušice, 2 kašike kisele pavlake, 100gr osušenih kajsija, so i biber po ukusu, 4 komada raženog peciva, 2 kašičice peršunovog lista

Crni luk oljuštite i sitno iseckajte, slaninu isecite na kockice, meso isperite pod mlazom hladne vode i obrišite ga papirnom salvetom a zatim ga isecite na kocke, kao i celer, a kajsije isecite na četiri dela i potopite u vodu. U veću posudu stavite luk i slaninu, pa pržite dok se ne zacakli. Dodajte meso, propržite ga i prelijte trećinom potrebne količine vina. Umešajte celer i brašno. Sipajte ostatak vina i goveđu supu. Dodajte začine (lovorov list, majčina dušica, so i biber), pa na tihoj vatri kuvajte 45 minuta. Kajsije ocedite, pa ih zajedno sa pavlakom umešajte u ragu. Sa peciva odsecite gornji deo i izdubite sredinu. Peciva napunite raguom i odozgo pospite peršunovim listom.

Oznake [Srneći ragu u korpicama](#)

Iz kategorije: [Divljač](#)

Meso divljači i njegova kulinarna upotreba

Porcije: 0

Priprema:

Kuvanje:

Mirovanje:

Potrebni sastojci: [Imate bolju sliku?](#)

### [Tumačenje mjera](#)

Priprema jela:

Meso divljači predstavlja gastronomskim sladokuscima, pravu poslasticu. Zbog svoje specifične nutricionističke vrednosti, njega mogu da konzumiraju svi, od dece pa do starijih osoba. Odlika mesa je da je posno, siromašno mastima a bogato belančevinama, pa je kao takvo, lakše svarljivo.

Divljač koja se koristi u ljudskoj ishrani deli se na:

- DLAKAVU: jelen, srna, divlja svinja, muflon, zec...
- PERNATU: fazan, tetreb, jarebica, prepelica...

Napominjem da kod pernate divljači, vodite računa da ne koristite onu koja je odstreljena sačmom, jer je to zabranjeno. Koristi se uglavnom, ona koja je uhvaćena mrežom.

Delovi mesa koji se koriste u ishrani:

Od divljači se koriste samo sledeći delovi:

- Meso buta se koristi za pečenje, špikovanje ili dinstanje.
- Meso plećke i potplećke koristi se za paprikaš, gulaš, ragu, odnosno gotova jela.
- Meso leđa koristi se hladna jela, ali i za topla (pečenje, špikovanje ili dinstanje )
- Meso filea koristi se za jela po porudžbini ( ražnjići, stekovi, medaljoni... )

Ostali delovi mesa se koriste u mesarsko-kobasičarske svrhe.

Odrano meso je poželjno da odstoji u hladnoj vodi sa ledom, kako bi se neutralizovao miris i rastvorila zadržana krv posle odstrela. Potom se meso odvaja na delove, prema nameni, a da bi se na kraju, odvojile žilice, masnoća ( ako je ima ) i opne. Ovako obrađeno meso, spremno je za pac.

Pac ili marinada postoji u više vrsta i može biti kuvani, suvi, pac od asromatičnog bilja, ali i pac od mleka ili od čistog vina. Takođe, duboko zamzavanje na -25 stepeni ima na meso, dejstvo kao marinat, jer ga led razbija, tako da takvo meso možete koristiti i bez mariniranja.

Kuvani pac:

1 l vinskog sirćeta, 1 l belog vina ( neko koristi crno ), 200 grama luka, 200 grama šargarepe, 200 grama korena peršuna, 100 grama celera, 20 zrna bibera i šećer..  
Sipati vodu, vino i sirće, dodatei povrće iseckano za na listiće i začine.Kratko prokuvati i ostaviti da se ohladi.Predhodno obrađeno meso potpuno uroniti u pac da se marinira minimum 2 sata po kilogramu.U svakom slučaju, ovako marinirano meso uz stalno okretanje i bez prisustva kiseonika može da stoji i do tri nedelje.

Suvi pac:

200 grama soli, 10 grama bibera, 20 bobica kleke, 10 grama majčine dušice 1 lovorov list, 6 zrna borovnice.

Kleku i biber zdrobiti.Lovorov list iseckati.Komade mesa istrljati solju i začinima koje sam vam naveo.Staviti u posudu i pritisnuti teškim predmetom.Držati na hladnom.

Prilozi koje koristite uz meso su stvar ličnog izbora i kreacije.Moje mišljenje je da treba da budu prirodni i originalni, jer ovakva vrsta mesa to zaslužuje.Inače, obično se koriste bareni krompir i mešano povrće, testenina, pirinač, ali ja preporučujem i

- Pire od jabuke-kuvana i pasirana jabuka sa dodatkom cimeta
- Pečena jabuka-cela pečena jabuka punjena orasima i džemom od šipaka.
- Kruška-kuvana kruška u vinu, vodi, šećeru i kori limuna.
- Pariske knedle- u prokuvano mleko sa puterom dodamo griz i kuvamo do gustine palente, zatim se dodaju jaja i sečen tost na kocke.Formira se rolna i kuva se umotana u platno u supi oko 45 minuta.
- Lovačke knedle-spremaju se na isti način, ali uz dodatak pržene slanine i pečuraka.

Kao prilog takođe, može ići i crveni kupus, kroketi, nudle i tako dalje.

Ovakvo meso traži soseve, jer je suvo.Navešću neke:

Od baze Madere: marsala, šeri, pomorandža, borovnica, pikant...

Od baze Velutea: gorgonzola. Sos od belog luka, šunke, pečurki itd..

Ali, ja Vam predlažem i:

- Sos za divljač:

40 grama masti, 1 šargarepa, 1 peršun, 1 celer, seckani crni luk, 30 grama brašna, 5 dl supe, 5 zrna bibera, so, šećer i sirće.Propržiti na masti najpre povrće, a zatim brašno.Postepeno dodavati supu dok povrće ne omekša, zatim propasirati, posoliti i dodati sirće i šećer

- Sos od šipka:

50 grama putera, 30 grama brašna, 2 kašike pekmeza od šipka, 2 dl vode, 1 dl belog vina, so, sok i kora od limuna.U zapršku od putera i brašna umešati pekmez od šipka i naliti vodom i vinom.Posloiti, dodati sok i kora od limuna i kuvati 15 minuta.

- Engleski sos:

po 1/4 šolje "porto" vina, vode, ribizle, prezli, putera i 4 karanfilića. Sve sastojke kuvati 15 minuta na tihoj vatri.

• Sos od kajsija:

Propasiranij kajsiji dodati koru od pomorandže, puter i biber. Kuvati 5 minuta. Dodati pasiranu pileću džigericu i sok od pečenja i kuvati još 5 minuta.

• Sos od grožđa:

Sprema se tako što se u sok od prokuvanog groždja, doda puter, vino i karanfilić, te se kuva 5 minuta i dodaje se prženi lešnik i sotirane pečurke.

Ovo su neki od soseva, uz sve ja predlažem i jake, mirišljave, od gorgonzole ili kozijeg sira...

U samom procesu spremanja, predlažem da se meso špikuje i masti, ili oblaže slaninom, jer je posno, dok u termičkoj obradi koristite dosta začina, senfa i supa za nalivanje.

Na kraju obroka od divljači, predlažem lake voćne poslastice. A uz sam obrok, bilo koje drugo piće sem vina je jeres. Vino mora biti punije, slađe, crno vino, ali uz neka jela od pernate divlječi dobro dođu, suva stona, bela, vina.

Text od -Jovan Janjić

## **PAC ZA DIVLJAC**

### **POTREBNO:**

- 2 l vode
- 2 dl octa
- 1 dl crnog vina
- 3 lovorova lista
- 10-15 zrna papra
- 2-3 glavice luka
- 3-4 režnja češnjaka
- peršinov korijen
- 3 mrkve
- 1 žlica soli

### **NAČIN PRIPREME:**

Luk isijecite na kolutiće, mrkvu i peršin naribajte i stavite u posudu s vodom, octom, crnim vinom i ostalim začinima. Sve to prokuhajte, skinite s vatre i ohladite.

Pripremljenom marinadom prelijte divljač i ostavite da odstoji, povremeno možete okrenuti.

Pogledaj ...

## FLAMBIRANI SRNEĆI ODRESCI

### SASTOJCI:

60 dag srnećeg buta  
10 dag maslaca  
borovice  
majčina dušica  
sol, papar  
3 dag margarina  
3 žlice vinjaka

### PRIPREMA:

Maslac pjenasto izmiješajte s malo papra, oblikujte ga i stavite hladiti. Borovice istucite skupa s majčinom dušicom. Srneći but izrežite na deblje odreske, posolite, popaprite i natrljajte mješavinom borovice i majčine dušice. Margarin dobro ugrijte pa stavite odreske da se zapeku sa svake strane oko 10-ak minuta. Pečene odreske dok su još u tavi flambirajte, to jest, prelijte ih vinjakom, zapalite i, kad vinjak izgori, izvadite na vrući pladanj. Na svaki odrezak stavite ploškicu hladnog maslaca s paprom.

Odreske poslužite s pirjanim gljivama, povrćem i krumpirom.

## Meso divljači



Gastronomskim sladokuscima meso divljači predstavlja pravu poslasticu. Zbog svoje specifične nutricionističke vrednosti, njega mogu da konzumiraju svi, od dece do starijih osoba.

Odlika mesa divljači je da je posno, siromašno mastima a bogato belančevinama, pa je kao takvo, lakše svarljivo.

Divljač koja se koristi u ljudskoj ishrani deli se na:

- ◆ DLAKAVU: jelen, srna, divlja svinja, muflon, zec...
- ◆ PERNATU: fazan, tetreb, jarebica, prepelica...

◆ ◆ Kod pernate divljači ne koristiti se ona koja je odstreljena sačmom, jer je to zabranjeno. Koristi se uglavnom, ona koja je uhvaćena mrežom.

Od divljači se koriste u ishrani samo sledeći delovi:

- ◆ Meso buta koje se koristi za pečenje, špikovanje ili dinstanje.
- ◆ Meso plečke i potplečke koje sekoristi za paprikaš, gulaše, rague, odnosno gotova jela.

- ◆ Meso leđa koristi koje se koristi za hladna i topla jela (pečeno, špikovano ili dinstano )
  - ◆ Meso filea koje se koristi za jela po porudžbini ( ražnjići, stekovi, medaljoni... )
- Ostali delovi mesa se koriste u mesarsko-kobasičarske svrhe.

Odrano meso je poželjno da odstoji u hladnoj vodi sa ledom, kako bi se neutralizovao miris i rastvorila zadržana krv posle odstrela. Potom se meso odvaja na delove, prema nameni, da bi se, na kraju, odvojile žilice, masnoća ( ako je ima ) i opne. Ovako obrađeno meso, spremno je za pac.

### **Pac ili marinada za divljač - recepti**

Postoji više vrsta paca i on može biti kuvani, suvi, pac od aromatičnog bilja, pac od mleka ili od čistog vina. Takođe, duboko zamrzavanje na -25 stepeni ima na meso, dejstvo kao i marinat, jer led razbija meso, tako da može koristiti i bez mariniranja.

*Kuvani pac:* 1 l vinskog sirćeta, 1 l belog vina ( neko koristi crno ), 200 grama luka, 200 grama šargarepe, 200 grama korena peršuna, 100 grama celera, 20 zrna bibera i šećer.

Sipati vodu, vino i sirće, dodate povrće iseckano na listiće i začine. Kratko prokuvati i ostaviti da se ohladi. Predhodno obrađeno meso potpuno uroniti u pac da se marinira minimum 2 sata po kilogramu ( napr. tri kg mesa treba marinirati šest sati). Meso može da stoji u marinatu, uz stalno okretanje i bez prisustva kiseonika, i do tri nedelje.

*Suvi pac:*

200 grama soli, 10 grama bibera, 20 bobica kleke, 10 grama majčine dušice 1 lovorov list, 6 zrna borovnice.

Kleku i biber zdrobiti. Lovorov list iseckati. Komade mesa istrljati solju i začinima. Staviti u posudu i pritisnuti teškim predmetom. Držati na hladnom.

### **Prilozi uz divljač**

Prilozi koji se koriste uz divljač su stvar ličnog izbora i kreacije. Moje mišljenje je da treba da budu prirodni i originalni, jer ovakva vrsta mesa to zaslužuje. Inače, obično se koriste bareni krompir i mešano povrće, testenina, pirinač, ali ja preporučujem i

- ◆ Pire od jabuke-kuvana i pasirana jabuka sa dodatkom cimeta
- ◆ Pečena jabuka-cela pečena jabuka punjena orasima i džemom od šipaka.
- ◆ Kruška-kuvana kruška u vinu, vodi, šećeru i kori limuna.
- ◆ Pariske knedle-u prokuvano mleko sa puterom dodamo griz i kuvamo do gustine palente, zatim se dodaju jaja i sečen tost na kocke. Formira se rolna i kuva se umotana u platno u supi oko 45 minuta.
- ◆ Lovачke knedle-spremaju se na isti način, ali uz dodatak pržene slanine i pečuraka. Kao prilog takođe, može ići i crveni kupus, kroketi, nudle...

Jovan Janjić, gastro

## **KNEDLE ZA DIVLJAČ**

**3 zemičke potopiti u mleko, a druge tri zemičke iseći na tanke kvadratiće i ispržiti na masti. Kad su zemičke rumeno ispržene, staviti ih u jednu šerpu, dodati 3 jajeta, 200 gr brašna i zemičke potopljene u mleku. Masu posoliti, dodati 1 veću kašiku maslaca, izmešati, praviti okrugle knedle i kuvati ih u slanoj vodi 1/4 sata. Jednu knedlu izvaditi, preseći je na pola, pa ako je šupljikava, znači da je kuvana. Vaditi i ostale knedle rupičastom kašikom, prelići ih maslacem i služiti uz umak za divljač i pečenje od divljači.**

### **Jednostavni umak za divljač - sastojci:**

(za dodavanje sastojka na [listu za kupovinu](#) kliknite na ikonu pored sastojka)

- 40g masti 🍴
- 1 mrkva 🍴
- 1 peršin (korijen) 🍴
- 1 celer 🍴
- pola glavice luka 🍴
- 30g brašna 🍴
  
- 5 dcl juhe 🍴
- 4-5 zrna papra 🍴
- sol 🍴
- ocat 🍴
- šećer 🍴

Priprema:

1. Na masti popržiti povrće (mrkvu i peršin isječene na kolutove, celer isječen na trakice), zatim dodati brašno.
2. Postepeno dodavati juhu, dodati papar i kuhati na laganoj vatri dok povrće ne postane mekano.
3. Propasirati umak, posoliti, umiješati ocat i malo šećera.

## Marinada - pac za divljac: 😊👩🍳

### Potrebni sastojci:

- 1 l vinskog sirceta
- 1 l vode
- 1 l belog vina
- 200g crnog luka
- 200g sargarepe
- 200g korena persuna
- 100g celera
- 20 zrna bibera
- 3 lista lovora
- 1 kasicica secera

### Nacin pripreme:

*Sipati u vodu vino i sirce, dodati povrce iseckano na listice, biber, list lovora, secer i kartko prokuvati. Kad se ohladi, pacom prelijemo meso divljaci - tocnije, meso se mora potpuno uroniti u pac.*

*Ovako pripremljeno meso moze stajati na hladnom mestu i tri nedelje.*

## Ragu od divljaci

### Potrebni sastojci:

- 1 kg divljaci (srna, zec, jelen, vepar...)
- cesnjak
- 6 dag mrkve
- 20 dag luka
- 1 zlica pirea od rajcice
- 1/2 l crnog vina
- 4 zlice ulja
- 20 dag sampinjona
- 2 dag maslaca
- 1 zlica vegete
- sol
- papar

### Nacin pripreme:

*Meso narezite na kocke i stavite u posudu. Pospite cesnjakom i vegetom, zalijte vinom i pokriveno ostavite marinirati preko noci. Mrkvu i luk narezite na kocke, marinadu ocijedite, meso osusite upijajucim papirom, pa ga popržite na ugrijanom ulju, tako da*



*poprimi boju. Dodajte pripremljeno povrće, popaprite, posolite i jos kratko proprzite. Nakon toga dodajte rajčicu, promijesajte, zalijte marinadom i s toliko vode da sadržaj u posudi bude pokriven. Dinstajte pokriveno na laganoj vatri, dok meso ne omeksa. Na maslacu proprzite na pola narezane sampinjone, malo ih posolite pa ih dodajte u ragu malo prije posluživanja jela.*

*Na isti nacin mozete pripremiti i ragu od govedine.*

:cheers:

Materijal:

- 1 oguljen očišćen divlji zec
- 3 šargarepe
- 2 celera
- 2 glavice luka
- 2 čena belog luka
- 1 crvena papričica
- nekoliko bobica kleke
- 2 lovorova lista
- 1 lit. jakog crnog vina
- 50 gr. butera
- malo brašna, propasiranog paradajza, supe koliko je potrebno, ulje, biber u zrnu i so.

Priprema:

Očistiti i izrezati na krupnije komade polovinu povrća. Izrezati i zeca na komade, staviti ga u posudu (najbolje od pečene gline), dodati izrezano povrće, lovorov list, nagnječen beli luk, bobice kleke, papričicu, nekoliko zrna bibera i sve preliter crnim vinom. Ostaviti da prenoći u marinatu.

Ostatak povrća krupno narezati i propržiti ga u većoj posudi na buteru i na nekoliko kašika ulja, dodati komade mesa ocedene od marinata i pržiti ih uz okretanje dok se lepo ne zarumene. Posuti sa kašikom brašna i mešati dok se ne razbiju grudvice i doliti procedenu tečnost od marinata. Dodati nekoliko kašika propasiranog paradajza, nekoliko kutlača supe i istiha kuvati nekoliko sati. Ocediti komade zeca, procediti sok u kome se kuvao i preliter preko mesa. Uz ovako spremljenog zeca lepo idu gotovo sva suva crna vina.

## **Дивљач у сосу**

Потребно је :

- 120 гр црног лука,
- лист лорбера
- 100 гр димљене сланине
- 2 кашике уља
- 1кг исецкане дивљачи
- 200 гр шампињона

-500 мл црног вина  
-400 мл супе  
-50 гр медањака  
-2 шаргарепе  
-200 мл слатке павлаке  
-2 кашике густина  
-со, бибер

Припрема:

Очистити црни лук, једну главицу нашпиковати лорбером и каранфилићем. Остатак лука и сланину исецкати, пропржити и оставити са стране. Месо испржити на уљу. Очистити печурке, исећи их на четвртине и додати месу, заједно са претходно пропрженим луком и сланином. Налити вином и кувати 15-20 мин. Долити супу и опет укувати. Изломити медањаке и додати их у јело заједно са ушпикованом главицом црног лука и крчкати још мало да се укуси помешају. Очишћене и исецкане шаргарепе додати након једног сата крчкања, затим додати павлаку и кувати још 10 минута. Додати густин и кувати док се не згусне.

## NOOVOO

divljas prvo malo odstoji, da "kalira", pa se stavlja u pac, tj. marinadu...

pa evo marinade iz knjizice, a za meso jelena, srne, zeca, i divljih ptica

2,5 do 3 litra vode, casa sirceta, 400 gr zeleni z asupu, 2 vece glavice belog luka, 1 crni luk

po 20 zrna bibera i kolendre,

8-10 plodova kleke (venje, kako se vec gde naziva),

list, dva lovora, so

U prokljucalu vodu sipa se se sirce, doda zelen isecena na kolurove, luk, beli luk, lovor i ovo zrazno zrnavlje istucano malo u avanu, i so. Sve kuvati na tihoj vatri oko 10 minuta a zatim ostaviti da se ohladi. Meso sloziti u porcelansku, istaklenu ili emajliranu neostecenu posudu, pleliti marinadom, poklopiti i staviti u frizider na 3-6 dana. Meso okretati 1-2 puta dnevno.

Umesto sirceta moze da s estavi suvo belo vino u dvostrukoj koliciji, ili ljuta papricica - to je tzv. turski biber.

A za divlju svinju, takozvani pac od sirceta:

3 litra vode, 1 kasika sirceta, 2-3 cena belog luka, 15 zdrna bibera, 15 zrna kolendre, 15 zrna kleka, 1 velika pljosnata kasika suvog majorana, so.

Priprema se kao gornja marinada i kada se ohladi prelije se meso i stavi u frizider na NEDELJU dana (pa sad cekaj, kad si sladokusac :) !). i, naravno, meso se svakodnevno preokrece u pacu.

I sad kad se lovac vratio sa fazanom, pocinje da pravi

## Corbu od fazana

kaze, za corbu se koriste starije prtice, ruzno prostreljene (pa ne mogu da se peku, npr, komada mesa koji su "okrajci" tj, suvise mali da se peku.

Dakle, 1 fazan (ili divlja patka, ili divlja guska)

500 gr govedjih ili telecih kostiju,

1 crni luk, 1 klinčić, 1 cen belog luka, 8-10 zrna bibera, 100 grama pecuraka, najvolje sunskih (mozda ima da se kupe suve, tada stavis samo pola sake listica), 250 gr zeleni za supu, pola case crnog vina, pola sace milerama (kisele pavlake(, 30 grama putera, 30 grama brasna, pola limuna, malo mlevenog muskatovog oraha, 1 kasika seckanog svezeg persunovog lista, 1-2 zemicke

Ociscenog fazana oprati i podeliti na porcije (ovde bez marinade). Oprane govese kosti sloziti na dno srednje (sad, sta je srednja:) ? ) serpe, sipati 2 - 2, 5 l vode, kad prokljuca staviti meso. Kada voda ponovo prokljuca smanjiti vatru i dodati crni luk koji je naspikovan klinčićem (to je ono sto se stavlja u kuvano vino :), karanfilčić), a beli luk i biber staviti (ukoliko imas ) u "bombicu" za kuvanje caja (to je perforirana loptica cije se polovine zatvaraju kao poklopac na teglei pa u lonac. Dodati ociscenu i isecenu na klutove zelen i isecene pecurke. Kuvati na tihoj vatri toliko dugo dok meso ne pocne da se odvaja od kostiju. Skinuti masnocu sa površine corbe (supe), zapravo onu penu, a cistu supu kutlacom pazljivo presuti u drugi sud, da se ne zamuti. Meso odvojiti od kostiju i samleti ga na masini za meso 3 puta! (secko samo jednom :), mnim). meso proprziti na puteru da dobije braon boju, dodati brasno, razrediti supom, i zatim sipatu u svu supu u loncu. Dodati pavlaku i malo muskatnog oraka i sacekati da prokljuca. Na kraju dodati so i limunov sok, i iseckan persunov list. na puteru proprziti zemicke isecene u kockice.

Sipas corbu i dodas przene kockice..

## **Gulash od mame na bambija!**

E sad sto se mera tice, posto ovo pravim obicno negde u prirodi u kotlicu i za veci br osoba, a ako neko pravi kucnu varijantu za mali br osoba samo neka smanji mere proporcionalno!

Potrebno:

1,5 kg srneceg mesa (od buta)

1 kg juneceg mesa

0,5 kg domace dimnjene slanine (kajsh)

3 kg crnog luka

glavica belog luka

0,5 kg sargarepe

300 gr sampinjona (mada preporucujem bukovacu)

dve paprike slatke (ako nema svezih moze zamrznuta)

300 dl ulja

4 do 5 lista lovora

so po potrebi  
biber u zrnu (cc 10 kom)  
kasicica aleve paprike  
persun  
tucana ljuta paprika (za one koji vole pikantno)

Pa da krenemo, prvo pripremite suva drva, podlozite vatru nad njom postavite kotlic! :D  
Zatim, sipate ulje, kada se ulje zagreje dodate iseckan crni luk (svih 3 kg) i sitno naseckanu domacu slaninu, nakon sto ste uprzili crni luk dodate pola litara vode, zatim krupno narendanu sargarepu i narezane pecurke sve ovo udinstate! Zatim dodajete po zelji iseceno meso srnece i junece i posolite nakon mesa dodajete litar vode, zatim biber u zrnu, lovorov list dve cele paprike! Sve ovo treba krckati na tihoj vatri oko 4 sata uz dodavanje vode, dok se meso ne raspadne! 15 do 30 min pre no sto se skloni sa vatre dodati kasicicu aleve paprike i ako neko voli pikantno tucanu ljutu papriku po zelji i sve to pustiti da uvri! Tek nakon skidanja kotlica sa vatre dodati sitno naseckan beli luk i persun! Pre no sto skinete kotlic sa vatre probajte i ako je potrebno dosolite!

Ovo se inace priprema oko 6 sati!

Sta da vam kazem ako imate strpljenja da ovo pripremite, PRIJATNO! :D

### **SRNECI PAPRIKAS - KUCNA VARIJANTA**

UZETI MESO OD BUTA ILI REBARA. BUT SE ISECE NA MANJE KOCKE ILI REBRA NA MANJE PODJEDNAKE KOMADE. MESO NIKAD NE STAVLJAM U PAC, ALI MORA ODLEZATI U ZAMRZIVACU UVEK BAR 15 DANA, JER JE U SUPROTNOM KRTO.

ISECKATI 4 - 5 GLAVICA CRNOG LUKA, POSOLITI I DOBRO GA NA ULJU IZDINSTATI. PRI KRAJU DODATI VEZU ZELENII ( ISECKANU NA STO TANJE KOLUTICE) I SVE ZAJEDNO DINSTATI DOK MALO OMEKSA.

UZETI VELIKI EXPRES LONAC UBACITI LUK I MESO, DOLITI ULJA I MALO PROPRZITI. NALITI VODE, UBACITI 3-4 LORBEROVOG LISTA, ZGNJECITI NEKOLIKO KRUPNIH CENOVA BELOG LUKA, NASUTI GUSTOG KUVANOG PARADAJZA I PUNU KASIKU ALEVE PAPIRIKE.POSOLITI, DODATI VEGETE I BIBERA. OVO JE KOLICINA ZA LONAC OD 9 L , A MESA - CEO BUT BEZ KOSKE.ZAKLOPITI LONAC I STAVITI DA SE KUVA. POSLE JEDNO 2 H SKINUTI SA RINGLE I KAD SE OHLADI LONAC OTVORITI I SIPATI BELOG VINA OKO 1DL (KO VOLI MOZE I VISE, AL ZA PRVI PUT BUDITE OPREZNI) BOLJE JE SIPATI MANJE PA NAKNADNO DODATI JOS, NEGO PRETERATI. VINO CE U KUVANJU ISPARITI, A OSTACE SAMO AROMA. ZAKLOPITI PONOVO LONAC I KUVATI DOK MESO NE POSTANE MEKANO, SKORO DA SE RASPADA. OPET SKINUTI POKLOPAC I KUVATI OTKLOPLJENODA VODA ISPARI I POSTANE GUST PAPIRKAS. DOSOLITI NA KRAJU AKO JE NESLANO. PO PRAVILU OVAJ PAPIRKAS SE NEZGUSNJAVA BRASNOM, ALI JA IPAK VOLIM DA GA ZGUSNEM DA BUDE KAO GULAS.

UZ OVAJ PAPIRKAS OBARIM MAKARONE I NARENADAM KUPUS SALATU.

TOPLA PREPORUKA: NIKAD NE JEDITE ZA VECERU OVAJ PAPIRKAS, MA

KOLIKO VAM SE BAS TO JELO, JER JE TO STRASNO JAKO JELO ZA ODLAZAK U KREVET, PA VAM SE MOZE DESITI DA VAM NE PRIJA.

### **ovakocak!**

Moj tata i moj muz su lovci! Posto zivimo u Sremu, nije nam bas neki velik asortiman divljaci... ali, npr. fazana kuvamo, tj. spremamo kao i svaku drugu pernatu zivuljku, u supi, dodamo zelen, luk, lovor, po koji krompiric da se pojede pre rucka a povuce mirise :), mozda i beli luk, paprika jedna ne bi bila na odmet, ... ma sve sto i u redovnu supu! Naravno, uz to je obavezan sos od paradajza ili mirodjije. I svi smo sretni kad ne moramo da pljuckamo sacmu!

A sto se tice npr. srndaca i zeca, e tu bih ja onako odoka, ako necete bas da pravite paprikas koji nadam se znate kako se pravi, ... , ja bih njih fino zacinila, izbusila rupice u koje bih zaglavila slaninice i belog luka (uspinovala) i zamotala u foliju, ili jos bolje u kesu za pecenje i stavila da se krcka u rerni par sati! Mislim da bi to bilo mmmmm! A jos kad na kraju otvorite kesicu u kojoj se sve to peklo, izvadite meso i ostavite da se hladi a u taj soft dodate mlade krompirice... uff!! Nisam nikada pravila, ali kontam da bi ovo bio savrsen recept! Evo sad mi nadolazi ideja :)

A za divlju svinju, ... e tu moja tetka ima savrsen recept, takodje proizvod njene trenutne ideje: meso staviti da se pece u masti u tepsiji sa dosta kajmaka i belog luka, zacinjeno naravno solju i biberom ( ma po ukusu)! Naravno, preklopiti tepsiju da se sokovi zadrze unutra!

E da! Zaboravih reci da je pozeljno da sva divljac odstoji jednu noc potopljena u marinadu, tj. smesu od npr. belog luka, persuna, malo sirceta... da se izvuce malo taj miris divljaci!

### **Američki umak od grožđa za divljač**

**Recept za 2 1/2 šolje umaka: 1 šolja belog grožđa bez semena, 1 šolja vode - 4 kašičice maslaca - 1/2 šolje madere - 1/8 kašičice karanfilića u prahu - 2 kašike sitno isečenih pečuraka - 1/2 šolje sitno isečenih lešnika**

**U manju posudu staviti grožđe, naliti vodom i pustiti da provri. Poklopiti i kuvati na tihoj vatri 5 minuta. Procediti tečnost, dodati maslac, vino i karanfili, vratiti sok na vatru i kuvati još 5 minuta. Zatim spustiti pečurke, kuvati još koji minut, dodati lešnik i odmah služiti.**

### **Divljač**

**1 kg veprovine od buta**  
**4 glavice luka**  
**4 korijena mrkve**  
**pola korijena srednje velikog celera**  
**2 korijena peršina**  
**lovorov list**  
**papar u zrnu**  
**sol**  
**mljeveni papar**  
**žličica pirea od rajčice**  
**malo oštrog brašna**  
**2 dl dobrog crvenog vina**

**Veprovinu u komadu zapečemo sa svih strana u tavici. Zatim je stavimo u duboku posudu(tepsiju), obložimo sitno rezanim povrćem i začinima, polijemo s malo vode i pečemo u peći 1,5 h na 180-200°C. Pečeno meso režemo na ploške. Povrće propasiramo i zgusnemo s malo brašna, te dodamo 2 dl crvenog vina da provrije. Dobiveni umak prelijemo preko mesa.**

### **Vegeta Twist divljač**

Meso divljači vrlo je karakterističnog oštrog okusa. Vegeta Twist divljač finim začinima oplemenjuje marinade jela od divljači i ostala mesna jela pripremljena na lovački način, a njihov oštar okus ublažava.



Divljač je u stalnom kretanju i potrazi za hranom, zbog čega je njeno meso ukusnije, ali i žilavije. Pravilnim primjenama marinada meso ćete omekšati, a intenzivan okus divljači ublažiti. Divljač, ali i ostalo meso prikladno za pripremu na lovački način, najjednostavnije ćete pripremiti za termičku obradu koristeći Vegetu Twist divljač. Marinirajte ga 30-ak minuta i onda nastavite kuhati ili pripremati po želji.

**Jeste li znali** da je meso divljači vrlo niskog udjela masnoće i kalorijske vrijednosti zahvaljujući konstantnom kretanju divljači u potrazi za hranom? Uživajte u njemu znajući da je izvrstan izvor visokokvalitetnih proteina, vitamina B kompleksa, selena i željeza, a jača i imunološki sustav.

## Savjeti iz Vegetine kuhinje

Meso divljači je tamnije i žilavije, a za uživanje odaberite meso tamnocrvene boje, što ukazuje na nižu starost životinje. Osnovni zahtjev pri pripremi divljači jest omekšavanje mesa, što se postiže korištenjem raznih marinada i rasola. Vegetu Twist divljač možete dodavati jelu i tijekom kuhanja.

### Uputa:

1. Meso posipajte sadržajem vrećice.
2. Marinirajte oko 30 minuta.
3. Kuhajte ili pripremajte po želji.
4. Vegeta Twist možete dodati u mesno jelo tijekom kuhanja

### Divljač i vino

Uz jela od divljači najbolje je piti suvo crno vino blagog slatkastog ukusa.

Uz ovu vrstu vina najbolje će doći do izražaja jedinstveni ukus divljači.

U grupu crnih suvih vina idealnih uz divljač spadaju:

***Cabernet Sauvignon, Lemberger i Trollinger.***