

GASTRONOMÍA CROATA

PLATOS DE FONDO

En el computador, para ver una receta determinada, presionarla en la siguiente lista. Para volver a la lista presionar Recetas al final de la receta. En la tablet o celular, si no aparece la receta buscada, desplazarse un poco hacia arriba hasta que aparezca.

RECETAS

123. Arroz dálmata con queso – Dalmatinski riži sa sirom

122. Pastel komiška - Komiška pogača

121. Pastel de carne, una sabrosa alternativa al burek

120. Bollos de pan – Knedle od kruha

119. Fideos de huevo hechos en casa – Domaći rezanci

118. Brochetas de carne - Raznjici

117. Pescado escabechado al estilo dálmata – Brujet na dalmatinski način

116. Albóndigas de bacalo – Okruglice od bakalara

115. Niños envueltos - Arambačići

114. Arroz con hígado de cordero - Šufigon

113. Pescaditos fritos - Girice

112. Pasta adriática marinada – Jadranska pasta marinara

111. Rissoto de mariscos o pescados - Rizot od školjaka e ribe

110. Pescado a la parrilla con salsa - Riba na grilu s umakom

109. Pastel de papas – Musaka od krumpira
108. Sopa menestrón de Istria – Istria manestra
107. Pastel de berenjenas o zapallitos – Musaka od patlidzana ili tikvica
106. Pescado marinado - Marinirumu
105. Ensalada de papas, pepinos y tomates – letnja negar
104. Rizoto de congrio – Rizot od morska jegulja
103. Tomates rellenos con atún - Rajčice punjene tunom
102. Rollos con mayonesa – Rolat sa mayonezom
101. Gulash de vacuno – Govedina gulaž
100. Frijoles – Grah
99. Guiso de bacalao – Bakalar na bruđet
98. Callos (Mondongo) – Tripice
97. Pierna de cordero rellena – Janjeca kapama
96. Guiso de carne con verduras – Bosanski lonac
95. Burek con carne y queso
94. Ćuptetete – Masitas rellenas con carne
93. Pašćićada express
92. Papas doradas y queso – Restavani krompir
91. Gužvara con queso y acelga – Gužvara sa sirom I blitva
90. Filete de Zagreb- Zagrebaćki odrezac
89. Repollo guisado con pasta – Kripice za zeljem
88. Arroz djuvec – Riža djuvec

87. Mouse de corazones de palmitos - Mouse od dlan srce

86. Minestrón con choclos – Minestrone s kukuruz

85. Panqueques de repollo – Palačinke od kupusa

84. Calamares rellenos – Punjene lignje

83. Berenjenas rebozadas

82. Marinada de pescado – Marinirana od riba

81. Sopa de ternera - Goveda juha

80. Pastel komiža - Komiška pogača

79. Langostinos a la buzaru - Škampi na buzaru

78. Jamón en pan – Šunka u kruhu

77. Sočivo dálmata – Dalmatinski sočivo

76. Arambašići de Sinj - Sinjski arambašići

75. Vegeta casera - Domaća vegeta

74. Rizoto negro - Crni rizot

73. Sarma

72. Pašte od tune - Paté de atún

71. Pollo Ajngemahtec - Ajngemahtec piletina

70. Sopa de zagorje - Zagorska juha

69. Carne a la cazadora - Meso kao divljač

68. Acelga batida - Blitva pirjano

67. Guiso de pollo - Pileća gulaš

66. Berenjenas revueltas - Musaka od salanzini

65. Papas a la francesa - Francuski krumpiri

64. Guiso de carne y repollo - Govede i kupus

63. Bacalao - Bakalar

62. Papas a la lika - Ličke police

61. Pulpo al marinero - Hobotnica na mornarski način

60. Guisado de cerdo - Svinjski gulaš

59. Čobanac

58. Fricasé de carne de cerdo - Paprikaš od svinjskog mesa

57. Choritos al vapor - Dagne na buzaru

56. Burek de pollo o carne de ternera o cordero picada

55. Rizoto negro con calamares - Crni rizot

54. Mondongo al vino

53. Repollo guisado (Dinstani kupus)

52. Ñoquis rellenos con ciruelas o damascos - Knedli od sliva (Marellica)

51. Rizoto de arroz con arvejas - Riži biži

50. Calamares rebozados - Lignje pohane

49. Pescado al horno con verduras - Riba pečena sa obložen

48. Pimientos asados, macerados en aceite de oliva - pečena paprika,
namočiti u maslinovom ulju

47. Milhojas de papas de Ivo. Ivin gratini krompir

46. Creps de jamón de pavo y queso

45. Pastel de hojuelas de harina y queso - kolač brašna i sira pahuljice

44. Ensalada de pulpo - Salata od hobotnice
43. Ajvar - Aderezo típico croata
42. Pavo con Mlinci
41. Sopa de papas - Juha od krumpira
40. Pescado a la parrilla
39. Marinada de carne
38. Sopa de pescado a la Dalmata – Dalmatinska juha od ribe
37. Macarrones manchados - Šporki makaruli
36. Camarones a la bruyet - račići na bruđet
35. Pasta con porotos - Pašta fažol
34. Gulach de szekely con carne de cerdo y chucrut - Sekeli gulaš
33. Arroz con repollo - Rižoto s kupusom
32. Tortitas de verduras - Kolači od povrće
31. Prietas croatas de Brač - Kuline
30. Strudel de carne - Pita od mesa
29. Fritos de acelga - Pljeskavice od blitve
28. Pimientos rellenos - Punjene paprike
27. Pastel de queso - Gibanica
26. Musaka
25. Vienesas envueltas en masa de hoja - Hrenovke u tijestu
24. Bacalao blanco - Bakalar na bijelo
23. Pie de carne - Pita s meson

22. Pastel de acelga - Soparnjark
21. Paštićada - Gastronomìa de split
20. Liebre a la dalmata
19. Envueltos de papas - Savijača od krumpira
18. Pollo relleno- Punjene pile
17. Rizoto de pollo - Piliće rizot
16. Repollo relleno con tocino - Punjena glavica kupusa
15. Tallarines caseros a la dalmata - Domaći rezanci na dalmatinskom način
14. Pulpo al olivo - Hobotnica s uljem
13. Corvina en salsa - Riba u sosu
12. Ensalada de pulpo - Salata od hobotnice
11. Tomates rellenos - Punjene rajčice
10. Calamares fritos (enteros) - Pržene lingje
9. Ñoquis - Njoki
8. Carne de ternera rellena - Punjena teleca prsa
7. Ensalada de bacalao con papas
6. Albóndigas alargadas - Čevapčići
5. Carne de ovino ahumada - Castradina
4. Acelga hervida
3. Torta de panqueques con carne
2. Dolce garbo

1. Brodet

123. ARROZ DALMATA CON QUESO – DALMATINSKI RIŽI SA SIROM

Ingredientes:

- 1 cda. de manteca o aceite
- 1 cebolla
- 100 grs. de tocino en lonjas
- 450 grs. de arroz
- Sopa de pollo
- Jugo de tomate
- Sal
- Pimienta
- Queso rallado



Preparación:

- En una cacerola poner la manteca y, cuando esté caliente, añadir la cebolla picada.
- Freír unos 3 minutos a fuego lento.
- A la cebolla frita agregar el tocino en lonjas, revolviendo constantemente para evitar que las cebollas se quemen, añadir el arroz lavado, seguir revolviendo.
- Verter la sopa de pollo al arroz hasta cubrirlo completamente.
- Añadir sal, pimienta, jugo de tomate hasta que el arroz esté suficientemente blando.
- Antes de servirlo mezclarlo con queso rallado.
- Poner en un molde y luego verter en el plato.
- Derramar queso rallado y servirlo.

[Recetas](#)

122. PASTEL KOMIŠKA - KOMIŠKA POGAČA

Ingredientes:

- 200 gr. de anchoas o pescado salado
- 1 cebolla
- 100 gr. de tomates pelados
- 50 gr. de aceitunas negras
- 250 gr. de harina
- 1 paquete de levadura
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Romero finamente picado

Preparación:

- Preparar una masa similar a la del pan mezclando harina, levadura, aceite de oliva, agua tibia, el romero (finamente picado) y dejarla reposar durante 30 a 40 minutos.
- En una sartén (con aceite de oliva) sofreír la cebolla picada hasta que esté blanda y dorada, luego agregar los tomates pelados picados. Añadir un poco de pimienta y, cuando esté cocido, retirar del fuego.
- Sobre una tabla o mesa de trabajo espolvorear harina. Cortar la masa por la mitad. Enrollar las mitades en un grosor de aproximadamente 1 cm.
- En una fuente colocar la mitad de la masa aceitadas con aceite de oliva.
- Sobre la masa agregar las cebollas y los tomates, preparados previamente y, sobre éstos las anchoas y las aceitunas. Espolvorear un poco más de aceite de oliva por encima y tapar con la otra mitad de la masa.
- Cocinar en horno hasta que se vea cocido.
- Cortar en cuadritos para servir.



[Recetas](#)

121. PASTEL DE CARNE, UNA SABROSA ALTERNATIVA AL BUREK

Ingredientes:

- 250 gr de ternera (picada)
- 500 gr de pasta filo Cebolla
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 150 gr de tomates cherry
- 30 de concentrado de tomate
- 1 huevo
- Apio
- Pimiento rojo
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Preparación:

- Cortar en dados la cebolla, el apio y el pimiento rojo. Cortar los tomates cherry en cuartos. Batir el huevo.
- Calentar el aceite de oliva en una sartén.
- Agregue la cebolla picada, el apio y el pimiento rojo.
- Añadir el ajo (triturado), la sal y la pimienta y sofreír a fuego medio/caliente hasta que las verduras estén blandas.
- Agregar la carne picada.
- Desmenuzar la carne revolviendo con el tenedor.
- Una vez que se cocine por 2-3 minutos y suelte jugos agregar el concentrado de tomate y siga mezclando.
- Agregar los tomates cherry y mezclar.
- Agregar más sal y pimienta al gusto. Después de 20 minutos la carne está cocida. Dejar enfriar.
- Disponer las láminas de pasta filo en un banco.
- Pegar la hoja superior de pasta filo con una mezcla de agua y aceite.



- Poner el relleno de carne picada sobre la hoja de masa.
- Tomar las 3 hojas superiores de masa (una de carne rellena en la parte superior) y enrollar. (Repetir de nuevo con el resto de ingredientes).
- Colocar la masa enrollada rellena de carne en una bandeja forrada con papel de horno. Pegar la masa con lavado de agua/aceite. Luego pegar con huevo batido.
- Llevar al horno a 190°C durante unos 30 minutos.

Recetas

120. BOLLLOS DE PAN – KNEDLE OD KRUHA

Ingredientes:

- 500 gramos de harina
- 2 huevos
- ½ litro de leche
- 500 gramos de pan del día anterior.
- Sal
- Perejil
- Aceite de oliva.



Preparación:

- Cortar el pan en cubitos y dorarlos con un poco de aceite.
- Mezclar hasta lograr una mezcla homogénea con la sal, los huevos y la leche.
- Incorporar los cubitos de pan y el perejil picado.
- Dejar descansar la preparación por lo menos una hora.
- Tomar porciones de la masa y, con las manos, formar bollos, los que se hervirán alrededor de veinte minutos en abundante agua con sal.

Sirve para acompañar cualquier plato que se coma con cuchara, esta receta es muy típica de la cocina centroeuropea. Pueden hacerse variaciones agregando otros sabores como tocino, callampas y ajo picado.

Recetas

119. FIDEOS DE HUEVO HECHOS EN CASA - DOMAĆI REZANCI

Ingredientes:

- 2 tazas de harina
- 3 yemas de huevo
- 1 huevo
- 2 cucharaditas de sal
- ¼ a 1/2 taza de agua

Preparación:

- Colocar el harina en una mesa, hacerle un hueco en el centro y poner el huevo, las yemas y la sal. Mezclar muy bien.
- Agregar el agua poco a poco, hasta formar una masa de buena consistencia, pero no muy dura.
- Dividir la masa en 4 partes, estirla fina y cortar los fideos en tiras angostas.
- Dejarlos reposar sobre un mantel con harina para que se sequen y se endurezcan, durante 2 horas por lo menos.
- Cocer en bastante agua con sal, (1 taza de fideos por 2 de agua), o directamente en la sopa.



[Recetas](#)

118. BROCHETAS DE CARNE - RAZNJICI

Ingredientes:

- 1 kilo de filete o lomo de cerdo.
- 100 gramos de tocino ahumado (optativo).
- 2 a 3 cebollas
- 2 a 3 pimientos
- Aceite
- Sal, pimienta.
- Pinchos de madera.



Preparación:

- Cortar la carne en pedacitos de 3 a 4 cm., también el tocino, las cebollas y los pimientos.
- Poner en un bol y salpimentar a gusto.
- Tomar los pinchos e ir colocando un pedazo de carne, un pedazo de cebolla, un pedazo de tocino, un pedazo de pimiento y otra vez lo mismo hasta colocar 6 a 7 pedazos de carne en un pincho.
- Continuar hasta terminar con todos los ingredientes.
- Poner los pinchos sobre la parrilla o en el horno.
- Asarlos por ambos lados y, de vez en cuando, rociarlos con un poco de aceite.
- Pasarlos luego a una fuente previamente calentada.

Servir bien calientes.

Recetas

117. PESCADO ESCABECHADO AL ESTILO DÁLMATA – BRUJET NA DALMATINSKI NAČIN

Ingredientes:

- 1 kg de pescado limpio, cortado en rodajas. (Si es grande, de preferencia róbalo).
- 2 cebollas grandes
- 5 dientes de ajo
- 2 tomates pelados y picados (pueden ser en conserva).
- 2 cucharaditas extracto de tomates
- 1 tacita de aceite de oliva
- 4 cucharadas de vinagre de vino
- Vino blanco, cantidad necesaria,
- Condimentos: sal, pimienta, ají molido, laurel, Vegeta (aliño roata) o vegetales, deshidratados, perejil.



Preparación:

- Cortar las cebollas en tiras, dorar en una cacerola no muy alta, una cazuela de barro o una sartén de buen fondo.
- Agregar el pescado cortado, dejar que se dore sólo de un lado, a fuego fuerte.
- Agregar el tomate, el ajo, los condimentos, el vinagre, y cocinar a fuego máximo por unos minutos hasta que hierva, y luego bajar el fuego.
- Agregar agua (o vino blanco), en el que se disuelven las 2 cucharaditas de extracto de tomate para que apenas tape los pescados.
- Cocinar despacio hasta que los pescados estén cocidos, lo que dependerá del tamaño de los trozos. En principio no menos de 20 minutos y hasta una hora y media. Para mezclar no usar ninguna cuchara, simplemente sacudir la cazuela y girar de un lado para el otro.
- Probar y rectificar el sazonamiento (se puede agregar más vinagre si hace falta). Si es necesario espesar, espolvorear con una cucharada de harina (mezclada con un poco de agua para que no se agrume).
- Cuando esté listo espolvorear con perejil picado y servir con polenta. La polenta se puede preparar y colocar en una fuente y cortar en porciones y dorarlas en aceite. Se pueden rociar las piezas de pescado con limón o vinagre de vino y macerar por al menos una hora, esto las mantiene firme.

Recetas

116. ALBÓNDIGAS DE BACALAO – OKRUGLICE OD BAKALARA

Ingredientes:

- 250 gramos de bacalao
- 500 gramos de papas
- 2 huevos.
- Aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- Perejil
- Sal



Preparación:

- Remojar el bacalao el día anterior y cambiar el agua una o dos veces, según lo salado que esté.
- Poner a hervir hasta que esté casi listo, sacar la carne del bacalao y en la misma agua (colada) poner a hervir las papas peladas y cortadas en cuadrados, dejar hervir hasta que las papas estén tiernas.
- Poner en una fuente el bacalao y las papas cocidas, reservando el caldo por si se necesita para la mezcla, agregar el ajo picadito, una cucharada de perejil picado, un huevo entero más otra yema.
- Mezclar todo y comprobar la sal.
- Dejar reposar un rato en la nevera tapada con un film.
- Con la ayuda de dos cucharas formar las albóndigas.
- Ponerlas en un plato con la clara sobrante, rebozarlas y freírlas en aceite bien caliente.
- Al sacarlas ponerlas en papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

Recetas

115. NIÑOS ENVUELTOS – ARAMBAČÍČÍ

Ingredientes:

- 1 repollo, si es fermentado mejor.
- 50 gramos de tocino ahumado.
- ½ kilo de chucrut (si el repollo no está fermentado).
- ½ kilo de carne de cerdo molida.
- ½ kilo de posta negra molida.
- ½ taza de arroz
- 200 gramos de jamón serrano.
- 1 huevo
- 1 vaso de vino blanco
- 2 cebollas medianas,
- 1 diente de ajo
- 1 tarro de tomates
- Pimienta
- Ají de color
- Aceite
- Perejil
- Sal



Preparación:

- Preparar el repollo, de hojas delgadas, lavarlo bien y sancocharlo en agua hirviendo hasta que se ablanden las hojas. Si se usa repollo ya fermentado, lavar las hojas con agua fría.
- Con la punta de un cuchillo, sacarle los troncos. Separar las hojas con cuidado para que queden enteritas. Las hojas de repollo así preparadas quedan listas para enrollar la sarma.

Relleno:

- Freír en una cucharada de aceite caliente, las dos cebollas picadas en cuadraditos pequeños con un diente de ajo también picado.
- Agregarle la posta molida, la carne de cerdo molida, el jamón y el tocino ahumado, ambos picados.

- Revolver bien y seguir cocinando un poco más.
- Retirarlo y enfriarlo un poco.
- Agregar el huevo entero, el perejil picado, la sal, pimienta y el ají de color a gusto, y la media taza de arroz bien lavado.
- Mezclar bien. Dejar en un lugar fresco y enfriarlo.
- Extender sobre una tabla una hoja de repollo.
- Poner en el medio de la hoja una cucharada de relleno, doblar un lado de la hoja y luego, tapando el relleno, arrollar toda la hoja de modo que el relleno quede cerrado de un solo lado.
- Al final, tomar el Aarambačići en la mano izquierda y con los dedos ir introduciendo hacia dentro el otro lado de la hoja de repollo. Así el arambačići queda formado y cerrado por ambos lados.
- En una olla con aceite caliente colocar la cebolla y el ajo, colocar los rollitos, el tomate cortado en cuadraditos, cocinar un poco, ponerle el vaso de vino y cubrir con agua
- Poner los aliños que desee como hojas de laurel, pimienta en grano, sal.
- Cocinar una hora y media, más o menos.

Recetas

114. ARROZ CON HÍGADO DE CORDERO – ŠUFIGNON

(Receta de la Sra. Lenka Dasenčić)

Ingredientes:

- Hígado de cordero
- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- 1 tarro de salsa de tomates.
- Aceite de oliva virgen.
- 2 hojas de laurel
- Sal, pimienta
- 1 cucharada de azúcar o sustituto del azúcar.
- Un chorro de vinagre.
- Un poco de agua.



Preparación:

- Picar la cebolla y el ajo, freir en aceite caliente.
- Agregar el hígado de cordero en pequeños dados o molido.
- Dejar freir un rato y agregar la salsa de tomates el laurel, la sal, la pimienta y el azúcar o su sustituto.
- Agregar el chorrito de vinagre y un poquito de agua dejando cocinar lentamente.
- Servir acompañado de arroz o puré de papas. También se puede hacer un risotto usando este preparado como salsa.

[Recetas](#)

113. PESCADITOS FRITOS – GIRICE

Ingredientes:

- 1 kg de pescaditos pequeños.
- 1 taza de harina.
- Aceite para freir.

Preparación:

- Lavar los pescaditos uno a uno pasándolos luego por un colador para que estilen bien.
- Dejarlos encima de un paño o toalla de papel absorbente para quitar todo el exceso de agua y se sequen bien.
- Dejarlos así toda una noche.
- Al día siguiente, pasarlos por harina y freirlos.



[Recetas](#)

112. PASTA ADRIÁTICA MARINADA - JADRANSKA PASTA MARINARA

Ingredientes:

- 1/4 litro aceite oliva
- 4 o 5 tomates pelados y cortados
- 2 a 3 cucharadas de alcaparras
- 2 dientes ajo molidos
- 1 y1/2 taza de hierbas frescas picadas (albahaca, romero, orégano, tomillo, perejil)
- 1/2 kilo pasta fresca hecha en casa
- Pimienta molida
- Queso para servir.



Preparación:

- Calentar el aceite de oliva a temperatura media,
- Agregar tomate y sal.
- Cuando los tomates y su jugo hiervan echar las alcaparras, aceitunas, ajo y hierbas frescas.
- Cocinar un momento corto, mientras tanto cocinar la pasta en agua con sal.
- Cuando esté lista, colar y colocar encima la salsa. Agitar para mezclar bien.
- Servir espolvoreado con queso rallado y pimienta molida. [Recetas](#)

111. RISSOTO DE MARISCOS O PESCADOS - RIZOT OD SKOLJAKA E RIBE

Ingredientes:

- Mariscos, calamar o distintas clases de pescado
- Cebolla
- Sal, pimienta, ajo, perejil
- Arroz

Preparación:

- Utilizar toda clase de mariscos.
- Hace una fritura ligera con cebolla, sal, pimienta, ajo, perejil y un poco de agua.
- Agregar el arroz y el caldo de pescado o de los mariscos.



[Recetas](#)

110. PESCADO A LA PARRILLA CON SALSA - RIBA NA GRILU S UMAKOM

Ingredientes:

- 2 kg de pescado
- 1/4 litro de aceite
- 3/4 litro de vinagre
- 3/4 litro de agua
- 4 terrones de azúcar
- 1 cabeza ajo bien picada
- 4 hojas de laurel
- 10 granos de pimienta blanca
- Cáscara de limón
- Romero y sal a gusto

Preparación:

- Calentar el aceite, agregar el vinagre, el agua, los terrones de azúcar, la cabeza de ajo, el laurel, la pimienta blanca, la cáscara de limón en tiras, una ramita de romero y sal.



- Hervir 15 minutos, retirar y dejar enfriar. Entretanto asar en la parrilla los pescados.

Colocar en una fuente honda con la salsa.

Recetas

109. PASTEL DE PAPAS – MUSAKA OD KRUMPIRA

Ingredientes:

- 2 kg de papas
- 2 cebollas chicas
- aceite de oliva
- ½ kg de posta de vacuno molida
- 1 taza de crema acida
- Perejil picado
- 4 huevos
- Sal y pimienta



Preparación:

- Cocer las papas con cáscara en agua con sal. Pelarlas y cortarlas en redondelas.
- Picar las cebolla en cuadritos y dorar en aceite. Cuando esté bien transparente,
- agregar la carne molida.
- Una vez cocida retirar del fuego y salpimentar a gusto, agregarle un poco de perejil picado y un huevo entero. Revolver bien.
- En una pírex aceitada poner una capa gruesa de las papas en redondelas cocidas, sobre ellas.
- colocar una capa de carne, cubriéndolas con el resto de papas.
- Batir 3 huevos con una taza de leche y una taza de crema acida, con ello cubrir la musaka.
- Cocer a fuego suave en horno previamente calentado, durante media hora.

Servir caliente.

Recetas

108. SOPA MENESTRÓN DE ISTRIA - ISTRIA MANESTRA

Ingredientes:

- 200 gr. porotos blancos.
- 2 cebollas medianas picadas
- 3 dientes ajo picados.
- 200 gr. carne de cerdo o tocino.
- 1 papa grande en cuadritos
- 2 zanahorias en trozos pequeños
- 2 hojas de laurel
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Choclo desgranado
- un trozo de zapallo
- 2 cucharaditas hinojo o apio cortado
- Sal
- Pimienta

Preparación:

- Remojar los porotos durante la noche y ponerlos a hervir en la misma agua durante seis minutos y luego escurrir.
- Colocar los porotos en una cacerola con todos los demás ingredientes y verter sobre ello el aceite de oliva.
- Agregar agua hasta cubrir bien y llevar a ebullición.
- Cubrir y cocinar a fuego lento 1 a 2 horas.
- Cortar en trozos el cerdo, tocino o cualquier carne disponible y agregar a la sopa.

Servir con pan casero crujiente.



[Recetas](#)

107. PASTEL DE BERENJENAS O ZAPALLITOS – MUSAKA OD PATLIDZANA ILI TIKVICA

Ingredientes:

- 6 berenjenas grandes o 6 zapallitos
- 2 cebollas
- ½ kg de posta de vacuno molida
- ½ kg de carne de cerdo molida
- Harina
- 8 huevos
- 1 taza de leche
- 1 taza de crema ácida
- Aceite
- Perejil
- Sal
- Pimienta

Preparación:

- Picar la cebolla en cuadritos y dorarla en el aceite
- Agregar las carnes y, una vez cocidas, retirarlas del fuego y salpimentar agregando un poco de perejil picado y un huevo entero, revolviendo bien (pino).
- Lavar bien las berenjenas (o los zapallitos), cortándolas a lo largo, en tajadas alargadas.
- Ponerlas en una fuente para que suelten el agua y escurrirlas y pasarlas por harina y luego por 5 huevos batidos con un poco de sal.
- Freírlas en aceite caliente a fuego bajo para que queden bien cocidas.
- En un pyrex aceitado, colocar una capa del pino y luego una capa de las berenjenas fritas (o zapallitos).
- Cubrir el pastel con 3 huevos batidos, la taza de leche, la taza de la crema ácida y un poco de sal.
- Cocer a horno suave, precalentado, por media hora.
- Servir de la misma fuente.



[Recetas](#)

106. PESCADO MARINADO - MARINIRUMU

Ingredientes:

Relleno:

- 1 kg. de pescado
- 2 hojas de laurel
- Pimienta en grano
- 170 ml. de vinagre
- 2 cebollas medianas
- 1 limón
- 200 ml. de aceite
- 170 ml. vino blanco
- 2 dientes de ajo

Preparación:

- Limpiar el pescado, filetearlo, ponerle sal y, si se desea, pasarlo por harina y freírlo.
- Irlo apilando en una fuente, poniendo un poco del aceite de oliva entre las capas para que no se pegue.
- Cortar la cebolla a la pluma, un poco gruesa, salar y freir en aceite
- Agregar el vinagre, vino blanco, aceite, pimienta y laurel
- Lavar y cortar el limón en rodajas que se agrega al final de la cocción junto con el ajo.
- Colocar todo esto sobre el pescado que está apilado en la fuente poniéndolo luego en el refrigerador por un día y una noche para que absorba el jugo quedando listo para comer al segundo día. [Recetas](#)



105. ENSALADA DE PAPAS, PEPINOS Y TOMATES – LETNJA NEGAR

Ingredientes:

- ½ kg de papas
- 2 tomates grandes
- 2 a 3 dientes de ajo
- 2 pepinos
- 1 cebolla
- Queso rallado
- Jugo de limón
- Aceite de oliva
- Sal



Preparación:

- Hervir las papas y una vez cocidas dejar enfriar y cortarlas en rodajas.
- Cortar los pepinos también en rodajas.
- Mezclar bien la cebolla cortadas a la pluma bien delgada con el ajo picado fino y añadir el jugo de limón.
- Añadir el tomate cortado en rodajas finas y el aceite.
- Espolvorear el queso.
- Mezclar todo bien.

[Recetas](#)

104. RIZOTO DE CONGRIO – RIZOT OD MORSKA JEGULJA

Ingredientes:

- 2 ½ kg de congrio incluida la cabeza y cola.
- 2 cebollas.
- ½ kg de tomates maduros.
- 2 dientes de ajo.
- Salsa de tomates.
- 1 vaso chico de vino blanco.
- Perejil.
- Sal Pimienta.



Preparación:

Separar una mitad los ingredientes:

- En una cacerola con un dedo de aceite poner las cebollas picadas a la pluma, los tomates cortados por la mitad, los dientes de ajo picados y un manojo picado del perjol.
- Cocer por unos minutos y, una vez cocido, agregar la salsa de tomates y el vaso de vino y el congrio trozado en rodelas y se sigue cocinando a fuego lento. Una vez que esté todo cocido, se retira del fuego.

Con la otra mitad de los ingredientes preparar la misma salsa anterior:

- Agregarle la cabeza, la cola del congrio y agua hirviendo.
- Una vez cocidas, colar el caldo y agregar $\frac{1}{2}$ taza de arroz cociendo hasta que esté a punto.

Recetas

103. TOMATES RELLENOS CON ATÚN - RAJČICE PUNJENE TUNOM

Ingredientes:

- 6 tomates
- 1 tarro de atún
- Cebolla chica pluma
- Pepinos en escabeche
- Mayonesa

Preparación:

- Lavar los tomates y cortarles la parte superior en forma de tapa.
- Con una cucharilla. perforar el interior con cuidado para no cortar la piel.
- Ponerlos boca abajo en un colador para que escurran bien.
- En una fuente vaciar un tarro de atún, picarlo bien menudo, añadir un poco de aceite y mezclar con la parte sacada del interior de los tomates.
- Agregar un poco de cebolla pluma, escabeche de pepinos bien picado, revolver bien.



- Con esta mezcla rellenar los tomates, cubrirlos de mayonesa y cubrirlos con las tapas.

102. ROLLOS CON MAYONESA – ROLAT SA MAJONEZOM

Ingredientes:

- 6 huevos
- 6 cucharadas harina
- 30 gr mantequilla
- ½ k g carne de ternera
- 1 cebolla
- Pimienta
- Perejil picado
- 4 yemas cocidas
- 2 cucharaditas crema agria
- Mostaza
- Jugo de limón
- Sal



Preparación:

- Mezclar bien 6 yemas de los huevos con un poco de sal y las 6 cucharadas de harina.
- Añadir las 6 claras batidas.
- Untar un molde rectangular con mantequilla y sobre ella poner un papel blanco.
- Verter la mezcla y cocer a fuego lento en el horno.
- Cuando ya este horneado, poner otro papel blanco sobre una tabla de picar, colocar la masa caliente y sobre ésta el siguiente relleno:

Relleno:

- Asar el ½ kg de ternera. picarla bien, agregar la cebolla picada tostada en mantequilla, 4 yemas cocidas, 2 cucharaditas de crema de leche agria, mostaza, jugo de limón, pimienta, sal, perejil picado y 30 gr de mantequilla.

- Mezclar todo esto. molerlo en la moledora de carne. Verterlo sobre la masa caliente.
- Enrollar, poner en una fuente alargada y cubrir con mayonesa.

Recetas

101. GULASH DE VACUNO – GOVEDINA GULAŽ

Ingredientes:

- 1 kg de filete
- ½ kg de cebollas
- 25 gr de ají color en polvo
- 50 gr de tocino ahumado
- 1 vaso de vino tinto
- Sal
- Pimienta

Preparación:

- Picar el filete en dados y la cebolla en cuadritos
- En una olla, poner una capa de tocino, cubrir con el filete, espolvorear con sal, pimienta y el ají de color
- Agregar una capa de cebollas.
- Agregar una capa del filete, sal, pimienta, ají de color y cebolla.
- Mojar con el vaso de vino tino y tapar.
- Dejar cocer por unas 4 horas a fuego suave.

Servir acompañado de papas o arroz blanco.

Recetas



100. FRIJOLES - GRAH

Ingredientes:

- 900 gr. de frijoles
- 400 gr. de salchichas
- 5 hojas de laurel
- 60 gr de harina
- 4 dientes de ajo
- 1 cucharada de puré de tomates



- Aceite
- Sal
- Pimienta

Preparación:

- Picar las salchichas en trozos pequeños y ponerlas en agua hirviendo - bajar la temperatura y cocinar en agua a fuego lento.
- En una sartén con aceite freír primero, la harina, añadir los dientes de ajo machacados y remover. Luego agregar el puré de tomate y volver a mezclar. Agregar un poco de agua, de la que se cuecen las salchichas, y seguir removiendo quitando grumos.
- Vertir la mezcla de tomate, ajo y harina en la olla con las salchichas y el agua. Agregar las hojas de laurel y dejar cocinar durante 20 minutos a fuego medio.
- Agregar los frijoles y cocinar por 2-3 minutos más. Agregar la sal y la pimienta y cocinar por un minuto más.
- Picar un poco de perejil y listo para servir.

Recetas

99. GUISO DE BACALAO - BAKALAR NA BRODET

Ingredientes:

- 1/2 kg de bacalao seco
- 1 cebolla grande
- 1/4 litro aceite
- 1/2 kg de papas
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharada de salsa de tomate

Preparación:

- Remojar el bacalao durante 1 o 2 días.
- Después rasparlo, quitarle las espinas y cortarlo en trozos (también puede ser bacalao fresco, en ese caso agregarlo cuando las papas estén un poco cocidas).
- En el aceite dorar la cebolla cortada en plumas.
- Agregar el bacalao.



- Cuando se haya dorado un poco por todos lados agregarle algunas papas cortadas en finas tajadas.
- Cubrir con agua de manera que quede todo sumergido,
- Agregar la salsa de tomates.
- Esperar que suelte el hervor, agregar la miel y destapar la olla.
- Cocer a fuego lento entre 1 a 2 horas. No revolver, solamente sacudir la olla de vez en cuando.

Recetas

98. CALLOS (MONDONGO) – TRIPICE

Ingredientes:

- 1 kg de callos (medio cocidos)
- 200 gr de panceta (tocino)
- 200 gr de cebollas
- 200 gr de zanahorias y apio
- 50 gr de pimentón fresco
- 200 gr de papas
- 1 cucharada de concentrado de tomate
- 2 cucharadas de harina
- 3 dientes de ajo
- Jugo de ½ limón
- 1 cucharada de perejil
- Aceite
- Sal
- Pimienta
- Agua
- Queso parmesano



Preparación:

- En una sartén calentar el aceite y sofreír la panceta en cubitos. Agregar las cebollas picadas y sofreír hasta que estén blandas.
- En una licuadora mezclar las zanahorias, el apio y el pimentón. Una vez licuados añadir a la panceta y las cebollas y seguir friendo.

- Agregar los callos a la sartén con la mezcla de verduras, la panceta y la cebolla y mezclar bien. Agregar un poco de sal, el concentrado de tomate, el harina y seguir friendo y revolviendo.
- Agregar las papas cocidas en cubitos y revolver antes de agregar agua (suficiente para cubrir). Dejar cocer alrededor de media hora.
- Agregar el jugo de medio limón y cocinar por unos minutos más. Espolvorear perejil encima y queso parmesano rallado. [Recetas](#)

97. PIERNA DE CORDERO RELLENA – JANJECA KAPAMA

Ingredientes:

- 1 kg de carne de cordero (pierna), caldo.
- 1 cebolla picada.
- Pimentón molido.
- Harina.
- Manteca.
- Sal.
- Pimienta.

Preparación:

- Cortar la carne en trozos.
- Lavarla, salarla y rebozarla en harina.
- Freirla en manteca y retirarla.
- En la misma Manteca, freir la cebolla picada.
- Una vez frita, poner sobre ella la carne, friend un rato más agregando el pimiento molido.
- Agregar el caldo, sal y pimienta.
- Tapar y dejar a fuego lento hasta que esté bien cocida. [Recetas](#)



96. GUISO DE CARNE CON VERDURAS - BOSANSKI IONAC

Ingredientes:

- 500 gr carne de vacuno o parte pierna cerdo
- 500 gr carne de cordero
- 10 gr de pimienta
- 4 pimientos verdes cortados en redondelas
- ½ kg tomates cortados en tajadas
- 5 papas cortadas en trozos grandes
- 2 hojas laurel
- 100 gr arvejas
- 1 copa vino blanco
- 1 cucharada de mantequilla
- 7 cebollas cortadas en cuadritos
- 1 cabeza de ajo picada
- Sal
- Un poco de fideos
- Papel mantequilla

Preparación:

- Poner la mantequilla al fondo de la olla.
- Cortar la carne de vacuno o cerdo en pedacitos y la de cordero en trozos.
- Colocarlas encima de la mantequilla.
- Agregar la cebolla el ajo picado, la sal, la pimienta, las papas los pimientos, los tomates, el laurel y las arvejas. Poner el vino blanco y un vaso de agua.
- La olla se debe tapar bien con el papel mantequilla, amarrado y pinchado en varios puntos.
- Cocer en horno a fuego fuerte durante 20 minutos y enseguida bajar a fuego lento durante 3 a 4 horas, apróximadamente.



Recetas

95. BUREK CON CARNE Y QUESO

Ingredientes:

- 600 A 700 gr. de harina fina.
- 1 cucharada de aceite.
- 1 cucharadita de sal.
- Agua tibia según absorba la masa.

Relleno:

- 150 gr. de mantequilla.
- 3 cucharadas de aceite.
- 100 cc. de crema.
- Sal a gusto.

Relleno de queso:

- 650 gr. de queso fresco.
- 300 gr. de crema agria.
- 1 cucharadita de sal.
- 3 a 4 cucharadas de aceite.
- 3 huevos.
- Mezclar bien todos los ingredientes.
- Pincelar con mezcla de 2 cucharadas de crema con un poco de aceite.

Relleno de carne:

- 300 gr. de carne molida.
- 2 cebollas.
- 3 ajos.
- 1 cucharada de mantequilla.
- 1 cucharada de pimienta.
- 1 cucharadita de sal.
- 3 cucharadas de manteca.
- Freir la cebolla en la manteca unos 10 minutos hasta que se dore.
- Al final, poner la mantequilla.



Preparación:

- Juntar los ingredientes, armar la masa y separar en 3 partes.
- Pincelar con un poco de aceite y dejar reposar unos 30 minutos.
- Mientras tanto, derretir la mantequilla, juntar con el aceite y añadir la crema.
- En una fuente enharinada uslear la masa con harina hasta que quede delgada. Luego rociar con la mantequilla derretida y estirar en la mesa lo más que permita la masa.
- Esparcir el relleno (carne o queso).
- Cuando esté listo para enrollar tener lista una fuente engrasada, enrollar y poner al horno precalentado a unos 220°C, durante 40 minutos.
- Antes de retirar del horno, dar vuelta el rollo para que esté pueda quedar con una corteza crujiente, que evitará que absorba el exceso de grasa que se libera durante la cocción.

Recetas

94. CÚPTETE – MASITAS RELLENAS CON CARNE

Ingredientes:

Masa:

- 1 kg de harina gruesa (0000)
- 150-200 ml de manteca de cerdo derretida
- Una pequeña porción de levadura
- 400 ml de leche
- 500 cc de vino blanco
- 1 cucharada de sal

Relleno de carne:

- 1 kg de carne de cerdo picada
- 1/2 cucharada de sal
- 1/2 cucharada de paprika picante
- 3 dientes de ajo finamente picado
- 1/2 cucharada de paprika dulce



Preparación:

- A la carne picada, agregar el ajo, el resto de los ingredientes y mezclar hasta que quede una pasta homogénea.
- En una olla, poner la harina, la levadura, añadir el resto de los ingredientes y amasar.
- Hecha la masa, uslear hasta obtener una capa delgada y cortar en cuadrados de aproximadamente 5 cm x 5 cm colocando en ellos la mezcla de carne picada.
- Doblar las puntas de cada cuadrado de modo que queda la forma de una flor.
- Hornear a 150°C hasta que la masa quede cocida.

Recetas

93. PAŠTIĆADA EXPRESS (6 PORCIONES)

Ingredientes:

- 1 kg de carne de vacuno (solomillo).
- 1 botella de vino tinto (750 ml).
- 4 láminas de tocino cocido.
- 1 taza de salsa de tomates.
- 1/2 taza de ciruelas secas (sin carozo).
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- 3 cebollas en rodajas.
- 3 zanahorias en rodajas.
- 3 dientes de ajo.
- 3 clavos de olor.
- 2 hojas de laurel.
- Sal, pimienta y hojas de romero a gusto.

Preparación:

- Cortar la carne en rodajas o trozos medianos haciéndole unas hendiduras, introduciendo en cada trozo las láminas de tocino el ajo.
- Poner en una fuente con las cebollas en rodajas y las hojas de romero.



- Verter el vino tinto hasta cubrir ligeramente.
- Dejar marinar por un mínimo de 6 horas.
- Escurrir la carne y freirla ligeramente en el aceite de oliva.
- Apartarla y sofreír la cebolla marinada con la zanahoria.
- Cuando el sofrito empiece a estar blandito, volver a meter la carne, añadirla salsa de tomates y las ciruelas a fuego medio.
- Cocinar hasta ver que la carne esté lo suficientemente blanda (a gusto)
- A unos 15 minutos cocción, añadir el laurel y el clavo de olor.
- Remover antes de terminar de cocer y añadir una parte del vino del adobo de tal manera que la mezcla no quede seca.
- Acompañar con pasta fresca, de preferencia ñoquis.

Recetas

92. PAPAS DORADAS Y QUESO – RESTAVANI KROMPIR

Ingredientes:

- 1 kg de papas
- 1 cucharada grande mantequilla o aceite
- 1 cebolla
- Sal, pimienta, perejil

Preparación:

- Lavar bien las papas, pelarlas, cortarlas en rodajas y cocerlas en agua con sal.
- Dorar una cebolla bien picada en cuadritos en una cucharada grande de mantequilla o aceite.
- Agregar las papas cortadas, revolver bien y continuar friendo un poco más.
- Sazonar con sal y pimienta a gusto y, si se desea, ponerle perejil picado.



Si se sirve con carne asada, la preparación es más sabrosa si se sirve con el jugo de esta carne.

Recetas

91. GUŽVARA CON QUESO Y ACELGA - GUŽVARA SA SIROM I BLITVA

Ingredientes:

- 375 gr. de queso fresco
- 250 gr. de requesón
- 150 gr. de queso feta
- 250 gr. (un manojo) de acelgas frescas picadas
- 1 cebolla pequeña, cortada en cubitos
- 1-2 dientes de ajo, picados
- 1 taza de leche, más extra si es necesario
- 2 huevos
- 1/3 taza de aceite neutro o aceite de oliva, más extra según sea necesario
- 1 paquete de masa filo, espesor medio
- Sal al gusto



Preparación:

- Asegurarse que la masa filo se haya descongelado.
- Engrasar el fondo de una fuente de horno rectangular de unos 40 cm x 25 cm.
- Saltear las cebollas en una sartén ligeramente engrasada hasta que estén suaves.
- Agregar el ajo y las tostadas hasta que estén fragantes, aproximadamente 30 segundos.
- Agregar la acelga picada, sazonar con una pizca de sal y cocinar hasta que se ablande, aproximadamente 5 minutos.
- En un tazón grande, mezclar el queso fresco, el requesón, el queso feta, la leche y el aceite.
- Revolver hasta combinar. Si es necesario, se puede agregar un poco más de queso feta o una pizca de sal.
- Batir los huevos y agregar la acelga salteada.

- Forrar el fondo de la fuente para hornear con dos o tres hojas de masa con 4-6 cms sobresaliendo por los lados.
- Cepillar ligeramente la masa expuesta con aceite, particularmente los extremos sobresalientes, para evitar que se seque.
- Poner a un lado 2-3 hojas de masa para usarlas luego como capas superiores.
- Separar la mitad de una hoja de masa con las manos limpias, arrugarla y sumergirla en la mezcla de queso, asegurándose de que esté bien cubierta.
- Colocar en una esquina de la fuente para hornear.
- Repetir el proceso hasta que el plato se llene con la mezcla de masa y queso. Dejar aproximadamente media taza de la mezcla para el final.
- Agregar la leche y un poco de aceite si la mezcla de queso comienza a agotarse.
- Doblar la masa que sobresale sobre la mezcla arrugada.
- Agregar una capa de masa filo, doble si es necesario y cepillar con aceite.
- Colocar una capa de masa adicional y meter la masa extra alrededor de los bordes; no importa si la masa se quiebra o se arruga.
- Tomar cualquier mezcla de queso restante y verterla sobre la parte superior para que esté bien cubierta y una pequeña cantidad se acumule alrededor de los bordes. Si parece que no hay suficiente mezcla de queso, diluir con leche y un poco de aceite.
- Precalentar el horno a 180°C durante 10-15 minutos, durante los cuales la gužvara descansará.
- Hornear por 20 minutos en la rejilla del medio del horno, luego girar la sartén.
- Hornear por 15-25 minutos adicionales o hasta que la parte superior esté dorada.
- Enfriar por 10 minutos antes de servir.

Recetas

90. FILETE DE ZAGREB - ZAGREBAČKI ODREZAC

Ingredientes filete:

- 4 bifes grandes de ternera
- 16 rebanadas grandes de jamón
- 16 rebanadas de queso (Gauda)
- 150 gr de pan rallado
- 100 gr de harina
- 2 huevos
- 300 ml de aceite
- Sal



Ingredientes salsa:

- 50 gr Mayonesa
- 180 gr de crema agria
- 30 gr de enurtidos (en cubitos)
- 1/2 jugo de limón
- 1 cucharada de mostaza
- 1 diente de ajo
- 1 puñado de parsly
- Sal
- Pimienta

Preparación:

- Colocar los bifes en una tabla y golpearlos hasta que estén planos y delgados.
- Espolvorear un poco de sal sobre los bifes.
- Sobre cada bife colocar 4 rebanadas de queso distribuidas uniformemente y encima de éstas una rebanada de jamón.
- Enrollar los bifes y cerrarlos.
- En platos separados poner los huevos (ligeramente batidos), la harina y el pan rallado.
- Primero cubrir los escalopes con harina, luego los huevos y finalmente el pan rallado.
- Freír en aceite durante unos 10 minutos cada uno.

- Para preparar la salsa, mezclar bien todos los ingredientes en un tazón.
- Servir con papas, ensalada y la salsa.

Recetas

89. REPOLLO GUISADO CON PASTA – KRIPICE ZA ZELJEM

Ingredientes:

- 100 gr Pancetta
- 1 ½ Cebolla
- 700 gr Repollo
- 400 gr Pasta de lasaña
- sal
- Pimienta



Preparación:

- Picar finamente la panceta y las cebollas
- Cortar la pasta de lasaña en cuadrados y cortar el repollo
- En una sartén, freir la panceta en un poco de aceite y luego retirarla.
- Poner un poco más de aceite en la sartén y luego freir las cebollas agregando una pizca de sal.
- Agregar el repollo y revolver (agregar un poco de agua y cocinar hasta que esté suave)
- Hervir la pasta de lasaña y luego agregar a la sartén con el repollo y la cebolla.
- Mezclar bien y luego agregar la panceta y una pizca de pimienta.

Servir caliente.

Recetas

88. ARROZ DJUVEC – RIŽA DJUVEC

Ingredientes:

- 200 gr de arroz de grano largo
- 400 ml de agua
- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- 1 tomate
- 3 cucharadas de pasta de tomate oncentrado
- 3 cucharadas de mantequilla
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de mezcla de especias (comino, cilantro, tomillo, mejorana, romero y pimienta negra)
- 5 cucharadas Ajvar (pasta de especias de Croacia)
- 1 cucharada de pimentón
- Sal y pimienta
- 100 gr de guisantes

Preparación:

- Cortar en cubos pequeños la cebolla y el pimiento y freirlos a fuego fuerte, durante 5 minutos, en una sartén con la mantequilla.
- Añadir el pimentón tostándolo brevemente de forma que libere su aroma.
- Incorporar el tomate cortado en cubitos y los dientes de ajo.
- Sofreir unos minutos, hasta que los ajos se hayan dorado.
- Añadir el Ajvar, la pasta de tomate concentrado y las especias.

Reservamos:

- En una sartén, poner aceite de oliva y freir el arroz hasta que se empape el aceite y hasta que los granos queden crujientes.
- Incorporamos el sofrito, mezclándolo con el arroz y añadir el agua.
- Dejar cocer a fuego bajo, tapando la sartén, revolviendo de vez en cuando durante 20 minutos.



- Mientras el arroz se termina de cocer se pueden asar aparte unos cevapcici para acompañar al arroz.
- A los 15 minutos (5 minutos antes del final de la cocción), añadir los guisantes congelados y dejar el resto del tiempo, hasta que el conjunto tome una consistencia cremosa.

Apartar y servir bien caliente.

Recetas

87. MOUSE DE CORAZONES DE PALMITOS - MOUSE OD DLAN SRCE

Ingredientes:

- 1 lata de Palmitos.
- 3 cucharadas de Vermouth.
- 100 gr de Salsa golf.
- 100 gr de Jamón cocido picado.
- 2 cucharadas de Nueces picadas.
- 15 gr de Gelatina sin sabor.
- 100 gr de Queso blanco



Preparación:

- Ecurrir el contenido de la lata de palmitos, cortarlo en trozos y licuarlos con el vermouth y la salsa golf.
- Retirar de la licuadora, colocar en un bol y añadir el jamón cocido picado y las nueces picadas fino
- Incorporar a la mezcla los 15 gr de gelatina sin sabor previamente diluida en agua caliente.
- Salpimentar a gusto y añadir el queso crema.
- Verter la preparación en un molde tipo budín inglés, ligeramente aceitado y llevar a la heladera hasta que se solidifique
- Desmoldar y acompañar con ensalada rusa mezclada con manzanas ácidas picadas.
- Decorar con salsa golf y nueces a gusto.

Se puede preparar con dos días de anticipación. Ideal para las fiestas.

Recetas

86. MINISTRÓN CON CHOCLOS – MINISTRONE S KUKURUZ

Ingredientes:

- 50 gr de choclos.
- 300 gr de porotos rojos.
- 600 gr de papas.
- 100 gr de tocino ahumado.
- 100 gr de carne seca o jamón.
- 3 dientes de ajo.
- Perejil y un tallo de apio.
- 50 ml de aceite de oliva.
- Sal.
- Pimienta negra.
- 1 cucharada de de vegeta o 1 pastilla de caldo de verduras.



Preparación:

- Remojar los porotos el día anterior y cocinarlos junto con la carne ahumada. Cuando estén a medio cocer agregar el tocino y el ajo.
- Agregar el choclo, el apio (picado), las papas (cortadas en cubos), el aceite, la sal, la pimienta y una cucharada del caldo de verduras.
- Agregar los porotos.
- Cocinar hasta que todo esté tierno.
- Retirar la carne y cortarla en rodajas.
- Antes de servir espolvorear el minestrón con perejil picado.

Recetas

85. PANQUEQUES DE REPOLLO – PALA ČINKE OD KUPUSA

Ingredientes:

- 1 repollo mediano.
- 50 gr de mantequilla.
- 3 huevos.
- ½ litro de leche.
- ½ kg de jamón.
- Harina.
- Sal.
- Pimienta.
- Crema agria.

Preparación:

- Lavar el repollo y picarlo finamente.
- Ponerlo en una sartén con mantequilla y freírlo con un poco de sal. Moverlo constantemente para que se ablande. Pasarlo por cedazo.
- Al repollo agregarle la yema de los huevos, la sal, la pimienta, la harina y, al final, las claras batidas.
- Enrollar el preparado en los panqueques, cortarlo en lonjas anchas y disponerlos en una fuente, poniendo una capa de panqueques, otra del jamón picando y, sobre éste, la crema agria.
- Completada la operación, poner al horno para que se dore. [Recetas](#)



84. CALAMARES RELLENOS – PUNJENE LIGNJE

Ingredientes:

- 8 calamares.
- 100 gr Hinojo.
- 80 gr zanahorias.
- ½ Cebolla.
- 3 dientes de ajo.
- 2 rebanadas de pan tostado.
- 50 gr pancetta (tocino).
- ½ cucharada seca de Tomillo.



- 1 ramita fresco de Romero.
- Aceite de oliva.
- Sal.
- Pimienta.

Preparación:

- Rallar la zanahoria, quitar la corteza del pan y cortar la parte blanda y blanca en cubos.
- Picar finamente la cebolla, panceta, hinojo y los tentáculos del calamar.
- Calentar 2 o 3 cucharaditas de aceite de oliva en una sartén y agregar la cebolla picada, la panceta, el hinojo, la zanahoria, el ajo machacado, el tomillo y los tentáculos de calamar. Agregar sal y revolver. Agregar el romero y freir a fuego lento.
- Después de 4 a 5 minutos, sacar la ramita de romero y colocar el resto en un recipiente aparte.
- Agregar el pan picado y un poco de aceite de oliva, pimienta y mezclar bien.
- Con esta mezcla, rellenar los calamares, pero no completamente, ya que los calamares se encogerán durante el proceso de cocción. Cerrar con palillos de dientes.

[Recetas](#)

83. BERENJENAS REBOZADAS

Ingredientes:

- 3 berenjenas.
- 2 huevos.
- 1/2 taza de harina.
- 1 cucharada de orégano.
- Sal y pimienta.

Preparación:

- Pelar y cortar las berenjenas en rodajas, aliñarlas con sal y pimienta y ponerlas en un colador para que estilen.



- Batir los huevos con 4 cucharadas de agua.
- Mezclar el harina con el orégano.
- Cubrir las berenjenas con la mezcla del huevo.
- Añadir la harina y sacudir.
- Freir en poco aceite.

82. MARINADA DE PESCADO – MARINIRANA OD RIBA

Ingredientes:

- 2 kg de pescado.
- Harina para rebozar.
- Sal.

Para la marinada:

- 2 tazas de aceite de oliva y común (mezcladas).
- 1 sobre de salsa de tomate.
- 4 dientes de ajo.
- 3 hojas de laurel.
- 1 cebolla
- 1 cubo de caldo de verduras.
- 4 ramitas de romero.
- 3 clavos de olor.
- 1 cucharadita de azúcar.
- 2 vasos de vinagre de vino.
- Canela.
- Pimienta.

Preparación:

- Limpiar, lavar y secar el pescado; si es grande cortar en trozos.
- Disolver el tomate en media taza de agua tibia
- Cotar la cebolla apluma y picar fino el ajo.
- Mezclar en vinagre con una taza de agua.



- Pasar el pescado por el harina con sal, freir por ambos lados y depositar en una fuente.
- Dorar la cebolla hasta que quede transparente junto con el ajo, en el aceite en que se frió el pescado y agregar el tomate y pimienta.
- Cocinar hasta que la cebolla quede suave, agregar el laurel, el romero, el clavo de olor, la canela en polvo y el cubo de caldo de verduras.
- Agregar el vinagre diluido y hervir unos minutos más.
- Así caliente ponerlo en la fuente del pescado y hervir por 1 minuto.
- Una vez frío, poner en fuentes tapadas y guardar en lugar fresco.
Servir al otro día como entrada o plato principal.

Recetas

81. SOPA DE TERNERA - GOVEĐA JUHA

La sopa de carne de terneras, o goveđa juha, es un plato popular en muchas casas croatas y es para muchas abuelas.

Simple, razonablemente barata y rápida de hacer, esta sopa de carne muy sabrosa y saludable. La carne de la sopa se usa luego para una comida, generalmente con papas y ensalada.

Ingredientes:

- 750 gr carne de ternera (con hueso)
- 2 litros de agua
- 1 cebolla
- 150 gr zanahorias
- 200 gr raíz de apio
- 80 gr de perejil
- 60 gr de fideos (vermicelli)
- Vegeta (Ver 75)
- Pimienta
- Sal

Preparación:

- Poner la carne en agua tibia, calentar y esperar a que hierva. Cuando hierva agregar pimienta, las zanahorias picadas, apio y perejil.



- Picar la cebolla por la mitad (mantener la piel), freír en una sartén y luego agregar al resto de los ingredientes que se cocinan con la carne en la olla (mantener la piel). Añadir la vegeta, la pimienta y la sal.
- Tapar, dejar a fuego muy bajo dejando que se cocine lentamente durante aproximadamente 2 horas.
- Cuando esté listo, sacar la carne y las verduras (que se pueden servir como una comida después de la sopa). Colar el resto de la sopa.
- En un poco de agua hirviendo poner los fideos. Una vez listo sacar y agregar a la sopa.

Recetas

80. PASTEL KOMIŽA - KOMIŠKA POGAČA

Probablemente es la comida más famosa de la isla dalmata de Vis.

Ingredientes:

- 200 gr Anchoas / Pescado Salado
- 1 Cebolla
- 100 gr tomates pelados
- 50 gr aceitunas negras
- 250 gr harina
- 15 gr levadura
- 1 cucharadita de perejil picado
- Aceite de oliva
- Pimienta



Preparación:

- Preparar la masa - similar a cuando hace pan (mezclar la harina, la levadura, el aceite de oliva, el agua tibia), cubrir con un paño de cocina y dejar reposar durante 30-40 minutos.
- En una sartén, freír la cebolla picada en aceite de oliva hasta que esté suave y dorada, luego agregar los tomates pelados y picados. Agregar un poco de perejil y pimienta y cuando esté cocido retirar del fuego.
- Sobre una tabla o sobre una mesa, espolvorear harina. Cortar la masa por la mitad. Enrollar las mitades de un espesor de aproximadamente 1 cm.

- Engrasar la fuente a cocinar el pastel con aceite de oliva y colocar en ésta la mitad de la masa.
- Colocar las anchoas uniformemente en la base. Agregar las cebollas y los tomates de manera uniforme sobre la parte superior del pescado. Añadir las aceitunas y rociar un poco más de aceite de oliva encima.
- Usar la otra mitad de la masa para cubrir. Rociar más aceite de oliva en la parte superior.
- Cocinar en el horno a 180°C durante unos 45 minutos.
- Cortar en cuadrados y servir.

Recetas

79. LANGOSTINOS A LA BUZARU - ŠKAMPI NA BUZARU

Ingredientes:

- 1 kg de langostinos
- 3 a 4 cucharadas de aceite de oliva
- 4 dientes de ajo
- 2 cucharadas de perejil molido
- 2 dl de pasta de tomate
- 2 dl de vino blanco
- 2 cucharadas de pan rallado
- 1 cucharadita de Vegeta
- Sal, pimienta



Preparación:

- Lavar los langostinos con agua fría y colocarlos en un colador.
- Moler el ajo y el perejil.
- Verter aceite de oliva en una olla o sartén
- Espolvorear el ajo y el perejil en el aceite de oliva.
- Agregar los langostinos y revolver.
- Agregar el vino, el tomate y la Vegeta.
- Cocinar por unos 15 a 20 minutos. Mover la sartén u olla de vez en cuando.

- Agregar las 2 cucharadas de pan rallado a la salsa y cocinar por unos minutos más.

Recetas

78. JAMÓN EN PAN - ŠUNKA U KRUHU

(Para semana Santa)

Ingredientes:

- 1 kg Jamón (cocido)
- 500 gr Harina
- 500 g Azúcar
- 1 cucharada de mantequilla
- 200 gr de levadura
- 200 ml Leche
- 6 Huevos
- 1 Yema de huevo
- Sal



Preparación:

- En un tazón, tamizar la harina, agregar la levadura, el azúcar, la sal, la mantequilla derretida, la leche entibada, los huevos y mezclar bien con batidora.
- Colocar la masa en un plato enharinado, cubrir y dejarla a temperatura ambiente durante 45 minutos.
- Cortar la piel del jamón.
- Aceitar una bandeja y espolvorear harina sobre ella.
- Poner la masa encima y luego colocar el jamón encima. Pegar el jamón con una yema de huevo y espolvorear con harina.
- Envolver el jamón en la masa, colocarla en horno precalentado (180 ° C) y cocinar durante aproximadamente una hora. (para que no se queme se puede cubrir la parte superior con papel de aluminio)
- Una vez cocido se puede cortar y server.

Recetas

77. SOČIVO DÁLMATA – DALMATINSKI SOČIVO

El dalmata Sočivo es un verdadero plato de campo conocido en toda la costa del Adriático.

Ingredientes:

- 150 gr. de garbanzos
- 150 gr. de guisantes
- 150 gr. de maíz
- 150 gr. de cebada
- 100 gr. de arándanos
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- 1 hoja de laurel
- Sal y pimienta

Preparación:

- Remojar los garbanzos, guisantes, maíz y cebada por un día.
- Hervir los guisantes hasta que estén cocidos.
- Guisar las cebollas en aceite de oliva, agregar el ajo picado y las legumbres enjuagadas por encima de eso.
- Rellenar con agua, agregar la hoja de laurel y cocinar entre 2 y 2 ½ horas hasta que todos los ingredientes estén suaves.
- Agregar la pimienta y la sal. Mientras cocina, agregar agua según sea necesario.
- Servir en un plato de sopa o tazones, agregando un chorrillo de aceite de oliva a cada porción.



[Recetas](#)

76. SINJSKI ARAMBAŠIĆI

Plato tradicional de Sinj que se encuentra en la lista del patrimonio cultural inmaterial protegido del Ministerio de Cultura croata. Es una versión dálmata del sarma.

Ingredientes:

- 600 gr. Carne de res (cuello)
- 200 gr. Ternera
- 200 gr. Cerdo
- 150 gr. Tocino
- 2 Cebollas
- 4 dientes Ajo
- 2 cucharaditas picadas Perejil
- 1 pizca Nuez moscada
- 1 pizca Canela
- 1 Limón
- 200 gr. Rack de cerdo
- 200 gr. Salchicha seca
- 1 kg. Col agria
- 2 a 3 Clavos olor
- 2 Hojas de laurel
- Aceite
- Sal, pimiento

Preparación:

- Cortar la carne de res, la ternera y el cerdo y colocarlos en un tazón.
- Agregar la cebolla picada, ajo, perejil, nuez moscada, canela, ralladura de limón, sal, pimiento y mezclar. Cubrir y dejar reposar durante, aproximadamente, una hora.
- Separar las hojas de la col agria (cortar la raíz gruesa en la parte inferior de las hojas para que sea más fácil hacer rollos).
- En cada hoja, poner aproximadamente 1 cucharada colmada de la mezcla de carne. Rodar y meter los extremos para que no se salga el relleno.



- En la parte inferior de la olla, a utilizar para cocinar, cubrir con hojas de la col agria y con un poco picada de la misma.
- Colocar los rollos de carne encima y agregar las carnes secas a su alrededor.
- Agregar un poco más de col agria picada en la parte superior, agregar los clavos de olor, las hojas de laurel y suficiente agua para cubrir todo.
- Cubrir y cocinar en horno durante 2 horas y media a 200 ° C. [Recetas](#)

75. VEGETA CASERA - DOMAĆA VEGETA

Es uno de los productos más famosos de Croacia que, como “potenciador de sabor” se exporta a todo el mundo.

Esta es una receta rápida que funciona.

Ingredientes:

- 2 Kg de zanahorias
- 2 Kg de raíz y hojas de perejil
- 2 Kg de raíz de apio y tallos
- 2 Kg de puerros
- 2 Kg de sal

Preparación:

- Lavar todas las verduras y mezclarlas en un procesador de alimentos.
- Añadir la sal.
- Mezclar de nuevo
- Colocar la Vegeta en frascos limpios y guardarlos en un lugar fresco donde puede durar hasta 12 meses.



[Recetas](#)

74. RISSOTO NEGRO – CRNI RIZOT

Plato popular en la región dalmata y a veces se le llama "rizoto de pescadores".

Ingredientes:

- Calamares (y su tinta)
- Arroz
- Cebolla
- Vino blanco
- Ajo
- Perejil
- Aceite de oliva
- Pasta de tomates
- Mantequilla
- Sal
- Pimienta

Preparación:

- Dorar las cebollas en aceite lentamente en una sartén
- Agregar el ajo, los calamares y un poco de pasta de tomate
- Añadir el arroz y una copa de vino blanco.
- Añadir sal y pimienta.
- Seguir mezclando y agregando agua a medida que el arroz absorbe el líquido.
- Añadir la tinta de los calamares.
- Continuar revolviendo y agregando líquido hasta que el arroz esté cocido (el arroz integral necesitará aproximadamente 30 minutos para cocinar)
- Agregar una cucharadita de mantequilla cerca del final dejando que se derrita para darle una textura cremosa
- Agregar un poco de perejil picado en la parte superior y un chorrito de aceite de oliva.
- Rallar queso parmesano encima.



[Recetas](#)

73. SARMA

Ingredientes:

- 700 grs. de carne de cerdo picada
- 1 cabeza entera de repollo
- 100 grs. de panceta
- 100 grs. de arroz
- 1/2 cebolla
- 2 ajos picado
- 1 cucharadita de pimentón rojo en polvo
- 1 hoja de laurel
- Sal y pimienta a gusto

Preparación:

- Separar las hojas de repollo y cortar la raíz del repollo. Asegurarse de que las hojas no sean demasiado duras o gruesas.
- Picar el ajo, las cebollas finamente y la panceta en cubos pequeños
- Freír las cebollas hasta que queden suaves y doradas.
- Agregar sal, pimienta, pimentón rojo, cebolla frita, panceta y arroz a la carne picada. Mezclar y agregue un poco de agua si es necesario.
- En las hojas de repollo agregar la mezcla y doblar. Rematar en los bordes
- Colocar en una olla (panceta en la parte inferior - corte del repollo encima del sarma). Agregar un poco de agua y cocinar durante 1,5 horas a fuego lento.



Recetas

72. PATÉ DE ATÚN - PAŠTE OD TUNE

Ingredientes:

- 250 g de atún
- 100 g de mantequilla
- 100 g de mayonesa
- 3 pepinillos
- 1 pimiento asado
- 4 anchoas
- 1/2 cucharadita de alcaparras
- 1 cucharada de perejil fresco picado
- 2 cucharadas de ketchup
- Salsa de tabasco
- Sal
- Pimienta

Preparación:

- Mezclar en licuadora el atún, las anchoas, la mantequilla y la mayonesa.
- Agregar los los pepinillos, el pimentón asado y las alcaparras y mezclar aún más.
- Agregar el ketchup, unas gotas de la salsa de tabasco tabasco y el perejil y mezclar nuevamente.

Servir en tostadas.



Recetas

71. POLLO AJNGEMAHTEC - AJNGEMAHTEC PILETINA

Ingredientes:

- 1 pollo entero (menudillos, piernas y cuello incluidos)
- 1 cebolla roja 4 zanahorias (picadas gruesas)
- 1 nabo pequeño (sin hojas)
- 1 pequeña porción de apio
- 400 gr de guisantes verdes
- 200 gr de coliflor
- 1 perejil entero
- Sal
- Pimienta
- 1 huevo
- 3 cucharadas de harina
- 1 cucharadita de aceite

Preparación:

- Picar la cebolla y cocinarla a fuego lento hasta que esté dulce y amarilla.
- Agregar la carne picada y cocinar a fuego lento por todos lados hasta que esté de color pardusco.
- Agregue sal y pimienta.
- Agregar el nabo, el apio y las zanahorias picadas
- Cocinar a fuego lento en olla tapada hasta que los vegetales se ablanden. Si es necesario, agregar un poco de agua.
- Agregar el perejil picado, la coliflor, los guisantes verdes y agua caliente
- Dejar hervir a fuego lento durante aproximadamente 30 minutos.
- Mientras la sopa hierve a fuego lento, hacer albóndigas: mezclando 1 huevo, 3 cucharadas de harina, unas gotas de aceite y una pizca de sal.



- Cuando la sopa esté lista, sumergir una cucharada en agua hirviendo y sostenerla por unos segundos. Usar la cuchara caliente para meter las albóndigas, una cucharada llena a la vez.
- Dejar hervir a fuego lento durante unos minutos.

Recetas

70. SOPA DE ZAGORJE - ZAGORSKA JUHA

Ingredientes:

- 1 cebolla
- 3-4 rebanadas de panceta
- 200 g de champiñones
- 2 papas
- 1 zanahoria
- 1 palito de apio
- 1 hoja de laurel
- 100 ml de vino blanco
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharada de concentrado de tomate
- 100 ml de crema agria
- 1-2 cucharada de harina
- 2 cucharaditas de pimentón rojo dulce
- Sal, pimienta



Preparación:

- Cortar en dados finamente la cebolla, el apio, la zanahoria, la papa y la panceta. Cortar los champiñones en pedazos.
- En una olla con manteca de cerdo, freír la cebolla y la panceta y agregar una pizca de sal.
- Agregar el apio, la zanahoria y la hoja de laurel y seguir friendo a fuego lento.
- Agregar la patata en cubitos.
- Agregar los champiñones y seguir friendo por completo.
- Agregar el concentrado de tomate, pimentón, especias y revolver bien.

- Verter el caldo (o agua), asegurándose de que cubra todos los ingredientes.
- Dejar burbujear por alrededor de 15 minutos.
- Agregar más sal, pimienta al gusto y el vino.
- Dejar cocinar lentamente por otros 10-15 minutos y luego agregar la crema agria y la harina (mezclada en un poco de agua fría). Cocinar por otros 6-7 minutos.

Listo para servir.

Recetas

69. CARNE A LA CAZADORA - MESO KAO DIVLJAČ

Ingredientes:

- 1 kg. de cebollas cortadas en cuartos
- ½ kg. de zanahorias cortadas en trozos grandes
- 1 1/4 kg. de carne de paleta
- Sal
- Hojas de laurel
- Pimienta en granos
- Mostaza
- 1 cucharada de harina



Preparación:

- Salar la carne de un lado y dorarla en una cacerola con un poco de aceite.
- Voltear la carne, incorporar la cebolla, las zanahorias, la pimienta y el laurel.
- Cocinar durante hora y media a fuego lento.
- Separar las cebollas y las zanahorias y procesarlas.
- Agregar mostaza a gusto y la harina, y cocinar hasta lograr una salsa.
- Agregar la carne a la salsa

Servir en una fuente, acompañado de bollos de pan (knedle od kruha), polenta, ñoquis o cualquier pasta corta.

Recetas

68. ACELGA BATIDA - BLITVA PIRJANO

Ingredientes:

- ½ Kg. de papas
- 1 Kg. de acelga+
- sal
- pimienta
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo

Preparación:

- Hervir las papas.
- Lavar bien las acelgas, quitarles el tallo y cortarlas con la mano en pedacitos.
- Cocinarla junto a las papas por una media hora.
- Una vez lista la cocción, cortar las acelgas varias veces con una espátula o cuchillo de plástico. Debe quedar una mezcla cremosa en que se noten las verduras y las papas, éstas en pedacitos.
- Aliñar 5 cucharadas de aceite de oliva, dos dientes de ajo bien picados, sal y pimienta. Rociar a gusto con aceite de olive. [Recetas](#)



67. GUISO DE POLLO - PILEĆA GULAŠ

Ingredientes:

- 1 pollo cortado en 8 partes sin piel (las que se prefieran)
- 3 a 4 cebollas
- 3 a 4 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita colmada de pimentón dulce.
- 1 cucharada colmada de harina.
- 1 vaso de agua.
- 1/2 lata de salsa de tomates.
- 100 ml de crema de leche

Preparación:



- En una cacerola con 3 o 4 cucharadas de aceite poner a dorar las cebollas finamente picadas, después de unos minutos bajar el fuego y agregar un poquito de sal y el pimentón dulce, mezclar bien.
- Salar las presas de pollo y dorarlas de ambos lados en el mismo recipiente.
- Incorporar la harina por encima y dejar unos minutos para que tome color y consistencia.
- Agregar el agua de a poco y la salsa de tomate.
- Dejar cocinar unos 40 minutos a fuego lento. Si está espeso agregan más agua, de a chorritos..
- Añadir la crema de leche (opcional) al final de la cocción.

Se recomienda cocinarlo con cierta anticipación, queda mucho más sabroso.

Se puede acompañar con puré de papas, fideos cortos o largos, con arroz, etc., pero con ñoquis es imperdible.

Recetas

66. BERENJENAS REVUELTAS - MUSAKA OD SALANZINI

Ingredientes:

- 1/2 kg de posta de vacuno
- 1/2 kg de cerdo
- 6 huevos
- 2 tomates picados
- 2 cebollas
- 6 berenjenas grandes
- 1 taza de leche
- 1 taza de crema ácida
- Sal
- Pimienta
- Perejil picado

Preparación:

- Picar la cebolla en cuadritos y freir en aceite hasta que esté transparente.



- Agregarel tomate picado, la posta de vacuno y la carne de cerdo previamente molidas.
- Cuando la carne esté cocida, retirar del fuego y agregar la sal, pimienta, el perejil picado y un huevo entero, revolviendo bien todo.
- Batir las claras de los huevos a punto de nieve y tres yemas con un poco de sal y batir todo nuevamente.
- En una fuente colocar las berenjenas peladas, cortadas a lo largo, para que suelten el agua.
- Escurrir las berenjenas un poco y pasarlas por harina y después por el batido de los huevos.
- Freir en aceite caliente, a fuego lento para que se cuezan bien en el interior,
- En una fuente de horno aceitada colocar una capa de berenjenas ya empanizadas.
- Cubrir con el pino y agregar otra capa de berenjenas empanizadas.
- Cubrir todo el relleno con el batido de los huevos, una taza de leche, una taza de crema ácida y un poco de sal.
- Cocer a horno suave, previamente calentado por una 1/2 hora. Servir de la misma fuente.

Recetas

65. PAPAS A LA FRANCESA - FRANCUSKI KRUMPIRI

Ingredientes:

- 2 kg. de papas medianas
- 6 huevos duros
- 250 grs. de cebolla
- Crema de leche 250 cc.
- Opcional panceta ahumada a gusto

Preparación:

- Hervir en abundante agua salada las papas bien lavadas con su cáscara hasta que estén tiernas, teniendo cuidado que no se pasen.



- Mientras tanto picar la cebolla y ponerla a dorar, en un poco de aceite y/o manteca, o mezcla de ambos.
- Agregar la panceta ahumada cortada en daditos.
- Cocinar los huevos sacados de la heladera con tiempo, poniéndolos en agua fría y sacándolos 10 minutos después de que el agua haya comenzado a hervir: contar bien los minutos para que no se pasen y no quede el borde de la yema oscuro.
- Elegir una fuente que pueda ir a la mesa. Cubrir el fondo con un poco de aceite y con una capa de papas peladas y cortadas en láminas medianas.
- Salpimentar, agregar la cebolla dorada por encima, terminar con los huevos duros cortados en láminas, repetir la secuencia si la fuente es chica o bien terminar con una capa de papas, volver a salpimentar.
- Agregar la crema de leche por encima.
- Llevar a horno caliente aproximadamente 15 a 20 minutos.

Puede ser plato único, acompañado por ensaladas frescas: mixta, de zanahoria, de repollo, etc. Con esta combinación se mezclan texturas y temperaturas diferentes.

También puede ser complemento de alguna carne grillada.

[Recetas](#)

64. GUISO DE CARNE Y REPOLLO - GOVEĐE I KUPUS

Ingredientes:

- 1 kg de carne vacuna y/o carne ovina (cordero)
- 1 repollo
- 2-3 zanahorias
- 3-4 tomates
- 3-4 papas grandes
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo (en rodajas)
- 2 pimientos verdes
- 1/2 cucharada de aceite



- 1/2 cucharada de vinagre
- Sal y pimienta
- Perejil
- Agua
- Vino blanco

Preparación:

- Cortar las verduras en trozos grandes.
- Cortar la carne en trozos tamaño bocado.
- Ir colocando capas de carne y verduras en una olla grande de sopa. Una capa de verduras, una capa de carne, y así sucesivamente. Ir salpimentando entre capa y capa. A su vez, agregar unas pizcas de paprika o pimentón picante, ajo y perejil.
- Agregar el aceite y el vinagre.
- Cubrir con una tercera parte de vino blanco y dos de agua.
- Cocinar a fuego lento hasta que la carne quede tierna y se forme una salsa espesa. Hay quienes cocinan esta preparación durante cuatro horas, dependiendo del tamaño de los trozos de carne.

Es importante no agitar el guiso durante la cocción. No será necesario agregar ningún tipo de líquido: los vegetales soltarán sus jugos y formarán junto al vino blanco la salsa necesaria.

[Recetas](#)

63. BACALAO - BAKALAR

Ingredientes

- 500 g de bacalo seco
- 1 kg de papas nuevas
- 4 cebollas
- 1 tarro de tomates pelados (sin el jugo)
- 4 cabezas de ajo
- 100 ml de vino blanco
- 30 ml de vino dulce
- 1 hoja de laurel



- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Preparación:

- Freir las cebollas en el aceite de oliva hasta que estén blandas
- Agregar el bacalao, previamente cortado en pedacitos y freirlo hasta que deje de largar agua.
- En otra olla, con aceite de oliva, agregar las papas previamente peladas y cortadas en pedazos y los tomates.
- Agregar sal, pimienta, ajo, el perejil picado y verter la preparación 1 dl de aceite de oliva.
- Agregar el vino blanco y el dulce y suficiente agua como para cubrir la preparación.
- Cocinar a fuego lento hasta que las papas estén blandas y cocidas (más o menos 30 minutos).

Dejar reposar a lo menos 1 hora y recalentar antes de servir. [Recetas](#)

62. PAPAS A LA LIKA - LIČKE POLICE

Ingredientes:

- 15 Papas amarillas
- Tocino
- Aceite
- Sal

Preparación:

- Colocar las papas sin pelar y bien lavadas, cortadas por la mitad y con poca sal, en una bandeja de hornosobre papel mantequilla.
- Rociarlas con aceite.
- Hornear en horno a 220°C alrededor de 15 minutos.



- Sacar la bandeja y poner sobre cada media papa una lámina de tocino y hornear de 5 a 10 minutos.

Se puede servir en mantequilla, salsa ajvar, ají, tocino cortado y cebolla o verduras surtidas.

Recetas

61. PULPO AL MARINERO - HOBOTNICA NA MORNARSKI NAČIN

Ingredientes:

- 1 pulpo grande
- 8 papas medianas
- Aceite de oliva
- Aceite de maravilla
- 1 atado de perejil
- 2 dientes de ajo
- Pimienta negra
- Ají de color
- Sal



Preparación:

- Descongelar el pulpo y lavarlo en agua fría. Dejarlo estilar.
- En olla, colocar el aceite de oliva y el de maravilla, el pulpo, las papas peladas, el ajo bien picado, el perejil trozado, la sal y la pimienta, mezclando todo manualmente.
- Tapar y poner al horno previamente calentado cocinando a fuego lento durante 2 horas.
- A la primera hora de cocción, agregar un poco de aceite de oliva, si fuese necesario, y una cucharadita de ají de color.
- Terminar de cocer con la olla destapada.
- A la hora y media de cocción se puede probar para lograr el punto preciso de cocción (Ni demasiado duro ni demasiado blando).
- Servir frío adornado con perejil picado.

A acompañar con vino tinto.

Recetas

60. GUISADO DE CERDO - SVNJSKI GULAŠ

Ingredientes:

- 1 kg de costillar de cerdo trozado
- 2 cebollas cortadas en cascos
- 1 kg de papas
- 1 zanahoria rebanada
- 1/2 taza de vino blanco
- 2.1/2 tazas de agua caliente
- 1/2 cucharadita de paprika
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de aceite
- 1 cucharadita de perejil picado
- 3 cucharadas de salsa de tomates
- 2 cucharaditas de romero
- Sal
- Pimienta



Preparación:

- Saltear el ajo en aceite, hasta dorarlo
- Saltear las costillas
- Añadir la cebolla, la zanahoria, el perejil, la prika y el romero
- Sazonar con la sal y la pimienta
- Bañar con el vino y dejar evaporar destapado mientras hierve
- Agregar la salsa de tomates, las 2.1/2 tazas de agua caliente y las papas cortadas en cuatro

Dejar hervir suavemente con cacerola tapada durante unos 45 minutos.

Recetas

59. ČOBANAC

Ingredientes del caldo:

- 200 gr. de carne de ternera
- 200 gr. de pierna de cerdo
- 200 gr. de chuletas de cordero
- 200 gr. de pollo (pechuga)
- 200 gr. de venado, ciervo o jabalí
- 1 cucharada de concentrado de tomate
- 1 pimiento verde (opcional)
- Ají verde
- 4 cebollas grandes
- 2 hojas de laurel
- Granos de pimienta
- Sal, aliño completo, pimienta
- Pimiento rojo picado
- 1 cucharada de manteca
- 1/2 kg. de papas
- 3 dientes de ajo
- Hojas de laurel

Ingredientes de los noklice (tipo de ñoquis):

- 2 huevos
- Un poco de aceite
- 200 cc de vino blanco
- Sal
- 3/4 tazas de harina
- 3/4 tazas de sémola

Preparación del caldo:

- Freir la cebolla finamente picada en manteca hasta que quede dorada.
- Agregar las carnes cortadas en trozos pequeños impregnádola bien por todos lados.



- Agregar la sal, el aliño completo, el pimiento, el tomate, la pimienta, las hojas de laurel, el ajo y el ají.
- Agregar agua hasta cubrir la carne y concinar durante 40 minutos.
- Añadir las papas cortadas en cubos y cocinar otros 15 minutos.

Preparación de los noklice:

- Juntar los huevos, la sal y un poco de aceite
- Agregar el harina y la sémola hasta obtener una consistencia media
- Añadir el vino unos 10 minutos después.
- Hacer los noklices con una cuchara agregando agua si es necesario
- Cocinar aproximadamente a hora y media.

Recetas

58. FRICASÉ DE CARNE DE CERDO - PAPRIKAŠ OD SVINJSKOG MESA

Ingredientes:

- 1 cebolla grande
- 1 tallo de apio
- Ajo
- Tomillo
- Cebollín picado
- 3 tomates
- Laurel
- 1 taza de vino blanco
- Sal y pimienta



Preparación:

- Preparar una marinada con la cebolla grande picada muy fina, el cebollín picado, el tallo de apio picado, un par de tomates pelados y trozados, el ajo, el tomillo, el laurel y el vino blanco.
- Colocar en la preparación trozos de pulpa de cerdo por unas 24 horas.
- Retirar, secar y pasar por harina.
- Freirlos y, una vez listos, ponerlos en una olla honda.
- Verter la marinada encima, agregando caldo, si fuera necesario, sal y pimienta.

- Cocer afuego lento hasta que la carne esté tierna. Servir con papas o arroz.

57. CHORITOS AL VAPOR - DAGNE NA BUZARU

Ingredientes:

- 60 choritos
- 4 dientes de ajo
- 1 atado de perejil
- Pimienta negra molida
- Aceite de oliva

Preparación:

- Lavar muy bien los choritos y ponerlos en una olla sin agua.
- Agregar la pimienta, el ajo bien molido y el perejil. No agregar sal.
- Cocinar a fuego medio bajo, con la olla tapada, entre 5 y 8 minutos.
- Retirar la olla, agregar aceite de oliva, tapar nuevamente y sacudir la olla con el contenido.



Servir caliente, acompañado de pan tostado y vino blanco.

56. BUREK DE POLLO Y DE CARNE DE TERNERA O CORDERO PICADA

El Burek es una empanada o pastel salado relleno. La masa con la que se hace se llama Yufka (masa Filo).

Aunque su origen es turco, goza de gran popularidad en toda la Península Balcánica y, por lo tanto, en Croacia.

Se suele presentar de forma enrollada o en forma alargada, cortando los trozos del tamaño de la bandeja del horno y acomodándolas unas junto a otras.

Depende del relleno se le da un nombre: Burek, si es con carne picada; Zeljanica si es de espinacas y queso, Pita Sirnica, si solamente es de queso, Si



sólo lleva queso, Burek de Agua. Al de patata, se le llama Krompirusa.

Ingredientes de la masa:

- 400 gr de harina de trigo
- 1 huevo
- 150 ml de agua mineral
- 1 pizca de sal marina
- 40 gr de aceite de girasol
- aceite para untar la masa
- Harina para esparcir por la masa

Preparación de la masa:

- Mezclar todos los ingredientes trabajando bien la masa
- Dejar descansar unos quince minutos para que se relaje el gluten.
- Sobre la masa aplanada fina, espolvorear un poco de harina y amasar solo un poco para dejar formada una bola de masa lisa.
- Dividir las bolas en dos partes.
- Sobre una mesa amplia, extender un paño de algodón y espolvorear un poco de harina sobre cada una de las partes y extenderlas con el uslero (no hace falta dejarlas muy finas).
- Verter aceite de girasol y extenderlo con la mano, por toda la superficie.
- Dejar reposar la masa, tapada y libre de corrientes unos veinte minutos.
- Trabajar la masa con manos metiéndola por debajo desde el centro hacia afuera. Debe estirarse con facilidad si se le ha puesto suficiente aceite.
- Parar de estirar cuando la masa esté fina como papel.

Ingredientes del relleno de pollo:

- 300 grs de pollo
- 1/2 cucharadita de canela
- 1 pizca de pimienta molida
- 1/2 cebolla cortada en pluma o rallada.



- 1 puñado de pasa de uva
- 1 pizca de sal de mar

Preparación del relleno de pollo:

- Asar el pollo, eligiendo las partes que más gusten dejando que se enfríe antes de utilizarlo.
- Añadir las especias y la cebolla cruda, muy picada o rallada
- Una vez estirada la masa, empezar a extender el relleno formando una fila, cerca del borde de la masa.
- Cortar los bordes de la masa, que siempre quedan un poco más gruesos.
- Empezar a enrollarla masa sobre si misma cubriendo el relleno, siempre desde fuera hacia el centro colocándola sobre una bandeja apta para horno.
- Hacer un batido con 1 huevo, 1 yogur, 30 grsde mantequilla o 30 grs de aceite de girasol y una pizca de sal marina.
- Dejar cocer unos minutos y reservar.
- Llevar el Burek al horno precalentado a 180° durante unos treinta minutos.
- Cuando se compruebe que está tostado, bañarlo con el batido reservado y dejar dentro del horno cinco minutos más.

Ingredientes del relleno de carne de ternera o cordero:

- 350 gr de carne picada de ternera o cordero
- 1 cebolla
- 1/2 cucharadita de pimentón dulce
- 1/2 cucharadita de canela molida
- Sal marina fina
- 1 pizca de pimienta molida
- Aceite de oliva



Preparación del relleno de carne de ternera o cordero:

- Freír en una sartén, con un poco de aceite, todos los ingredientes del relleno aplastando la carne para que quede suelta.

- Dejar enfriar procurando que no tenga líquidos, utilizando un colador si hiciese falta.
 - Repartir en pequeñas cantidades sobre la masa.
 - Cortar los filos de la masa y empezamos a enrollar desde fuera hacia dentro obteniendo "rulos" rellenos que se irán colocando en la bandeja del horno.
 - Llevar al horno precalentado a 180° durante treinta minutos.
 - Mientras se hornea, hacer un batido como en el burek de pollo.
- Cuando se vea tostado, volcar el batido por encima, y llevar de nuevo el burek al horno durante cinco minutos más.

Recetas

55. RIZOTO NEGRO CON CALAMARES - CRNI RIZOT

Ingredientes:

- 2 tarros de calamares en su tinta o 3 a 4 calamares frescos
- 1 cebolla grande picada finamente
- 1 diente de ajo
- 1 taza de arroz para rizoto grano corto partido
- 1 tomate maduro
- 1 tarro chico de pimiento morrón rojo (optativo)
- caldo de pescado o agua.
- vino blanco, perejil, pimienta negra, sal, aceite oliva virgen
- queso parmesano rallado.



Preparación:

- Picar muy finamente la cebolla, el ajo y el perejil
- Poner la cebolla y el ajo en una olla con el aceite de oliva ya caliente y sofreír.
- Añadir sal para hacer que la cebolla sude. Cuando la cebolla esté transparente echar el tomate picado sin piel ni semillas, el pimiento morrón cortado en cuadraditos y un poco de pimienta negra.

Si se usa calamares frescos:

- Limpiarlos bien retirando la piel y sacando el cartílago y guardar con cuidado la tinta
- Hacer trozos relativamente pequeños.
- Agregar los calamares cortados a la preparación anterior y el agua necesaria para que cubra y un vaso de vino blanco.
- Cocer hasta que los calamares estén blandos
- Agregarle 1 taza de arroz y si es necesaria más agua; debe quedar a punto y jugoso.

Si usa calamares en conserva, agregar a la preparación anterior:

- Los tarros, 1 taza de arroz, 2 tazas de agua y 1 taza de vino
- Cocer y revolver suave en forma envolvente. El arroz debe quedar a punto y jugoso; si se necesita agregar más agua.
- Agregar perejil

Debe servirse enseguida con queso rallado encima.

[Recetas](#)

54. MONDONGO AL VINO

Ingredientes:

- 1,5 kg Mondongo (unos 300 gr por comensal)
- 2 cebollas medianas 2
- 150 gr panceta ahumada 150 gr
- 50 gr aceite
- 2 dientes de ajo (a gusto)
- 3 tomates maduros y pelados
- 250 ml vino blanco seco
- Jugo de un Limón
- Sofrito: 60 gr de mantequilla y 60 gr de harina
- Perejil picado a gusto

Preparación:

- Lavar, desengrasar un poco y hervir entero en agua con sal, el mondongo, con un paquetito de verduritas que se pueden atar con un



piolín, una zanahoria, cebollita, lo que se desee, para darle sabor a ese caldo y unas hojas de laurel, durante aproximadamente una hora y media a dos horas, hasta que esté tierno.

- Dejar enfriar dentro del agua. Una vez tibio o frío cortarlo en tiras de 3-4 cm de largo por no más de 1 cm de ancho.
- En una cacerola agregar los 50 gr de aceite, freír la panceta cortada en pequeños cuadraditos y luego la cebolla cortada finita. Agregar el ajo picado, los tomates pelados y picados en cuadraditos, el mondongo, sal, pimienta, el vino blanco y el jugo del limón.
- Dejar cocinar unos 30 minutos o hasta que esté blando agregando el sofrito dejando cocinar un rato más.

Servir espolvoreado con perejil.

Recetas

53. REPOLLO GUISADO (Dinstani kupus)

Ingredientes:

- Repollo blanco, en juliana
- 2 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de harina
- 1 vaso de vino blanco o vinagre blanco
- Kummel a gusto
- Sal y pimienta a gusto
- Opcionales: panceta ahumada, una manzana ácida, una cebolla finamente picada



Preparación:

- Cortar el repollo al medio, sacarle las hojas externas y comenzar desde la parte interna a cortar en fina juliana. Colocar en un colador y lavar bien bajo el chorro de agua, escurrir muy bien, preferentemente con el colador/centrifugador de verduras.
- En una cacerola, preferentemente de hierro, colocar el aceite y la mantequilla.

- Añadir el repollo. Salar y tapar la cacerola. Revolver para que no se pegue, agregando chorritos de agua de a poco si hiciera falta.
- Agregar el kummel a gusto.
- En un poco de vino blanco o de vinagre de alcohol mezclar la harina y agregar todo a la cacerola, mezclando rápido para que no se formen grumos. Adicionar el resto del líquido. Corregir la sal y agregar pimienta a gusto.
- Cocinar hasta que el repollo esté cocido pero no deshecho, sino aún crujiente.
- Después del párrafo 1, se puede agregar panceta ahumada cortada en pequeños daditos, la cebolla finamente picada y la manzana ácida en daditos, dorar y luego continuar con el paso 3, resultando al final una preparación más suave y dulzona.

Servir como guarnición de unas buenas salchichas, cualquier tipo de carnes, aunque le queda mejor la de cerdo.

Recetas

52. ÑOQUIS RELLENOS CON CIRUELAS O DAMASCOS - KNEDLI OD SLIVA (MARELICA)

(Por Stefica Mrsić)

Ingredientes:

- 1 kilo de papas
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 kilo de harina
- 1 huevo
- Ciruelas o damascos
- Aceite
- Sal
- Pan rallado
- Azúcar

Preparación:

- Hervir las papas con una pizca de sal.
- Hacer un puré, agregándole la mantequilla, el huevo y la harina



- Formar una masa de ñoquis de unos 2 centímetros y cortar cuadrados de 9x9 centímetros.
- Colocar la mano ahuecada y en el centro poner la fruta sin carozo o reemplazarla por una cucharadita de azúcar.
- Ponerlos en una olla con agua hirviendo. Cuando se suban sacarlos.
- En una sartén poner aceite y, cuando esté caliente, agregar el pan rallado hasta que tome color tostado.

Pasar los ñoquis rellenos por este y retirarlos. Si desea se le pueden poner encima azúcar.

Recetas

51. RIZOTO DE ARROZ CON ARVEJAS - RIŽI BIŽI

(Por Catalina Karzulović)

Ingredientes:

- 1 taza grande de arroz
- 2 tarros de arvejas finas
- 6 dientes de ajo
- 100 gr de tocino
- Perejil
- 1 cubo de caldo de carne Maggi o de la marca que se desee.
- Sal
- 2 tazas de agua hirviendo y algo más si es necesario.
- Aceite de oliva

Preparación:

- Verter el aceite de oliva en una olla dorando la mezcla que se haga con el tocino, los ajos y el perejil.
- Una vez dorado, agregar las arvejas y dejar hirviendo, moliendo la mitad de las arvejas para que se haga una salsita espesa a la que se le agrega el cubo de carne disuelto en un poco de agua hirviendo.
- Agregar el arroz y las dos tazas de agua hirviendo hasta que se espese y el arroz esté al dente Si se espesase mucho y aún no está cocido añadir agua sin dejar de revolver.



Servir solo o con un trozo de carne y espolvorear con queso rallado parmesano si se desea.

Recetas

50. CALAMARES REBOZADOS - LIGNJE POHANE

Ingredientes:

- 1 kg de anillos de calamares
- 4 cucharadas de maicena
- 1 cucharada de ralladura de limón
- 4 huevos batidos
- 2 tazas de pan rallado
- 2 dientes de ajo molidos
- Aceite para freir



Preparación:

- Rebozar los anillos de calamares en maicena eliminando el exceso
- En un bol, mezclar los huevos con la ralladura de limón y el ajo molido.
- Pasar los calamares primero por el batido y luego por el pan rallado.
- Calentar el aceite en una sartén profunda y freir los calamares en pequeñas cantidades hasta que tomen un color dorado.
- Escurrir el aceite sobrante de los anillos y colocarlos en una bandeja con papel absorbente.

Ingredientes salsa y su preparación:

- 1 taza de mayonesa.
- 2 cebollitas escabechadas picadas.
- 2 cucharadas de cebollín picado.
- 1 cucharada de mostaza.
- Mezclar todos estos ingredientes.

Recetas

49. PESCADO AL HORNO CON VERDURAS - RIBA PEČENA SA OBLOŽEN

Ingredientes:

- 1 pescado mediano: merluza, congrio, róbalo o lubia.
- 12 choros (mejillones).
- 12 camarones.
- 3 morrones: rojo, verde y amarillo, cortados en juliana.
- 6 tomates pequeños.
- 3 papas grandes, cortadas en tajadas bien finas,
- 1 betarraga con sus hojas.
- Sal, ceite de oliva, vino blanco, pimienta blanca, ajo, paprika.



Preparación:

- Limpiar bien el pescado condimentándolo con la sal, el ajo y el aceite.
 - Asar al horno por unos 20 minutos.
 - Saltear en el aceite los morrones y los tomates.
 - Saltear aparte las betarraga rebanada y sus hojas cortadas en trozos.
- Servir todo junto acompañado de los camarones y choros aliñados con paprika y estofados en el vino blanco.

Recetas

48. PIMIENTOS ASADOS, MACERADOS EN ACEITE DE OLIVA - PEČENA PAPRIKA, NAMOČITI U MASLINOVOM ULJU

Ingredientes (3 personas:)

- 3 kilos de pimientos (mezcla de rojos, verdes y amarillos).
- Sal.
- Aceite de oliva extra virgen.

Preparación:

- Lavar bien y secar los pimientos.
- Ponerlos en una fuente de horno y



asarlos a 200 grados durante 40 minutos, dándoles la vuelta de vez en cuando. Cuando estén dorados sacralos del horno, rtaparlos y dejarlos sudar unos 30 minutos.

- Pasado este tiempo, quitar la piel y ponerlos en una fuente, agregar sal, añadir el líquido que ha soltado de la fuente de horno y cubrir con el aceite de oliva quedando listos para servir.

Recetas

47. MILHOJAS DE PAPAS DE IVO - IVIN GRATINI KROMPIR.

Ingredientes:

- Papas en cantidad necesaria (no menos de una papa por comensal).
- 400 gr de queso crema (que no sea ácido).
- 400 gr de crema, para una fuente pyrex de 23 x 37 cm.
- Mantequilla para untar la fuente.
- Un paquete mediano de papas fritas comerciales (de cóctel).
- Condimentos: pimienta, sal, sal con hierbas, nuez moscada a gusto.
- Unas cucharadas de queso rallado.



Preparación:

- Pelar y lavar bien las papas, mantenéndolas en agua hasta completar el pelado. Proceder a cortarlas en rodajas lo más finas posible.
- Preparar una mezcla del queso crema y la crema homogeneizandola, con un batidor manual, lo más que se pueda. Salar y condimentar a gusto.
- Untar con mantequilla la fuente y acomodar las papas para cubrir todo el fondo.
- Disponer una o dos capas de papas, de acuerdo a cómo hayan quedado de finas. Condimentar cuidando de no pasarte.
- Bañar con la mezcla de queso y crema.
- Repetir la operación hasta llegar al borde de la fuente, finalizando con la mezcla de queso y crema.

- Sobre esto colocar una capa de las papas fritas. Se pueden fraccionar un poco, para que absorban un parte de la mezcla líquida.
- Espolvorear con el queso rallado. El aspecto de la mezcla, al colocarla al horno, es desprolijo pero durante la cocción las papas fritas se amoldan, lo cual se puede ayudar amoldándolas con el revés de la cuchara.
- Poner en el horno una hora como mínimo (las papas deben cocinarse en el jugo y las papas fritas le darán un toque dorado y un gusto muy especial).

Hacer la preparación con un poco de anticipación, (porque sale muy caliente del horno), por ejemplo para el día siguiente, pudiéndose así cortarla en cuadrados y servirla sola con ensalada o acompañando de cerdo, cordero o vacuno a gusto.

[Recetas](#)

46. CREPS DE JAMÓN DE PAVO Y QUESO

Ingredientes:

- 8 creps
- 150 gr de jamón de pavo cortado en tiras
- 150 gr de mozzarella en daditos
- 150 gr de queso gauda en daditos
- Sal y pimienta
- Orégano
- 1/2 cucharada de margarina
- 1 dl de nata para cocinar



Preparación:

- Rellenar los creps, mitad jamón y mitad mozzarella y mitad jamón y mitad gauda.
- Cortar en tres pedazos
- Untar una fuente para horno con margarina, colocar las crepes, cubrir con nata, añadir orégano, sal y pimienta.
- Hornear 20 min a 180 ° C.

Servir caliente.

[Recetas](#)

45. PASTEL DE HOJUELAS DE HARINA Y QUESO - KOLAČ BRAŠNA I SIRA PAHULJICE

Ingredientes:

- 1 paquete hojuelas de harina
- 250 gr de queso salado de vaca
- 250 gr de requesón
- 250 ml de leche
- 3 cucharadas de nata
- 3 huevos
- 2 cucharaditas de comino
- 2 cucharaditas de sal (si el queso de vaca no es tan salado)
- 1/2 cucharaditas de gengibre
- Aceite comestible para untar cada hojuela de harina



Preparación:

- Antes de empezar a hacer el relleno del pastel calentar el horno a 200 grados.
- Extender las hojuelas de harina sobre la mesa.
- Pincelar dos hojuelas con el aceite y se doblarlas disponiéndolas en una bandeja.
- Mezclar 3 huevos con los 250 gramos del queso triturado, los 250 gramos de requesón, las 3 cucharas de nata y con los 250 ml de leche.
- Añadir el comino, el gengibre y la sal.
- Tomar la mezcla con un cucharón y verterla sobre las dos hojuelas puestas en la bandeja nivelando con un cuchillo.
- Poner otras dos hojuela de harina dobladas y untadas con aceite, luego un estrato de relleno de queso y así sucesivamente.
- Al final, poner 4 hojuelas de harina dobladas, de manera que tapen el relleno dentro del pastel.
- Dejar al horno hasta cuando el pastel haga una corteza dorada y crezca.

Recetas

44. ENSALADA DE PULPO - SALATA OD HOBOTNICE

Ingredientes:

- 1 pulpo de 1,5 kg. (o calamar).
- 1 diente de ajo
- ½ taza aceite de oliva
- 200 gr. fideos espirales
- 1 zanahoria picada en tiritas finas
- 300 gr. de tomates
- 1 trocito de apio picado fino (optativo)
- Perejil picado fino
- Orégano a gusto
- Sal Pimienta
- Jugo de limón



Preparación:

- Golpear bien el pulpo y ponerlo a cocer en agua fría, en olla a presión, hasta que esté blando.
- Cocinar los fideos, enfriándolos con agua cuando estén listos.
- Pelar el tomate y picarlo finamente.
- En una cacerola preparar una salsa con el aceite, ajo, perejil picado, pimienta, sal, orégano, zanahoria y apio.
- Picar finamente el pulpo y se agregar sobre él la salsa junto con el tomate, los fideos y el jugo de limón.
- Mezclar bien todo y servir sobre una hoja de lechuga.

[Recetas](#)

43. AJVAR - ADEREZO TÍPICO CROATA

Ingredientes:

- 2 berenjenas grandes
- 8 pimientos rojos o morrones
- 5 dientes de ajo picados
- 1 cucharada de vinagre
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de pimienta
- 1 cucharada de aceite de oliva

Preparación:

- Lavar las verduras y colocarlas secas y enteras sobre una bandeja metálica para horno.
- Hornear a temperatura media-alta.
- Las verduras están listas cuando se encogen y arrugan levemente y están bien tostadas.
- Para que no se quemen, estar pendiente de darlas vuelta.
- Cuando tienen buena parte de su cáscara oscura y bien tostada (sin quemar), se sacan y se envuelven inmediatamente en papel de diario.
- Dejar reposar por una hora (esto es para que con el vapor se desprenda la cáscara y sea fácil pelar las verduras).
- Pasado el tiempo indicado hay que desenvolver y asegurarse de que ya no están calientes, de lo contrario dejar enfriar al aire un rato más.
- Pelar los pimientos, remover y sacar las semillas y picar. Lo mismo con las berenjenas, sólo que éstas se pueden separar de su cáscara con una cuchara.
- Poner todo en la licuadora.
- Agregar el ajo picado junto con la sal, pimienta y vinagre.
- Agregar el aceite de oliva poco a poco hasta que la mezcla quede suave.
- Probar y corregir la sal y vinagre hasta que quede a tu gusto.
- Esta cantidad corresponde a unos 500 cc aproximadamente (o sea un recipiente donde te quepa medio litro de líquido).



- También es agradable para poner en el pan, para hacer sandwiches con un poco de lechuga, pepino, tomate, queso, jamón, etc. [Recetas](#)

42. PAVO CON "MLINCI"

Comida típica de Zagorje ya extendida por toda Croacia.

Preparación del pavo:

- Limpiar el pavo y frotarlo con sal, dejándolo así por lo menos una hora o, en lo posible, toda la noche.
- Si el pavo es magro y se desea la pechuga y las patas éstas pueden envolverse con tiras de panceta que se sujetarán con hilo.
Si el pavo es gordo hacerle incisiones en la piel y envolverlo en papel de aluminio, que se quitará durante la preparación.
- Si el pavo es muy grande proceder a envolverlo para que no se "queme" por fuera y por dentro permanezca crudo.
- Calentar bien el horno a 200 grados y luego bajarlo a 180. El pavo deberá hornearse de acuerdo a su peso, calculando generalmente una hora de horneado por cada kilo de peso.
- Rociarlo, de tanto en tanto, con el líquido que suelta o, si es necesario, con caldo o agua. Antes de finalizar la cocción untarlo con manteca, grasa, aceite o margarina.



El "Mlinci":

En Croacia los "mlinci" se compran ya hechos, pero si no se tiene esa posibilidad, acá va la receta.

Ingredientes:

- 1 kg de harina 1 huevo 1
- 5 gr de margarina
- Agua tibia
- Sal

Preparación:

- Colocar todos los ingredientes en un recipiente y preparar una masa medianamente blanda.
- Hacer pelotitas de unos 50 grs. cada una.
- Cada pelotita estirla con el uslero, colocarla en una placa y llevarla a horno moderado hasta que se dore y tome algo de color.
- Romper los mlinci, así secos, en varios pedazos (de 4 cm x 5 cm) y colocarlos en un recipiente.
- Volcarles encima agua hirviendo a la que se le agregó un poco de sal.
- Tapar el recipiente dejándolos que se ablanden.
- Colarlos y, cuando estén aún calientes, rociarlos con abundante jugo del pavo horneado.
- Servir junto al pavo que habrá sido cuidadosamente cortado en finas rodajas.

Recetas

41. SOPA DE PAPAS. JUHA OD KRUMPIRA

Ingredientes:

- 1/2 kg de papas
- 1 cebolla
- Perejil
- Paprika
- Crema agria o yogurt natural
- 3 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de harina
- Sal a gusto
- 1 1/2 lt de agua



Preparación:

- Sofreír la cebolla picadita
- Añadir las papas peladas y cortadas en cubitos.
- Revolver durante unos minutos, luego agragar agua y sal y dejar cocinar hasta que ablanden las papas.

- Aparte, sofreír la harina con aceite y cuando este dorada incorporar a la sopa
- 15 minutos antes de servir agregar el perejil finamente picado, la paprika y la crema agria, dejar hervir poco y luego retirar. [Recetas](#)

40. PESCADO A LA PARRILLA

Ingredientes:

- 4 x 300 g. de Besugo (pez de la familia del Sargo y la Dorada)
- 1 taza de aceite de oliva;
- 1 cucharita de perejil cortado;
- 1 cucharita de ajo finamente picado;
- Pimienta entera
- Sal

Preparación:

- El pescado debe estar limpio (sin las entrañas) fresco. Si se compra entero, córtarlo por ambos lados y deshuesarlo.
- Sazonarlo con sal y pimienta, echando aceite sobre él, dejando que se adobe durante 1 ó 2 horas, dándole la vuelta de vez en cuando.
- Transcurrido el tiempo de adobe, preparar el carbón o calentar la parrilla si es a gas durante 10 minutos.
- Sostener el pescado encima de la bandeja para que caiga el exceso de aceite.
- Colocar el pescado en la parrilla y cocinarlo durante 10 minutos, luego, darlo vuelta.
- Cubrirlo con aceite y luego de 5 minutos darlo vuelta, después de lo cual estará listo (a una temperatura media)
- Servir el pescado en platos individuales, rocando con ajo, perejil, sal y pimienta.
- Vertir un poco de aceite de oliva y rodajas de limón, acompañar con ensalada y papas asadas. [Recetas](#)



39. MARINADA DE CARNE

Ingredientes:

- 5 dl de vinagre balsámico
- 750 g carne vaca, magra y tierna
- 100 g tocino magro
- 3 cebollas
- 1dl vino Prošek o vino dulce
- 120 g ciruelas secas deshuesadas
- 100 g concentrado de tomates
- 50 g pan
- Aceite de oliva
- 3 a 5 dientes de ajo
- Clavos de olor, pimienta, sal



Preparación:

- Cortar el tocino en palitos y el ajo en láminas.
- Poner los palitos, el ajo y el clavo sobre la carne e introducirlo en el adobo preparado con todos los ingredientes
- Meterlo en el refrigerador toda la noche.
- Al día siguiente, sacar la carne del adobo y freirla
- Una vez hecho esto sacar la carne del sartén y añadir el caldo de la marinada a una olla.
- Picar las cebollas y cocerlas en el caldo.
- Introducir también las ciruelas, el vino, el concentrado de tomate y el pan.
- Salpimentar.
- Cuando esté listo introducir la carne en la olla y cocer a fuego lento durante dos o tres horas.
- Una vez cocido retirar la carne y pasar por la licuadora la salsa.

Recetas

38. SOPA DE PESCADO A LA DALMATA - DALMATINSKA JUHA OD RIBE

Ingredientes:

- 1kg.de pescado sin espinas
- ½ vaso de vino blanco
- ½ vaso de aceite de oliva
- 1 taza de arroz
- 1 papa grande en cuadritos
- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- 1 ramito de perejil
- 2 cucharadas de salsa de tomate
- 2 zanahorias en juliana
- 6 granos de pimienta
- 1 hoja de laurel
- Salsa de tomates
- Sal, pimienta molida.

Preparación:

- Poner a cocer el pescado en agua fría.
- Agregar la cebolla en juliana, la papa, la zanahoria, el laurel, aceite, vino y los granos de pimienta. Cuando el pescado esté cocido, retirarlo.
- En el mismo caldo añadir el ajo bien picado, la salsa de tomates, el perejil picado y la pimienta molida. Retirar el laurel.
- Saltear un poco el arroz en el aceite y agregarlo al caldo y cocinar todo por 10 minutos más.
- Colocar en cada plato un trozo de pescado y el caldo de arroz.
- Espolvorear perejil picado fino.



[Recetas](#)

37. MACARRONES MANCHADOS - ŠPORKI MAKARULI

Plato tradicional de la región de Dubrovnik, que se asocia a la Fiesta de San Blas.

Ingredientes (para 4 personas):

- 500 gr de carne de ternera (pescuezo o lomo)
- 300 gr de cebolla
- 250 gr de macarrones
- 100 gr de puré de tomates
- 100 gr de queso duro
- 100 gr de perejil
- 50 gr de ajo
- 200 ml de aceite de oliva
- 100 ml de vino tinto
- 2 clavos de olor
- 1 hoja de laurel
- Caldo de vacuno
- Sal, pimienta, canela



Preparación:

- Picar la cebolla finita y freirla en un poco del aceite de oliva caliente.
- Agregar y freir la carne hasta que se dore.
- Agregar el puré de tomates y cocinar a fuego lento agregando el caldo de vacuno.
- Cuando la carne esté medio cocina, agregar el ajo y el perejil, un poco del vino y el resto del caldo.
- Condimentar con sal, pimienta, canela, clavos de olor y laurel.
- Cocer, a fuego lento, alrededor de 2 horas.
- Mientras tanto, cocer los macarones en bastante agua, con sal, hirviendo. A medio cocer se puede terminar cociendo en la salsa
- Sazonar con perejil picado.

[Recetas](#)

36. CAMARONES A LA BRODET - RAČIĆI NA BRODET

Ingredientes:

- 1 kg de camarones
- 4 cucharadas de aceite
- 4 dientes de ajo
- Perejil
- Sal
- Pimienta



Preparación:

- Picar los dientes de ajo y freirlos en las 4 cucharadas de aceite.
- Picar bien el perejil y agregarlo.
- Agregar sal.
- Agregar los camarones bien limpios.
- Cocer a fuego lento unos 15 minutos.
- Agregar un poco de pimienta.

Servir caliente.

[Recetas](#)

35. PASTA CON POROTOS - PAŠTA FAŽOL

Ingredientes (4 personas):

- 400 gr de costillas de cerdo ahumado.
- 60 gr de tocino.
- 300 gr de porotos.
- 150 gr de fideos gruesos.
- 3 cucharadas de aceite de oilva.
- 1 cebolla.
- 2 dientes de ajo.
- 1 ramito de perejil.
- Sal y pimienta.



Preparación:

- Remojar los porotos durante unas 12 horas, colarlos y lavarlos.
- Cocinar en agua el cerdo ahumado.

- Agregar los porotos cuando el cerdo esté medio cocido y cocinar 2 horas más.
- Freir ligeramente la cebolla picada en el aceite de oliva y añadir a lo anterior.
- Picar bien el tocino, el ajo y el perejil juntándolo con los fideos y agregando todo a lo anterior cocinando unos 15 minutos más.
- Añadir sal y pimienta a gusto.

Recetas

34. GULACH DE SZEKELY CON CARNE DE CERDO Y CHUCRUT - SEKELI GULAŠ

Ingredientes:

- 1 kg de carne de cerdo desgrasada (lomitos), cortada en cubitos.
- 100 gr de grasa de cerdo o aceite.
- 100 gr de mantequilla.
- 500 gr de cebolla picada.
- 3 dientes de ajo picados.
- 200 gr de tocino ahumado en daditos pequeños.
- 150 gr de paprika.
- 1 cucharadita de comino.
- 1,2 kg de chucrut
- 150 gr de pimientos morrones verdes picados
- 20 gr de harina
- 3 cucharadas de extracto de tomates.
- 400 gr de crema de leche.
- Sal.
- Eneldo fresco a gusto.
- Semillas de Alcaravea.
- Guarnición: papas al natural, ñoquis de papas o papas salteadas.



Preparación:

- Freir las cebollas y el ajo en la grasa o aceite en una olla, en lo posible

ancha, de buen fondo (barro o fierro), hasta dorar apenas, a fuego más o menos fuerte.

- Agregar el tocino hasta dorarlo revolviendo para que no se queme.
- Reducir el calor y agregar la paprika, el comino y el extracto de tomates mezclando todo rápidamente.
- Agregar la carne y un poco de sal.
- Dorar la carne, mezclando todo el tiempo.
- Agregar, cuando la carne se haya dorado, un poquito de agua de manera que la carne se vaya siempre friendo hasta que esté a medio cocer.
- Agregar el pimiento morrón verde y cocer unos minutos más.
- Agregar las semillas de Alcaravea a gusto.
- Mientras tanto, lavar muy bien el chucrut reservando un poco de agua del lavado para modificar el salado de la preparación.
- Escurrirlo en un colador de fideos y agregarlo a la mezcla de la olla.
- Probar si hace falta sal adicionando agua o el agua reservada del lavado del chucrut.
- Tapar la olla y cocinar moderadamente hasta que el chucrut resulte crujiente.
- Espesar la salsa con la crema de leche reservando unos 100 gr para la decoración final, a la que se le agregó el harina.
- Dar un hervor para que se cocine el harina.
- Servir, echando la crema fresca en cada plato, espolvoreando con las ramitas de Eneldo.

Recetas

33. ARROZ CON REPOLLO - RIZOT S KUPUSOM

(Por Viola Fadić)

Ingredientes:

- 100 gr de tocino
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla chica
- Aceite de oliva
- 1 repollo chico o medio repollo grande
- Salsa de tomate
- 1 cubo y medio de caldo de carne
- Canela
- Clavo de olor
- Nuez moscada
- Pimienta negra
- 1 taza grande de arroz
- Queso parmesano rallado

Preparación:

- Hacer un pesto de perejil con el perejil, el tocino, el ajo y la cebolla.
- Freir el pesto en el aceite de oliva.
- Una vez frito, agregar la salsa de tomate a gusto y el cubo y medio de carne. Condimentar con una pizca de cada sabor: canela, clavo de olor, nuez moscada y la pimienta negra.
- Cortar el repollo en tiritas, incorporarlo a la salsa y dejar cocer unos 20 minutos.
- Calculando una media hora antes de servirlo, agregar la taza de arroz, el agua y revolver, entre 5 y 10 minutos cuidando que el arroz quede graneadito.
- Servir con el queso parmesano rallado.



[Recetas](#)

32. TORTITAS DE VERDURAS - KOLAČI OD POVRĆE

Ingredientes:

- 6 huevos
- 2 tazas de harina
- 3 cucharadas soperas de azúcar
- 1 cucharada soperas de azúcar derretida
- 1 cucharadita de sal
- 3 tazas de leche

Preparación:

- Tamizar la harina mezclada con azúcar y sal.
- Añadir la leche y los huevos, batidos, mezclando todo muy bien.
- Añadir la mantequilla.
- Calentar la sartén.
- Por cada tortita, echar una cucharadita de mantequilla. Cuando esté dorada, darla vuelta y dorar por el otro lado.
- Untar cada tortita con gelatina, chocolate o queso.
- Poner en un molde para horno, echar encima salsa blanca y mantequilla caliente metiendo en el horno, previamente precalentado por una hora.



Recetas

31. PRIETAS CROATAS DE BRAČ - KULINE

Ingredientes:

- 2 kg de trigo mote
- 5 litros de sangre vacuno
- 2 kg de pasas sultanas
- 2 kg de nueces picadas
- 2 kg de acelga
- 2 kg de chicharrones
- 2 docenas manzanas grandes picadas
- 6 cucharadas de azúcar
- 3 frascos vainilla



- La cáscara y el jugo de 3 naranjas
- Sal, Pimienta, Canela, Nuez Moscada, Perejil, Orégano
- Tripas de ternero o de vaca

Preparación:

- Poner todos los ingredientes bien picados en agua hervida manteniéndolos hasta que se vean que están bien cocidos.
- Llenar las tripas de vacuno en tramos que sean fáciles de servir. Se pueden acompañar con arroz o papas cocidas.

Recetas

30. STRUDEL DE CARNE - PITA OD MESA

Ingredientes de la masa:

- 300 gr de harina
- 2 cucharadas de aceite
- 20 cc de agua tibia Sal

Ingredientes del pino:

- 2 cebollas
- 4 cucharadas de aceite
- 1 kg de posta negra
- 1 taza de leche
- Sal y pimienta

Preparación:

De la masa:

- Verter la harina en una superficie lisa hacer un hueco en el centro y poner el aceite.
- Mezclar con agua tibia salada.
- Amasar hasta que esté blanda y uniforme.
- Dividirla en dos partes, untar con aceite cada una y dejarlas reposar media hora.
- Una vez reposado poner la masa sobre un paño espolvoreado con harina, estirla al principio con rodillo.

Del pino:

- Picar bien las dos cebollas y sofreirlas en cuatro cucharadas de aceite.
- Agregar la carne y continuar friendo.
- Añadirle, de a poco, la taza de leche de manera que la carne quede



más cocida que frita.

- Sasonar con sal y pimienta a gusto.
- Rociar la masa con aceite caliente y docubrirla con el pino enrollándola, ayudándose con el mantel.
- Pincelar el preparado con aceite y cocerlo al horno, a fuego lento, previamente calentado entre 30 y 35 minutos.

Recetas

29. FRITOS DE ACELGA - PLJESKAVICE OD BLITVE

Ingredientes:

- 1 kg de acelga lavada y tallos cortados
- 1/4 de taza de aceite de oliva
- 3 huevos
- 1/4 de taza de queso rallado
- 1/4 de taza de pan rallado
- 2 cucharadas de menta fresca picada
- 1 diente de ajo
- 1 taza de crema
- Harina
- Aceite para freir
- Sal y pimienta a gusto

Preparación:

- Blanquear la acelga en agua hirviendo con sal.
- Escurrirla bien y picarla finamente.
- Ponerla en un bol y agregarle el aceite de oliva la sal, la pimienta un huevo batido, el queso, el pan rallado, la menta y el ajo.
- Mezclar bien.
- En una sartén, calentar una cantidad de aceite necesaria para freir.
- Formar fritos con la mezcla pasandolos primero por la harina, luego por los dos huevos batidos restantes y, finalmente, por el pan rallado friéndolos hasta que queden dorados por ambos lados.

Servirlos cubiertos con la crema ácida.

Recetas



28. PIMIENTOS RELLENOS - PUNJENE PAPRIKE

Ingredientes:

- 1 kg de pimientos morrones (rojos, verdes o amarillos)

Relleno:

- 750 gr de carne de ternera picada
- 6 a 7 cucharadas de arroz
- 1 cucharada de perejil picado
- 2 cebollas picadas
- 3 dientes de ajo picados
- Sal
- Pimienta

Salsa:

- 1 tarro de puré de tomates
- 1 cucharada de harina
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de paprika o pimentón dulce

Preparación:

- Lavar los pimientos morrones retirando el interior y semillas cuidando de que no se rompan.
- Mezclar bien todos los ingredientes del relleno e introducirlo en cada uno de los morrones hasta no más de 2/3 de su altura aprisionándolo levemente.
- Verter el aceite en una olla y dorar apenas el harina.
- Agregar el puré de tomates revolviendo constantemente.
- Agregar los pimientos de manera que se queden parados uno al lado del otro.
- Cocinar a fuego suave con la olla tapada entre 1 hora y 1 y media hora agregando agua si es necesario. La coción estará lista cuando se termine de cocer el arroz.

Servir con pure de papas.



[Recetas](#)

27. PASTEL DE QUESO - GIBANICA

Ingredientes:

- 1 lámina de hojaldre
- 1 caja de queso de untar
- Perejil picado o albahaca Ralladuras de limón
- Sal
- 1 huevo

Preparación:

- Hacer una mezcla con el queso de untar, el perejil picado, las ralladuras de limón y el huevo.
- Salpimentar.
- Cortar el hojaldre en triángulos y rellenar con la mezcla.
- Pintar con huevo
- Hornear a 200°C durante unos 20 minutos, comprobando cocimiento hasta que se doren.



Recetas

26. MUSAKA

Ingredientes (para unas 5 personas):

- 8 papas grandes (ovaladas y sin imperfecciones)
- 400 gr de carne molida de vacuno
- 200 gr de carne molida de cerdo
- 1/2 cebolla liviana
- 1/2 pimiento morrón rojo mediano
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Pimienta
- 2 huevos
- 1/2 taza de leche

Preparación:

- Pelar las papas y cortarlas a lo largo, en rodajas de 25 mm, y ponerlas en una olla con agua hirviendo por 5 minutos.
- Picar, mientras tanto, la cebolla, el pimiento y los dientes de ajo en cuadritos muy pequeños y sofreír el conjunto en aceite de oliva por



unos 2 minutos.

- Agregar la totalidad de la carne molida, revolviendo hasta que quede bien mezclada con el sofrito, cuidando de no recocer.
- Colar las papas, las que no deben quedar cocidas sino apenas blandas.
- Aceitar un molde e ir disponiendo sobre éste, ordenadamente, una capa de papas y una capa de carne hasta terminar con una capa de papas.
- Tapar con papel de aluminio y poner al horno, previamente precalentado, a temperatura media-alta por unos 20 minutos.
- Sacar del horno una vez asegurado que las papas estén cocidas .
- Verter sobre el molde un batido de los huevos, la leche y media cucharadita de sal y una pizca de pimienta hasta dorar.

Se puede servir caliente pero tibio se corta mejor.

Recetas

25. VIENESAS ENVUELTAS EN MASA DE HOJA - HRENOVKE U TIJESTU

(Por Mery Scholer de Kusanović)

Ingredientes:

- 1 kg de mantequilla
- 1 kg de harina
- 2 tazas de agua fría
- Vienesas cóctel

Preparación:

- Picar la mantequilla bien chica y mezclarla con la harina.
- Agregar el agua fría y hacer la masa
- Formar un rollo grueso y dividirlo en tres porciones.
- Uslerrear cada porción bien extendida doblándola sobre si misma las veces que sea necesario hasta que quede una placa de 15 cm x 15 cm.
- Guardar las placas en el refrigerador toda la noche.
- Al día siguiente, dividir cada placa en cuatro porciones uslereando cada porción bien delgada.



- Cortar la masa del tamaño de la vienesa envolviéndola con ella cuidando de que la juntura quede hacia abajo.
- Ponerlas a temperatura moderada al horno por 10 a 15 minutos.

24. BACALAO BLANCO - BAKALAR NA BIJELO

(Por Catalina Martinić)

Ingredientes:

- 1 kg de bacalao limpio
- 1 kg y medio de papas
- 4 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra
- Perejil



Preparación:

- Remojar el bacalao por 24 hrs en agua fría, cambiándola de vez en cuando.
- Pasado este plazo, con un paño encima, colocarlo sobre un mesón y con un martillo, también envuelto, golpearlo fuertemente hasta que se desprenda la columna y espinas. Sacarle la piel y la cola.
- Lavar bien y poner a cocer en agua fría con un poco de sal.
- Transcurrida una hora de cocción agregar las papas cortadas en cuadrados. Cocer otra media hora, retirar y escurrir.
- Agregar el aceite de oliva, la pimienta, el ajo bien picado, sal y el perejil picado.
- Batir todo con una cuchara de madera hasta convertir la mezcla en un puré.

23. PIE DE CARNE - PITA S MESON

Ingredientes de la masa:

- 1/2 kg de harina
- 250 gr de mantequilla
- 3 huevos

Ingredientes del relleno:

- 1/2 kg de carne molida
- 200 gr de hongos molidos
- 2 cebollas picadas a cuadritos
- 1 huevo
- 1 sobre de queso rallado
- Aceite
- 1 tazas de salsa blanca
- Perejil picado
- Sal
- Pimienta

Preparación:

- Sofreir en el aceite la cebolla picada.
- Agregar la carne, los hongos, perejil, el queso rallado, la salsa blanca, sal, pimienta y el huevo entero, revolviendo todo bien.
- Preparar la masa y poner la mitad estirada en una fuente de horno aceitada. Verter el relleno y tapar con la otra mitad de la masa.
- Pincelar la superficie con clara de huevo.
- Hornear a temperatura media durante unos 45 minutos.

[Recetas](#)



22. PASTEL DE ACELGA - SOPARNJAK

(Por Olma Vukasović)

Ingredientes:

- 1 kg de acelga
- 1 Manojó de perejil
- 50 gr de pasas corrientes picadas
- Sal
- Un poco de azúcar para aliñar
- Aceite de oliva y aceite común (se puede poner un poco de cebollín)



Preparado para colocar encima de la masa una vez cocida:

- 100 gr. de nueces
- Un poco de azúcar granulada

Preparación:

- Unir los ingredientes de la masa con el agua tibia, amasarla un rato y dejarla descansar tapada con un papel nylon para que no se seque (ojalá prepararla en la mañana y hacer el pastel en la tarde).
- Quitarle el tallo blanco a la acelga, lavar las hojas y dejar se sequen muy bien y picarla más o menos fina.
- Picar el perejil y las pasas.
- Aliñar con poca sal y azúcar a gusto.
- Colocar en el aliño, la mitad de aceite de oliva y mitad de aceite corriente.
- Una vez aliñado, estirar una parte de la masa con uslero tratando de que no quede gruesa y cortar un pedazo grande que sobresalga del molde el cual debe aceitarse para que la masa no se pegue.
- Colocar la acelga y taparla con otro pedazo de masa haciendo alrededor un lulo para que no se abra, pinchándola en varias partes con un tenedor.
- Colocar el pastel al horno y cuando esté dorado, sacarlo sobre una tabla o mesa. Mientras se está enfriando, colocar el aceite corriente en una sartén y cuando esté bien caliente poner los 100 gr. de nueces

molidas, de manera que quede como una pasta de nueces.

- Retirar de inmediato y pincelar con esta pasta el pastel y espolvoreando con un poco de azúcar granulada. Al pincelar, se puede colocar también canela y azúcar de vainilla.

Dejar así toda la noche y al otro día cortar el lulo y eliminarlo.

Recetas

21. PAŠTIĆADA - GASTRONOMIA DE SPLIT

(Enviada por Pedro Marinov)

Ingredientes:

- 1 kilo de lomo liso o punta picana (en un trozo entero)
- Unos pocos trozos de especias (cualquier tipo)
- 150 gramos de tocino dalmata, cortado en trocitos
- 4 dientes grandes de ajo (o más, si son pequeños)
- Ciruelas secas (sin hueso)
- Un poco de nuez moscada
- 100 ml. de vinagre
- 2 cebollas
- 100 ml. de aceite de oliva
- Un poco de apio, sal y pimienta
- 200 ml. de vino tinto
- 2 ramitas de romero
- Media taza de vino dulce
- 1 taza de café
- 5 a 6 cucharadas de jugo de tomate (que ha sido prensado)
- 1 cucharada sopera de puré de tomate

Preparación:

- Lavar, enjuagar y perforar la carne, insertando los dientes de ajo, las especias y el tocino dentro, de las cavidades.



- Una vez preparada, la carne debe ser dejada por una noche en vino, vinagre y romero para su total sazonomiento.
 - Aplicar el apio finamente trozado, las ciruelas (previamente lavadas y deshuesadas), agregar sal, pimienta, nuez moscada y revolver todo con aceite de oliva en una cacerola.
 - Sacar la carne de su sazonomiento y freírla por todos sus lados a temperatura media.
 - Mezclar los jugos de tomate con el puré y el material con que se sazónó y verterlo sobre la carne, Hacer hervir disminuyendo el fuego, agregar un poco de agua o jugo de carne, cocinando a fuego lento.
 - Enseguida agregar la cantidad necesaria de agua tibia hasta que la carne se vuelva totalmente blanda (por lo menos, en media hora).
 - Sacar la carne y cortarla en tajadas gruesas.
 - Mezclar todos los ingredientes de la cacerola para hacer una salsa (se puede usar una licuadora).
 - Poner la carne de vuelta en la cacerola y cubrirla con la salsa.
- La "paštićada" es muy agradable cuando se la sirve con pasta de macarrones o con ñoquis.

Recetas

20. LIEBRE A LA DÁLMATA

Ingredientes:

- Una liebre
- Vinagre o agua de mar
- Tres cabezas de ajo
- Sal
- Media cebolla
- Una zanahoria
- Pimienta en granos
- Hojas de salvia (Kadulja)
- Tres hojas de laurel
- Unos tres vasos de aceite
- Jugo de tres limones Azúcar



- Un vaso de vino u oporto

Preparación:

- Limpiar bien la liebre y dejarla durante una noche marinando sumergida en agua con vinagre o agua de mar.
- A día siguiente, lavarla y escurrirla mechándola con tiritas de ajo y panceta (tocino) y untándola con sal si se remojó en vinagre.
- Colocarla en una asadera y disponer, junto a la liebre, una par de hojas de salvia (kadulja), tres hojas de laurel, una ramita de romero, algunos granos de pimienta y media cebolla y una zanahoria.
- Cubrirla con un vaso de aceite y ponerla al horno.
- Durante la cocción en el horno, a fuego lento por durante una hora, verter otro vaso de aceite.
- Cortar la liebre, evitando que se desarme, acomodando los pedazos en otra asadera.
- Colocar, en un plato hondo, un vaso de aceite, unos 3 dientes de ajo y el jugo de tres limones mezclando bien con un tenedor.
- Desparramar el preparado sobre la liebre y parte del jugo de donde se asó. Sacudir bien la asadera y dejar que el preparado dé un primer hervor y luego, a fuego lento, durante una hora.

Agregar, al final, un vaso de vino u oporto y, si se desea, un poco de azúcar. Si se quiere aumentar el jugo, agregarle a éste un poco de agua.

Recetas

19. ENVUELTOS DE PAPAS - SAVIJAČA OD KRUMPIRA

(Enviada por Dragica Vukelić)

Ingredientes:

- 8 hojas de masa philo
- 750 gr de papas
- 1 cebolla mediana
- 10 ml de aceite
- 100 gr de margarina Sal
- Pimienta

Preparación:



- Picar muy fina la cebolla y sofreírla en aceite caliente Pelar las papas y cortarlas en cubos gruesos.
- Agregarlas al sofrito friéndolas junto con la cebolla por unos minutos más.
- Agregar sal y pimienta a gusto y mezclar muy bien.
- Extender la masa philo aplicando con una brocha margarina derretida colocando sobre la otra hoja de masa philo.
- Cortar con un cuchillo la masa philo en 4 cuartos y en cada cuarto disponer una porción de papas y cerrar la masa formado la sabijaca (un rollito).
- Seguir con el resto de las masa philos hasta terminar con ellas y las papas. Disponer los rollitos en la placa del horno y hornear a 180° hasta que la masa se halla dorado aplicando encima con la brocha un poco de margarina derretida.

Acompañar con carne al jugo.

Recetas

18. POLLO RELLENO – PUNJENE PILE

Ingredientes

- 1 Pollo
- 1 Molleja de pollo
- 1 Hígado de pollo
- Cebolla
- Sal
- Pimienta
- Perejil
- 1 Taza chica de arroz

Preparación:

- Lavar bien el pollo y salarlo.
- Picar bien la cebolla y freírla con la molleja y el hígado.
- Agregar la pimienta, la sal, el perejil y el arroz.
- Freír todo, rellenar el pollo y hornearlo.

Cuando esté cocido, cortarlo junto con el relleno.



Recetas

17. RIZOTO DE POLLO - PILIĆE RIŽOT

Ingredientes:

- 1 pollo mediano
- 2 cebollas
- 2 tazas de arroz
- 6 tazas de caldo de pollo
- Sal
- Pimienta Perejil
- Queso rallado

Preparación:

- Lavar bien y trozar el pollo. Cocerlo, desde agua fría con sal.
- Picar bien las cebollas y sofreírlas en aceite.
- Agregar el arroz previamente bien lavado y revolver continuamente para que no se pegue.
- Agregar las 6 tazas de caldo de pollo, sal, pimienta y el perejil picado revolviendo todo bien.
- Agregar el pollo cocido cortado en trozos pequeños, revolviendo todo por última vez.
- Cocer la mezcla a olla tapada y fuego lento.

Servir caliente, espolvoreado con perejil o el queso rallado. [Recetas](#)



16. REPOLLO RELLENO CON TOCINO - PUNJENA GLAVICA KUPUSA

Ingredientes:

- 2 repollos
- 1 lata de salsa de tomates
- 2 huevos
- 2 cucharaditas de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta 1 cucharadita de paprika
- 2 cucharaditas de salsa mediterránea



(ver más abajo)

- 300 gr de carne de ternera picada
- 300 gr de carne de cerdo picada
- 300 gr de jamón picado Lonjas de tocino
- 2/3 de taza de arroz cocido

Preparación:

- Hervir las hojas de repollo hasta que estén blandas, saltear el tocino y la cebolla hasta que queden transparentes.
- Añadir la mitad de la salsa de tomates.
- Batir los huevos con sal, la paprika, la pimienta, la salsa mediterránea, el jamón, el cerdo, la ternera, añadir el arroz y mezclar todo muy bien
- Escurrir el repollo, rellenar y enrollar metiendo los bordes.
- Colocar en filas y capas en una olla, cortar las hojas sin rellenar y encima verter el resto de la salsa y agregar agua hasta cubrir las hojas rellenas.
- Cocer una 1/2 hora.

Ingredientes de la salsa mediterránea:

- 1 tomate grande o un tarro de tomates de 300 gr.
- cebolla
- cucharadas de aceite
- dientes de ajo
- 1 chorro de vino blanco
- 1 cucharada de harina
- 1 cuarto de vaso de agua Sal y pimienta
- Perejil

Preparación de la salsa mediterránea:

- En una sartén con aceite caliente, poner la cebolla bien picada y el ajo hasta que queden transparentes.
- Agregar el tomate bien molido.
- Dejar unos 10 minutos a fuego medio, agregando el vino blanco, el perejil bien picado la sal, la pimienta y el harina disuelta en agua.

Recetas

15. TALLARINES CASEROS A LA DÁLMATA - DOMAČI REZANCI NA DALMATINSKOM NAČIN

Ingredientes de los tallarines:

- 2 tazas de harina
- 1 huevo
- 3 yemas de huevo 1/2 taza de agua
- 2 cucharaditas de sal

Preparación:

- Colocar el harina en un bol, hacer un hueco en el centro, poner el huevo, las yemas, la sal y mezclar muy bien.
- Agregar el agua poco a poco hasta formar una masa de buena consistencia, pero no muy dura.
- Dividir la masa en cuatro partes, estirla formando una capa bien fina. Cortarla en tiras angostas dejando reposar sobre un paño con harina, sin tapar, para que se sequen y endurezcan, durante, por lo menos, 24 horas.
- Cocer en bastante agua con sal y un poco de aceite.



Ingredientes del tuco:

- 1 kg de carne picada en cuadraditos
- 1 vaso de vino blanco 1/2 kg de ciruelas secas 1 manojo de perejil
- 3 Zanahorias rayadas
- 100 gr de tocino
- 1 hoja de laurel
- 1 tarro grande de salsa de tomates
- 1 diente de ajo
- 1/2 kg de callampas

Preparación:

- Sofreír la cebolla en aceite, agregar la carne. Después de un rato añadir el ajo bien picado como, asimismo, el tocino, la zanahoria rallada, las callampas, el laurel y la salsa de tomates.
- Al cabo de una media hora, agregar las ciruelas y el vino blanco. Dejar

que se cueza. Antes de retirar, espolvorear el perejil picado.

- Colar los fideos, ponerlos en una fuente y encima el tuco. Agregar queso rallado.

Recetas

14. PULPO AL OLIVO - HOBOTNICA S ULJEM

Ingredientes:

- 1 Pulpo
- 1 Huevo
- Aceite
- Jugo de limón
- Sal
- Pimienta
- Unas 15 aceitunas
- Perejil picado
- Tostadas de pan baguette



Preparación:

- En licuadora, batir el huevo en forma permanente, agregando el aceite hasta formar una mayonesa.
- Agregar un par de cucharadas del jugo de limón, pimienta y las aceitunas. Seguir licuando hasta formar una salsa. Refrigerar.
- El pulpo limpio, sumergirlo tres veces en agua hirviendo, luego hacerlo hervir con tres corchos, una bolsita de te y sal durante 45 minutos, probando, con la punta de un cuchillo si está blando.
- Una vez blando, sacarlo del agua, picarlo en trocitos, espolvorear el perejil picado y colocarlo sobre las tostadas untadas con la salsa.

Recetas

13. CORVINA EN SALSA - RIBA U SOSU

Ingredientes corvina:

- 1 corvina mediana
- 1/2 cebolla picada a la pluma 1 ramo de perejil
- Sal
- Pimienta negra en granos 3 tazas de caldo
- 3 cucharadas de vinagre
- 2 hojas de laurel

Ingredientes salsa:

- 1/2 taza de mayonesa
- 2 cucharadas de perejil picado fino
- 1 cucharadita de ajo picado fino Jugo de limón
- 1/2 taza de crema ácida
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1/4 de cucharadita de pimienta blanca

Preparación:

- En tres tazas de agua hirviendo, agregar sal, 3 a 4 granos de pimienta, laurel, perejil, cebolla y vinagre. Hervir durante unos 10 minutos, luego introducir la corvina.
- Dejar cocer a fuego medio hasta que esté cocido pero firme. Retirar la corvina del caldo y desmenuzarla en trozos pequeños, acomodarla en una fuente y cubrirla con la salsa confeccionada con todos los ingredientes mezclados suavemente.



Recetas

12. ENSALADA DE PULPO - SALATA OD HOBOTNICE

Ingredientes:

- Pulpo
- Ciboulette
- Aceite de oliva
- Pan de preferencia baguette
- Ajo
- Perejil
- Sal y pimienta

Preparación:

- Golpear el pulpo y ponerlo a cocer en agua fría, con un corcho, hasta que esté blando.
- Una vez que esté cocido, picarlo fino, aderezarlo con aceite de oliva, sal, pimienta, abundante perejil y ciboulette picado fino. Poner todo en una fuente.
- Cortar el pan en rebanadas y disponerlo en una asadera aceitada, agregando perejil y ajo picado. Llevarlo al horno hasta que estén tostadas y crujientes.
- Adornar la fuente que contiene el preparado de pulpo ubicando las rebanadas de pan alrededor de esté.



[Recetas](#)

11. TOMATES RELLENOS - PUNJENE RAJČICE

Ingredientes:

- 4 tomates grandes
- 4 huevos
- 40 gr de filetes de anchoas
- 100 ml de nata fermentada
- Aceitunas
- Perejil
- Sal y pimienta

Preparación:

- Dejar cocer los huevos 8 minutos en agua hirviendo.



- Ahuecar los tomates.
- Picar el perejil, el filete de anchoas y 3 huevos, mezclando todo y añadiendo la nata a la mezcla, salpimentar e introducir la mezcla en los tomates.
- Guarnecer los tomates con el 4to. huevo cortado en láminas y con las aceitunas.

[Recetas](#)

10. CALAMARES FRITOS (ENTEROS) - PRŽENE LINGJE

Ingredientes:

- Calamares enteros, ojala medianos
- Harina
- Aceite
- Sal

Preparación:

- Poner a calentar aceite como para que tapen los calamares.
- Lavar bien los calamares y ponerles sal a gusto
- Retirarle la pluma del cuerpo.
- Pinchar los ojitos (que revientan al freirlos) Pasarlos por harina.
- Ponerlos a freír.

Retirarlos una vez que la cubierta de harina quede dorada.

[Recetas](#)



9. ÑOQUIS - NJOKI

Ingredientes ñoquis:

- 2 kg de papas
- 3 huevos
- 1 kg de harina
- 3 cucharadas de aceite

Preparación ñoquis:

- Cocer las papas y molerlas agregándole el harina, los huevos y el



aceite mezclando todo muy bien, formando una masa.

- Aplastar la masa con el uslero dándole un espesor como para cortarla en cubitos y formar los ñoquis.
- En una olla grande hervir agua, agregando los ñoquis uno a uno. Cuando emerjan a la superficie sacarlos con un colador.

Ingredientes salsa:

- Carne de vacuno
- Cebollas
- Tocino picado
- Ajo y perejil
- Vino blanco
- Salsa de tomates
- Aceite
- Sal Pimienta
- Comino
- Laurel

Preparación salsa:

- Picar la carne el cuadritos chicos.
- Picar fina la cebolla y sofreirla con el tocino
- Agregar el ajo y el perejil bien picados, la salsa de tometes y el vino blanco, sal, comino, laurel y la carne hasta que ésta quede blanda.

Una vez lista se volcarla sobre los ñoquis.

[Recetas](#)

8. CARNE DE TERNERA RELLENA - PUNJENA TELECA PRSA (Enviada por Dragica Vukelić)

Ingredientes:

- Carne de ternera o cualquier corte suave, desgrasado de vacuno
- 150 grs de jamón
- 50 grs de tocino Champiñones frescos
- 1 Cebolla
- Perejil, sal, pimienta



- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 1 Diente de ajo

Preparación:

- Machacar la carne para rellenarla con el jamón en tiritas mezclados con los champiñones picados (los champiñones no deben lavarse, sólo se limpian con un paño seco antes de cortarlos), el perejil, la cebolla rallada, un diente de ajo y el tocino picado.
- Agregar a esta mezcla pimienta, sal, algunas gotas de limón y una cucharada de aceite de oliva.
- Mezclar todo muy bien y colocarlo sobre la carne estirada y condimentada.
- Enrollar la carne con esta mezcla y amarrarla con hilo , salar y embadurnar con aceite, ponerlo en una olla y dejarlo sobre hielo por un día.
- Hornear al día siguiente. Cuando se enrojezca durante la cocción colocarle unas cucharadas de agua caliente.
- Durante la cocción agregarle con una cuchara el jugo que la misma carne va desprendiendo para darle más sabor.

Para servir, cortar el rollo en tajadas agregando su propia salsa encima.

Recetas

7. ENSALADA DE BACALAO CON PAPAS

Ingredientes:

- 500 gr de bacalao (desalado y desmenuzado).
- 600 gr de papas.
- 4 dientes de ajo.
- Perejil fresco.
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra. Vino blanco.
- Sal y pimienta.



Preparación:

- Unas 36 horas antes de preparar la ensalada, poner el bacalao en

remojo en varias aguas para que se desale.

- Pasado el tiempo, escurrirlo y retirarle la piel y las espinas con lo cual se hace un caldo.
- Desmenuzar la carne del bacalao.
- Picar los ajos y sofreírlos unos segundos en una cacerola con un poco de aceite de oliva, sin dejar que tomen color.
- Agregar a la cazuela las papas cortadas en rodajas.
- Añadir un chorro del vino y el caldo de bacalao suficiente para cubrir las papas.
- Dejar hervir unos 8 minutos y comprobar el punto de cocción.
- Agregar el bacalao y continuar la cocción hasta que las papas estén tiernas pero enteras.
- Agregar la sal y la pimienta.
- Retirar del fuego y dejar enfriar.
- Servir el bacalao y las papas tibias o frías, todo bien escurrido y espolvoreado con el perejil picado y regado con un buen chorro del aceite de olive.

Recetas

6. ALBÓNDIGAS ALARGADAS - ČEVAPČIČI

Ingredientes:

- 500 gr de carne picada (mezcla de vacuno y cerdo)
- 1 cebolla cortada en trocitos
- dientes de ajo picados
- 1 huevo
- 1 cucharada de pimentón en polvo

Preparación:

- Mezclar todos los ingredientes en un bol.
- Hacer cilindros, más o menos del tamaño de un dedo pulgar de adulto, con la mezcla.
- Ponerlos en el refrigerador por 1 hora.



- Asar los cilindros a la parrilla, sartén u horno, hasta que estén bien cocidos (adquieran un tono marrón).
- Acompañar los Čevapčići con anillos de cebolla, papas fritas o alguna salsa carne.

Recetas

5. CARNE DE OVINO AHUMADA - CASTRADINA

Ingredientes:

- 4 trozos de castradina
- 6 dientes de ajo
- 1/2 cebolla
- Papas
- Zanahorias
- 1 hoja de laurel
- Repollo
- Aceite de oliva
- Sal a gusto



Preparación:

- Lavar la carne en agua fría unas dos veces.
- Ponerla en una olla agregándole suficiente agua y los dientes de ajo hirviéndose hasta que quede blanda. Si la castradina está muy ahumada y se desea suavizarla, se cambia el agua en el primer hervor después le agrega el ajo.
- Hervir las papas, las zanahorias y el repollo con un poco de sal en forma separada.
- Cuando esto está cocido cortar las zanahorias en bastoncitos, las papas por la mitad y el repollo en trozos.
- Servir estas verduras en una fuente, junto con la castradina, con ajo picado y el aceite de oliva, todo caliente.

Recetas

4. ACELGA HERVIDA

Ingredientes:

- Hojas de acelga de color verde brillante (evitar las de color amarillento o apariencia marchita).

Preparación

- Separar las hojas y lavarlas una por una bajo el chorro de agua fría.
- Cortar las hojas de la acelga en trozos. Poner a hervir agua con sal gruesa.
- Una vez que el agua comience a hervir, echar la acelga en la olla por unos 20 a 30 minutos.
- Colar la acelga con la ayuda del colador de pastas.
- Escurrirla hasta sacarle toda el agua excedente (si no se hace la acelga toma gusto amargo).
- Servirla preferentemente con papas cocidas y aceite de oliva.



Recetas

3. TORTA DE PANQUEQUES CON CARNE

Ingredientes:

- 1 cebolla picada
- 6 panqueques ya preparados
- 400 gr de carne molina
- 1 taza de salsa de tomates
- Salsa blanca
- 12 láminas de queso Sal
- Orégano

Preparación:

- Picar la cebolla y sofreírla con aceite de oliva hasta que quede cristalina.
- Agregar la carne molida.
- Condimentar con la sal y el orégano.



- Una vez que la carne cambie de color agregar la salsa de tomates, la salsa blanca y mezclar.
- Tomar los panqueques.
- Iniciar la torta con un panqueque en un bowl de pirex, agregando la mezcla.
- Cubrir con otro panqueque agregando una lámina de queso.
- Seguir la preparación alternando mezcla, queso, hasta obtener la altura deseada.
- Si sobra mezcla disponerla sobre el último panqueque.
- Hornear por unos 15 minutos a fuego medio-alto.

Recetas

2. DOLCE GARBO

Ingredientes:

- Interiores de cordero (hígado, corazón, pulmón)
- 3 cebollas grandes
- 5 dientes de ajo
- 1/2 taza de perejil picado
- 1/2 decílitro de mezcla de aceite de oliva y girasol
- 1/2 decílitro de salsa de tomates 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharada de vinagre de vino tinto Sal y pimienta



Preparación:

- En una olla grande verter la la mezcla de aceite.
- Agregar la cebolla con el ajo, el tomate y sofreír.
- Agregar los interiores de cordero y el perejil.
- Espolvorear con sal y pimienta.
- Agregar el azúcar y, al final, el vinagre.
- Cocinar, aproximadamente, durante 1 a 1.5 horas.
- Servir con papas cocidas.

Recetas

1. BRODET

Ingredientes:

- 1 kg de pescado 1/2 cebolla
- Puré de tomate Sal
- Pimienta
- Vinagre
- Perejil
- 1 a 2 cabezas de ajo
- 2 Decílitros de aceite
- 2 Decílitros de vino blanco o tinto



Preparación:

- Limpiar y lavar el pescado y cortarlo en pedazos.
- Picar la cebolla, el ajo y sofreír la mezcla
- Añadir agua y condimentar con sal, vinagre y hervir.
- Añadir el pescado y luego, después de un rato, los demás ingredientes, excepto el perejil.
- Cocinar a fuego lento durante 30 a 40 minutos.
- A continuación espolvorear el perejil finamente picado.

[Recetas](#)