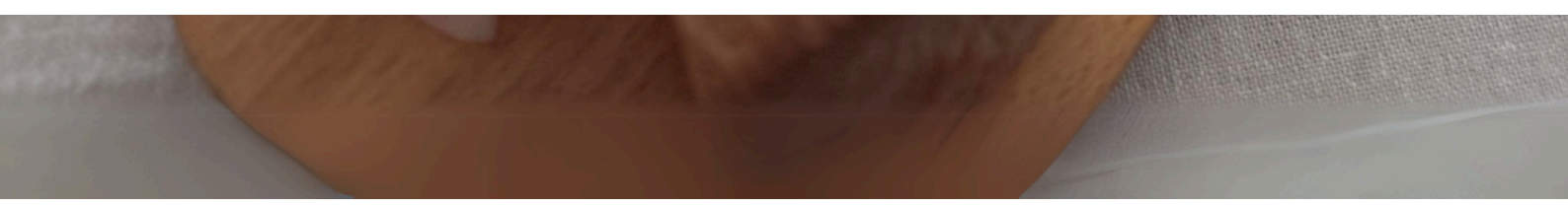


USKRŠNJA GOZBA

bez stresa

Sjećanje na ljeta raštrkane obitelji sjedinjene za stolom punim dalmatinskih delicija, spremljenih po provjerenim obiteljskim receptima.

Za recepte i savjete posjetite **natinpjat.com.**
Meso, jaja i druge zdrave proizvode pronađite u **Purex trgovinama.** Popis trgovina na **purex.hr**



SADRŽAJ

Blagdani su vrijeme za obitelj, tradiciju i okupljanje oko punog stola. No, znamo koliko sve to može biti stresno. U suradnji s našim **partnerima iz Purexa**, pripremili smo vodič, koji će vam pomoći da ovaj Uskrs kuhate s guštom i poslužite svečanu gozbu bez stresa.



Vodič

U Vodiču za uskršnju gozbu pronađite sve što vam treba da organizirate **blagdansku gozbu 6–8 osoba.**

Od jelovnika **s pažljivo odabranim i provjerenim receptima**, do sastavljenog popisa za kupovinu i dizajniranog menija za ispis.



05 Jelovnik

Jednostavni i isprobani obiteljski recepti i klasici za vaš svečani blagdanski stol.

Svi recepti dostupni su na jednom mjestu na kraju vodiča u **Receptima**.

Popis za kupovinu 06

Točne količine i pripremljen popis za kupovnu s “check boxovima” kao pomoć da sve kupite iz prve i ništa ne zaboravite.

Plan pripreme 08

Korak po korak do Uskrsa bez stresa. Znate točno što, kada i koliko – kako biste u nedjelju uživali.

Recepti 12

Popis svih **QR kodova** za pristup svakom receptu na blogu (natinpjat.com). Brzo, jednostavno i bez traganja po papirićima.

"Kad je obitelj na okupu, duša je na svome mjestu."

- narodna poslovica



Vodič za gozbu bez stresa

Vodiču ima sve što vam treba kako biste organizirali uskršnju gozbi, te bez stresa, s guštom i stilom dočekali svoju obitelj i goste.

Broj gostiju:
6-8 osoba



NATIN PJAT

BLAGDANSKI *jelovnik*

PREDJELO

Domaća jetrena pileća pašteta
Punjena jaja

JUHA

Juha od domaćeg pivca s njokima od griza

GLAVNO JELO

Svečana pureća mesna štruca nadjevena tvrdo kuhanim jajima

PRILOZI

Francuska salata s dimljenom purećom šunkom
Krumpir salata s rotkvicama i mladim lukom

DESERT

Kolač s limunom i borovnicama

Purex

07

POPIS ZA KUPOVINU

Svi znamo da je plan pola posla, a kada je kuhanje u pitanju najvažnije je znati što i gdje kupiti - kako ne biste nešto zaboravili i izbjegli nepotrebne izlaske (muž i djeca će vam biti zahvani).

Zato smo priprmeili popis namirnica složen jpo lokacijama: **tržnica, trgovina, špajza i Purex -** kako biste sve mogli nabaviti brzo, jasno i bez stresa.

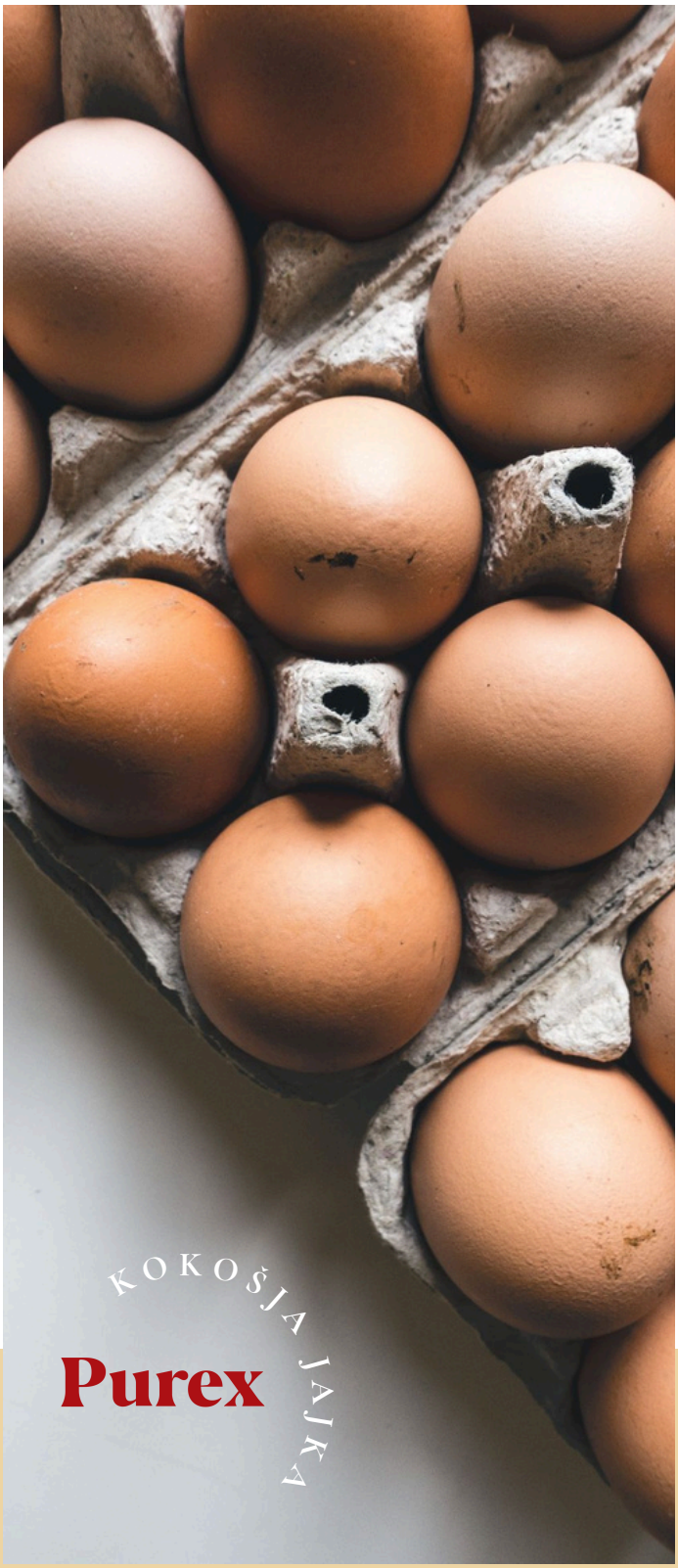
Popis možete jednostavno ispisati ili spremiti na mobitel i imati ga pri ruci.

Sve što vam treba na jednom mjestu.

Posebno mjesto u popisu zauzima Purex, naš partner i sponzor vodiča.

Purex je sinonim za zdravu i ukusnu hranu, meso koje se uzgaja bez otrovnih dodataka, na način koji čuva naše zdravlje i vraća "domaći" okus kakav pamtimo iz djetinjstva.

Ako tražite sastojke koji nose miris i okus pravih blagdana, Purex je pravo mjesto za početak.



"Plan je ništa planiranje je sve."

- Dwight Eisenhower

SHOPPING lista

Purex

- [ ] domaći pivac (2-325 kg)
- [ ] 500 g pileće jetre
- [ ] 1 kg mljevene puretine
- [ ] 500 g dimljene pureće šunke (za francusku salatu i platu)
- [ ] 14 jaja + jaja za farbanje
- [ ] kruh babe Ivke i krušne mrvice
- [ ] 250 g sir, Puđa

TRŽNICA

- [ ] 6-8 srednjih krumpira
- [ ] 1 vezica rotkvica
- [ ] 1 vezica mladog luka
- [ ] 3 crvena luka
- [ ] 1 ljutika
- [ ] 2-3 režnja češnjaka
- [ ] 3 limuna (sok i korica)
- [ ] 200 g borovnica
- [ ] 1 zelenilo za juhu (3 mrkve, korijen i lišće celera i peršina
- [ ] majčina dušica

TRGOVINA

- [ ] 200 g smrznute mješavine graška i mrkve
- [ ] 200 g kiselih krastavaca
- [ ] 250 g tanko rezanih feta slanine
- [ ] 350 g maslaca
- [ ] 100 g griza
- [ ] 110 g bademovog brašna
- [ ] 100 g šećera u prahu
- [ ] 200 g borovnica
- [ ] krekeri za paštwtu
- [ ] senf, blagi i Dijon

ŠPAJZA

- [ ] 90 g brašna, glatkog
- [ ] 1/2 praška za pecivo
- [ ] 1 vanilin šećer
- [ ] 190 g šećera
- [ ] par žlica svinjeske masti
- [ ] 110 g bademovog brašna
- [ ] 1 žličica jabučnog octa ili vode iz kiselih krastavaca
- [ ] lovor list, muškanti oraščić
- [ ] maslinovo ulje
- [ ] 50 ml proseka ili brandyija

PLAN PRIPREMA

3 dana prije
- Provjera zaliha i kupovina namirnica.

2 dana prije
- Priprema paštete i kuhanje jaja

1 dan prije
- Kuhanje juhe, pečenje kolača te priprema punjenih jaja i francuske salate.

Na dan gozbe
- Priprema štruce od puretine, proljetne salate i pileće juhe s njokima. Slaganje plate i posluživanje.





Još jedan dan do Uskrsa

Razrađena priprema po danima

3 DANA PRIJE

Provjera zaliha, špajze, zamrzivača, te kupovina namirnica.

2 DANA PRIJE
PREDPRIPREMA

1.5 - 2 h
ukupno

Pripreme i jela koja se mogu napraviti unaprijed i dulje trajati ili su čak bolja nakon par dana, poput paštete:

- Skuhati **jaja** za punjena jaja i francusku salatu (10 kom)

Savjet

Jaja spremiti u hladnjak u hermetički zatvorenu zdjelu (jaja preuzimaju mirise iz hladnjaka, čak i u ljusci).

- Napraviti **domaću jetrenu paštetu**

Savjet

Paštetu možete napraviti i dan ranije, ali je bolja okusa nakon 48h.

DAN PRIJE
GLAVNE PRIPREME

3.5 - 4 h
ukupno

Glavni, ujedno i najteži dan priprema:

- Napraviti biskvit za **kolač** i staviti ga peći (dok se peče, raditi dalje).

Savjet

Kolač čuvati u zatvorenoj kutiji na hladnom ili frižideru, preliti glazurom na dan serviranja.

- Početi pripremu **pileće juhe**: čišćenje, rezanje i kuhanje (dok se juha kuha, raditi dalje).

- U međuvremenu napraviti **punjena jaja**

Savjet

Punjena jaja spremiti u hladnjak u hermetički zatvorenu zdjelu. Jaja će se lagano orositi, ali to je u redu.

- Ohladiti juhu i procijediti je, spremiti meso i mrkvu.

Savjet

Juhu držati u hladnjaku, a višak pojesti u roku od par dnaa ili zamrznuti .

- Nasjeckati sve sastojek i napraviti **francusku salatu**

Savjet

Idealno da prenoći, još je bolja sutradan. Ne zaboravi na zdjelu s francuskom staviti prozirnu foliju da pašteta ne oksidira ne uhvati se korica.

Dan uskršnje gozbe

NA DAN GOZBE
GLAVNE PRIPREME

oko 3.5 h
ukupno

Završna priprema i serviranje:

- Izvaditi kolač, francusku salatu i punjena jaja iz hladnjaka najmanje 30 min prije posluživanja.

Savjet

Glazuru od šećera prahu limunovog soka napraviti svježu prije serviranja.

- Napraviti i staviti peći **štrucu od puretine.**
- **Pripremiti proljetnu krumpir salatu.**

Savjet

Krumpir kuhati narezan i dok je još vruć posoliti ga, popariti te dodati malsinovo ulje. Rotkvice i mladi luk dodati kada se krumpir ohladi.

- Napraviti **griz njoke** (okruglice), zagrijati juhu i **skuhati njoke u juhi**.

Savjet

Smjesu za njoke od griza se pripreme najmanje 30 minuta do 1 h prije kuhanja i drži u hladnjaku.

- Složiti **platu od šunke, sira, vrhnja.**

Savjet

Sir i salama se može narezati ranije i držati u hermetički zatvorenoj posudi, što je zgodno za slaganje i dodavanje plati kasnije.

- Dekorirati i postaviti **uskršnji stol**.

Savjet

Ne morate trošiti na cvijeće, proljeće je. Jednostavni maslačak, kao na mom stolu ili limuni izvrsno će poslužiti.

Uskršnje jutro - detaljno

8:30 - 9:00

- Izvaditi kolač, punjena jaja, francusku iz hladnjaka da dođu na sobnu temperaturu.
- Pripremiti sastojke za štrucu, ugrijati pećnicu.

9:00 - 10:00

- Ispeći mesnu štrucu (pečenje traje oko 45–50 min).
- U međuvremenu oprati i pripremiti rotkvice, luk i sir za platu.

10:00 - 10:30

- Oguliti i skuhati mladi krumpir za proljetnu salatu.

10:30 - 11:15

- Napravi smjesu za njoke od griza i skuhati ih u zagrijanoj juhi.
- Začiniti krumpir za salatu, rotkvice i mladi luk dodati kasnije.

11:15 - 12:00

- Posložiti stol: plata, pašteta, salate, kruh, peciva.
- Staviti glazuru na kolač i servirati ga.


Uskršnji
stol

NATIN PJAT

BLAGDANSKI *recepti*

Pileća jetrena pašteta

Punjena jaja

Juha od domaćeg pivca

Njoki od griza

Mesna štruca s jajima

Francuska salata

Krumpir salata

Kolač s limunom i borovnicama

Purex

Vodič - 1

Izdanje travanj 2025.

NATIN PJAT

Purex
proizvod hrvatskog sela

Pripremila i fotografirala:
Nataša Krezić
Više na: **natinpjat.com**