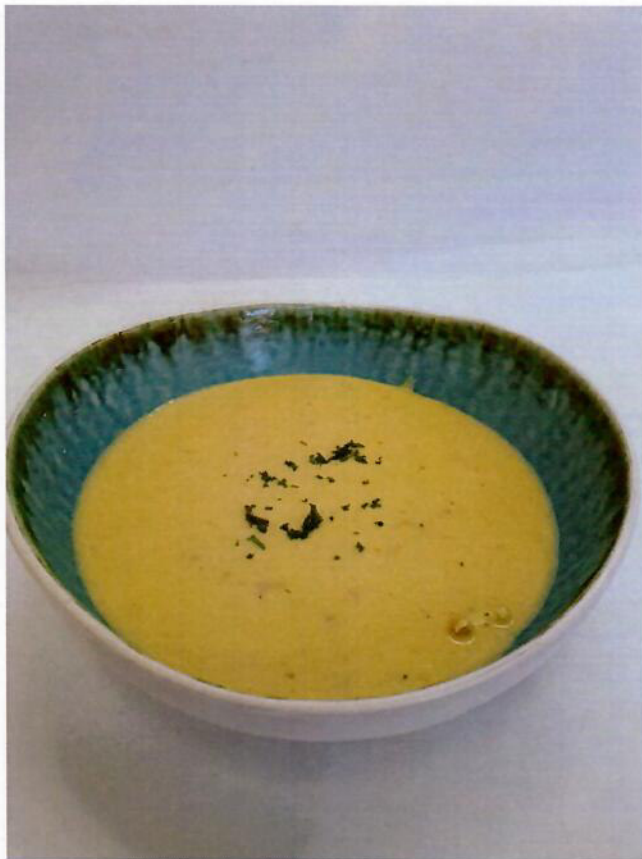




Scampicremsuppe



Gerste mit Meeresfrüchten und getrockneten
Tomaten



Tintenfisch- und Octopuseintopf mit Polenta



Johannisbrot-, Apfel- und Schokoladenkuchen

Krem juha od škampi - škampi 0,05 dkg - brašno 0,03 dkg - maslac 0,05 dkg - riblji temeljac 1,5 dl - češnjak 0,03 dkg - umak od rajčica 0,03 l - vrhnje za kuhanje 0,05 l - sol, papar U zagrijanu tavu dodamo maslac i kada se rastopi dodamo brašno, češnjak, škampe, umak od rajčice i popržimo. Dodamo riblji temeljac, umak od vrhnja i sol i papar. Ječam sa plodovima mora i sušenim rajčicama - plodovi mora 0,05 dkg - sušene rajčice 0,03 dkg - ječam 0,05 dkg - maslac 0,03 dkg - riblji temeljac 1,5 dl - peršin 0,03 dkg - češnjak 0,03 dkg - maslinovo ulje 0,02 l - bijelo vino 0,03 l - sol, papar U zagrijanu tavu dodati maslinovo ulje, češnjak, plodove mora, peršin te zaliti bijelim vinom. Kuhati par minuta dok vino ne ispari pa dodati riblji temeljac. Dodati kuhani ječam, sol, papar i na kraju maslac. Brudet od liganja i hobotnice sa palentom - hobotnica 0,07 dkg - lignje 0,07 dkg - umak od rajčica 0,05 l - češnjak 0,03 dkg - peršin 0,03 dkg - bijelo vino 0,03 l - luk 0,05 dkg - maslinovo ulje 0,02 l	Scampicremesuppe - Scampi 0,05 dkg - Mehl 0,03 dkg - Butter 0,05 dkg - Fischbrühe 1,5 dl - Knoblauch 0,03 dkg - Tomatensauce 0,03 l - 0,05 l Kochcreme - Salz, Pfeffer Die Butter in die erhitzte Pfanne geben und nach dem Schmelzen Mehl, Knoblauch, Scampi, Tomatensauce und Braten hinzufügen. Fügen Sie Fischbrühe, Sahnesauce und Salz und Pfeffer hinzu. Gerste mit Meeresfrüchten und getrockneten Tomaten - Meeresfrüchte 0,05 dkg - getrocknete Tomaten 0,03 dkg - Gerste 0,05 dkg - Butter 0,03 dkg - Fischbrühe 1,5 dl - Petersilie 0,03 dkg - Knoblauch 0,03 dkg - Olivenöl 0,02 l - Weißwein 0,03 l - Salz, Pfeffer Olivenöl, Knoblauch, Meeresfrüchte und Petersilie in die erhitzte Pfanne geben und Weißwein einfüllen. Einige Minuten kochen, bis der Wein verdunstet ist, und die Fischbrühe hinzufügen. Gekochte Gerste, Salz, Pfeffer und zum Schluss die Butter hinzufügen. Tintenfisch- und Octopuseintopf mit Polenta - Octopus 0,07 dkg - Tintenfisch 0,07 dkg - Tomatensauce 0,05 l - Knoblauch 0,03 dkg - Petersilie 0,03 dkg - Weißwein 0,03 l - Zwiebel 0,05 dkg - Olivenöl 0,02 l - Fischbrühe 1,5 dl
--	---

- riblji temeljac 1,5 dl

- palenta 0,05 dkg

- sol, papar

Luk isjeći na sitne komadiće i dodati ga u zagrijanu posudu na maslinovo ulje. Kada se luk zazlati dodati nasječene lignje i hobotnicu te malo popirjati. Kada se malo popirja dodajemo češnjak, peršin, bijelo vino, umak od rajčice i riblji temeljac. Dodati sol i papar te pustiti da kuha 30 minuta. Posebno u posudu procijedimo riblji temeljac i kada prokuha dodajemo palentu i kratko kuhamo te začinimo soli i paprom.

Torta od rogača, jabuka i čokolade

- rogač 0,10 dkg

- jabuke 2komada

- jaja 4 komada

- brašno 0,10 dkg

- mlijeko 0,10 dl

- šećer 10 dkg

- ulje 2 dl

- prašak za pecivo 1 komad

- čokolada 20 dkg

- slatko vrhnje 2 dl

Odvojimo bjelanjke od žumanjaka. Žumanjke pjenasto umutimo uz dodatak šećera. U takvu smjesu dodajemo naribane jabuke, rogačevo brašno, prašak za pecivo, ulje i umiješamo pjenasto izrađene bjelanjke.

Smjesu lijevamo u kalup i pečemo na 200 °C 40 minuta. Vrhnje zagrijemo i dodajemo čokoladu za kuhanje te kada se otopi prelijevamo preko torte.

- Polenta 0,05 dkg

- Salz, Pfeffer

Die Zwiebel in kleine Stücke schneiden und in eine erhitzte Pfanne mit Olivenöl geben. Wenn die Zwiebeln goldbraun sind, gehackten Tintenfisch und Octopus hinzufügen und eine Weile anbraten. Wenn Alles ein wenig gedünstet wird, werden Knoblauch, Petersilie, Weißwein, Tomatensauce und Fischbrühe hinzugefügt. Salz und Pfeffer hinzufügen und 30 Minuten kochen lassen. Vor allem in der Pfanne die Fischbrühe abseihen und nach dem Kochen die Polenta dazugeben und kurz garen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Johannisbrot-, Apfel- und Schokoladenkuchen

- Johannisbrot 0,10 dkg

- Äpfel 2 Stück

- Eier 4 Stück

- Mehl 0,10 dkg

- Milch 0,10 dl

- 10 dkg Zucker

- Öl 2 dl

- Backpulver 1 Stück

- Schokolade 20 dkg

- süße Sahne 2 dl

Trennen wir das Eiweiß vom Eigelb. Eigelb mit Zucker verquirlen. Zu dieser Mischung geben wir geriebene Äpfel, Johannisbrotmehl, Backpulver, Öl und Schaumeiweiß. Gießen Sie die Mischung in eine Form und backen Sie sie 40 Minuten lang bei 200 ° C. Erhitze die Sahne und gib die Schokolade zum Kochen und wenn sie geschmolzen ist, gib sie über den Kuchen.