



## ЗАГРЕБСКИ ИЗКУШЕНИЯ

Богатата природа, пъстрата история, различните културни влияния на страната са оставили своя отпечатък върху ХЪРВАТИЯ. Благодарение на това, днес се радваме на няколко характерни регионални кухни. Нека тръгнем по пътищата на кулинарното вълшебство на ХЪРВАТИЯ и в няколко поредни броя на сп. „Хърватска реч“ да се срещнем с магията на най-характерните гозби на Далмация (Dalmacija), Истрия (Istra), Лика и Горски Котар (Lika и Gorski Kotar), Славония (Slavonija) и разбира се - Загорие, Меджимурие и Подравина (Zagorje и Međumurje).

### ZAGORJE И MEĐUMURJE

В северна Хърватия, в района на Загорие, Меджимурие и Подравина, в блюдата царства месото. Най-популярното, традиционно ястие в тази област е печената пуйка, гарнирана с млинци (реčена purica s mlincima). Това блюдо се радва на особена почит и се поднася на всички семейни празници и тържества. На трапезата задължително има и сладкиши (kolači), сред които не можем да подминем уникалните щрукли (štrukle) – хрупкави и сочни банички със солен или сладък пълнеж. Домакините тук готвят и пирог с тиква (bučnice), кекс с орехов пълнеж (orahnjači) и сладкиш с пълнка от маково семе (makovnjači).

А нима има любител на балканската кухня, който не би се зарадвал когато захладнее на бобените гозби, които също са специалитет на този район, туршиите от ряпа и разтапящите се в устата свински крачета (svinjske nogice)?

## ПУЙКА С МЛИНЦИ (РЕЧЕНА PURICA S MLINCIMA)

### 1. Приготвяне на пуйката:

Натъркайте със сол и смес от подправки по избор (напр. Вегета) пуйката. Оставете я да престои така една нощ, за да поеме ароматите.

Преди печене я намажете обилно с мазнина и я поставете в тава за печене с малко вода. Печете я много бавно (около 3 часа), като от време на време я обливате със собствения ѝ сос. Температурата на фурната трябва да бъде между 180 и 200 градуса по Целзий. Когато е готова, извадете пуйката от тавата, но оставете соса. Той ще ви трябва за млинците.

### 2. Приготвяне на млинците:

Докато се пече пуйката, имате време да пригответе гарнитурата от млинци.

Измесете добре средно меко тесто от брашното и топлата, посолена вода (около 40 градуса). Тестото не трябва да бъде прекалено твърдо.

Разделете тестото на 4-5 топчици. Разточете ги на кръгли, не много тънки кори. Изпечете.

(Можете да пригответе сухите млинци няколко дни предварително. Съхранявайте ги в платнена торбичка на сухо място и ги сгответе точно преди сервиране).

Когато пуйката е готова, махнете я от тавата със соса, отмахнете от мазнината и сложете вътре млинците. Запечете ги във фурната за кратко, потопени в соса.

Аранжирайте пуйката в голяма чиния, заедно с млинците, сервирайте и оберете аплодисментите на гостите си!



#### Съставки за млинците:

350 г брашно  
Сол  
Вода

#### Съставки за пуйката:

1 пуйка  
Сол на вкус  
1 чаша вода  
Олио  
Микс от подправки на вкус