



# ZAGREBAČKA ISKUŠENJA

**Bogata priroda, šarolika povijest, različiti kulturni utjecaji na zemlju ostavili su svoj trag u HRVATSKOJ. Zahvaljujući tomu, danas se radujemo karakterističnim jelima nekoliko regionalnih kuhinja.**

**Krenimo putovima kuhinjskih čarolija HRVATSKE, te u nekoliko uzastopnih brojeva časopisa „Hrvatska riječ“ sastanimo se s čarolijom najkarakterističnijih jela Dalmacije, Istre, Like i Gorskog Kotara, Slavonije i naravno Zagorja, Međimurja i Podravine.**

## ZAGORJE I MEĐIMURJE

U sjevernoj Hrvatskoj, na području Zagorja, Međimurja i Podravine, u jelima kraljuje meso. Najpopularnije, tradicionalno jelo na ovom području je pečena purica s mlincima. Ovo se jelo naročito štuje te se služi na svim obiteljskim praznicima i gozbama. Na stolu obvezno ima kolača među kojima ne možemo a da ne spomenemo neponovljive štrukle – hrskave i sočne savijače sa slanim ili slatkim nadjevom. Domaćice ovdje pripremaju bučnice (savijače s nadjevom od sira i ribane buče), orahnjaču (kolač s nadjevom od mljevenih oraha) i makovnjaču (kolač s nadjevom od makovog zrna).

A zar postoji ljubitelj balkanske kuhinje koji se ne bi, čim postane hladnije, obradovao jelima od graha koja su također specijalitet ovoga područja, kiseloj repi i svinjskim nogicama koje se tope u ustima?

## PEČENA PURICA S MLINCIMA

### 1. Priprema purice:

Puricu natrljajte solju i mješavinom začina (npr., Vegetom). Pustite je da odstoji tako jednu noć kako bi se mirisi upili u nju.

Prije pečenja dobro je premažite uljem, te je stavite u tepsiju uz malo vode. Pecite je vrlo sporo (oko 3 sata), te je s vremena na vrijeme zalijte umakom od pečenja. Temperatura pećnice mora biti između 180 i 200 stupnjeva Celzijevih. Kada je purica gotova, izvadite je iz tepsije ali ostavite umak od pečenja. On će vam trebati za mlince.

### 2. Priprema mlinaca:

Dok se peče purica, imate vremena da pripremite mlince.

Dobro umijesite srednje mekano tijesto od brašna i mlake usoljene vode (oko 40 stupnjeva). Tijesto ne smije biti pretvrdo.

Podijelite tijesto na 4-5 kuglice. Razvaljajte ih u okrugle ne baš tanke kore. Ispecite.

(Suhe mlince možete pripremiti nekoliko dana unaprijed. Čuvajte ih u platnenoj vrećici na suhom mjestu, te skuhaite ih upravo prije služenja.)

Kada je purica gotova, izvadite je iz tepsije s umakom, otklonite masnoću, te u tepsiju stavite mlince. Tako umočene u umak kratko zapecite ih u pećnici.

Puricu zajedno s mlincima aranžirajte u velikom tanjuru, poslužite i pokupite ovacije gostiju!



#### Sastojci mlinaca:

350 g brašna  
Sol  
Voda

#### Sastojci (za puricu):

1 purica  
Sol po ukusu  
1 čaša vode  
Ulje  
Mješavina začina po ukusu