



M e s o

P i š č a n e c

P e r u t n i n a z a v s a k d a n

Devet receptov s piščancem — od pečenih beder do a
ponve. Vsak recept je napisan po korakih, s točnim
nasvetom.

V s e b i n a

1. Pečena piščančja bedra z rožmarinom
2. Piščančja prsa v smetanovi omaki
3. Piščančja obara z zelenjavo
4. Piščančja krilca iz pečice
5. Piščančji curry s kokosom
6. Piščančji fileji v panadi
7. Piščančja jetra na čebuli
8. Piščančja enolončnica z rižem
9. Piščančji zvitki s sirom in špinatom

Lustno si — recepti z ljubeznijo



M e s o

S v i n j i n a

P e č e n o i n d u š e n o

Devet receptov s svinjino — od pečenke do zrezkov
recept je napisan po korakih, s točnimi količinami

V s e b i n a

1. Svinjska pečenka s krompirjem
2. Svinjski zrezki v naravni omaki
3. Svinjska rebra iz pečice
4. Svinjski medaljoni v gobovi omaki
5. Svinjska enolončnica s fižolom
6. Svinjski zrezki v pivu
7. Svinjska krača v zelju
8. Svinjski ražnjiči z zelenjavo
9. Svinjski file v smetanovi omaki



M e s o

G o v e d i n a

Z r e z k i i n e n o l o n č n i c e

Devet receptov z govedino — od zrezkov do dolgo ku
recept je napisan po korakih, s točnimi količinami

V s e b i n a

1. Goveja enolončnica z vinom
2. Goveji zrezek na žaru
3. Golaž
4. Goveja juha z rezanci
5. Goveji golaž z rdečim vinom
6. Goveja rebra iz pečice
7. Goveji stroganoff
8. Goveja pečenka v foliji
9. Goveji kotleti v omaki iz popra



Mes o

Di v j a č i n a

J e l e n , s r n a i n d i v j i p r a š i č

Devet receptov z divjačino — od jelenjega fileja do vinu. Vsak recept je napisan po korakih, s točnimi nasvetom.

Vsebi na

1. Jelenji file z brusnicami
2. Jelenji golaž
3. Srna v rdečem vinu
4. Divji prašič v smetanovi omaki
5. Jelenji zrezki v gobovi omaki
6. Divja svinja v pivu
7. Jelenja pečenka z rožmarinom
8. Divjačinski ragu z rezanci
9. Srna v brusnični omaki

Lustno si — recepti z liubeznijo