

HOĆU
ŠUNKU, ALI

ЗЛАТИБОРАЦ®



WWW.ZLATIBORAC.COM

HOĆU
ŠUNKU, ALI

ЗЛАТИБОРАЦ®



Knjiga recepata



*Zlatiborac šunka - Vaš pravi izbor
u kuhinji, na poslu, izletu i u tanjiru!*



ZLATIBORAC STIŠNJENA I PREMIUM ŠUNKA

Bogat izvor proteina, uz nizak procenat masti, pravi je izbor za zdrav, hranljiv obrok u toku dana. Zar ovako ne počinje skoro svaki tekst koji ste ikada pročitali o šunkama? Da li ste znali da sve šunke, zapravo, imaju visok procenat proteina i nizak procenat masti? Po čemu se, onda, šunke međusobno razlikuju? Neki će reći da je to ukus. Neko će reći brend, neko drugi, cena. Naši potrošači kažu da razliku čini kombinacija svega navedenog i da zato biraju zlatiborac šunke.

Za pripremu ovog delikatesa potrebno je odabrati, pre svega, kvalitetne komade mesa. Kvalitet više garantuje i činjenica da komade mesa ručno obrađuju i pripremaju iskusni majstori mesarskog zanata, nakon čega se ova šunka pažljivo kuva na 72°C. Ono što zlatiborac stišnjenu šunku i premium šunku razlikuje od svih drugih na tržištu jesu po dve zlatne medalje Nemačkog poljoprivrednog društva (DLG), dobijene u periodu od 2017. do 2020. godine. U oštrot konkurenčiji mesnih prerađevina iz celog sveta, najsajnija odličja dodeljena su ovim proizvodima.

Zlatiborac premium šunka je više od šunke. Sinonim za izvrstan kvalitet u portfoliju „Zlatiborca“ je upravo ovaj proizvod. Prefinjenog ukusa, bogata proteinima, ova šunka je „zlatna“ u svakom smislu te reći. U zlatnom omotu, krije se izvrsna kombinacija kvalitetne sirovine, vrhunske obrade i savršenog balansa proteina, masti i soli.



ZLATIBORAC PIZZA ŠUNKA

Pizza... Prva asocijacija na ovaj kulinarski specijalitet je, svakako, Italija. Ljudi neretko misle da je pizza klasično italijansko jelo, ali, zapravo, u različitim oblicima postoji od ranih godina 19. veka. Trebalo je čekati sve do 1889. godine kada je po prvi put pizza bila nadevena mocarella sirom, paradajzom i bosiljkom. Da li ste znali da je ova pizza pripremana za članove italijanske kraljevske porodice? Kralj Umberto I i kraljica Margarita su prvi put konzumirali ovo jelo prilikom njihove posete Napulju. I, upravo tako, pizza Margarita je rođena.

Zlatiborac pizza šunka je sastojak koji će možda baš vama pomoći da napravite najukusniju pizzu na svetu i obradujete svoju porodicu i prijatelje. A možda ćete, inspirisani ovom pričom, baš vi napraviti neku novu vrstu pizze i time obogatiti ne samo svoju, već i našu gastronomsku ponudu.

ZLATIBORAC OBROK SALATA SA PILEĆIM PRSIMA

Potrebne namirnice za 2 osobe:

- Zlatiborac pileća prsa 240g
 - Salata „lollo rossa“ 60g
 - Salata „lollo bionda“ 60g
 - Ajsberg salata 40g
 - Rukola 20g
 - Šargarepa 160g
 - Špargla 120g
 - Paprika crvena 80g
 - Pistači očišćeni 30g
 - Maslinovo ulje 0,04l
 - Limunov sok 0,02l
 - So i biber po želji



PRIPREMA

Zelene salate oprati, osušiti, iscepkatiti i sve zajedno pomešati. Šargarepu očistiti, oprati i iseći na trakice. Šparglu očistiti i kuvati 2 minuta u kipućoj vodi. Odmah nakon toga je staviti u hladnu vodu s ledom, kako bi zadržala izvornu boju i iseći je na štapiće. Papriku oprati, očistiti od semena i iseći je na trakice.

U činju sa zelenim salatama dodati ostalo povrće, začiniti i servirati na tanjiru. Preko salate staviti ruže od Zlatiborac pilećih prsa i posuti pistaćima kao na fotografiji.



SLANA BAJADERA SA ZLATIBORAC PREMIUM ŠUNKOM



Potrebne namirnice za 2 osobe:

- Zlatiborac premium šunka 300g
 - Puter 80g
 - Feta sir 240g
- So i biber po želji

Za dekoraciju:

zelena salata, čeri paradajz,
paprika, mikro bilje.



PRIPREMA

Zlatiborac šunku iseći na slajs debljine 3mm, feta sir izrendati na sitno i dodati puter koji smo prethodno držali na sobnoj temperaturi. Dobijenu mešavinu začiniti i sjediniti u kremastu masu, kojom se naizmenično filuju slajsevi šunke. Servirati kao što je prikazano na fotografiji.



PICA SA ZLATIBORAC PIZZA ŠUNKOM



Potrebne namirnice za 2 osobe:

Testo za picu:

- Pica brašno 340g
 - Voda 0,17l
- Maslinovo ulje 0,035l
 - Šećer 10g
 - Kvasac 2g
 - Prstohvat soli

Fil za picu:

- Paradajz pelat 140g
- Zlatiborac šunka 250g
- Mocarela 200g
- Šampinjoni 120g
- Bosiljak 2g



PRIPREMA

Testo za picu: Vodu, maslinovo ulje, šećer i kvasac zajedno staviti u posudu i umutiti mikserom sa nastavkom za mučenje testa, oko 3 minuta. Dodati brašno i nastaviti s mučenjem 10-15 minuta. Na kraju dodati so i mutiti još 5 minuta. Kada je testo gotovo, ostaviti da odstoji 30 minuta i formirati kuglice. Ostaviti kuglice da odstoje još 60 minuta.

Fil za picu: Razvučeno testo nafilovati paradajz pelatom, staviti mocarelu, Zlatiborac šunku i na kraju pečurke. Staviti da se peče na 180-220°C. Kada je pica pečena, staviti preko nje bosiljak i ivice namazati maslinovim uljem.



PUNJENA JAJA SA ZLATIBORAC STIŠNJENOM ŠUNKOM

Potrebne namirnice za 2 osobe:

- 100g Zlatiborac stišnjene šunke
 - 5 jaja
 - 50g maslaca
- 1 kašika majoneza
 - Vlašac
 - So

PRIPREMA

Pripremiti tvrdo kuvana jaja (bariti ih oko 10 minuta od momenta ključanja). Preseći ih na polovine pa izvaditi žumanca. U činiji sjediniti žumanca, sitno iseckanu Zlatiborac stišnjenu šunku, maslac, majonez i sitno iseckani vlašac. Smesu posoliti i dobro promešati. Dobijenom masom puniti pripremljene polovine jaja (belanaca).



BEJGL SA ZLATIBORAC PILEĆIM PRSIMA

Potrebne namirnice za 6 komada:

- 600g brašna (tip 400 glatko)
 - 250ml vode
 - 20g svežeg kvasca
 - 1 kaščica soli
 - ½ kaščice šećera
 - 1 žumance
 - susam, mak, kim
 - 1 kašika ulja
- 200g Zlatiborac pilećih prsa
 - 200g sirnog namaza
 - 1 glavica crvenog luka
 - ½ krastavca
 - rukola i zelena salata
 - nekoliko čeri paradajza
 - 30g kapra
 - 1 ljuta papričica

PRIPREMA

Razmutiti kvasac u mlakoj vodi sa dodatkom šećera. Ostaviti kvasac da 'radi' 15 minuta. U posudu sa brašnom dodati so, pripremljen kvasac i ulje. Umesiti glatko testo koje se ne lepi za zidove posude. Prilikom mešenja po potrebi dodati još malo vode. Umešeno testo ostaviti na toplom mestu oko 30 minuta da naraste. Premesiti testo, pa ga podeliti na 6 jednakih delova. Formirati krugove, pa ih ostaviti još 20 minuta da nadolaze. Premazati ih umućenim žumancetom, pa ih posuti susmom, kimom i makom.

Zagrijati pećnicu na 180°C. Posudu za pečenje obložiti papirom, pa peći bejglse oko 15-20 minuta. Pre pečenja moguće je i prokuvati formirane bejglse oko 1 minut u kipućoj slanoj vodi da bi se dobila hrskavija korica.

Gotovo pecivo ostaviti da se ohladi. Namazati bejgl sirnim namazom, pa mu dodati povrće i Zlatiborac pileća prsa.



KORPICE SA ZLATIBORAC STIŠNJENOM ŠUNKOM

Potrebne namirnice za 2-4 porcije:

- 500g lisnatog testa
- 250g Zlatiborac stišnjene šunke
- 300g smrznutog spanaća
- 200g kačkavalja
- 2 čena belog luka
- 2-3 čeri paradajza
- 1 žumance
- malo ulja
- susam

PRIPREMA

Na malo ulja prodinistati spanać i beli luk, sve dok višak tečnosti ne ispari. Posoliti spanać i ostaviti ga da se ohladi.

Lisnato testo razvući po radnoj površini posutoj brašnom, pa ga iseći na kvadrate 10x10cm. U centralni deo pripremljenog testa staviti narendani kačkavalj, spanać i Zlatiborac stišnjenu šunku isečenu na kockice. Dodati po režanj čeri paradajza, pa preklopiti uglove kvadrata ka centralnom delu.

Posudu za pečenje obložiti papirom. Složiti pripremljene korpice, pa ih premazati umućenim žumancetom i posuti susamom. Pećnicu zagrejati na 190°C, pa korpice peći oko 30 minuta.



HOĆU ŠUNKU, ALI

ЗЛАТИБОРАЦ



DEUTSCHE
LANDWIRTSCHAFTS
GESELLSCHAFT*

*NEMAČKO POLJOPRIVREDNO DRUŠTVO (DEUTSCHE LANDWIRTSCHAFTS GESELLSCHAFT - DLG)
JE JEDNA OD NAJVAŽNIJIH MEĐUNARODNIH INSTITUCIJA ZA OCENJIVANJE KVALITETA PREGRAZBENIH PROIZVODA



DOMAĆI PROIZVOD

NIZAK % MASTI

ČISTO MESO OD BUTA

IZVOR PROTEINA



TALJATELE SA ZLATIBORAC PREMIUM ŠUNKOM



Potrebne namirnice za 2 osobe:

- 150g Zlatiborac premium šunke
 - 220g testenine taljatela
 - 100g mini mocarella sira
- 100g kukuruza šećerca (iz konzerve)
 - 7-8 čeri paradajza
 - 20g parmezana
 - Maslinovo ulje
 - So i biber
- 2-3 grančice svežeg origana



PRIPREMA

U ključaloj slanoj vodi skuvati taljatele. Testeninu ocediti od vode i dok je vruća dodati joj Zlatiborac premium šunku isečenu na kockice, mini mocarelu, kukuruz i čeri paradajz. Zatim je začiniti maslinovim uljem, solju i mlevenim biberom pa sve promešati.

Servirati pripremljenu testeninu, posuti je rendanim parmezanom i ukrasiti listićima svežeg origana.



PATLIDŽAN SA SIROM I ZLATIBORAC STIŠNJENOM ŠUNKOM

Potrebne namirnice za 2 osobe:

- 1 veći patlidžan
- 200 g Zlatiborac stišnjene šunke
 - 250 g rikota sira
 - 400 g paradajz pulpe
 - 30 g parmezana
- sveži listovi bosiljka i peršuna
 - maslinovo ulje
 - so

PRIPREMA

Iseći patlidžan na kolutove debljine 3-4mm, pa ga posoliti i ostaviti 15 minuta da omekša. Izgrilovati kolutove sa obe strane na suvom i dobro zagrejanom tiganju. Ostaviti ih sa strane.

Zlatiborac stišnjenu šunku iseći na kockice, pa je pomešati sa rikotom i isitnjениm listovima bosiljka.

U posudu za pečenje sipati pulpu paradajza, pa je začiniti solju i svežim bosiljkom. Kolutove patlidžana filovati smesom od rikote i šunke, pa formirati valjak i, po potrebi, učvrstiti čačkalicom. Položiti nafilovan patlidžan na paradajz, pa sve posuti parmezanom. Jelo zapeći u zagrejanoj pećnici na 220°C, sve dok sir ne dobije zlatno braon boju. Pripremljeno jelo posuti iseckanim peršunovim listom.



ZLATIBORAC DORUČAK "ZA NJU"

Potrebne namirnice za 1 osobu:

- 60g Zlatiborac pilećih prsa
- 3 parčeta ražanog tost hleba
 - ½ avokada
 - 80g rikota sira
 - 20g rukole
 - 30g badema
 - 30g indijskih oraha
- 100g voćnog jogurta (od maline i breskve)
 - 100ml jogurta
 - nekoliko malina i ribizli
 - espresso kafa



PRIPREMA

Sitno iseckati rukolu, pa je sjediniti sa rikotom i dobro promešati. Avokado oljuštiti, pa ga iseći na tanke kriške. Prepeći hleb. Dobijeni toast namazati rikotom, pa na njega staviti avokado i Zlatiborac pileća prsa. Aranžirati uz ostale namirnice i servirati elegantan doručak.



POHOVANE PALAČINKE SA ZLATIBORAC STIŠNJENOM ŠUNKOM

Potrebne namirnice za 10-12 komada:

Testo:

- 2 jaja
- 150ml mleka
- 150ml kisele vode
- 200g brašna
- prstohvat soli
- 1 kašika ulja

Fil:

- 300g kačkavalja
- 250g Zlatiborac stišnjene šunke

Sos:

- 150g kisele pavlake
- 150g majoneza
- 50g mlevenog spanaća
- 1 čen belog luka

Panir:

- 150g kukuruznog griza
- 2 jaja
- ulje za prženje

PRIPREMA

U dubokoj činiji sjediniti sve namirnice za testo, pa ih umutiti mikserom. Zagrejati tiganj za palačinke na srednje jakoj vatri, premazati ga sa malo ulja, pa ispeći palačinke.

Palačinke filovati rendanim kačkavaljem i kolutovima Zlatiborac stišnjene šunke. Formirane palačinke umakati u umućena jaja, pa u kukuruzni griz. Ispohovati ih u dubokom ulju na srednje jakoj vatri. Gotove palačinke vaditi na papirni ubrus da se ocedi višak masnoće.

Sjediniti majonez, kiselu pavlaku, mleveni spanać i sitno seckani beli luk, pa ih dobro promešati. Pripremljen sos služiti uz pohovane palačinke.



MIMOZA SALATA SA ZLATIBORAC PREMIUM ŠUNKOM

Potrebne namirnice za 4-6 porcija:

- 1kg krompira
- 400g Zlatiborac premium šunke
- 4 jaja
- 300g kačkavalja
- 300g majoneza
- 200g kisele pavlake
- so, po ukusu
- peršunov list

PRIPREMA

Dobro oprati krompir, pa ga kuvati sa ljkuskom oko 30-35 minuta. Skuvan krompir ostaviti van vode da se ohladi. Obariti jaja kuvanjem dužim od 7 minuta. Zlatiborac premium šunku iseckati na kockice.

Oljuštiti krompir, pa ga narendati na krupno rende. Narendan krompir staviti na dno posude za salatu, malo ga posoliti, pa preko njega rasporediti majonez, a zatim posuti kockice Zlatiborac premium šunke. Narendati belanca, pa ih premazati kiselom pavlakom, zatim krupno narendati kačkavalj. Kao poslednji sloj narendati, na sitno rende, tvrdo kuvana žumanca.

Salatu ukrasiti sitno sekanim peršunom i ostaviti je u frižideru minimum 1h pre serviranja.



TART SA ZLATIBORAC PIZZA ŠUNKOM

Potrebne namirnice za 3-5 porcija:

- 300g brašna (tip 400 glatko)
 - 80ml ulja
 - 80ml belog vina
 - 1 kašičica soli
- ½ kašičice praška za pecivo
- 250ml pavlake za kuvanje
- 200g Zlatiborac pizza šunke
 - 300g paradajza
 - ½ glavice crvenog luka
 - 150g kačkavalja
 - listovi bosiljka

PRIPREMA

Sjediniti ulje, belo vino, so i prašak za pecivo. Promešati smesu, pa dodati brašno. Umesiti testo i pokriti PVC folijom da se ne osuši, pa ga ostaviti da odstoji u frižideru oko 30 minuta. Posudu za pečenje, prečnika 28cm, premazati sa malo ulja i posuti brašnom. Ohlađeno testo razvući po dnu i zidovima posude, zatim naliti pavlaku za kuvanje i narendati kačkavalj. Paradajz iseći na tanke kolutove, pa ga rasporediti po kačkavalju. Dodati Zlatiborac pizza šunku isečenu na kocke i kolutove crvenog luka.

Zagrejati pećnicu na 190°C, pa peći tart oko 25-30 minuta. Gotov tart ostaviti da se ohladi, pa ga posuti listićima bosiljka.



KLUB SENDVIČ SA ZLATIBORAC STIŠNJENOM ŠUNKOM



Potrebne namirnice za 2 osobe:

- Tost hleb 6 kom
- Pileći file 120g
- Zlatiborac stišnjena šunka 120g
- Ementaler sir 60g
- Jaja 2 kom
- Ajsberg salata 80g
- Paradajz 80g
- Majonez 40g
- Kriške krompira 160g
- So po želji

Za dekoraciju:

dva čeri paradajza i četiri ražnjića



PRIPREMA

Tost hleb prepeći. Pileći file posoliti i ispeći na gril tiganju. Jaja umutiti, posoliti i napraviti omlet. Ajsberg salatu iseći na žilijen, staviti u činiju, dodati majonez i sjediniti. Paradajz iseći na kriške. Zlatiborac šunku i ementaler iseći na slajs. Na prvu krišku tost hleba staviti ajsberg salatu sa majonezom, zatim piletinu, paradajz i šunku. Na drugu krišku staviti ajsberg salatu sa majonezom, omlet, paradajz, ementaler i šunku. Trećom kriškom poklopiti sendvič. Čeri paradajz iseći na polovine, probosti ražnjićima kroz sendvič. Sendvič preseći dijagonalno, kao na fotografiji. Krompir pržiti u dubokom ulju dok ne dobije zlatnožutu boju, začiniti i servirati uz sendvič.



ZLATIBORAC PREMIUM ŠUNKA PUNJENA KAJMAKOM



Potrebne namirnice za 4-6 porcija:

- 5 deblje sečenih listova Zlatiborac premium šunke (200-250g)
 - 400g starog kajmaka
 - 100g krem sira
 - 1 ljuta papričica
 - Svež peršunov list



PRIPREMA

Sitno iseckati ljutu papričicu i peršunov list pa sjediniti sa kajmakom i krem sirom. Sve dobro promešati u kompaktnu smesu.

Naizmenično slagati Zlatiborac premium šunku i pripremljenu smesu od kajmaka, dok se sve namirnice ne iskoriste, vodeći računa da poslednji sloj bude šunka. Pripremljeno predjelo ostaviti u frižideru da se stegne. Zatim ga iseći na kocke i poslužiti.



S A D R Ž A J

- 4** ZLATIBORAC OBROK SALATA SA PILEĆIM PRSIMA
- 6** SLANA BAJADERA SA ZLATIBORAC PREMIUM ŠUNKOM
- 8** PICA SA ZLATIBORAC PIZZA ŠUNKOM
- 10** PUNJENA JAJA SA ZLATIBORAC STIŠNJENOM ŠUNKOM
- 12** BEJGL SA ZLATIBORAC PILEĆIM PRSIMA
- 14** KOPICE SA ZLATIBORAC STIŠNJENOM ŠUNKOM
- 18** TALJATELE SA ZLATIBORAC PREMIUM ŠUNKOM
- 20** PATLIDŽAN SA SIROM I ZLATIBORAC STIŠNJENOM ŠUNKOM
- 22** ZLATIBORAC DORUČAK "ZA NJU"
- 24** POHOVANE PALAČINKE SA ZLATIBORAC STIŠNJENOM ŠUNKOM
- 26** MIMOZA SALATA SA ZLATIBORAC PREMIUM ŠUNKOM
- 28** TART SA ZLATIBORAC PIZZA ŠUNKOM
- 30** KLUB SENDVIČ SA ZLATIBORAC STIŠNJENOM ŠUNKOM
- 32** ZLATIBORAC PREMIUM ŠUNKA PUNJENA KAJMAKOM



*Zlatiborac šunka - Vaš pravi izbor
u kuhinji, na poslu, izletu i u tanjiru!*

