

# SREDNJA ŠKOLA STJEPANA SULIMANCA PITOMAČA

3.d razred smjer: KONOBAR i KUHAR šk.god. 2017/2018.

## TEME ZA ZAVRŠNI RAD

### TEMA 1.

Jaja u majonezi - **Bečki način**

~

Zagorska juha od krumpira - **Jušnik dij. 1.**

~

Teleći odrezak s gljivama - **eng. 2. način**

- Tjestenina
  - Rizi bizi
  - Složena salata
- ~

Palačinke s čokoladom - **bečki način**

### TEMA 2.

Jaja Casino - **Bečki način**

~

Juha od gljiva – **metalna šalica**

~

Goveđi gulaš – **eng. 1. način.**

- tjestenina
  - složena salata
  - palenta
- ~

Biskvitna rolada – **bečki način**

### TEMA 3.

Francuska salata - **bečki način**

~

Juha od špinata - **jušnik dij. 2.**

~

Svinjetina s paprikom i šampinjonima – **fr. 2.**

- Rizi bizi
  - Kašica od krumpira
  - Složena salata
- ~

Makovnjača - **ruski način**

### TEMA 4.

Waldorfska salata - **bečki način**

~

Krepka goveđa juha – **šalica za konzum.**

~

Pureća prsa nadjevena špinatom i fetom – **eng. 1.**

- kašica od mrkve
  - pirjana riža
  - zelena salata
- ~

Krafne – **eng.2. način**

### TEMA 5.

Grčka salata - **bečki način**

~

Krem juha od šparoga - **bečki način**

~

Teleći odrezak „Holštajn“ - **eng. 2. način**

- Prženi krumpir
  - Kompot od breskve
  - Složena salata
- ~

Savijača od višanja - **bečki način**

### TEMA 6.

Kanape sendvič - **bečki način**

~

Krepka juha „Dolores“ - **metalna šalica**

~

Teleći odrezak „Cordon Blue“ - **eng. 1. način**

- prženi krumpir
  - povrće na maslacu
  - složena salata
- ~

Jabuke u lisatom tijestu - **bečki način**

### TEMA 7.

Florentinska salata - **bečki način**

~

Bistra riblja juha - **jušnik dij. 2.**

~

Naravni teleći odrezak - **eng. 1. način**

- Slani krumpir
- Mladi grašak
- Salata od rajčice

~

Flambirane banane - **bečki način**

### TEMA 8.

Mozzarella s rajčicom - **bečki način**

~

Naravni omlet - **eng.2. način.**

~

Ražnjići od svinjetine - **eng. 1. način**

- pečeni krumpir
- đuveđ riža
- zelena salata

~

Palačinke sa sladoledom - **bečki način**

### TEMA 9.

Pašteta od ribe - **bečki način**

~

Kašasta juha od povrća - **Jušnik dij. 1.**

~

Lignje na žaru - **eng. 2. način**

- Dalmatinska garnitura
- Zelena salata

~

Pehar „Vladimir“ - **bečki način**

### TEMA 10.

Koktel od škampi - **bečki način**

~

Kašasta juha od ribe - **jušnik dij. 2.**

~

Punjene lignje - **eng. 1. način**

- pirjana riža
- zelena salata

~

Havajski pehar - **bečki način**

### TEMA 11.

Savici od šunke sa sirom - **bečki način**

~

Krem juha od graška - **metalna šalica**

~

Sotirana govedina „Stroganov“ - **eng. 2. način**

- Pirjana riža
- složena salata

~

Savijača od sira - **bečki način**

### TEMA 12.

Ražnjići od sira - **bečki način**

~

Prežgana juha - **Jušnik dij. 1.**

~

Samoborski kotlet - **eng. 2. način**

- pirjani krumpir
- salata od rajčice

~

Jastučići s marmeladom - **bečki**

**TEMA 13.**

Hladni narezak - **bečki način**

~

Špageti na „Milanski“ način - **eng. 2. način**

~

Musaka od krumpira - **eng. 1. način**

- Složena salata

~

Voćna salata - **bečki način**

**TEMA 14.**

Pileća prsa na tatarski način - **bečki način**

~

Špageti na „Bolonjski“ način - **eng. 2. način**

~

Bečki odrezak - **eng. 1. način**

- povrće na maslacu

- pire krumpir

- složena salata

~

Orahnjača - **bečki način**

**TEMA 15.**

Kajgana na prepečenom kruhu N.P. - **bečki način**

~

Juha od rajčice - **šalica za konzumiranje**

~

Kosani odrezak u umaku od vrhnja - **eng. 2. način**

- Hrustavci od krumpira (kroketi)

- Složena salata

~

Buhtle (saće) - **bečki način**

**TEMA 16.**

Punjene rajčice s tunjevinom - **bečki način**

~

Pileća ragu juha - **Jušnik dij. 1.**

~

kosana pisanica „Štefani“ - **eng. 2. način**

- pečeni krumpir

- zelena salata

~

Palačinke s orasima - **bečki način**

**TEMA 17.**

Šunka u aspiku - **bečki način**

~

Špageti „Carbonara“ - **eng. 2. način**

~

Okruglice u umaku od rajčice - **eng. 2. način**

- Pire krumpir

- Palenta

- zelena salata

~

Pohane jabuke - **bečki način**

**TEMA 18.**

Zapečeni rezanci sa sirom - **bečki način**

~

Goveđa juha s domaćim rezancima - **Jušnik dij. 1.**

~

Pečena piletina - **eng. 2. način**

- pečeni krumpir

- mlinci

- zelena salata

~

Palačinke s čokoladom - **bečki način**

### TEMA 19.

Goveđa juha - **metalna šalica**

~

Pohani šampinjoni - **bečki način**

~

Svinjski kotlet na „Segedinski“ - **eng. 2. način**

- Tarana (trenči)

- Složena salata

- kupus salata

~

Pita od sira - **bečki način**

### TEMA 20.

Juha od peradi - **Jušnik dij. 1.**

~

Cvjetača na Poljski - **bečki način**

~

Popržena svinjska pisanica sa

suhim šljivama - **eng. 2. način**

- valjušci od krumpira

- kupus salata

~

Pita od jabuka- **bečki način**

### TEMA 21. (Vegetarijanski meni)

Krem juha od cvjetače - **Jušnik dij. 1.**

~

Šampinjoni na žaru - **eng. 1. način**

~

Zapečene palačinke s povrćem - **eng. 2. način**

- Zelena salata

~

Kompot od jabuka - **bečki način**