



# Diners Club Cooking Duel **Recepti koji čine razliku.**

**TOGETHER**  
FOR CHANGE



DINE FOR  
**CHANGE**



## Diners Club s ponosom predstavlja recepte za dobru promjenu.

Diners Club International pokrenuo je inicijativu Together for Change, globalni program društveno odgovornog poslovanja, kojoj smo se pridružili i mi u Hrvatskoj. Kad god imamo priliku, pozivamo članove Diners Cluba da podrže ciljeve važne za našu lokalnu zajednicu – od održivosti i zdravstvene skrbi do obrazovanja i pomoći u katastrofama. Jedan obrok, jedno posađeno drvo, jedna obnovljena zgrada... mali su ciljevi koji čine veliku razliku. Jer kad svi djelujemo lokalno, svijet se pozitivno mijenja globalno.

Jedna od naših inicijativa bila je i Diners Club Cooking Duel, humanitarna inicijativa održana u suradnji s organizatorom EU Adventa – Svibanj projekt, na Europskom trgu u Zagrebu u prosincu 2022., čiji je cilj bio podržati one kojima je to najpotrebnije, kao i podignuti svijest o održivom kuhanju, očuvanju prirode i razvoju društva. Brojna poznata kulinarska lica, chefovi, DJ-evi i food blogeri okušali su se u kulinarskim izazovima i predstavili svoje specijalitete, a sav prikupljeni prihod donirao se udruzi UNUO s ciljem kupnje gastro kamiona prilagođenog osobama s invaliditetom i za organizaciju prvog gastro natjecanja za osobe s invaliditetom Cupid's Spoon koje se održava u čak 27 država članica EU, a čije će se veliko finale održati u rujnu 2023. u Zagrebu.



## Budimo zajedno dio pozitivne promjene!

Udruga najosjetljivijih u osposobljavanju UNUO već se 13 godina bavi edukacijom osoba s invaliditetom, djece bez odgovarajuće roditeljske skrbi i djece u nepovoljnom položaju u ugostiteljskom smjeru, a ovom hvalevrijednom inicijativom žele omogućiti jednake prilike za sve i zato ih podržimo zajedno! Proširite vijest o ovoj inicijativi i ohrabrite osobe s posebnim potrebama da se prijave na Cupid's Spoon natjecanje ili edukaciju, a možete i donirati novac putem online GoGetFunding kampanje na [www.gogetfunding.com/qupids-spoon/](http://www.gogetfunding.com/qupids-spoon/).

***Da biste uživali u kulinarskim specijalitetima i u svojoj kuhinji, prikupili smo recepte na jednom mjestu da ih možete pripremiti, podijeliti s poznatima i isprobati, stoga vam...***



***...želimo dobar tek uz Diners Club Cooking Duel recepte koji čine razliku!***



### ***Polpete od hobotnice by Christian Misirača, Pojoda***

#### **POTREBNI SASTOJCI:**

600 g svježe hobotnice  
250 g slanutka  
začini, sol, papar, brašno, jaja, panko mrvice  
(ili prezle, prema želji)

#### **PRIPREMA:**

Dan prije namočite slanutak u vodi. Sljedeći dan ga ocijedite i skuhajte dok ne omekša toliko da se može lijepo izblendati.

U međuvremenu skuhajte hobotnicu i začinsko bilje po želji. Kad je hobotnica kuhana (odnosno mekana), ocijedite je i narežite na sitne komade. Malo vode u kojoj se hobotnica kuhala sačuvajte. Pomiješajte slanutak i hobotnicu u omjeru 65% hobotnica: 35% slanutak. Ako je smjesa presuha, dodajte malo vode u kojoj se kuhala hobotnica da se smjesa može lijepo izblendati. Začinite solju i paprom te začinskim biljem (ružmarin, peršin i majčina dušica). Od smjese oblikujte kuglice i panirajte ih u brašnu, jajima i panko mrvicama. Smjesu možete prije paniranja malo „šokirati“ u zamrzivaču da bolje zadrži formu. Kuglice pržite u dubokom ulju.





## **Žgvacet s orecchietama by Pepi Jogarde**

### **POTREBNI SASTOJCI:**

1 kg piletine  
tjestenina orecchiette  
1 - 2 glavice luka  
100 ml maslinova ulja  
200 g rajčice (svježe ili pelata)  
1,5 dl crnog vina  
sol, papar, čili, slatka paprika

### **PRIPREMA:**

Marinirajte domaću piletinu solju, slatkom paprikom, paprom i malo čilija. Na maslinovu ulju dinstajte soffrito (luk, celer, mrkva) i dodajte sitno kosani bijeli luk. Ubacite piletinu narezanu na manje komade. Zalijte vinom. Dodajte rajčicu i pred kraj ubacite orecchiette dok se umak ne zgusne.



## Ragu s lignjama by Žuža & Rako, V. kupe

### POTREBNI SASTOJCI:

1 kg lignja  
1 luk  
1 češnjak  
1 mrkva  
2 rajčice  
1 grančica stabljicaštog celera  
1 dl bijelog vina  
100 ml rajčice pasate  
ružmarin  
timijan  
1 limun  
peršinov list  
100 g palente  
maslac  
1 dl mlijeka  
maslinovo ulje  
sol i papar

### PRIPREMA:

Lignje očistite, narežite na veće komade i dobro operite. Na maslinovu ulju zažutite luk, listiće češnjaka, narezane lignje, komade mrkve i stabljicaštog celera. Dodajte bijelo vino, koricu limuna, pasatu i vode ili temeljca. Začinite solju i kratko prokuhajte, toliko da lignje ne postanu gumene, a povrće se ne raskuha. U gotovi ragu dodajte nasjeckano bilje, kockice rajčice i nekoliko kapi maslinova ulja.



## ***Tuna cheeseburger by Dina i Marko, Hook & Cook***

### **POTREBNI SASTOJCI:**

600 g tune  
dva jaja  
300 g sjemenog ulja  
0.5 dl maslinova ulja  
jedan limun  
jušna žlica octa  
50 g dimljene mljevene paprike  
200 g rajčice  
500 g crvenog luka  
250 g zelene salate  
sol i papar  
peciva za burger

### **PRIPREMA:**

Tunu narežite na komadiće, začinite solju, paprom i dimljenom paprikom pa napravite pljeskavice. Luk narežite i dinstajte dok skroz ne omekša. U visokoj posudi izblendajte jedno jaje i jedan žumanjak, sjemeno ulje, limunov sok, ocat, senf, sol i dimljenu papriku i tako napravite majonezu. Prerežite peciva i zagrijte ih na grilu, a meso tune pecite dvije minute sa svake strane. Na kraju ostaje posluživanje – u pecivo ubacite ispečenu tunu, zatim dodajte karamelizirani luk, svoju domaću majonezu, salatu i rajčicu.





## ***Chili Colorado Tacos by Mario Kolonić Pytzek, Burek***

### **POTREBNI SASTOJCI:**

1,5 l pilećeg temeljca  
4 sušena guajillo čilija, bez peteljki i sjemenki  
4 sušena arbol čilija, bez peteljki i sjemenki  
3 sušena čilija ancho ili pasilla, bez peteljki i sjemenki  
1,5 kg goveđe lopatice ili prsa  
0,3 l pasate od rajčice (nije nužno)  
1 veliki crveni luk, nasjeckan  
1 mrkva, oguljena i nasjeckana  
4 do 6 režnja češnjaka, sitno nasjeckanog  
2 žličice mljevenog kumina  
1 žličica sušenog meksičkog origana  
1 žličica mljevenog cimeta  
3 lista lovora  
60 ml Worcestershire umaka  
sol, papar  
20 tacos tortilja

### **TOPINGS:**

izmrvljeni salakis sir  
rotkvice, narezane na tanke trakice  
korijander  
limeta  
sitno narezani crveni luk (ili ukiseljeni)  
dimljeni Chipotle umak ili zelena habanero salsa

### **PRIPREMA:**

**SALSA OD SUHIH ČILIJ ZA KUHANJE**  
U malom loncu zagrijte do vrenja 2 šalice (500 ml) temeljca. Paralelno stavite tavu na srednje jaku vatru i tostirajte suhi čili. Kad je čili tostiran i malo otpusti arome, dodajte ga u proključali temeljac, smanjite vatru i kuhajte maksimalno 20 min.



Kad svi sastojci omekšaju, izvadite ih, razrežite i uklonite sjemenke. Zatim ih dodajte u blender s tekućinom u kojoj su se kuhali. Napravite pire od svih sastojaka i stavite sa strane.

### **GOVEDINA**

Odrežite masnoću s govedine i narežite je na kocke veličine manje šake. Začinite solju i crnim paprom. U velikom loncu s debelim dnom zagrijte 2 žlice ulja na srednje jakoj vatri. U serijama, karamelizirajte komade govedine sa svih strana. Pazite da ne prenatrpate tavu. Kad je meso gotovo, izvadite ga i stavite sa strane. U istu tavu zatim dodajte luk, mrkvu i posolite. Smanjite vatru na srednje nisku jačinu. Pirajte luk dok ne omekša i dok se lagano ne karamelizira. Zatim dodajte češnjak, kumin, cimet i meksički origano i miješajući tostirajte sve minutu do dvije. Vratite govedinu u lonac. Dodajte listove lovora, pire od čilija, pasatu, Worcestershire umak i 3 do 4 šalice temeljca. Kuhajte do vrenja i potom smanjite vatru na srednje nisku jačinu, djelomično poklopite i kuhajte, povremeno miješajući, dok meso ne postane mekano – 3 do 4 sata. Kad je umak reduciran i meso kuhano, trebalo bi se lagano razdvajati vilicom. Sve komade razdvojite na sitne trakice i dobro promiješajte pa dodajte umak.

### **PRIPREMA TACOSA**

Narežite rotkvicu na trakice, nasjeckajte luk na sitno, operite korijander. Zagrijte tavu i na njoj lagano tostirajte tortilje. Na tako zagrijane tortilje dodajte meso s umakom. Zatim dodajte luk, rotkvicu, korijander, razmravljeni sir i posipajte čili umakom po želji.





## ***Goveđi obrazi s fužima by Igor Tomljenović Tom, Lari & Penati***

### **POTREBNI SASTOJCI:**

1,6 kg goveđih obraza  
200 g crvenog luka  
200 g mrkve  
100 g rotkvice  
85 g stabljike celera  
50 g korijena peršina  
250 ml goveđeg temeljca  
4 režnja češnjaka  
maslinovo ulje  
timijan  
papar i sol

### **PRIPREMA:**

Oštrim nožem očistite masnoću s goveđih obraza te ih dobro posolite sa svih strana. Luk očistite i nasjeckajte na kockice, a očišćeni češnjak zdrobite dlanom. Celer i korijen peršina narežite na manje komade, a mrkvu i rotkvice operite te ih po potrebi prepolovite. Ovo jelo možete pripremiti u vatrostalnoj posudi s poklopcem. U loncu na srednje jakoj vatri prvo zagrijte maslinovo ulje. Kad je ulje zagrijano, dodajte goveđe obraze i zapecite ih sa svih strana dok ne dobiju koricu. Kad su goveđi obrazi gotovi, izvadite ih iz lonca te nakratko odložite sa strane. Zatim u istom loncu kratko dinstajte nasjeckani luk i češnjak. Kad luk postane proziran, dodajte

ostatak povrća te sve dinstajte četiri do pet minuta. Povrće zalijte crnim vinom, a kad vino uzavre pustite da se sve krčka još par minuta. Kad je povrće gotovo, goveđe obraze vratite u lonac, dodajte temeljac i začine te sve stavite peći u pećnicu na 160 °C, oko tri do tri i pol sata. Što meso duže bude u pećnici, to će biti mekše i ukusnije.

Gotove goveđe obraze izvadite iz pećnice i odložite sa strane. Od povrća i vina napravite umak pomoću štapnog miksera. Ako želite gušći umak, zgusnite ga dodatnim kuhanjem. U blago slanoj vodi skuhanje fuže. Ocijedite i malo poškropite maslinovim uljem.



## Chicken Amok by Ozren Kanceljak Kanca

### POTREBNI SASTOJCI:

400 g piletine (najbolje otkošteni bataci, može i prsa)  
2 dcl pilećeg temeljca  
konzerva kokosova mlijeka od 400 ml  
prženi neslani kikiriki  
svježi korijander  
svježi bosiljak  
svježa menta  
100 g cherry rajčica  
150 g šampinjona  
400 g dugozrnate riže (ili basmati)  
riblji ili soja umak  
1 limeta  
ulje (idealno sezamovo zbog posebne arome)  
mala konzerva kukuruza šećerca  
šaka kandiranog đumbira  
1 crvena čili papričica  
Amok začini

### AMOK:

Specifičnost ovog jela je blagost okusa, spram ljutine koja je glavno obilježje crvenog ili zelenog tajlandskog curryja. Koristite originalnu suhu mješavinu začina porijeklom iz Kambodže. Njome napravite suhu marinadu pilećeg mesa narezanog na trakice koje je paralelno oplemenjeno ribljim umakom (umak od fermentirane ribe, rakova, kozica ili kamenica). Začini se sastoje od kurkume (koja daje slatkasti okus i specifičnu žutu boju), luka i češnjaka u granulama, praha đumbira i limunske trave. Ako koristite suhe namirnice u komadima, možete ih samljeti u blenderu.

### PRIPREMA:

Narežite piletinu na trake (ukloniti kožicu, posložite je i stavite na poseban papir za pečenje.) Takvu piletinu namočite ribljim umakom (ili soja umakom koji je nešto blaži mirisom) i potom bogato posipajte Amok kombinacijom začina. Pokrijte posudu i ostavite da odstoji minimalno sat vremena u hladnjaku. Poželjno i duže (može i preko noći). Narežite nešto kandiranog đumbira i umiješajte u meso. Narežite cherry rajčice po pola i ostavite ih u posebnoj posudi. Narežite šampinjone na manje komade (ne presitne) i ostavite u posebnoj posudi. Neslani kikiriki kratko ispecite na tavi, da poprimi blago smeđu boju. Spremite u posebnu posudu da se ohladi. Nemojte pokrivati. Crvenu čili papričicu narežite na tanke kolutiće i ostavite na dasci jer će vam biti potrebni za posluživanje, zbog estetike i svježije ljutine. Izvadite piletinu iz hladnjaka da se temperira na sobnu temperaturu. Skuhajte rižu u posebnoj posudi. Nakon što je gotova, ostavite je pokrivenu da se vrh ne skori na zraku. Na veliku tavu ili posudu stavite ulje da zagrije. Može i velika duboka tava. Na zagrijano ulje istresite marinirano meso i blago popržite. Nakon par minuta dodajte kokosovo mlijeko te ostavite (uz povremeno miješanje) da se meso

kuha u mlijeku. Potrebno je paziti da se mlijeko ne prekuha i ne počne razdvajati masnoća. Nakon otprilike 15 - 20 minuta kuhanja, u jelo dodajte šampinjone te ih ostavite da se „krčkaju“ desetak minuta. Potom dodajte kukuruz iz konzerve (gdje je prethodno izdvojena tekućina) i narezanu rajčicu. To se samo kratko umiješa, da rajčica i dalje zadrži kiselinu i svježinu. Kušajte jelo. Ako je pregusto, dodajte pilećeg temeljca da se razrijedi do željene gustoće. Ako je jelo prerijetko, dobro je imati kokosovo vrhnje te ga dodati i razrijediti miješanjem i ukuhavanjem. Jelo je spremno za posluživanje: prvo u posudu stavite rižu te je prelijte Amokom. Iscijedite po nekoliko kapi svježeg narezane limete po jelu. Na tako „složeni“ tanjur posipajte kikiriki i kombinaciju svježeg korijandera, bosiljka i mente. Napomena: svježe biljke nemojte prethodno rezati nožem jer se pretvore u kašu. Svi koji to vole, mogu posipati i svježim narezanim crvenim čilijem.

## **Teleći orzoto sa sotiranim gljivama i porilukom by Gastronomadi**

### **POTREBNI SASTOJCI – ZA 4 OSOBE:**

0,6 kg teleće plečke  
2 kom juneće kosti cjevaste  
0,2 kg ječmene kaše  
2 srednje glavice žutog luka  
0,1 kg korijena celera  
1 mrkva srednje veličine  
1 korijen peršina, srednje veličine  
mali stručak peršinovog lista  
4 režnja češnjaka  
0,1 kg poriluka  
5 g bijelih šampinjona  
5 g smeđih šampinjona  
5 g lisičarke  
5 g panjevčice  
1 kom peperoncina  
1 čajna žlica koncentrata rajčice  
1 čajna žlica dimljene slatke paprike  
0,1 kg mladog kozjeg sira  
0,1 kg sira Grana Padano  
0,1 l ekstra djevičanskog maslinova ulja  
0,2 l bijelog vina  
sol i papar prema želji  
3 kom lovorovog lista

### **PRIPREMA:**

Juneće kosti stavite u lonac, prelijte hladnom vodom i zakuhajte. Kuhajte 10 min i isperite pod hladnom vodom (ovaj postupak zove se blanširanje kostiju). Kostii sada stavite u lonac, prelijte hladnom vodom i zakuhajte. Smanjite temperaturu na krčkanje. Teleću plečku izrežite na kockice dimenzija 1,5 x 1,5 cm. Korijene celera, mrkve i peršina dobro operite i iščetkajte, pod mlazom hladne vode. Gulilicom

za povrće ogulite korjenasto povrće, ako na kori povrća ima ostataka zemlje – uklonite ih nožićem. Ljuske od korjenastog povrća dodajte u lonac s kostima i pustite da krčkaju zajedno. Korjenasto povrće izrežite na kockice dimenzija 0,5 x 0,5 cm. Luk očistite i izrežite na sitno, a isto tako i dva režnja češnjaka te listove peršina. Gljive očetkajte i izrežite na krupnije komade. Poriluk uzdužno prerežite, operite i izrežite na tanke polumjesece. Meso posolite, u tavi na ugrijanom maslinovom ulju, na jakoj vatri prepecite sa svih strana i ostavite sa strane. U prikladnu posudu dodajte maslinovo ulje, zatim luk, posolite ga i pirjajte do zlatnožute boje. Dodajte korjenasto povrće, posolite i pirjajte dok na pola ne omekša. Kuhačom pomaknite pirjani luk i povrće na jednu stranu posude, na čisti dio dodajte još malo ulja i kratko zapržite koncentrat rajčice (oko 1 min). Sad dodajte narezani češnjak i dimljenu mljevenu papriku i kratko zapržite (oko 20 sekundi). Sve zalijte bijelim vinom, dodajte poprženo meso, lovorov list i podlijte pripremljenim temeljcem, da pokrije sve sastojke. Krčkajte dok meso ne omekša, oko 1,5 sat, uz povremeno podlijevanje temeljcem. U međuvremenu ječam stavite u zdjelu pod mlaz hladne vode te ga isperite dok voda ne postane skroz bistra. Isprani ječam stavite u prikladan lonac, posolite, dodajte dva lista lovora i dva neoljuštena režnja češnjaka te kuhajte prema uputama na pakiranju – otprilike 30 do 45 min. Procijedite ga i ostavite sa strane. Na jako ugrijanu tavu dodajte malo ulja te sotirajte gljive. Kad tekućina ispari, dodajte poriluk i izmrvite peperoncine, posolite, popaprite i sotirajte dok poriluk na pola ne omekša. Kad je meso omekšalo i zadovoljni ste okusom, dodatite kuhani orzo i sve reducirajte do kremastog orzota. Kod posluživanja najprije poslužite orzoto, zatim preko stavite sotirane gljive i poriluk, natrgajte mladi kozji sir i posipajte ribanim sirom Grana Padano. Na kraju posipajte kosanim peršinom i prelijte s malo maslinova ulja.

**Vege wonton**  
**by Tihomir Krklec „Afrika“**  
**& Mario Mandarić**

**POTREBNI SASTOJCI:**

300 g dimljenog tofua  
150 g ljubičastog kupusa  
5 kom mladog luka  
2 režnja češnjaka  
sezamovo ulje  
miso pasta smeđa  
soja umak  
sriracha  
tahini  
30 g čili ljuskica  
crni sezam  
sojino mlijeko  
jabučni ocat

**PRIPREMA:**

Tofu sameljite u blenderu te dodajte sitno narezani kupus, mladi luk i češnjak. Začinite žlicom sezamovog ulja, 5 žlica soja umaka, malo miso paste i tahinija te po želji srirache. Sve dobro ujednačite te punite u već spremno tijesto za wontone. Čili ljuskice popržite na suhoj tavi, dodajte 100 ml kipućeg biljnog ulja te ostavite nekoliko sati da infuzira. U dužu čašu stavite 2 žlice sojinog mlijeka, jabučnog octa te pola režnja češnjaka. Blendajte i lagano dodajte oko 100 ml ulja, dok smjesa ne emulgira u teksturu majoneze. Začinite s malo soli, wontone kuhajte u kipućoj vodi oko 3 do 4 minute, servirajte na tanjur s majonezom, čili uljem i crnim sezamom.





### ***Fritule od bakalara s povrtnom salatom by Jazz & Joško Šarić***

#### **POTREBNI SASTOJCI:**

250 g očišćenog, kuhanog bakalara  
100 g brašna  
1 prašak za pecivo  
1 jaje  
1 režanj češnjaka  
1 žlica sjeckanog peršina  
140 ml vode  
sol  
papar  
1 kuhani manji krumpir

#### **SALATA:**

crveni kupus, poriluk, bijela repa, mrkva,  
maslinovo ulje, Worcester umak, limun, jabuka,  
rotkva, senf, grčki jogurt

#### **PRIPREMA:**

U zdjelici najprije vilicom umutite jaje i prstohvat soli. Dodajte prašak za pecivo i brašno. Polako dolijevajte vodu od bakalara, neprestano miješajući. Dodajte bakalar, zdrobljeni krumpir, peršin i češnjak, prstohvat papra i dobro izmiješajte. Ulje duboko zagrijte. Žlicom ubacujte smjesu veličine oraha u ulje. Nemojte previše napuniti lonac, neka se fritule slobodno okreću. Kad budu pečene sa svih strana, izvadite ih na kuhinjski papir.





GLAVNI PARTNER:



PARTNERI:



DINERS CLUB. PAMETNIJI NAČIN PLAĆANJA.

