

by Paška sirana d.d.



# KNJIGA receptata recipes BOOK

## OKRUGLICE OD SIRA S MASLINAMA

## CHEESE BALLS WITH GREEN OLIVES

### Sastojci:

- 1 šalica ribanog sira Trapista Paške sirane
- 2 žlice omekšanog maslaca
- ½ šalice brašna
- Kajenski papar ili drugi začini po želji (crvena paprika, piment, garam masala...)
- 24 otkoštene masline punjene paprikom

### Priprema:

1. Zagriji pećnicu na 200°C.
2. U manjoj posudi umješaj ribani sir i maslac. Brašno zajedno sa kajenskim paprom umješaj u smjesu sira i maslaca dok se sastojci potpuno ne spoje u homogenu tijesto.
3. Žlicom vadi tijesto, rukama ga oblikuj kao omotač za maslinu i formiraj okruglicu. Na isti način omotaj sve masline i položi ih na lim prekriven papirom za pečenje. Ako je u kuhinji toplo, prije pečenja ih stavi na kratko u hladnjak. Tako pripremljene mogu ostati u hladnjaku do 24 sata i izvrstan su snack kada očekuješ društvo. U ovom trenutku mogu se i zalediti do tjedan dana.
4. Peci 15 minuta do okruglice ne postanu zlatne.

### Ingredients:

- 1 cup grated Trapist cheese from Paška sirana
- 2 tablespoon butter, softened
- ½ cup all-purpose flour
- Cayenne pepper
- 24 paprika-stuffed green olives

### Directions:

1. Preheat oven to 200°C.
2. In a small mixing bowl, combine Trapist cheese and butter. Stir flour and pepper into the cheese and butter mixture. Blend well.
3. Wrap a tablespoon of dough around each green olive. Arrange the wrapped olives on a cookie sheet and put them into the refrigerator to cool for a while. You can store them up to 24 hours so they are a great snack when expecting a company. At this point you can freeze them up to a week.
4. Bake for 15 minutes until golden brown.



[Kupi sir Trapist online](#)

[Buy cheese Trapist online](#)

## TOPLA SOLUNSKA SALATA

## WARM SOLUN SALAD

### Sastojci:

½ kg mladog krumpira  
100g pancete tanko rezane  
1 žličica maslaca  
1 SoLun – sir s maslina (mini pakiranje od 270g)  
1 manji crveni luk  
3 rajčice grapolo  
1 žuta paprika  
½ šalice maslinovog ulja  
1 žličica octa  
1 žličica limunovog soka  
1 žličica senfa  
½ žličice timjana  
sol

### Priprema:

1. Mladi krumpir operi, prereži na pola, posoli, prelij maslinovim uljem i peci u pećnici oko 40min na 180°C.
2. Sir SoLun nareži na kockice, rajčicu, papriku i luk nasjeckaj, a za dresing izmješaj maslinovo ulje, ocat, senf, limunov sok, timjan i sol.
3. Pancetu preprži na malo maslaca na tavi.
4. Kada se pečeni krumpir malo ohladi, u zdjeli za salatu promiješaj ga sa povrćem i sirom SoLunom, pancetom i masnoćom od prženja i prelij dresingom. Po potrebi dodatno posoli. Posluži toplo kao cjeloviti obrok.

### Ingredients:

½ kg potato  
100g pancetta thinly sliced  
1 teaspoon butter  
1 SoLun – cheese with olives (mini pack of 270g)  
1 small onion  
3 tomatoes grapolo  
1 yellow pepper  
½ cup olive oil  
1 teaspoon vinegar  
1 teaspoon lemon juice  
1 teaspoon mustard  
½ teaspoon  
thyme  
salt

### Preparation:

1. Wash the potato, cut it in half, season it with salt, drizzle with olive and bake in the oven for about 40 min at 180 ° C.
2. Cut SoLun cheese into cubes, slice tomatoes, peppers and onions and mix the dressing from olive oil, vinegar, mustard, lemon juice, thyme and salt.
3. Fry the bacon in butter on a pan.
4. When baked potatoes settles for a while , mix it with vegetables and cheese in a salad bowl, add bacon and souce from frying and pour the dressing over warm salad and stir gently. Season it with salt if necessary. Serve warm as a complete meal.



[Kupi sir SoLun online](#)

[Buy cheese SoLun online](#)

## PESTO SA SIROM PAGUS I BOSILJKOM

### Sastojci:

Svežanj svježeg bosiljka (oko 2 šalice)

1 šalica svježe ribanog sira Pagus

½ šalice ekstra djevičanskog maslinovog ulja

1/3 šalice pinjula

1 režanj češnjaka

Sol

Papar

### Priprema:

1. Bosiljak i pinjule kratko izmiksaj u multipraktiku. Dodaj režanj češnjaka i sir Pagus i još jednom kratko izmiksaj. Silikonskom špatulom očisti stijenke posude.
2. Dok mikser radi, polako uljevaj maslinovo ulje kako bi se dobila glatka emulzija.
3. Na kraju dodaj soli i papra po želji.
4. Tako pripremljen pesto umiješaj sa toplom tjesteninom.



[Kupi sir Pagus online](#)

[Buy cheese Pagus online](#)

## PESTO WITH CHEESE PAGUS AND BASIL

### Ingredients:

stack of fresh basil (about 2 cups)

1 cup of freshly grated cheese Pagus

½ cup extra virgin olive oil

1/3 cup of pine nuts

1 clove of garlic

Salt

Pepper

### Preparation:

1. Briefly mix basil and pine nuts in a food processor. Add a clove of garlic and grated cheese Pagus then start mixing again. Scrape down the sides of the food processor with a rubber spatula.
2. While the food processor is running, slowly add the olive oil in a steady small stream to produce a smooth emulsion.
3. Season with salt and pepper.
4. Toss with warm pasta and serve

## POHANI PAPRENJAK S POVRTNIM PIREOM

Savršen spoj za tmurne zimske dane – okus pirea koji vraća u bezbrižno djetinjstvo, a osnažen pancetom ravnopravno se raskomotio na tanjuru pored pikantne pohane zvijezde...

### Sastojci:

krumpir, mrkva, prokulice, brašno, jaja  
krušne mrvice, sir Paprenjak Paške sirane,  
panceta, toplo mlijeko, maslac, sol, muškatni  
oraščić

### Priprema:

1. Nareži krumpir na kockice, mrkvu na ploškice, a prokulice prereži na pola. U kipućoj posoljenoj vodi kuhaj krumpir i mrkvu 15-20 minuta, a prokulice dodaj zadnjih 10 minuta. Tako nježne prokulice neće biti prekuhane.
2. Sir Paprenjak Paške sirane nareži na malo deblje trokutiće i pohaj na način da sir prvo uvaljaš u bijelo brašno, zatim u razmućena jaja i na kraju u krušne mrvice i pržiš par minuta na laganoj vatri dok ne dobije zlatnu koricu. Gotove pohane Paprenjake vadi na salvetu.
3. Kuhano povrće lagano propasiraj, dodaj žličicu maslaca i malo toplog mlijeka, muškato oraščića i po potrebi još soli.
4. Na malo ulja poprži pancetu, ugasi vatru i na tavu prebaci povrtni pire. Okreni nekoliko puta da se okusi prožmu. Pikantni Paprenjak posluži na povrtnom pireu s pancetom.



[Kupi sir Paprenjak online](#)

[Buy cheese Paprenjak online](#)

## BREADCRUMBED CHEESE PAPRENJAK WITH VEGETABLE PUREE

Perfect bond for the grey, winter days! Taste of puree brings back in childhood and empowered with bacon equally lies on your plate along with breadcrumbed star – Paprenjak...

### Ingredients:

Potato, Carrot, Broccoli, Flour, Eggs,  
Breadcrumbs, Cheese with pepper  
PAPRENJAK, Bacon, Hot milk, Butter, Salt  
Nutmeg

### Preparation:

1. Cut potatoes, carrots and broccoli on little pieces and then boil them on hot water for 15- 20 minutes ( broccoli just 10 minutes )
2. Breadcrumb Paprenjak and after breadcrumbing put cheese on paper
3. Make puree from vegetables, add some butter, milk and nutmeg.
4. Fry bacon in frying pan and after some time put puree on bacon
5. Serve breadcrumbed Paprenjak on vegetable puree with bacon

## PIKANTNA JUHA OD POVRĆA, TJESTENINE I SIRA

## PIQUANT SOUP FROM VEGETABLES, CHEESE PRIMORAC AND PASTA

### Sastojci za 4 osobe:

100 g tjestenine pužići  
1 ljubičasti luk  
2 mrkve  
2 stabiljke celera  
2 krumpira  
500 ml povrtna juhe  
100 g sira PRIMORCA  
Extra djevičansko maslinovo ulje  
Sol i papar

### Priprema:

1. Prije svega operemo povrće, očistimo luk na listiće, a mrkvu, krumpir, i celer izrežemo na kockice.
2. U tavu ulijemo maslinovo ulje i na njega dodamo kockice mrkve, krumpira te luk i celer. Sastojke posolimo i sve promiješamo te pržimo na srednje jakoj vatri.
3. Nakon 15-ak minuta dodamo tjesteninu i začinimo talijanskom mješavinom začina. Sve preselimo u vatrostalnu posudu i ulijemo juhe da pokrije sastojke.
4. Narežemo kriške sira i posložimo ih na juhu.
5. Ovako pripremljenu juhu stavimo u pećnicu zagrijanu na 200 stupnjeva.
6. Nakon 20-ak minuta juhu izvadimo iz pećnice i možemo ju poslužiti u prikladnim zdjelicama.

Pogledajte video o pripremi ovdje:

<https://www.youtube.com/watch?v=CHs5FLsLGb4>

### Ingredients:

100 g of pasta  
1 red onion  
2 carrots  
2 stems of celery  
2 potatoes  
500 ml of vegetable soup cube  
100 g of cheese PRIMORAC  
Extra vergine olive oil  
Salt & pepper

### Preparation:

1. First of all, wash vegetables, cut onion on leaves. Carrots, potatoes and celery cut in cubes. In pan put some olive oil and add cubes of carrots, potatoes, onion and celery. Put some salt, mix all the ingredients and fry it.
2. After 15 minutes add some pasta and spice it. Move everything in other pan and pour some vegetable soup.
3. Cut slices of bread and put it above soup.
4. This prepared soup put in oven for 20 minutes on 200 degrees. After 20 minutes, put soup out of oven and serve it in dishes.



[Kupi sir Primorac online](#)

[Buy cheese Primorac online](#)

## NAMAZ OD SKUTE S VLASCEM I DIMLJENOM VRATINOM

### Sastojci za 4 osobe:

200 g SKUTE PAŠKA SIRANA

1 žlica kiselog vrhnja

½ žlice sjeckanog peršina

Talijanska mješavina začina

1 stabljiku vlasca

Sol i papar

Kruh

### Priprema:

Masline izrežemo na kolutiće, a pancetu na prutiće. U posudu sjekača stavimo skutu izrezanu na manje komade, da se lakše samelje. Dodamo kiselo vrhnje i sjeckani peršin, začinimo solju i paprom, sjekač zatvorimo i napravimo jednoličnu smjesu. U plastičnu vrećicu za istiskivanje stavimo smjesu skute, vrhnja, peršina i začina. Izrežemo kruh i na njega istisnemo namaz od skute, ukrasimo slaninom, maslinama i isjeckanim vlascem. Po želji, možemo dodati i mljevenu, crvenu papriku.

Pogledajte video o pripremi ovdje:

<https://www.youtube.com/watch?v=fIXFyP3IAhU>



## PATE FROM DRY CURD COTTAGE CHEESE (SKUTA) WITH CHIVES & SMOKED HAM

### Ingredients for 4 person:

200 g of dry curd cottage cheese ( skuta )

1 spoon of cream

½ of sliced parsley

Mix of spices

1 stem of chives

Salt & pepper

Bread

### Preparation:

Cut olives in segments and ham in lines. In dish -cutter put skuta cheese cut in little pieces so that would be easier to crush. Add cream and chopped parsley, spice it with salt& pepper, close the cutter and blend it.

In plastic bag for squeamish put paste of skuta, cream, parsley and spices.

Cut bread and put this paste on it, decorate it with smoked ham, olives and chopped chives. If you want, you can add some red pepper powder.

[Kupi sir Skuta online](#)

[Buy cheese Skuta online](#)

## BRUSCHETTE S TVRDIM SIROM I MINI RAJČICAMA

### Sastojci za 4 osobe:

Sastojci za 4 osobe:

20 mini rajčica  
12 okoštenih crnih maslina  
16 kriška kukuruzne ciabatte  
200 g sira DALMATINAC  
1 režanj češnjaka  
1 žličicu kapara  
Par listića svježeg bosiljka  
Extra djevičansko maslinovo ulje  
Sol i papar

### Priprema:

Sir Dalmatinac izrežemo na kockice i ovako narezan stavimo u zdjelu. Narežemo mini rajčicu na kriškice i stavimo ih u zdjelu sa sirom te dodamo kapare. Protisnemo režnjeve češnjaka, a crne masline narežemo na kolutiće te ih dodamo u zdjelu s kaparima, rajčicama i sirom te sve začinimo mješavinom začina po izboru. U zdjelu ulijemo maslinovo ulje, narežemo nekoliko listova svježeg bosiljka i sve to dodamo u zdjelu i izmiješamo sastojke. Kukuruznu ciabattu izrežemo na kriške, posložimo u vruću grill tavu i držimo ih dok ne dobiju boju. Kad su se kriške kruha ispekale njima dodamo nadjev iz zdjele i sve zajedno ukrasimo listićima svježeg bosiljka.

Pogledajte video o pripremi ovdje:

<https://www.youtube.com/watch?v=30pgMkge3Y>



[Kupi sir Dalmatinac online](#)

[Buy cheese Dalmatinac online](#)

## BRUSCHETTE WITH CHEESE DALMATINAC & MINI TOMATOES

### Ingredients for 4 person:

20 mini tomatoes  
12 black olives  
16 slices of corn bread ciabatta  
200 g of cheese DALMATINAC  
1 clove of garlic  
1 spoon of capers  
Few leaves of fresh basil  
Extra vergine olive oil  
Salt& peper

### Preparation:

Cheese Dalmatinac cut on little cubes and that cut put in dish. Cut mini tomato on slices and put it in dish together with cheese and add capers. Than cut clove of garlic and black olives in little segments. Stir all together and put some spices and olive oil. Then put some leaves of fresh basil and mix it all together.

Corn bread „ciabatta“ cut on slices and put on heated grill pan and fry it untill bread will get the color. When slices of bread are fried, put the sauce on them and decorate it with basil leaves.



## GRATINIRANI SENDVIČI SA SIROM I ŠPINATOM

## GRATINATED SANDWICHES WITH SPINACH & CHEESE PRAMENKO

### Sastojci za 4 osobe:

4 kriške sira PRAMENKO  
8 kriški pancete  
4 jaja  
400 g špinata  
8 mini rajčica  
4 kriške kruha  
Sol i papar

### Priprema:

Ekstra djevičansko maslinovo ulje popržimo. Izvadimo pancetu na stranu, a u istu tavu razbijemo jaja i ispečemo ih na oko. Izvadimo jaja iz tave na plitki tanjur. U istu tavu dodamo špinat, a preko špinata dodamo mini rajčice izrezane na pola, malo ih posolimo i promiješamo. Kratko ih popržimo da povrće omekša.

Na papir za pečenje stavimo kriške kruha i preko svake malo špinata i rajčice, a preko povrća prženu pancetu, preko nje jaja, a preko jaja 1 krišku sira.

Sendviče stavimo u zagrijanu pećnicu 5 minuta na 200 stupnjeva.

Pogledajte video o pripremi ovdje:

<https://www.youtube.com/watch?v=onZ66DzhYNE>

### Ingredients for 4 person:

4 slices of cheese PRAMENKO  
8 slices of bacon  
4 eggs  
400 g of spinach  
8 mini tomatoes  
4 slices of bread  
Salt & pepper  
Extra vergine olive oil

### Preparation:

Put bacon in pan and fry it a little. Then put it a side, and poach egg in the same pan. After that, put poached eggs on a plate and spinach in the same pan. Over spinach put some mini tomatoes which you cut before on half, put some salt on it and stir everything. Fry it shortly so that vegetable become softer.

On baking paper put slices of bread and over every slice put some spinach and tomatoes, then fried bacon and egg and above evrything put 1 slice of cheese.

This made sandwiches put in oven for 5 minutes on 200 degrees



[Kupi sir Pramenko online](#)

[Buy cheese Pramenko online](#)

## PILEĆI ZABATAK SA ČEŠLJANCIMA U UMAKU OD SIRA I ŠAMPINJONA

### Sastojci za 4 osobe:

200 g tjestenine  
600 g pilećih zabataka  
1 glavica luka  
200 g smeđih šampinjona  
30 g brašna  
250 ml vrhnja za kuhanje  
250 ml suhog bijelog vina  
40 g RIBANOG PAŠKOG SIRA  
Sol i papar

### Priprema:

Tjesteninu skuhamo, a na zagrijanu tavu stavimo pileće zabatke, posolimo ih i popržimo sa svih strana.

Nakon 15 minuta prženja, luk narežemo na trakice i stavimo ga preko zabataka, malo posolimo i dalje pržimo.

Očistimo i narežemo šampinjone i dodamo ih. Pojačamo vatru i šampinjone pržimo otprilike minutu.

Sve posipamo s malo brašna i kratko pržimo da dobije boju. Zatim, ulijemo suho, bijelo vino. U čistu zdjelicu pomiješamo vrhnje za kuhanje, stavimo ribani paški sir i to prelijemo preko piletine te još malo izmiješamo i kuhamo na laganoj vatri. Kuhanu tjesteninu prelijemo s maslinovim uljem i dodamo sjeckani peršin. Piletinu poslužimo na tanjuru s tjesteninom kao prilogom.

Pogledajte video o pripremi ovdje:

<https://www.youtube.com/watch?v=cbPAckjK16I>



## CHICKEN BUTTOCK WITH PASTA IN CHEESE & CHAMPIGNONS SAUCE

### Ingredients for 4 person:

200 g of pasta  
600 g of chicken buttocks  
1 onion  
200 g of brown champignons  
30 g of flour  
250 ml of cream  
250 ml of dry, white wine  
40 g of GRATED PAŠKI SIR CHEESE  
Salt & Pepper

### Preparation:

Cook pasta and on heated pan put some chicken buttocks with salt and fry it from both sides.

After 15 minutes of frying, cut some onion on slices and put it over buttocks, add some salt and continue with frying.

Wash champignons and cut it on smaller pieces and add it to meat. Fry it for about minute and then add some flour and fry it to get color. Then, pour some white wine. In other dish mix cream, grated Paški sir cheese and pour it over the chicken. Mix it for some time and cook it little bit more.

Pour some olive oil on cooked pasta and add parsley on it.

Serve chicken together with pasta.

[Kupi Paški sir online](#)

[Buy Paški sir online](#)

## PILEĆI SVICI S PRŠUTOM I KOCKAMA SIRA

### Sastojci za 4 osobe:

150 g sira MEDITERANA  
700 g fileta pilećih prsa  
8 kriški pršuta  
250 ml vrhnja za kuhanja  
150 ml bijelog vina  
¼ žličice naribanog muškarnog oraščića  
Maslinovo ulje  
Sol i papar

### Priprema:

Pileći file prerežemo po dužini i lagano ga istučemo preko prozirne folije. Kad smo istukli pileće filete, začini ih solju i paprom. Sir izrežemo na kocke. Na polovici fileta stavimo pršut, preko njega sir i sve zajedno preklopimo.

Takav punjeni svitak stavimo na tavu s uljem i pržimo ga s jedne i druge strane. Nakon nekog vremena prelijemo ga suhim, bijelim vinom i nastavimo kuhati. Potom ga prelijemo vrhnjem, dodamo muškarni oraščić i još malo kuhamo u zatvorenoj tavi.

I to je to!

Pogledajte video o pripremi ovdje:

<https://www.youtube.com/watch?v=q3EDOX4DBWY>



## CHICKEN SCROLLS WITH PROSCIUTTO & MEDITERANO CHEESE CUBES

### Ingredients for 4 person:

150 g of cheese MEDITERANO  
700 g of chicken breast fillets  
8 slices of prosciutto  
250 ml of cream  
150 ml of white wine  
¼ spoon of nutmeg  
Olive oil  
Salt & pepper

### Preparation:

Cut chicken fillets in lines and beat it over foil. When fillets are beaten, spice with salt & pepper. Cut cheese Mediterano in cubes.

On half of fillete put some prosciutto, above it put some cheese and throw over all together.

That filled scroll put on pan with oil and fry it from both sides.

After some time- pour it with dry, white wine and continue with cooking.

Then, pour some cream, add nutmeg and cook it some more time in closed pan.

[Kupi sir Mediterano online](#)

[Buy cheese Mediterano online](#)

**HVALA NA  
INTERESU ZA  
NAŠIM  
PROIZVODIMA!**

---

**THANK YOU FOR  
YOUR INTEREST!**



**Paška sirana d.d.**

Zadarska 5, 23250 Pag, Hrvatska

MB: 3053032, OIB: 69220072166

Telefon: +385 23 600 810

Fax: +385 23 611 024

E-mail:

[info@paskasirana.com](mailto:info@paskasirana.com),

[paska-sirana@zd.t-com.hr](mailto:paska-sirana@zd.t-com.hr),

[webshop@paskasirana.com](mailto:webshop@paskasirana.com)

Web:

[paskasirana.hr](http://paskasirana.hr)

[welovecheese.club](http://welovecheese.club)