



Općina Bistra

17. DANI BISTRE



GASTRONOMSKO - ZABAVNA MANIFESTACIJA I NATJECANJE
U KUHANJU I DEGUSTACIJI DOMAĆIH ČUŠPAJZA

KATALOG RECEPATA

5. BISTRANSKA ČUŠPAJZIJADA

Bistra, 9. rujna 2023.



1.

**UDRUGA UMIROVLJENIKA
BISTRA**

- ČUŠPAJZ OD GRAHA -

- 4 kg mladog graha
- 2 kg crvenog luka
- 50 dkg crvene mrkve
- 2 veće žute mrkve
- 3 kom ljutih feferona-svježih ili kiselih
- 2 korijena peršina
- 1 korijen celera
- 60 dkg suhog špeka
- 3 kg kranjskih kobasica (k plus)
- 20 dkg masti
- 20 dkg brašna
- 2 tube koncentrat rajčice
- 5 žlica octa
- Začini: sol, papar, slatka mljevena paprika



2.

BISTRANSKE UČITELJICE **- ČUŠPAJZ OD KISELE REPE -**

- 4 kg kisele repe
- 3 konzerve smeđeg graha (3x800 gr)
- 3 kg suhih svinjskih rebara
- 1 kg špeka (pancete)
- 2 kom svinjskih nogica (svježih)
- 1 kg luka
- 500 gr mrkve
- Češnjak
- Svinjska mast
- Koncentrat rajčice
- Začini: sol, papar, crvena paprika



3.

NK BISTRA

- ČUŠPAJZ OD GRAHA -

- 3 kg graha
- 1 kg luka
- Češnjak
- Lovorov list
- 1 kg mrkve
- 1 kg celera
- 1 kg korijena peršina
- Vezica lista peršina
- 1 kg dimljene vratine
- 1 kg špeka
- 1 kg kranjske kobasice
- 2 kom svinjskih nogica (svježih)
- 1 kg masti
- Paradajz koncentrat
- Začini: sol, papar, mljevena paprika

4.

KUMОВI U PROBLEMU

- ČUŠPAJZ OD GRAHA -

- 4 kg graha
- 2 kg ljubičastog luka
- 5 kom mrkve
- 2 kom korijena peršina
- 500 g špeka
- 6 kom kobasica (češnjovke)
- Začini: sol, papar, vegeta, tucana paprika, crvena paprika mljevena slatka

5.

KAPLJICE

- ČUŠPAJZ OD MAHUNA -

- 5 kg svježih mahuna
- 1 kg crvenog luka
- 1 kg mrkve
- 3 kg krumpira
- Češnjak
- List peršina
- 3 kg domaćih kobasica
- 0,5 kg špeka (suhi/hamburger)
- Svinjska mast
- Začini: sol, vegeta, papar crni mljeveni, crvena slatka paprika, koncentrat rajčice, oštro brašno, ocat

6.

UDRUGA UMIROVLJENIKA OPĆINE JAKOVLJE

- ČUŠPAJZ OD PORILUKA -

- 3 kg poriluka
- 3 kg krumpira
- 0,5 kg mrkve
- Češnjak
- ½ kg špeka
- 1 kg kobasica
- Začini: vegeta, crvena paprika, papar

7.

KUD BISTRA

- ČUŠPAJZ OD RIČETA -

- 500 gr suhe ječmene kaše
- 750 gr suhog graha
- 600 gr crvenog luka
- 300 gr mrkve
- 300 gr korijena peršina
- 300 gr korijena celera
- 10 režnja češnjaka
- 10 listova lovora
- 750 gr dimljene vratine (kraški vrat)
- 450 gr slanine
- 500 gr suhih rebara
- 150 gr svinjske masti
- Začini: vegeta, papar, slatka mljevena paprika

8.

SENECURA

- ČUŠPAJZ OD MAHUNA -

- 3 kg mahuna
- 0,5 kg luka
- 0,5 kg mrkve
- 2 glavice češnjaka
- 0,5 kg krumpira
- 2 kg junetine
- 20 dkg slanine
- 1 l paradajza u tetrapaku
- Začini: sol, papar, krušne mrvice

9.

STARI ŠTAGELJ

- ČUŠPAJZ OD MAHUNA -

- 4 kg žutih širokih mahuna
- 2 kg crvenog luka
- 2,5 kg krumpira
- 1 glavica češnjaka
- 1 kg mrkve
- 1 svežanj lista peršina
- 1,5 kg junetine bez kosti
- 0,5 kg špeka
- 0,5 kg svinjske masti
- 0,5 l suncokretovog ulja
- 1 l pasirane rajčice
- Začini: sol, papar, vegeta, crvena slatka paprika, glatko brašno

10.

GLADIJATORI-CE

- ČUŠPAJZ OD RIČETA -

- 2 kg ričeta
- 500 gr graha
- 5-6 glavica luka
- 5-6 krumpira
- 2 mrkve crvene
- 2 mrkve žute
- 1-2 glavice češnjaka
- 2 korijena peršina
- 1 korijen celera
- 250 gr maslaca
- 50 gr svinjske masti
- 3-4 dimljena bunceka
- List peršina
- Lovorov list
- Začini: sol, papar, mješavina začina, dimljena mljevena paprika, kajenski papar, oštro brašno

11.

GEMIŠT

- ČUŠPAJZ OD KISELE REPE -

- 2,5 kg kisele repe
- 6 glavica crvenog luka
- 4 češnja češnjaka
- Vezica peršina
- 3 lovorova lista
- 1 čili papričica
- 4 rajčice ili koncentrat
- 1 kg svinjetine od buta
- 6 sušenih kobasica
- 1 kg sušenog špeka
- Začini: sol, papar, vegeta

12.

SATNIJA BAN JOSIP JELAČIĆ

- ČUŠPAJZ OD BUČA -

- 6 kg buče (očišćeno)
- 2 kg luka
- 3 kg krumpira za pire
- 0,5 kg češnjaka
- 1 l paradajza
- 1 l kiselog vrhnja ili mileram
- 1 l mlijeka
- 0,5 l bučinog ulja
- Začini: sol, papar, vegeta

13.

MPZ BISTRANI

- ČUŠPAJZ OD PORILUKA -

- 6 kg poriluka
- 1,5 kg krumpira
- 1 kg luka
- 1 kg mrkve
- 500 gr celera
- 1 kg tikvica (2-3 tikvice)
- 500 gr pasirane rajčice
- 1 kg pancete
- 1 kg hamburgera
- Maslinovo ulje
- Začini: sol, papar, slatka mljevena paprika

14.

L.D. ŠLJUKA

- ČUŠPAJZ OD RIČETA -

- 2 kg ričeta
- 1 kg luka
- 0,5 kg paprike
- 0,5 kg mrkve
- 0,5 kg suhog špeka
- List i korijen peršina

15.

EKOMUZEALCI

- ČUŠPAJZ – PRISILJENO ZELJE -

- 8 kg svježeg zelja
- 2 kg graha
- 5 glavica luka
- 1 glavica češnjaka
- 1 l pasirane rajčice
- 2 dcl vrhnja za kuhanje
- 20 dkg svinjske masti
- 20 dkg glatkog brašna
- 3-5 žlica jabučnog octa
- Začini: sol, papar, slatka crvena paprika, vegeta, lovorov list

16.

DVD BISTRA

- ČUŠPAJZ OD KISELE REPE -

- 2 kg kisele repe
- 50 dkg kuhanog graha šarenca
- 6 glavica luka
- 1 bijeli luk
- 2 suha bunceka
- 30 dkg suhe pancete
- Svinjska nogica
- 20 dkg svinjske masti
- 2 velike žlice koncentrata rajčice
- 5 velikih žlica glatkog brašna
- 1 velika žlica slatke mljevene crvene paprike
- 10 ljutih feferona
- 4 lista lovora
- 5 dkg papra u zrnu
- Začini: sol, papar

17.

BOLNICA BISTRA

- ČUŠPAJZ – PRISILJENO ZELJE -

- 5 glavica zelja
- 2,5 l pasirane rajčice
- 3 kg luka
- 2 glavice češnjaka
- 3 kg graha
- 0,5 kg, špeka, hamburgera
- Suncokretovo ulje
- Začini: sol, papar, vegeta, alkoholni ocat, crvena paprika, gladko brašno, povrtna kocka, lovorov list, grinceg

18.

MNK GORBI

- ČUŠPAJZ OD GRAŠKA -

- 1,5 kg svježeg graška
- 1 kg crvenog luka
- 1 kg mrkve
- 5 kom domaćih jaja
- 1,5 kg pilećih prsa
- 0,5 kg suhog špeka
- Pasirana rajčica + 2 tube koncentrata rajčice
- Začini: sol, papar, oštro brašno

19.

MOTO KLUB BISTRA

- ČUŠPAJZ OD BUČA -

- 5 kg buča
- 500 g milerama
- 20 dkg bijelog luka
- 2 kg crvenog luka
- 5 kg krumpira
- 1 kg svinjske masti
- 1 kg korijena celera
- 100 g maslaca
- 1 kom rajčice u tubi
- Začini: sol, papar, vegeta, kim (30 gr), crvena paprika

20.

MITING

- ČUŠPAJZ OD PORILUKA -

- 1,4 kg poriluka
- 1,5 kg vrganja svježih ili 2 kg smrznutih
- 1 kg grincajga
- 500g suhog špeka
- 2 kg suhog bunceka
- 1 kg debrecinke kobasice
- 1 kg kiselo vrhnje
- 200 g istarskog pršuta

21.

BOGOM DANI

- ČUŠPAJZ OD GRAŠKA -

- 3 kg graška
- 1 kg mrkve
- 1 kom celera
- 1 kom korijena peršina
- 1 vezica lista peršina
- 5 glavica crvenog luka
- 1 kom češnjaka
- 3 kom crvene rog paprike
- 4 kom rajčice
- 1 mala limenka pelata paradajza
- 1,5 kg telećeg vrata
- 1 kg glatkog brašna
- Začini: sol, papar, vegeta, crvena slatka paprika, voda, ulje

22.

KUHAJ MUŠKI

- ČUŠPAJZ OD GRAŠKA -

- 4 kg graška
- 2 kg krumpira
- 1 kg luka
- 1 češnjak
- 1 kg mrkve
- 0,5 kg celera
- 2 žlice peršina
- 2 kg junetine
- 0,3 l ulja
- 1 tuba koncentrata rajčice
- Začini: sol, crvena slatka paprika