



# NOVA GENERACIJA GOTOVIH JELA

## Podravka inovacija

- ✓ Potrebno samo zagrijati
- ✓ Okusi domaće kuhinje
- ✓ Bez dodanih aditiva i konzervansa
- ✓ Bez bojila i palminog ulja



# Nova generacija gotovih jela

**Podravka** je preko 75 godina etablirana i prepoznatljiva po inovacijama te visokoj i konstantnoj kvaliteti proizvoda i poslovanja sukladno nacionalnim i internacionalnim standardima kvalitete i zdravstvene ispravnosti. Kao **lider na tržištu Hrvatske u kategoriji gotovih jela**, Podravka je već 65 godina izvrstan poznavatelj lokalnih i globalnih okusa te lokalne i svjetske gastronomije. Odlučila je otići i korak dalje, a za to se pobrinuo **Podravkin kulinarški institut** koji čini tim vrhunskih stručnjaka kuhara, nutricionista, kao i inženjera za sigurnost hrane.

## Podravka inovacija

- Gotova jela u pouch pakiranju od 2,5 kg
- Transportna kutija 2 \* 2,5 kg = 5 kg
- Sterilizirana gotova jela
- Vrhunski sastojci
- Okus domaće kuhinje, tradicionalni okusi
- Bez dodanih aditiva, konzervansa, bojila i palminog ulja, GMO free
- Potrebno samo zagrijati
- Čuvanje i distribucija na ambijentalnom režimu

## Zašto odabrati Podravka gotova jela u pouchu?

- Ušteda energije i rada u pripremi i čuvanju hrane
- Multifunkcionalnost - jednostavna i brza nadogradivost jela ostalim namirnicama
- Rok trajnosti 12 mjeseci
- Lakše vođenje inventurnog stanja - ulaz / izlaz robe
- Sigurna ambalaža - jednostavna za korištenje i odlaganje
- Rješavamo vaše izazove - servirajmo zajedno ukusan i kvalitetan obrok

Uz vas na raspolaganju uvijek stoji stručna podrška Podravka gastro tima sa savjetima, prezentacijama te idejama o unapređenju vašeg poslovanja u segmentu kulinarstva.

Mi stvaramo ukusnu hranu, snažne partnerske odnose i brinemo o našim kupcima i potrošačima. Donosimo vam prijedloge i ideje na koji način možete obogatiti svako jelo.



Skenirajte za deklaracije!



JEFTINIJE



BRZO  
GOTOVO



LAKO  
OTVARANJE



JEDNOSTAVNA  
PRIPREMA



LAKA  
NADOGRAĐIVOST



LAKO ČUVANJE  
I DISTRIBUCIJA



OKUSI DOMAĆE  
KUHNJE



# PILEĆI PAPRIKAŠ

- Izvor proteina

## Ječam s piletinom i povrćem

20  
min

### Sastojci

- 2,5 kg **Podravka Pilećeg paprikaša**
- 700 g **Zlato polje Ječmene kaše**
- 1 kg **Podravka zamrznute mješavine Kraljevski mix**

### Priprema

Ječam i povrće skuhaite odvojeno. Pileći paprikaš zagrijte, dodajte ječmenu kašu i povrće te sve dobro izmiješajte.

**5,20 kg složenca**

## Varivo od mahuna s piletinom i krumpirom

### Sastojci

- 2,5 kg **Podravka Pilećeg paprikaša**
- 800 g **Podravka zamrznutih žutih mahuna**
- 800 g krumpira
- 400 g **Podravka konzervirane Mrkve kockice**
- 1 žličica **Vegeta Maestro kobra**

### Priprema

Krumpir narežite na kockice i kuhajte oko 15 minuta. Za to vrijeme, mahune skuhaite u posoljenoj vodi tako da budu al dente i ocijedite ih. Krumpiru dodajte mahune, mrkvu, pileći paprikaš, kopar i kratko kuhajte.

**6 kg variva**

25  
min

## Paelja s kobasicama

### Sastojci

- 2,5 kg **Podravka Pilećeg paprikaša**
- 300 g žute i crvene paprike
- 250 g **Podravka Kranjskih kobasica**
- 200 g **Podravka Kukuruzna šećerca**
- 2 kg kuhane **Zlato polje Parboiled riže**
- 1 žličica **Vegeta Maestro peršina**

### Priprema

Kobasice i papriku sitno narežite i kratko popecite. Dodajte pileći paprikaš i kukuruz šećerac pa zajedno pričajte nekoliko minuta. Zatim umiješajte rižu i peršin te sve dobro izmiješajte.

**5,25 kg paelje**

15  
min





# UMAK BOLOGNESE

- **Bogato proteinima**



## Lazanje bolognese

### Sastojci

- 400 g **Podravka Bechamel umaka**
- 3 l vode
- 100 g **Podravka Glatkog brašna**
- 2,5 kg **Podravka Umaka bolognese**
- 100 g naribanog sira ribanca
- 28 kora tijesta za lasanje

### Priprema

U mlaku vodu dodajte bechamel umak. Potkraj kuhanja dodajte brašno koje ste razmutili u malo hladne vode. Bechamel umak izmiješajte s umakom bolognese. U dublji lim za pečenje ulijte umaka te posložite kore tijesta. Preko njih rasporedite umak te pospite naribanim sirom preko kojeg opet složite listove tijesta. Ponovite postupak dok ne potrošite sve namirnice. Na kraju sve prelijte s preostalim umakom i pospite sirom.

Pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C oko 45 minuta.

**28 porcija**



## Umak bolognese s povrćem

### Sastojci

- 1 kg **Podravka Umaka bolognese**
- 150 g mrkve
- 150 g tikvica

## Musaka od krumpira s umakom bolognese



### Sastojci

- 2,5 kg **Podravka Umaka bolognese**
- 3,5 kg krumpira
- 300 g **Podravka Bechamel umaka**
- 3 l vode
- 250 g kiselog vrhnja
- 2 jaja

### Priprema

Krumpir narežite na ploške. U mlaku vodu dodajte bechamel umak te kuhajte dok umak ne postane gust. U posudu za pečenje posložite sloj krumpira kojeg prelijte umakom bolognese. Postupak ponovite dok ne potrošite sve sastojke. Bechamel umak pomiješajte s kiselim vrhnjem i jajima te prelijte po musaki. Pecite u pećnici zagrijanoj na 170°C oko 50 minuta.

**28 porcija**



### Priprema

Mrkvu i tikvice naribajte na ribež s većim otvorom, a zatim ih dodajte u zagrijani umak bolognese te kratko pirjajte. Umak prelijte preko tjestenine. Savjet: U umak možete dodati pasiranu rajčicu.

**1,3 kg umaka**



# MESNE OKRUGLICE U UMAKU OD RAJČICE

- Izvor proteina



## Okruglice s bosiljkom i sirom na špagetima

### Sastojci

- 2,5 kg **Podravka Mesnih okruglica**
- 1 žlica **Podravka PASTE bosiljak**
- 300 g sira ribanca
- **Zlato polje Špageti**

### Priprema

Zagrijane okruglice ulijte u posudu za posluživanje, dodajte pastu bosiljak, lagano promiješajte i pospite naribanim sirom. Okruglice poslužite sa špagetima.



## Okruglice s pečenom paprikom i pire krumpirom

### Sastojci

- 2,5 kg **Podravka Mesnih okruglica**
- 300 g svježih paprika žute i crvene
- **Pire krumpir Podravka**



### Priprema

Okruglice zagrijte, a papriku narežite na rezance te kratko popecite. Zagrijane okruglice stavite u posudu za posluživanje i pospite s pripremljenim paprikama. Poslužite s pire krumpirom koji ste napravili prema uputi na ambalaži i pospite nasjeckanim peršinom.



## Okruglice s tikvicama i kuhanim krumpirom

### Sastojci

- 2,5 kg **Podravka Mesnih okruglica**
- 400 g tikvica
- 800 g krumpira

### Priprema

Krumpir narežite na kockice i stavite kuhati. Za to vrijeme okruglice zagrijte, tikvice narežite na rezance ili naribajte na veći ribež te ih kratko popecite. Okruglice stavite u posudu za posluživanje, pospite s tikvicama i dodajte krumpir.





# GOVEĐI GULAŠ

- Bogato proteinima
- Vrhunska kvaliteta poznata generacijama



## Gulaš s tjesteninom, lećom i mrkvom



### Sastojci

- 2,5 kg **Podravka Govedeg gulaša**
- 400 g **Podravka konzervirane Mrkve kockice**
- 500 g **Podravka konzervirane Leće**
- 1,2 kg **Zlato polje tjestenine fussili**

### Priprema

Gulaš zagrijte, dodajte mu mrkvu i leću te kratko kuhajte. Tjesteninu skuhaite i ostavite 1 l vode, umiješajte u gulaš i izmiješajte. Poslužite gulaš preko kuhane tjestenine.

**3,4 kg umaka**



## Varivo od graška s govedinom i krumpirom

### Sastojci

- 2,5 kg **Podravka Govedeg gulaša**
- 800 g krumpira
- 600 g **Podravka konzerviranog Graška**
- 1 žličica **Vegeta Maestro majčine dušice**

### Priprema

Gulaš zagrijte, a krumpir narežite na kockice i skuhaite. Kad je krumpir kuhan dodajte grašak i gulaš te kratko kuhajte.

**5 kg gulaša**



## Varivo od heljde s goveđim gulašom

### Sastojci

- 2,5 kg **Podravka Govedeg gulaša**
- 300 g krumpira
- 200 g mrkve
- 200 g heljde
- 1,5 l vode
- 1 žličica **Vegeta Maestro mažuranca**

### Priprema

Gulaš zagrijte, krumpir narežite na kockice, a mrkvu na ploške te ih stavite kuhati. Kad su kuhani na pola dodajte heljdu i mažuran pa kuhajte još 5 minuta. Posudu poklopite i pustite stajati oko 10 minuta. Zatim dodajte gulaš.

**5 kg gulaša**







## GRAH S HAMBURGEROM

- Izvor proteina
- Izvor vlakana



### Grah varivo s kiselim kupusom (Jota)

#### Sastojci

- 2,5 kg **Podravka Grah s hamburgerom**
- 500 g kiselog kupusa sitno narezanog
- 2 lista **Vegeta Maestro lovora**
- **Vegeta Maestro crni papar u zrnu**
- 1,5 l vode
- 500 g krumpira
- 1 žličica **Vegeta Maestro mažurana**

#### Priprema

U posudu stavite sitno narezani kisel kupus, lovorov list i papar u zrnu. Dolijte vode toliko da prekrije sadržaj i kuhajte oko 20 minuta. Krumpir narežite na kockice te skuhaite. Kuhani krumpir zajedno s vodom dodajte kupusu, a zatim dodajte grah s hamburgerom, mažuran i kuhajte još 10 minuta.

**5,5 kg graha**

### Pašta fažol

#### Sastojci

- 2,5 kg **Podravka Grah s hamburgerom**
- 200 g korijena celera
- 1,5 l vode
- 2 lista **Vegeta Maestro lovora**
- 200 g **Zlato polje Pužići tjestenine**
- 400 g **Podravka konzerviranog Slanutka**
- 400 g **Podravka konzervirane Mrkve kockice**
- 500 ml **Podravka BIO Passate**
- 1 žličica **Vegeta Maestro peršina**
- **Vegeta Maestro mljeveni crni papar**

#### Priprema

Celer naribajte i stavite kuhati u malo posoljenu vodu te mu dodajte lovorov list. Kad zavri, dodajte tjesteninu i kuhajte oko 5 minuta. Grah stavite grijati, a slanetak i mrkvu dodajte tjestenini. Dodajte grah s hamburgerom, Passatu, peršin i malo crnog papra te sve zajedno izmiješajte.

**5,5 l pašte fažol**



### Istarska maneštra

#### Sastojci

- 2,5 kg **Podravka Grah s hamburgerom**
- 600 g krumpira
- 1,8 l vode
- 2 lista **Vegeta Maestro lovora**
- 400 g **Podravka Kukuruzna šećerca**
- 400 g **Podravka konzervirane Mrkve kockice**
- 1 žličica **Vegeta Maestro peršina**



### Grah varivo s ječmenom kašom

#### Sastojci

- 2,5 kg **Podravka Grah s hamburgerom**
- 200 g **Zlato polje Ječmene kaše**
- 100 g celera i peršina korijena
- 1,5 l vode
- 2 lista **Vegeta Maestro lovora**
- 300 g **Podravka konzervirane Mrkve kockice**
- 1 žličica **Vegeta Maestro mažurana**

#### Priprema

Celer i peršin naribajte na deblji ribež. Ječam i naribano povrće stavite kuhati u malo posoljenu vodu, dodajte lovorov list te kuhajte oko 40 minuta. Kad je ječam gotov, u lonac dodajte grah s hamburgerom, mrkvu i mažuran te kuhajte još 5 minuta.

**5 kg graha**

#### Priprema

Grah stavite grijati, a krumpir narežite na kockice te dodajte lovorov list i skuhaite. U kuhani krumpir zajedno s vodom, dodajte kukuruz šećerac, mrkvu, grah s hamburgerom i peršin te sve zajedno izmiješajte i zagrijte.

**5 l graha**



[illegible]

- 

## Sastojci

- 1,5 kg **Podravka Zapečenog graha**
- 100 g **Podravka Hamburgera**  
– **Podravskog Špeka**
- 60 g **Podravka Ajvara blagog**

## Priprema

Špek narežite na kockice i dodajte u grah. Dodajte ajvar, pomiješajte i stavite u prikladnu posudu za zapekavanje. Pecite u pećnici zagrijanoj na 190°C oko 30 minuta.

**1,60 kg graha**



## Sastojci

- 1 kg **Podravka Zapečenog graha**
- 1 kg **Podravka Bolognese umaka**
- 600 g **Podravka konzerviranog Crvenog graha**
- 400 g **Podravka Kukuruz**
- **šećer**
- 1 žličica **Podravka PASTE češnjak**
- **Vegeta Maestro peršin**



## Priprema

Grahu dodajte bolognese umak, kukuruz šećerac, ocijeđeni grah, pastu češnjak i peršin. Sve zagrijte da se sastojci povežu. Poslužite toplo ili stavite u posudu za pečenje i zapecite u pećnici zagrijanoj na 190°C oko 30 minuta.

**3,00 kg graha**

## Zapečeni grah s povrćem

## Sastojci

- 1 kg **Podravka Zapečenog graha**
- 150 g tikvica
- 150 g **Podravka Kukuruzu šećerca**
- 200 g **Podravka konzerviranog Slanutka**

## Priprema

Tikvicu narežite na kockice. Kukuruz i slanetak ocijedite, pa dodajte u zapečeni grah. Promiješajte i zagrijte.

**Savjet:** Možete zapeći u pećnici zagrijanoj na 190°C 30 minuta.

**1,50 kg graha**







**Skenirajte za  
Gastro katalog**

