 Kraljica Hrvata – Zvijezda 



**Autor**Dino Kerin
ShareTweetSaveEmail
1

Dragi sendvičoljupci! Dopustite da vam se predstavim. Ja sam Kraljica Hrvata zvana Zvijezda sačinjena od najplemenitijih hrvatskih proizvoda. Svima vama stojim na usluzi, a

jedina želja mi je da kušate moje čari i delicije. Hrvatski sendvič za sve Hrvate i one koji se tako osjećaju!

2

Hmmm… Pa otkud da počnemo? Možda najbolje od početka! Moje pecivo mora biti napravljeno od brašna iz Rastoka, gdje su hrvatske žitarice usitnjene snagom neprikosnovenih hrvatskih rijeka.

3

Mješavina rastočkog brašna, kvasca, mlake vode, prstohvata stonske soli, bračkog maslinovog ulja te mrvice virovitičkog šećera, stavimo u pećnicu i začas imamo pravo hrvatsko pecivo.

4

Eto sada možemo nastaviti našu zajedničku avanturu. Pecivo prerežemo na pola te vrh donje polovice išaramo najdražim potpisima i autogramima od Zvijezda majoneze! Što se tiče količine majoneze, tu neka se svatko vodi prema vlastitom unutarnjem glasu i etičkom moralu. Ali poslušajte mudri savjet svoje Kraljice: „Bolje više nego manje!“

5

Zvijezdin potpis na pecivu žudi za daljnjim zapletom naše priče. Stoga dalje rolamo dalmatinski pršut kojeg punimo istarskim šparogama, a rolamo i slavonski kulen kojeg pak punimo neretvanskim mandarinama. Mmmmeni ovo zvuči sve bolje i napetije!

6

Na to naslažemo trokutiće paškog sira kojeg se ni vanzemaljci ne bi posramili i prelijemo s umakom od istarskih tartufa.
Dalje položimo listiće slavonske zelene salate i na njih slavonsku rajčicu te prerezane dalmatinske masline.

7

Doslovno na vrh(unc)u naše priče, stavimo gornju polovicu peciva i nacrtamo hrvatsku šahovnicu od Zvijezda majoneze i ketchupa.

8

I evo ga! Vidite li vi što se nalazi ispred vas?
Naš hrvatski sendvič koji će odmah biti prepoznatljiv u cijelome svijetu po crveno-bijelim kockicama!

9

Sendvič i Hrvati!

Što veći broj, za narod svoj!

Nema veće posebnosti nego u jedinstvenosti namirnica iz hrvatskih krajeva povezanih sa Zvijezda majonezom, koji čine najfiniji okus sklada i harmonije!

Dobar tek! □□□□□

300 g brašna iz Rastoka
15 g kvasca
2 žličica stonske soli
100 ml mlake vode
30 ml bračkog maslinovog ulja
1 prstohvat virovitičkog šećera
100 g dalmatinskog pršuta
100 g slavonskog kulena
1 kom. istarske šparoge
1 kom. neretvanske mandarine
3 kom. lista slavonske zelene salate
1 kom. slavonske rajčice
3 kom. dalmatinske masline
100 g paškog sira
10 g istarskih tartufa
1 kom. Zvijezda majoneze u vrećici
1 kom. Zvijezda ketchupa

 Kraljica Hrvata – Zvijezda 




## NAMIRNICE

300 g brašna iz Rastoka
15 g kvasca
2 žličica stonske soli
100 ml mlake vode
30 ml bračkog maslinovog ulja
1 prstohvat virovitičkog šećera
100 g dalmatinskog pršuta
100 g slavonskog kulena
1 kom. istarske šparoge
1 kom. neretvanske mandarine
3 kom. lista slavonske zelene salate
1 kom. slavonske rajčice
3 kom. dalmatinske masline
100 g paškog sira
10 g istarskih tartufa
1 kom. Zvijezda majoneze u vrećici
1 kom. Zvijezda ketchupa

## Način pripreme

1

Dragi sendvičoljupci! Dopustite da vam se predstavim. Ja sam Kraljica Hrvata zvana Zvijezda sačinjena od najplemenitijih hrvatskih proizvoda. Svima vama stojim na usluzi, a jedina želja mi je da kušate moje čari i delicije. Hrvatski sendvič za sve Hrvate i one koji se tako osjećaju!

2

Hmmm… Pa otkud da počnemo? Možda najbolje od početka! Moje pecivo mora biti

napravljeno od brašna iz Rastoka, gdje su hrvatske žitarice usitnjene snagom neprikosnovenih hrvatskih rijeka.

3

Mješavina rastočkog brašna, kvasca, mlake vode, prstohvata stonske soli, bračkog maslinovog ulja te mrvice virovitičkog šećera, stavimo u pećnicu i začas imamo pravo hrvatsko pecivo.

4

Eto sada možemo nastaviti našu zajedničku avanturu. Pecivo prerežemo na pola te vrh donje polovice išaramo najdražim potpisima i autogramima od Zvijezda majoneze! Što se tiče količine majoneze, tu neka se svatko vodi prema vlastitom unutarnjem glasu i etičkom moralu. Ali poslušajte mudri savjet svoje Kraljice: „Bolje više nego manje!“

5

Zvijezdin potpis na pecivu žudi za daljnjim zapletom naše priče. Stoga dalje rolamo dalmatinski pršut kojeg punimo istarskim šparogama, a rolamo i slavonski kulen kojeg pak punimo neretvanskim mandarinama. Mmmmeni ovo zvuči sve bolje i napetije!

6

Na to naslažemo trokutiće paškog sira kojeg se ni vanzemaljci ne bi posramili i prelijemo s umakom od istarskih tartufa.
Dalje položimo listiće slavonske zelene salate i na njih slavonsku rajčicu te prerezane dalmatinske masline.

7

Doslovno na vrh(unc)u naše priče, stavimo gornju polovicu peciva i nacrtamo hrvatsku šahovnicu od Zvijezda majoneze i ketchupa.

8

I evo ga! Vidite li vi što se nalazi ispred vas?
Naš hrvatski sendvič koji će odmah biti prepoznatljiv u cijelome svijetu po crveno-bijelim kockicama!

 Kraljica Hrvata – Zvijezda 

9

Sendvič i Hrvati!

Što veći broj, za narod svoj!

Nema veće posebnosti nego u jedinstvenosti namirnica iz hrvatskih krajeva povezanih sa Zvijezda majonezom, koji čine najfiniji okus sklada i harmonije!

Dobar tek! 

 Kraljica Hrvata – Zvijezda 
NAMIRNICENačin pripreme