

## Srbská, Čiernohorská, Chorvátska a Slovinská kuchyňa :)

Na území bývalej Federatívnej republiky Juhoslávie žije viacero národností, čo sa prejavuje aj v **gastronomických odlišnostiach**, ktoré rozhodujúcim spôsobom ovplyvňujú zvyklosti v stravovaní. Napríklad na rošte pečené čevabčiči je národné jedlo Srbov. Na ražni pečené ražniči pripomína pastiersku minulosť národa. Na dalmatínskom pobreží sa pripravuje veľké množstvo šalátov s olejovou marinádou.

Gastronomické zvyklosti Slovincov sú podobné rakúskym. Južné oblasti, ktoré boli najdlhšie pod panstvom osmanskej ríše, ešte aj dnes pripravujú pokrmy na turecký spôsob. Veľmi úrodné južné oblasti dodávajú národnej kuchyni dostatok pšenice, raži, kukurice a zeleniny, ale aj mäsa jatočných zvierat a hydiny. Prímorská časť, ako aj sladkovodné rieky a jazerá sú zdrojom bohatstva morských i sladkovodných rýb, ktoré sa využívajú v tepelnej aj studenej kuchyni.

**Polievky** pripravujú ako u nás, no pri príprave používajú ostré druhy korenín. Veľmi obľúbené sú polievky z baraniny, ktoré sú bohato doplnené zeleninou, ostrým korením a kukuričnými haluškami.

**Hlavné jedlá.** Z rýb sa pripravujú pokrmy s prísadou leča, alebo sa upravujú na paprike. Opaprikované ryby sa často opekajú na ražni. Z ďalších jedál je to známy džuveč, ktorý sa pripravuje z hydiny, z bravčového a baranieho mäsa. Pri príprave sa používa červená cibuľa, paradajky, ryža a údená slanina. Z korenín sa uplatňujú mleté čierne korenie a červená paprika. Veľmi obľúbeným jedlom je sarma, plnený kapustný list, ktorá sa pripravuje najmä v zimných mesiacoch. Na jeseň je veľmi častým a obľúbeným jedlom baranina, ktorá sa pečie na ražni. Barania hrud' sa plní plnkou a pečie v peciach. Ako príloha sa používa obarený hlávkový šalát s opraženou slaninkou a poliaty smotanou. Kostnatejšie časti baraniny sa obaľujú do kukuričnej múky a vyprážajú.

Jedlá pripravované na anglický spôsob sa podávajú s veľkým množstvom cibule a so šalátmi s olejovou marinádou. Vo väčších mestách, najmä v Záhrebe, rozšírila sa francúzska gastronómia.

Oblasti pri Jadranskom sú ovplyvnené talianskou kuchyňou.

**Múčniky.** Z múčnikov sú veľmi obľúbené kysnuté cestá a múčniky pripravované z kukuričnej múky. Pripravujú veľmi kvalitné zmrzliny.