**PAG NA MENIJU – POPIS JELA GASTRONOMSKE BAŠTINE OTOKA PAGA**

**Hladna predjela**

* Paški sir
* Salata od sipe s piljcima od luka
* Salata od srdela sa sirom i motarom
* Lignje lešo – na salatu
* Salata od hobotnice sa sirom i rajčicom
* Hobotnica na salatu
* Slane srdele
* Pečene srdele
* Saur od miješane ribe
* Saur od kunića
* Sipa sa slanutkom

**Juhe**

* Riblja juha
* Janjeća juha
* Težačka juha
* Juha od boba

**Topla predjela**

* Gulaš od hobotnice s bobom i palentom
* Kajgana sa suhom hobotnicom /i šparogama
* Hobotnica na lešo s krumpirima
* Makaruni sa šparogama
* Makaruni s pršutom i sirom
* Njoki s umakom od rajčice
* Makaruni sa suhom hobotnicom
* Krvavica sa zeljem
* Sušena bijela riba na lešo s krumpirima
* Kuhani poljski puževi
* Puževi (brdari) pečeni na žaru/grilu (gradele)
* Kuhane šparoge (na lešo) s kuhanim jajima
* Lazanje s krumpirima

**Jela od riba, rakova, školjki i mekušaca**

* Školjke – klapuni, prnjavice, klapunići, dagnje, Jakobove kapice
* na sirovo
* kuhane
* na žaru/grilu
* buzara
* Rakovi – jastog, rarog, škampi, kozice, rakovica
* kuhani
* na žaru/grilu
* buzara
* Bijela riba na lešo (kuhana)
* Bijela riba na brodet
* Ribarski brodet
* Pečena riba na žaru/grilu (gradele)
* Riba pečena u pećnici
* Pržena sitna riba
* Pržena raža
* Suha raža po domaću
* Brodet od lignje i sipe s palentom
* Pržene domaće lignje (kolutići)
* Lignje punjene pršutom i sirom
* Lignje punjene rižom i krakovima
* Lignje dinstane (u tećici)
* Lignje na žaru/grilu (gradele)
* Sipa kuhana s krumpirima
* Gulaš od sipe s bobom
* Brodet od hobotnice
* Hobotnica s bobom
* Hobotnica/lignje/sipe pod pekom

**Mesna jela**

* Janjetina s graškom
* Janjetina u umaku, s makarunima
* Pečena janjetina žaru/grilu (gradele)/ pod pekom
* Pečena janjetina u pećnici
* Janjetina „u tećici“
* Kuhana janjetina s povrćem
* Paška točada
* Janjeće tripice s krumpirom
* Ovčetina sa zeljem (u tijesno)
* Uskrsno janje
* Koprtla
* Suha janjetina na gulaš sa zeljem
* Suho svinjsko meso sa samoniklim biljem
* Pečenica, pržena na tavici /s jajima
* Pečena krvavica
* Kunić na paški
* Kuhana ovčetina, s paškim sirom
* Kunić na saur
* Maunski gulaš

**Prilozi**

* Ječam
* Grah
* Samoniklo bilje (mišancija)
* Krumpir na salatu
* Zelje u „tijesno“
* Pole krumpira
* Kuhani krumpir
* Palenta
* Grašak s rajčicom
* Blitva s krumpirom
* Pečeni krumpir /s krumpirom i slaninom

**Slatka jela**

* Pandešpanj
* Rafajoli
* Kroštule
* Štrudel od skute
* Skuta s maraskinom
* Ušećereni bademi
* Domaći pekmez od: duda/murve, grožđa, smokve, šipka, kupine
* Frite
* Uskrsna pogača (turta)
* Štrika
* Smokvenjak
* Suhe smokve

**Pića**

* Rožoj
* Travarica
* Prošek
* Bijelo vino (gegić, paška žutica)
* Crno vino (brajda)