



HRVAŠKA

# Splošne značilnosti države



- ▶ Uradno ime: Republika Hrvatska
- ▶ Glavno mesto: Zagreb
- ▶ Uradni jezik: hrvaški
- ▶ Denarna enota: kina (HRK)
- ▶ Površina: 56.594 km<sup>2</sup>
- ▶ Lega: Jugozahodna Evropa
- ▶ 1244 otokov



# Zastava, grb in himna



**Lijepa naša  
domovino**

# Gospodarstvo

- ▶ Turizem
- ▶ Ribišтво
- ▶ Pristanišča
- ▶ Naftna nahajališča
- ▶ 5835km obale (139x v

SPLIT



DUBROVNIK



NOVIGRAD



# Kulinarika

- ▶ Poleg standardne mednarodne kuhinje, ki je zastopana v vseh restavracijah in hotelih, so zelo priljubljene lokalne specialitete na žaru, jedi izpod peke, jagnjetina, svinjina in perutnina. Omenimo Gavrilovićeve salame, dalmatinski pršut, slane sardele, ovčji sir, pekoče slavonske klobasice, posebna poslastica za marsikoga pa so školjke in škampi, pripravljene na žaru ali z buzaro.

# Fritule

- ▶ 1/2 kg moke
- ▶ 2 jajci
- ▶ 5 dag sladkorja
- ▶ 3 dcl mleka
- ▶ 3 dag kvasa
- ▶ malo ruma
- ▶ naribana limonina lupina
- ▶ malo soli
- ▶ rozine
- ▶ V toplem mleku razdrobimo kvas in pustimo vzhajati 15 minut. Vse sestavine zmešamo in stepamo s kuhalnico, da dobimo gladko, mehurjasto testo. Pustimo ga, da še nekoliko vzhaja. Z žlico zajemamo testo in ga polagamo v vrelo oljčno olje ter jih cvremo toliko časa, da postanejo zlato rjave barve. Ocvrte fritule polagamo na papirnati prtiček, da se odcedijo. Potresemo jih s sladkorjem v prahu in jih ponudimo še vroče.

# Viri

- ▶ <https://sl.wikipedia.org/wiki/Fritule>
- ▶ <https://www.dnevnik.si/1042595857>