



# Mendulača

## slatki okus Kraljevice

Primorska tradicionalna kuhinja oduvijek je bila odraz života ovog podneblja, a glavni sastojci su bili primarno oni koje je u tom trenu podarila priroda. Kada je riječ o slasticama, stvarale su se od onoga čime se raspolagalo.

U toj bogatoj gastronomskoj priči posebno mjesto zauzima **mendulača**, tradicionalna slastica od mendula (badema), koja se nekoć izrađivala od ručno rađenog tijesta koje se nadijevalo smjesom od mljevenih badema, šećera i korice limuna.

**Mendulača** je pravi primjer kako se od skromnih sastojaka stvarala slastica za posebne prilike. U 2026. godini podareno joj je novo ruho kroz program **Kvarner - Europska regija gastronomije** kao vrijednom dijelu lokalne gastronomske baštine.

Receptura se temelji na tradicijskom receptu iz Šmrike, a u modernoj verziji za Kraljevicu ju izrađuje chefica Antonia Mikac.

Kušajte, nećete požaliti!

# Recept za mendulaču

## Sastojci za 6 manjih ili 3 veće štruce

### Tijesto:

20 g svježeg kvasca (ili

7 g suhog kvasca)

1 žlica šećera

150 ml mlijeka

5 žlica brašna

4 žumanjka

4 žlice šećera

prstohvat soli

600 g brašna

250 g margarina ili maslaca

30–40 g masti (cca 2 žlice)

### Nadjev:

200 ml vrućeg mlijeka

400 g mljevenih badema

300 g šećera

korica 1 limuna + sok

40 g maslaca

50–100 g grožđica

2–3 žlice ruma

prstohvat soli

vanilija

## Priprema

### 1. Dizanje kvasca

U mlako mlijeko dodati kvasac, 1 žlicu šećera i 5 žlica brašna. Ostaviti da se digne.

### 2. Tijesto

U zdjeli izmiksati žumanjke, 4 žlice šećera i malo soli. Dodati dignuti kvasac, zatim umiješati brašno, margarin/maslac i mast. Zamijesiti tijesto i ostaviti da se diže.

### 3. Nadjev

Vrućim mlijekom prelići mljevene bademe, šećer, malo soli, maslac, limunovu koricu i sok, grožđice, rum i vaniliju. Sve dobro izmiješati.

### 4. Oblikovanje i pečenje

Napuniti tijesto nadjevom i oblikovati štruce.

Prije pečenja premazati mlijekom ili žumanjkom. Peći 15 minuta na 150 °C, zatim još 15–20 minuta na 180 °C.

### 5. Završni korak

Kad su pečene, još vruće premazati "drinkom": voda + šećer (isti omjer) + malo ruma.

Oživimo je zbog naših korijena, zbog sebe i budućih naraštaja.  
Neka mendula naša ne bude pozabljena!