

ID	Naziv	Kategorija	Broj_sastojaka	Sastojci	Opis
12	Piletina u umaku od gljiva	Glavno jelo	6	Piletina, Gljive, Sol, Biber, Crvena paprika, Vrhnje za kuhanje	Ovo je opis za piletinu u umaku od gljiva. Najbolje je koristiti svježe. Prije pripreme jela, piletinu je potrebno začiniti.
13	Grah	Glavno jelo	4	Grah, Luk, Slanina, Sol, Biber, Bosiljak, Mrkva	Ovo je opis za grah. Prije upotrebe potrebno da je držati u vodi najmanje 2 sata.
14	Sladoled od banane i nutelle	Desert	5	Mlijeko, Banana, Nutella, Jaja, Šećer	Ovo je opis za pripremu sladoleda. Potrebno je koristiti svježe banane i original nutellu.
15	Krumpir salata	Prilog	4	Krumpir, Luk, Ulje, Alkoholni ocat	Ovo je opis za pripremu krumpir salate.
16	Palačinke	Desert	5	Voda, Jaje, Ulje, Mlijeko, Brašno	Ovo je opis za pripremu palačinki. Nije potrebno napraviti previše gromog smjesu.
17	Makaroni sa sirom	Glavno jelo	5	Makaroni, Sir, Voda, Ulje, Sol	Ovo je opis kako pripremiti makarone sa sirom.
18	Makaroni s pršutom	Glavno jelo	4	Makaroni, Pršut, Voda, Ulje	Ovo je opis za pripremu makarona s pršutom.
19	Makaroni sa šparogama	Glavno jelo	4	Voda, Makaroni, Šparoge, Ulje	Ovo je opis za pripremu makarona sa šparogama.
20	Makaroni s tikvicama	Glavno jelo	4	Makaroni, Tikvice, Ulje, Voda	Ovo je opis za pripremu makarona s tikvicama.
21	Makaroni s piletinom	Glavno jelo	4	Makaroni, Piletina, Voda, Ulje	Ovo je opis za pripremu makarona s piletinom.
22	Makaroni sa svinjetinom	Nema	4	Makaroni, Svinjetina, Voda, Ulje	Ovo je opis za pripremu makarona sa svinjetinom.
27	Punjena paprika	Glavno jelo	5	Svinjetina, Paprika, Crvena paprika, Ulje, Biber	Ovo je opis za pripremu punjene paprike.