

је фазан у гнијезду па се не може замислити и бољи хладни бифе без овог раскошног и лијеног јела. Фазан се пуни са разним надовима, а као гарнитурa иде прилог од воћа и поврћа.

Дивља гуска. Лошијег је квалитета од фазана. Најчешће се од ње спремају: соте, рагу, паприкаш. Пуни се надовима од кестена, киселих јабука и цигерице.

Јаребица. Мало се лови па се рјеђе припрема у угоститељству. Веома је укусна. Припрема се пуњена или динстана у разним сосовима. Доста се припрема у хладној кухињи.

Препелица. Има нешто масније месо па се не шпикује и не бардира. Припрема се динстана и печена уз одговарајуће гарнитуре.

Тетријаб (дивља кокош). Месо је веома квалитетно. Најбољи начин припремања је када се пече. Може се динстати, пунити, припремати рижото, паприкаш.

Шљука. Најчешће се припрема на ражњу, а може и паприкаш.

Длакава дивљач: зец, срна, дивокоза, дивља свиња, јелен, медвед.

Дивљи зец има највећу примјену у куварству. Уз срну спада у најквалитетнија меса дивљачи. Најквалитетнији дјелови зеца су леђа и бут. Месо зеца је немасно па се шпикује. Леђа се припремају уцијело у топлој и хладној кухињи на разне начине. Бут се шпикује и припрема на више начина. Остали дјелови служе за припремање рагуа, паприкаша и чорби. Припрема се у разним сосовима на начин „A-LA-VILD“ (на дивљи начин). Прилози се дају најчешће кнедле и тјестенина.

Срна је најквалитетније месо длакаве дивљачи и представља праву посланицу. Најквалитетнији дјелови су бут и леђа. Леђа срне се шпикују и динстају. Припремају се тамни сосови а гарнитуре су најчешће чешке и париске кнедле, разна тјестенина, бруснице. Срнећа леђа се доста припремају у хладној кухињи, као што су пуњена, што представља деликатес. Срнећи бутеви се припремају динстани у сосу. Од леђа и бута припремају се јела по поруцбини. Од осталих дјелова срнећег меса припремају се готова јела и чорбе.

Дивокоза. Месо је лошије од срнећег, тврдо је и има специфичан мирис. Бутови и леђа се шпикују и динстају у разним сосовима. Остали дјелови се припремају као и од срне.

Дивља свиња. Месо је доста масно па се не шпикује. Шпикује се доста лука и зачина и додаје се црног вина.

Јелен. Месо јелена слично је козјем месу. Бут, плећка и леђа су најквалитетнији. Те се припрема динстано, шпиковано и печено. Од осталог дијела меса припремају се готова јела и меље се и даје као фаширано месо. Од леђа и бута се припремају јела у хладној кухињи.

Медвјед. Месо му је веома тврдо и масно. У односу на осталу дивљач месо медвједа се најчешће суши. Може се динстати. Изузетно се цијене медвеђе шапе које се припремају са доста поврћа, зачина и бијелог вина.