



VEGETA MAESTRO ŽELENI ZAČINI - OSVAJAJU NEPCE NEODOLJIVIM AROMAMA!



ŠAMPINJONI PUNJENI SIROM



12 velikih šampinjona

20 g maslaca

100 g svježeg sira (ili ricotte)

1 česnaj češnjaka

1 žličica Vegeta Maestro peršina
prstohvat Vegeta Maestro mljevenog
crnog papra

sol

80 g naribano polutvrdog sira (cheddar)

1 žlica krušnih mrvica

1 žličica Vegeta Maestro peršina

1 žlica naribano parmezana



Šampinjone očistite, operite i osušite.

Klobuke odvojite, a stapke sitno nasjeckajte.

U posudu stavite nasjeckane stapke i prelijite ih maslacem koji ste zagrijali do vrenja.

Ostavite nekoliko minuta, pa dodajte svježi sir, nasjeckani češnjak, peršin, sveže mljeveni crni papar, sol i naribani sir. Sve dobro promiješajte da dobijete nadjev.

Šupljine kalupa za muffine (12) premažite uljem.

Pripremite smjesu od krušnih mrvica, peršina i parmezana.

Klobuke umočite u smjesu i stavite u šupljine kalupa. Preko njih nanesite smjesu sa sirom (možete i slastičarskom vrećicom sa širim otvorom). Pospite preostalom smjesom s krušnim mrvicama.

Pecite oko 20 minuta u pećnici zagrijanoj na 180°C.

Poslužite kao predjelo, prilog ili glavno jelo.

Savjet:

Koristite smeđe
šampinjone (portobello)
koji su veći i prikladniji za
punjenje.

SALATA S PILETINOM



2 pileća filea (2x250 g)

sol

1 žlica Velete Natur za piletinu (15 g)

2 žlice ulja

ZA SALATU:

1 avokado

2 rajčice

1 krastavac

1 ljubičasti luk

1 breskva

50 g listova mladog špinata

1 žličica Vegeta Maestro bosiljka

80 ml ekstra djevičanskog maslinova ulja

4 žlice limunova soka

sol



Pileće filee prerežite da dobijete odreske, pospите Vegetom Natur za piletinu, pa ih ostavite marinirati oko 30 minuta.

Na zagrijanoj nauljenoj tavi (ili grill tavi) popecite meso do zlatne boje.

Kad je pećeno, narežite ga na trakice.

Rajčicu, avokado, krastavac i ljubičasti luk narežite.

U posudu stavite pripremljeno povrće, preko njega listove mladog špinata, pa na ploške narezanu breskvu i piletinu te bosiljak.

Za preliv, maslinovu ulju dodajte limunov sok i sol, promiješajte i prelijte preko salate.

Sve lagano promiješajte i poslužite.

Savjet:

Umjesto piletine možete upotrijebiti i sir (skutki ili feta sir).

OKRUGLICE OD ŠPINATA



250 g žemlji (1 dan starih)

3 jaja

150 ml mlijeka

20 g maslaca

1 luk

1 česavanj češnjaka

200 g Zamrznutog špinata Podravka

70 g polutvrdog ovčjeg sira

3 žlice krušnih mrvica

sol

prstohvat Vegeta Maestro mljevenog

crnog papra

¼ žličice Vegeta Maestro origana

мало Vegeta Maestro mljevenog

muškatnog oraha 1 žličica Vegeta



Žemlje narežite na sitne kocke. Mlijeko i jaja izmiješajte i prelijte preko žemlji. Ostatite neka se namoče.

Špinat ostavite da se odmrzne pa ga stavite na cijedilo da se ukloni višak tekućine. Na zagrijanom maslacu kratko popecite sitno narezani luk, dodajte nasjeckani češnjak i špinat.

Žemljama dodajte pripremljeni špinat, naribani sir, mrvice, sol, mljeveni crni papar, origano, naribani muškatni oraščić i Vegetu. Sve dobro izmiješajte i navlaženim rukama oblikujte okruglice.

Stavite ih kuhati u posoljenu kipuću vodu i nastavite kuhati na sasvim laganoj vatri 8 minuta. Kuhane okruglice izvadite šupljikavom žlicom na ugrijani tanjur.

Prije posluživanja posipajte ih naribanim sirom i prelijte rastopljenim maslacem. Okruglice od špinata možete poslužiti kao predjelo ili glavno jelo.

Savjet:

Okruglice možete poslužiti s umakom od rajčice, s raznim mesnim jelima u umaku ili u kombinaciji s raznim povrćem. Pri oblikovanju vlažnim rukama ne samo da ćete lakše oblikovati okruglice već ćete tako i zatvoriti šupljine u njihovoj strukturi.

ZAČINJENA PILETINA IZ PEĆNICE



4 pileća filea
sol
1 žličica Vegeta Maestro dimljene paprike
1/4 žličice Vegeta Maestro mljevenog crnog papra
1/4 žličice Vegeta Maestro ružmarina
1/4 žličice Vegeta Maestro majčine dušice
40 g maslaca
1 limun

VEGETA MAESTRO
100% prirodan začin
Za savršenu niziju je! 20g

RUŽMARIN usitnjeni

4 PORCJE
45
JEDNOSTAVNO

The image shows various ingredients and cooking symbols. On the left, there's a list of ingredients in green text. To the right, there are packages of Vegeta Maestro seasoning (one labeled "100% prirodan začin" and "Za savršenu niziju je!") and a package of dried rosemary. At the top right, there are three icons: a bowl with steam, a timer set to 45 minutes, and a crown with the text "JEDNOSTAVNO".

Pileći file očistite od suvišne masnoće i dobro osušite kuhinjskim papirom.
U zdjelici pomiješajte dimljenu papriku, mljeveni crni papar, ružmarin i majčinu dušicu.
Meso posolite i stavite u posudu za pečenje prekriveno papirom za pečenje.
Pospite ga pripremljenom smjesom začina i na svaki komad stavite komadić maslaca.
Pecite u pećnici zagrijanoj na 200 °C oko 30 minuta.
Pečenu piletinu toplu poslužite s prilogom po želji ili jednostavno sa salatom.

Savjet:
Piletinu poslužite s ploškama limuna i za ljepši izgled pospите nasjeckanim peršinom.

MINI QUICHE S GLJIVAMA I KOBASICAMA



ZA TIJESTO:

- | | |
|------------------------------------|--|
| 280 g Oštrog brašna Podravka | 3 jaja |
| prstohvat soli | 300 ml slatkog vrhnja |
| 1 žličica Dolcela Praška za pecivo | 100 g krem sira (ricotta) |
| 140 g maslaca | 50 g naribanog parmezana |
| 100 g krem sira | 1 žlica Glatkog brašna Podravka |
| | 2 žličice Velete Natur |
| | prstohvat Vegeta Maestro mljevenog crnog papra |
| | 1/4 žličice Vegeta Maestro mljevenog muškatnog orašića |
| | 1 žličica Vegeta Maestro vlasca |
| | 1 žlica narezanog svježeg peršina |
| | 2 Kranjske kobasice Podravka |

ZA NADJEV:

- 2 žlice ulja
60 g luka
300 g gljiva
1 češanj češnjaka
60 g sušenih rajčica (iz uljne otopine)

Brašno pomiješajte sa soli, praškom za pecivo i dodajte na lističe narezan hladan maslac. Električnom miješalicom izmiješajte sastojke u zrnatu smjesu te na kraju dodajte krem sir i žlicu vode, pa umijesite glatko tijesto. Zamotajte ga u prozirnu foliju i držite u hladnjaku 30 minuta.

Tijesto razvaljavajte na pobršnjenoj podlozi, izrežite na krugove i stavite u namašćene posude za male pite (\varnothing 12 cm) tako da prekrijete i rubove.

Na zagrijano ulje stavite sitno narezan luk i popecite do zlatne boje. Dodajte narezane gljive, kratko popecite te dodajte nasjeckan češnjak i narezane sušene rajčice. Maknite s vatre i ostavite da se ohladi.

Jaja i slatko vrhnje dobro promiješajte, a zatim dodajte krem sir, parmezan, brašno, Velete Natur, mljeveni crni papar, malo naribanog muškatnog orašića, vlasac i peršin.

Dodajte pripremljene gljive, promiješajte i nanesite preko tijesta.

Kobasicu narezite na ploške i posložite po površini. Pecite u pećnicu zagrijanoj na 170 °C oko 1 sat, dok površina ne postane rumena, a tijesto hrskavo.

Mini quiche ostavite da se malo ohladi prije posluživanja.

Savjet: Quiche s gljivama i kobasicama možete pripremiti na isti način i s lisnatim tijestom.

RIZI BIZI OKRUGLICE



VEGETA
MAESTRO
100% prirodan zarin
Za sir i vrhnje!!
KOPAR usitnjeni
SREDNJE SLOŽENO

ZA PANIRANJE:
120 g krušnih mrvice
3 jaja
sol
80 g Glatkog brašna Podravka
ulje za duboko prženje (oko 700 ml)

ZA UMAK:
200 g čvrstog jogurta
1 žlica majoneze
2 žlice ocijedjenog soka limuna
sol
prstohvat Vegeta Maestro mljevenog crnog papra
1/4 žličice Vegeta Maestro kopra

Na zagrijano ulje stavite sitno narezani luk i popecite ga do zlatne boje. Dodajte opranu i ocijedenu rižu, pa kratko popecite. Zatim dodajte grašak i ulijte tople vode da prekrije sadržaj. Dodajte kokošji temeljac i promiješajte da se otopi. Posolite, popaprite. Pirjajte uz povremeno miješanje i dodavanje tople vode. Neposredno prije nego što je riža kuhanja, a tekućina se reducirala, dodajte narezanu mozzarellu i parmezan te na kraju maslac. Smjesu stavite u posudu i ostavite u hladnjaku da se ohladi. Od ohlađene smjese formirajte kuglice koje potom panirajte. Prvo ih uvaljajte u brašno, zatim u razmućena, posoljena jaja pa u krušne mrvice. U zagrijano ulje uronite panirane okruglice i pecite ih do zlatno rumene boje. Izvadite ih na upijajući papir da uklonite višak masnoće. Za umak, jogurtu dodajte majonezu, limunov sok, sol, Vegeta Maestri mljeveni crni papar i kopar pa promiješajte. Uz ovo toplo predjelo poslužite umak koji će osvježiti vruće okruglice.

Savjet: Isto tako možemo se osvrnuti na daleku Kinu i zamiješati uz sve ove navedene sastojke wasabi pastu. Tada imamo nešto ljuču varijantu ovog umaka koja sjajno upotpunjuje priču grašku. Rizi bizi kuglice mogu biti kao samostalno toplo predjelo posluženo uz rashlađeni umak ili kao prilog toplim jelima.

TAGLIATELLE S PESTOM OD TIKVICA



250 g tagliatella
sol
3 veće tikvice (750 g)
50 g poprženih pinjola
60 g naribano parmezana
2 češnja češnjaka
½ žličice Vegeta Maestro mažurana
malo Vegeta Maestro šarenog papra
100 ml maslinova ulja
250 g skute
malo Vegeta Maestro mljevenog
muškatnog oraščića
naribana korica jednog limuna
malo Vegeta Maestro šarenog papra



Tagliatelle stavite kuhati u kipuću posoljenu vodu. Kad su kuhanе ocijedite ih, kratko isperite pod mlazom hladne vode i ostavite sa strane. Dvije tikvice narežite na veće komade i staviti kuhati u kipuću posoljenu vodu. Kuhajte dok ne omekšaju, pa ih ocijedite i stavite u višu užu posudu. Dodajte im popržene pinjole, naribani parmezan, nasjeckani češnjak, mažuran i mljeveni papar.

Sve zajedno dobro usitnite štapnim mikserom postepeno dolijevajući 50 ml maslinova ulja. Kada dobijete glatki pesto, ostavite ga sa strane na toplo.

Preostalu tikvicu narežite na tanje i duže ploške. U dobro zagrijano tavi na malo maslinova ulja popržite ploške tikvica do lijepe zlatnožute boje. Na kraju ih lagano posolite, popaprite i ostavite sa strane.

Skutu natrgajte na manje komade, pa ju dobro usitnite vilicom. Dodajte joj naribano koricu limuna, malo naribano muškatnog oraščića, malo mažurana, lagano posolite i pospite šarenim paprom, pa dobro izmiješajte.

U tavi na preostalo dobro zagrijano maslinovo ulje stavite kuhanе tagliatelle, prelijte ih pripremljenim pestom i lagano miješajte da se tjestenina dobro zagrije.

Ovako pripremljenu tjesteninu pospite s pripremljenom skutom i poslužite s poprženim ploškama tikvica.

Savjet: Tagliatelle možete zamijeniti špagetima ili pennama.

GUSTA RIBLJA JUHA



1 kg bijele morske ribe (škarpina,
kovač, ugor, oslić)
sol

6 žlica maslinova ulja

1-2 luka

2 češnja češnjaka

30 ml konjaka

390 g Sjeckane rajčice Podravka

mljeveni šafran

1 žličica Vegete

2-3 Vegeta Maestro lovorova lista

**1/4 žličice Vegeta Maestro majčine
dužice**

svježi peršin
malo Vegeta Maestro ljute paprike

8 tankih ploški francuskoga kruha
naribani ovčji sir za posluživanje

ZA UMAK:

4 češnja češnjaka

2 žumanjaka

1/4 žličice Vegeta Maestro ljute paprike

mljeveni šafran

sol

250 ml maslinova ulja

Očišćenu ribu narežite na komade, malo posolite i popecite na vrlo vrućem maslinovu ulju. Stavite je u posudu za kuhanje i držite na topлом.

Na preostalom ulju u tavi popecite luk narezan na kolutove i na kraju dodajte protisnuti češnjak. Ulijte konjak u tavu te sve dodajte ribama. Prelijte s oko 1,5 l vode. Posudu stavite na srednje jaku vatru. Dodajte sjeckanu rajčicu, šafran, Vegetu i 2-3 lovorova lista, majčinu dušicu i nasjeckanog peršinova lista. Kuhajte na laganoj vatri oko sat vremena.

U međuvremenu popecite ploške kruha i napravite umak.

Sitno protisnite češnjak, dodajte žumanjake i miješajući mikserom napravite majonezu postupno dolijevajući ulje. Umiješajte mljevenu ljutu papričicu, šafran i posolite.

Kuhanu ribu izvadite, očistite od kosti, protisnite kroz sito zajedno sa sadržajem u kojem ste kuhali ribu. Vratite u lonac, posolite po potrebi i začinite lјutom paprikom.

Kod posluživanja na svaki tanjur juhe stavite po 2 ploške kruha premazanog pripremljenim umakom i posipanog ovčjim sirom.

Savjet: Gustu riblju juhu možete pripremiti od jedne ili više vrsta bijele ribe.

VEGETA MAESTRO ZELENI ŽAČINI --- SAVJETI ---



Dodatak PERŠINA neposredno prije postavljanja daje jelu lijepu boju i svjež okus.

BOSILJAK nemojte sjeckati, natrgajte ga prije dodatka u jelo.

MAJČINA DUŠICA jelu dodaje pikantan ukus a istovremeno neutralizira masnoću.

LOVOR je jedan od rijetkih začina kojemu se kuhanjem aroma pojačava, pa ga je najbolje dodati na početku pripreme jela.

Sušeni ORIGANO lagano zdrobite kako bi pustio svoja esencijalna ulja i aromu.

KOPAR poboljšava apetit i prirodni je konzervans.

Zbog blagog okusa koji podsjeća na luk, VLASĀC se odlično uklapa u umake, namaze i salate.

MAŽURAN je poznat i kao začin ljubavi, stjubljuje se s mnogim jelima i vrlo se lako kombinira s drugim začinima.



VIŠE SAVJETA POTRAŽITE NA:
WWW.ZACINI-INSPIRACIJE.COM