VEGETA MAESTRO

KNJIŽICA RECEPATA

VEGETA MAESTRO CRNI PAPAR

DOBRO POZNAT, ALI UVIJEK UZBUDLJIV!

LUNGIĆ

U JEDNOSTAVNOM UMAKU OD BRUSNICA

4 PORCIJE

30

JEDNOSTAVNO

400 g luka
3 žlice maslinova ulja
1 Džem brusnica Podravka (440 g)
120 ml crnog vina
50 ml vinskog octa
1 žličica Senfa estragon Podravka
¼ žličice Vegeta Maestro đumbira
Vegeta Maestro mljeveni crni papar
sol
700 g svinjskog filea (lungića)
1 žličica Vegete Natur
Vegeta Maestro šareni papar
50 ml suhog bijelog vina
prstohvat Vegeta Maestro majčine dušice
sol
3 žlice ekstra djevičanskog maslinova ulja
20 g maslaca

Za *relish*, na zagrijano maslinovo ulje stavite luk narezan na ploške. Popecite ga uz miješanje da postane staklast. Ulijte vino i ocat pa pirjajte da dio tekućine ispari. Umiješajte senf, đumbir, malo mljevenog crnog papra, sol i džem od brusnica. Pirjajte na laganoj vatri da dobijete umak. Umak zatim pustite da se ohladi i još zgusne.
Svinjski file očišćen od suvišne masnoće i kožica narežite na medaljone debljine 2 cm. Stavite ih u posudu, pospite Vegetom Natur, mljevenim šarenim paprom, majčinom dušicom, posolite te ulijte vino i maslinovo ulje. Promiješajte i ostavite meso marinirati 30 minuta u hladnjaku. U široj tavi zagrijte maslac i na njega stavite marinirane medaljone.
Popecite ih na srednjoj vatri nekoliko minuta sa svake strane tako da dobiju zlatnu boju.
Medaljone od lungića poslužite s *relishem* od brusnica.

Savjet:
Ostatak *relisha* stavite u staklenku i držite u hladnjaku do sljedećeg posluživanja. Osim s različitim vrstama mesa, možete ga kombinirati sa sirom, na brusketama, u hamburgeru, uz pohano...

FRANCUSKI KREMASTI KRUMPIR S KOBASICAMA

4 PORCIJE

70

JEDNOSTAVNO

1 kg krumpira
sol
1 Kranjske kobasice s kajenskim paprom Podravka (300 g)
3 žlice ulja
100 g luka
150 g naribanog sira (*cheddar*, edamer, gauda...)
1 žlica narezanog vlasca
Vegeta Maestro crni papar
200 ml slatkog vrhnja
1—2 žlice naribanog parmezana

Krumpir skuhajte u posoljenoj vodi, ogulite ga i narežite na tanke ploške.
Kobasice narežite na ploške. Na zagrijanom ulju u tavi kratko popecite kobasice. Dodajte luk narezan na ploške i zajedno nastavite zagrijavati da luk postane staklast.
U nauljenu vatrostalnu posudu slažite red krumpira, rasporedite pečene kobasice s lukom i pospite s 2/3 naribanog sira.
Pospite vlascem i popaprite. Na kraju završite redom krumpira. Prelijte vrhnjem i pospite preostalim sirom i parmezanom.
Zapecite u pećnici zagrijanoj na 200 °C oko 35 minuta.
Uz topli kremasti krumpir s kobasicama poslužite zelenu salatu.

Savjet:
Vrhnje lagano posolite, ovisno o tome koliko je slan krumpir.

ZIMSKO VARIVO
S KOBASICAMA

4 PORCIJE

35

JEDNOSTAVNO

- 1 Kranjske kobasice s kajenskim paprom
- Podravka (300 g)
- 2 žlice ulja
- 60 g luka
- 500 g krumpira
- 200 g mrkve
- 100 g korijena celera
- 1 žličica Vegete Natur
- Vegeta Maestro crni papar
- sol
- 240 g Konzerviranog slanutka Podravka
- 150 g Konzervirane leće Podravka
- 150 ml Passate Podravka
- 1 žlica narezanog peršina
- 70 g milerama

Kobasice narežite na ploške i stavite na zagrijano ulje. Kratko ih popecite uz miješanje pa dodajte sitno narezani luk, a zatim na kockice narezano korjenasto povrće.
Prelijte vodom, dodajte Vegetu Natur, sol, crni papar, ocijeđeni slanutak, leću i pasiranu rajčicu.
Kad zakipi, kuhajte oko 15 minuta.
Gotovo varivo pospite narezanim peršinom.
Poslužite toplo sa žlicom milerama.

Savjet:
Dio slanutka možete usitniti i na taj način zgusnuti varivo.

KOBASICE S POVRĆEM I TJESTENINOM IZ TAVE

4 PORCIJE

35

JEDNOSTAVNO

1 Kranjske kobasice Podravka (300 g)
300 g Tjestenine penne Zlato polje
3 žlice maslinova ulja
1 crvena paprika
60 g luka
2 češnja češnjaka
sol
Vegeta Maestro mljeveni crni papar
390 g Sjeckane rajčice Podravka
100 ml Passate Podravka
1 žličica Vegete Natur
½ žličice Vegeta Maestro mljevene crvene paprike
¼ žličice Vegeta Maestro origana
¼ žličice Vegeta Maestro bosiljka
1 mladi luk
svježe narezani bosiljak
Za posluživanje:
naribani parmezan

Tjesteninu skuhajte u posoljenoj kipućoj vodi i ocijedite.
Na 2 žlice zagrijanog ulja stavite kobasice i pecite sa svih strana dok ne porumene. Po potrebi podlijte s malo vode kako ne bi zagorjele. Kada su kobasice gotove, izvadite ih na dasku za rezanje.
U istu tavu dodajte 1 žlicu ulja i popecite sitno narezani luk. Dodajte nasjeckani češnjak, sjeckanu rajčicu, Passatu, Vegetu Natur, crvenu papriku, origano, bosiljak, papar i sol. Miješajući,nastavite pirjati 15 minuta da dobijete umak te po potrebi dodajte malo vode.
Pripremljenu kobasicu narežite na ploške. Kobasicu dodajte u tavu s drugim sastojcima. Kuhajte zajedno još 5 minuta. Dodajte tjesteninu u tavu i miješajući, zagrijavajte nekoliko minuta kako bi tjestenina bila sljubljena s umakom.
Poslužite posuto svježim sjeckanim bosiljkom, narezanim mladim lukom i parmezanom.

Savjet: Za pripremu koristite veću tavu.

LOSOS
S KORICOM OD TIKVICA

4 PORCIJE | 30 | JEDNOSTAVNO

4 fileta lososa (600 g)
½ vrećice Vegete Natur za ribu (15 g)
Vegeta Maestro usitnjeni kopar
3 mlade tikvice
Vegeta Maestro crni papar
sol
3 žlice maslinova ulja

Losos pospite Vegetom Natur za ribu te koprom.
Položite ga s kožom prema dolje u posudu za pečenje prekrivenu papirom za pečenje.
Tikvice naribajte na ribež, pospite paprom, malo posolite i promiješajte. Smjesu nanesite na filete pa nakapajte maslinovim uljem.
Stavite u pećnicu zagrijanu na 180 °C i pecite 15-ak minuta.
Poslužite losos s kuhanim krumpirima.

Savjet:
Losos nemojte predugo peći, tako će ostati sočan kao da je poširan. Tikvicama možete dodati i 70 g listića badema koji će ovom jelu dati hrskavost.

PILEĆI RIŽOTO

4 PORCIJE

35

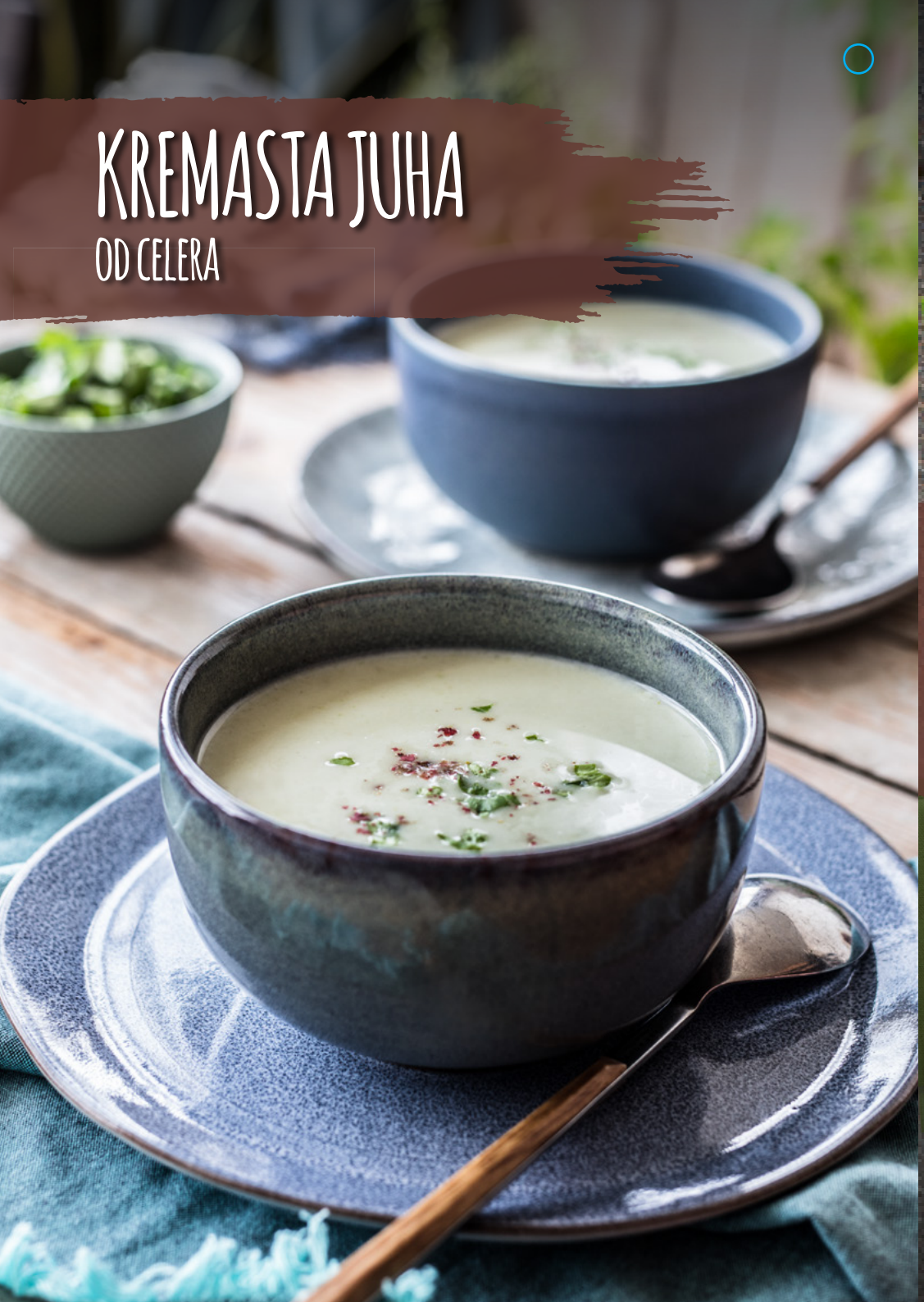
JEDNOSTAVNO

600 g pilećeg filea
3 žlice maslinova ulja
200 g luka
1 žličica SALUT soli sa smanjenom količinom natrija
100 ml bijelog vina
1 žličica Vegeta Maestro crnog mljevenog papra
1 žličica Vegeta Maestro slatke mljevene paprike
1 žličica Koncentrata rajčice Podravka
400 g Riže arborio Zlato polje
600 ml vode
20 g maslaca
1—2 žlice naribanog parmezana
2 žlice nasjeckanog svježeg peršina

Pileći file operite, obrišite i narežite na manje komade.
Na zagrijano ulje stavite sitno nasjeckani luk, kratko ga propirjajte i dodajte pripremljeno meso.
Pospite s malo Salut soli i meso popecite uz miješanje do zlatnožute boje. Zalijte vinom, posipajte paprom i crvenom paprikom. Kad vino ishlapi, umiješajte koncentrat rajčice i još kratko pirjajte.
Mesu dodajte rižu i uz stalno miješanje podlijevajte vodom dok se riža ne skuha.
Na kraju u rižoto umiješajte komadić maslaca.
Po potrebi posolite i umiješajte parmezan.
Rižoto pospite peršinom i odmah poslužite topao uz sezonsku salatu.

Savjet:
Rižoto možete pripremiti i s drugim vrstama mesa, npr. teletinom.

KREMASTA JUHA
OD CELERA



4 PORCIJE

25

JEDNOSTAVNO

40 g maslaca
100 g luka
4 stapke celera (oko 250 g)
1 češanj češnjaka
30 g Glatkog brašna Podravka
1 žličica SALUT soli sa smanjenom količinom natrija
Vegeta Maestro mljeveni crni papar
malo naribanog Vegeta Maestro muškatnog oraščića
½ žličice smeđeg šećera
100 ml vrhnja za kuhanje

Na rastopljeni maslac dodajte sitno nasjeckani luk, narezanu stapku celera i kratko popecite. Dodajte protisnuti češnjak, uspite brašno, lagano ga popecite, pa uz miješanje ulijte 1,2 l vode. Dodajte Salut sol, papar, muškatni oraščić i šećer. Kuhajte na laganoj vatri da povrće omekša. Kuhano povrće malo ohladite, a potom usitnite štapnim mikserom da dobijete finu kremastu juhu. Ulijte vrhnje, po potrebi dodajte vode da dobijete željenu gustoću i ako je potrebno, posolite. Zagrijte juhu da zakipi, a zatim poslužite toplu.

Savjet:
Juhu prije posluživanja pospite listićima celera ili karameliziranim lukom.

FRITAJA OD BROKULE

2 PORCIJE

25

JEDNOSTAVNO

- 2 žlice maslinova ulja
- 1 češanj češnjaka
- 120 g cvjetova brokule
- 1/2 žličice + prstohvat SALUT soli sa smanjenom količinom natrija
- 4 jaja
- Vegeta Maestro mljeveni crni papar

Na 1 žlicu zagrijanog ulja u tavi (koja može ići u pećnicu) stavite sitno nasjeckani češnjak, vrlo kratko popecite pa dodajte cvjetove brokule. Ulijte malo vode (nekoliko žlica), dodajte prstohvat Salut soli i kuhajte 2 minute da brokula ostane hrskava. Ostavite sa strane da se malo ohladi.

Jaja razmutite, dodajte Salut sol, popaprite, dodajte cvjetove brokule i promiješajte. Tavu stavite na vatru, dodajte maslinovo ulje i dobro zagrijte. Ulijte jaja s brokulom i kratko pecite.

Tavu potom stavite u pećnicu zagrijanu na 180 °C i pecite još oko 10 minuta da se jaja ispeku do kraja.

Poslužite toplo sa salatom po želji.

Savjet:
Fritaju pripremite za dvije osobe. Za četiri osobe radite u dvije tave ili ponovite postupak.
Ako nemate tavu koja ide u pećnicu, jaja s brokulom, nakon što ste ih malo zapekli, premjestite u posudu koja može u pećnicu.

ZAPEČENA TJESTENINA
S BROKULOM I PEČENOM PILETINOM

3 PORCIJE | 45 | JEDNOSTAVNO

- 300 g pilećeg filea
- sol
- Vegeta Maestro crni papar
- 2 žlice maslinova ulja
- 200 g cvjetića brokule
- 2 žlice maslinova ulja
- 1 vrećica Fant zapečene tjestenine sa šunkom i sirom
- 200 ml vrhnja za kuhanje
- 300 g tjestenine rigatoni
- 50 g ribanog sira

Pileći file narežite na tanje odreske, posolite, popaprite i popecite na 2 žlice zagrijanog maslinova ulja do zlatne boje. Cvjetiće brokule skuhajte u posoljenoj vodi i ocijedite.
Sadržaj vrećice Fanta uspite u 800 ml mlake vode i dodajte vrhnje za kuhanje. Zagrijavajte uz lagano miješanje dok umak ne zakipi i kuhajte 1 minutu.
U posudu za pečenje uspite nekuhanu tjesteninu. Po njoj rasporedite piletinu narezanu na trakice i brokulu. Prelijte pripremljenim umakom, lagano promiješajte i pospite naribanim sirom.

Savjet:
Umjesto brokule možete upotrijebiti i drugo sezonsko povrće.

VEGETA MAESTRO CRNI PAPAR

--- SAVJETI ---

Papar u zrnu ili mljeveni odlično upotpunjuje gotovo sva jela

Papar uvijek dodajte pri kraju kuhanja za postizanje maksimalnog okusa jer dužim kuhanjem gubi svoj karakterističan okus

Mljevenje papra preporučuje se neposredno prije upotrebe jer tada ima svježu aromu i najbolje djelovanje

Papar u zrnu možete koristiti i u svim receptima u kojima se traži svježe mljeveni ili grubo mljeveni papar

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