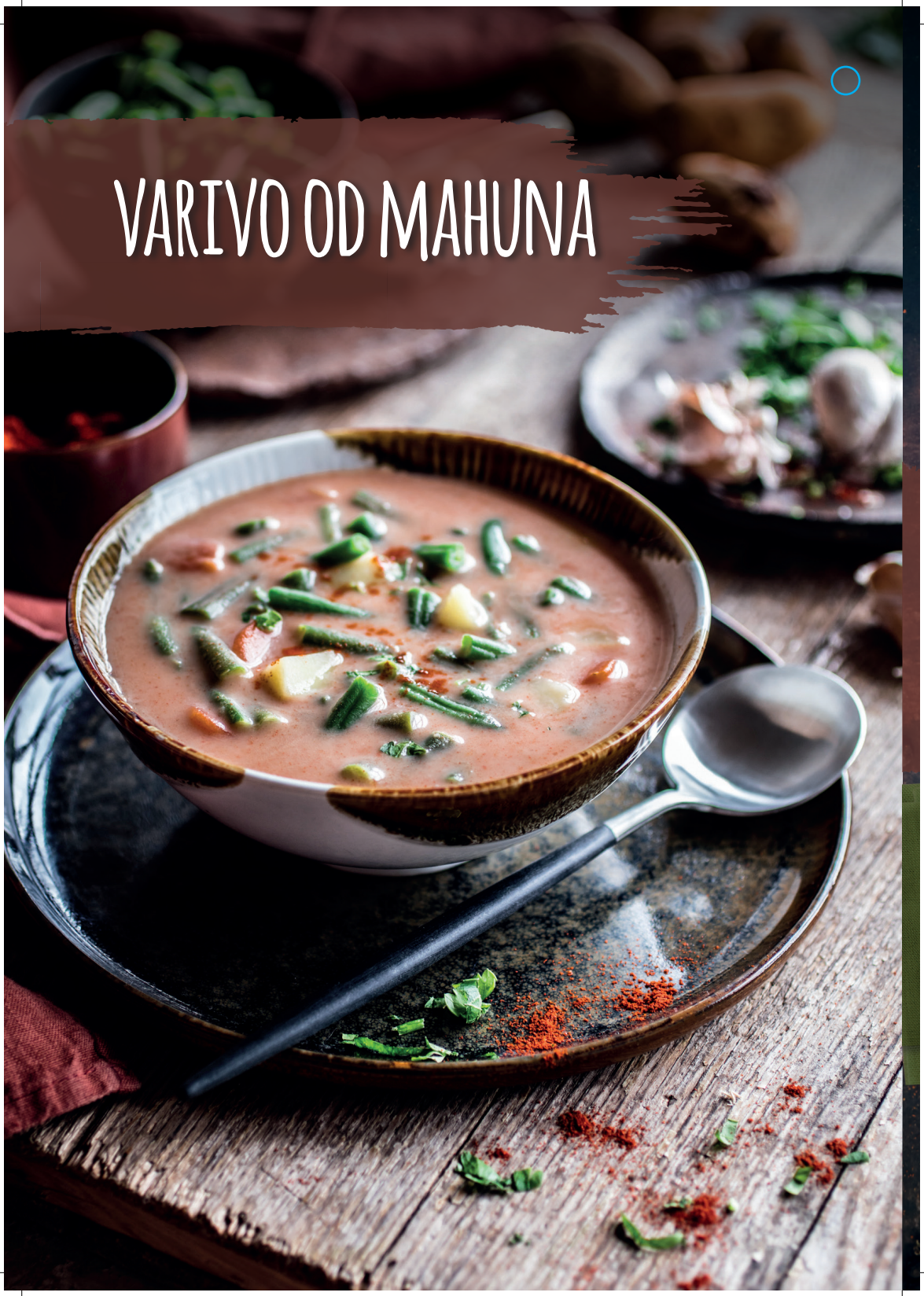
VEGETA MAESTRO

KNJIŽICA RECEPATA

VEGETA MAESTRO CRVENA PAPRIKA

-NEZAMJENJIV ZAČIN SVAKOG UKUSNOG JELA!

VARIVO OD MAHUNA



4 PORCIJE

60

JEDNOSTAVNO

3 žlice maslinova ulja
150 g luka
100 g mrkve
600 g mahuna
150 g krumpira
1 žličica Vegeta Maestro slatke paprike
1 žlica Vegete
½ žličice Vegeta Maestro granuliranog češnjaka
100 ml vrhnja za kuhanje
1 žlica Vegeta Maestro usitnjenog peršina

Na zagrijanom ulju popržite nasjeckani luk, dodajte mrkvu narezanu na kolutiće i sve zajedno još kratko popržite. Dodajte očišćene, oprane i narezane mahune, oguljeni, oprani i na kockice narezan krumpir. Sve pospite slatkom paprikom, zalijte vodom, dodajte Vegetu, češnjak i kuhajte na laganoj vatri, poklopljeno, dok povrće ne omekša. Na kraju umiješajte vrhnje za kuhanje. Poslužite posipano peršinom.

Savjet: Slatku papriku možete zamijeniti ljutom

PILEĆA KRILCA
S ROŠTILJA

4 PORCIJE

55

JEDNOSTAVNO

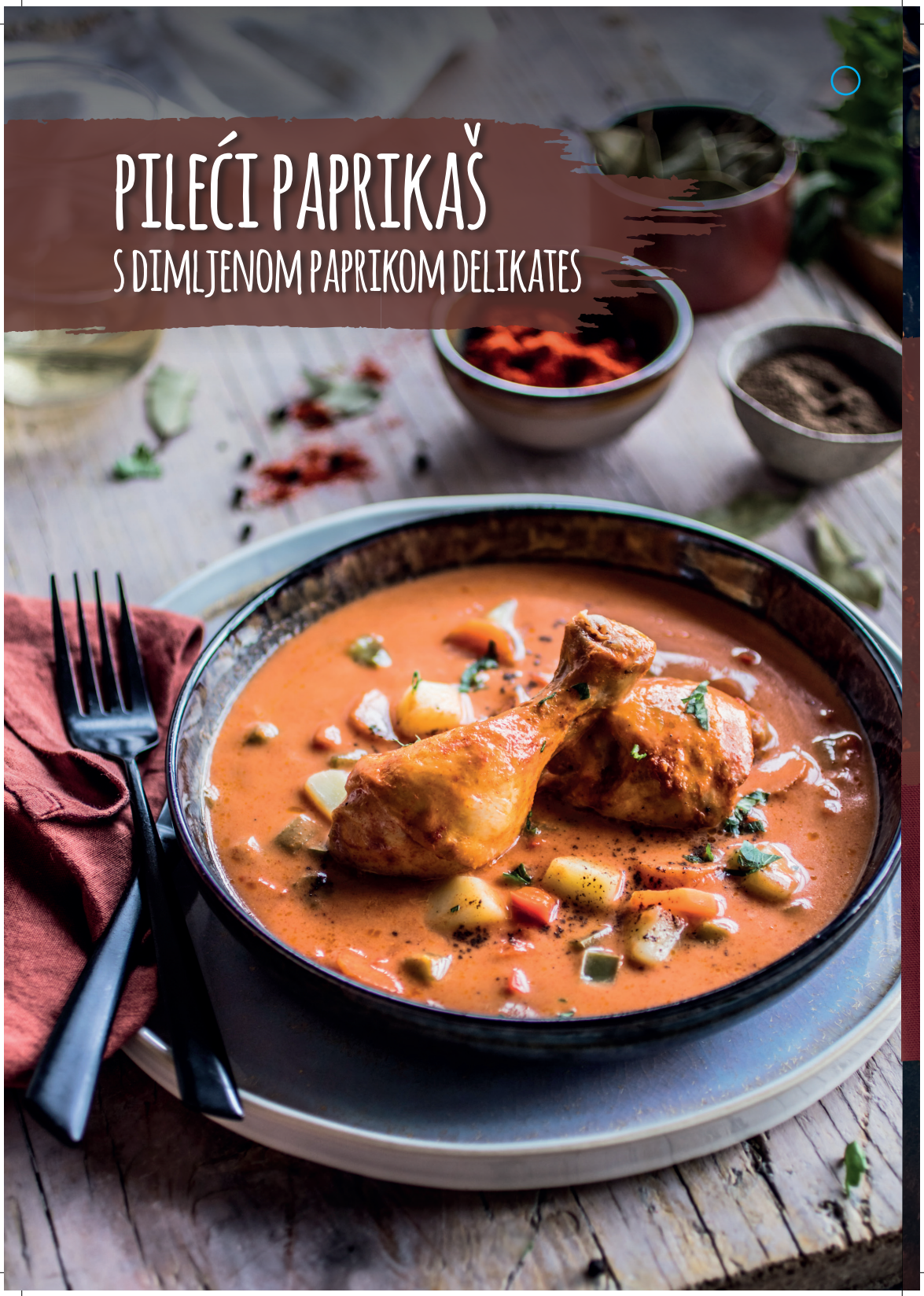
800 g pilećih krilca (bez vrhova, mali batci)
Sol
Vegeta Maestro crni papar
Prstohvat Vegete Maestro ružmarina
1 žlica meda (ili javorova sirupa)
1 žličica Vegete Maestro slatke crvene paprike
3 žlice ulja
2 žličice Vegete Natur tekućeg dodatka

Piletinu lagano posolite i stavite u posudu.
Dodajte svježe mljeveni crni papar, ružmarin, med i ulje. Pospite slatkom crvenom paprikom, a zatim sve dobro promiješajte i ostavite u marinadi najmanje 30 minuta.
Meso ispecite na roštilju sa svih strana.
Kad je gotovo, stavite ga u posudu i nakapajte Vegetom Natur tekućim dodatkom.
Pustite neka kratko odstoji i poslužite s pečenim krumpirima i salatom.

Savjet: Piletinu možete ispeći i na rešetki u pećnici zagrijanoj na 200 °C. Ispod rešetke stavite posudu u koju će se cijediti sokovi i umak od pečenja.

PILEĆI PAPRIKAŠ

S DIMLJENOM PAPRIKOM DELIKATES



4 PORCIJE

60

JEDNOSTAVNO

3 žlice maslinova ulja
100 g luka
100 g mrkve
50 g korijena celera
100 g svježe crvene paprike
1 Vegeta Maestro lovorov list
4 batka sa zabatkom
1 žlica Vegete
200 g krumpira
3 češnja češnjaka
1 žlica dvostrukog koncentrata rajčice Podravka
3 žličice Vegeta Maestro delikates dimljene paprike
150 ml vrhnja za kuhanje
1 žlica Gussnela Dolcela
1 žličica Vegeta Maestro crnog mljevenog papra
2 žlice Vegeta Maestro usitnjenog peršina

Na zagrijanom ulju popržite sitno nasjeckani luk. Dodajte mrkvu narezanu na kolutiće, celer i papriku narezane na kockice, lovor i sve kratko propirjajte. Odvojite batke od zabataka, operite, osušite, natrljajte Vegetom i dodajte povrću. Pirjajte 10-ak minuta na laganoj vatri uz neprekidno miješanje i na kraju dodajte krumpir narezan na kockice, protisnuti češnjak, pospite dimljenom paprikom i još pirjajte oko 5 minuta. Zalijte vrućom vodom toliko da prekrijete meso i povrće i kuhajte na laganoj vatri poklopljeno. Pred kraj umiješajte koncentrat rajčice. Vrhnje izmiješajte s Gussnelom i dodajte u paprikaš uz neprekidno miješanje. Pustite da zakipi.
Poslužite posipano paprom i peršinom.

Savjet: Nikako nemojte izostaviti dodatak dimljene paprike delikates jer će upravo ona ovom paprikašu dati posve novu i malo drukčiju okusnu notu.

SOČNA REBARCA

4 PORCIJE

160

JEDNOSTAVNO

1,5 kg svinjskih rebarca u komadu
3 češnja češnjaka
1 žličica Vegeta Maestro ružmarina
1 žličica Vegeta Maestro majčine dušice
1 žlica šećera
1 žlica Vegete
Sol
1 žličica Vegeta Maestro dimljene paprike
1 žlica domaće svinjske masti

Za prilog:
1 kg krumpira
1 Vegeta Natur za krumpir

Rebarca dobro očistite, operite i posušite papirnatim ubrusom. U manju posudu stavite protisnuti češnjak, ružmarin, timijan, šećer, Vegetu i malo soli. Dodajte dimljenu papriku koja će dati rafinirani okus marinadi, pa sve dobro izmiješajte.
Pripremljenom smjesom dobro natrljajte rebarca sa svih strana, prekrijte ih prozirnom folijom i stavite u hladnjak na barem dva sata da se mariniraju. Lim za pečenje premažite svinjskom masti, pa na njega položite marinirana rebarca. Stavite u pećnicu prethodno zagrijanu na 150 °C i pecite 90 minuta.
Oguljeni i oprani krumpir narežite na kriške, pospite Vegetom za krumpir i dobro izmiješajte. Nakon 90 minuta pečenja uz meso stavite krumpir i pecite još 45 – 60 minuta, odnosno dok krumpir nije pečen. Poslužite toplo uz salatu po želji.

Savjet: Meso u prvom dijelu pečenja, prije dodavanja krumpira, možete pokriti folijom kako se ne bi previše posušilo.

LAZANJE U TAVI

4 PORCIJE

50

JEDNOSTAVNO

2 žlice maslinova ulja
200 g luka
500 g mljevenog mesa
2 žličice Vegete Natur
3 češnja češnjaka
½ žličice Vegeta Maestro ljute paprike
100 ml vode
1 Pelati Podravka (400 g)
1 žličica Vegeta Maestro origana
250 g *mozzarelle*
60 g parmezana
6 listova lazanja
½ žličice Vegeta Maestro crnog mljevenog papra
¼ žličice Vegeta Maestro muškatnog oraščića

U širokoj tavi na zagrijanom ulju popržite sitno nasjeckani luk, dodajte meso, posipajte Vegetom Natur univerzal i pržite tako dugo dok meso ne dobije lijepu smeđu boju.
Dodajte protisnuti češnjak, ljutu papriku, zalijte vodom, dodajte narezane pelate, origano, narezanu *mozzarellu*, parmezan te začinite paprom i muškatnim oraščićem.
Listove lazanja uronite u mesni umak, poklopite i kuhajte na laganoj vatri oko 30 minuta.
Poslužite odmah sa zelenom salatom.

Savjet: Listove lazanja natrgajte pa uronite u mesni umak, a umjesto njih možete upotrijebiti široke rezance.

VEGETA MAESTRO SLATKA PAPRIKA

--- SAVJETI ---

Slatkom paprikom možete posipati čips, pomfrit, ali i klip kuhanog ili pečenog kukuruza (još je ukusniji ako ga prethodno nakapate bučinim uljem)

Slatka, ljuta ili dimljena paprika odličan je dodatak sirnim namazima

VEGETA MAESTRO SLATKA PAPRIKA DIMLJENA

--- SAVJETI ---

Meso za pečenje natrljajte dimljenom paprikom ili mješavinom začina u koji ste dodali i dimljenu papriku

Dodatkom dimljene paprike u bezmesna variva dobit ćete fini okus sušenog mesa ili pancete

VEGETA MAESTRO LJUTA PAPRIKA

--- SAVJETI ---

Kada se ljuta paprika dodaje gustim umacima ili jelima pripremljenima u tavi, temperatura treba biti umjerena jer će samo tako ljuta paprika osloboditi svoju punu aromu.

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