



coolerica

FINA HRANA ZA FINE USPOMENE



coolinarika



coolinarika.com

coolerica

FINA HRANA ZA FINE USPOMENE

Malo nas stvari može dirnuti, utješiti i raspoložiti kao hrana. Čak i najjednostavnija jela sentimentalno povezujemo s trenucima kad smo ih prvi put probali. Kad osjetiš nostalgiju za obiteljskim trenucima oko stola, utaži glad za druženjem finim zalogajima u kojima ste zajedno uživali. A svaki put kad s ljubavlju spremaš nove delicije, ne zaboravi uključiti kreativnost – zapravo kreiraš buduće uspomene!



WEB ADRESA KNJIGE RECEPTA

www.coolinarika.com/coolerica/30151

Kazalo



| | |
|----|---|
| 4 | Topla salata |
| 6 | Ljetna pileća salata |
| 8 | Hrskavi krumpir iz pećnice |
| 10 | Mirisni prilog iz pećnice |
| 12 | Kroketi od piletine |
| 14 | Orada u bijelom umaku s maslinama i kaparima |
| 16 | Piletina s nadjevom od ajvara |
| 18 | Pileća prsa iz pećnice |
| 20 | Kotleti u pivskom umaku |
| 22 | Punjeni pileći zabatci |
| 24 | Lungić s toplom salatnom od šparoga |
| 25 | Carsko meso sa zapečenim mlincima |
| 26 | Ukusna vratina s pečenim krumpirom i pireom od graška |
| 28 | Juneći odresci u umaku alla paštica |
| 30 | Rolana pečenka |

32

Goveđa rebarca sa zeljem

34

Marinirano svinjsko pečenje

36

Mirisna pečenka

38

Slatko twist pile

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

40 min.

TOPLA SALATA

Roštilj i salata u jednom? Zašto ne. Omekšalo i malo ohlađeno povrće s grilla u posudi s poklopcem i u zagrljaju s Vegetom Twist za salatu tek dobiva svoju pravu čar.

**SASTOJCI**

Za 8 osoba

2 crvene paprike
400 g većih šampinjona
500 g tikvica
200 g mladog luka
300 g komorača
1 žličica Češnjaka u
granulama Podravka
2 žličice Peršina Podravka
1 žlica nasjeckanog lista
korijandera
100 g Zelenih maslina
punjenih pastom od paprike
Podravka

PRIPREMA

- 1 Papriku očistite i narežite na veće komade, šampinjone prerežite popola, tikvicama odstranite krajeve i prerežite ih po dužini.
- 2 Mladi luk samo dobro očistite, a komorač očistite i narežite na ploške.
- 3 Sve povrće popržite na dobro zagrijanom nenamašćenom roštilju, pa izvadite da se kratko ohladi.
- 4 Povrće s roštilja narežite na manje komade i stavite u posudu s poklopcem. Dodajte češnjak, peršin, korijander, ocijeđene i isprane masline i feta sir

200 g feta sira
1 Vegeta Twist za salatu
100 ml maslinova ulja
sol
Crni papar mljeveni Podravka

narezan na kockice.

- 5 Pospite Vegetom Twist za salatu, prelijte maslinovim uljem, dobro izmiješajte, pustite neka odstoji poklopljeno barem 5 – 10 minuta i poslužite. Posolite i popaprite po potrebi.



POSLUŽIVANJE

Držite poklopljeno do posluživanja kako bi se sokovi lijepo proželi.



SAVJET

Salatu možete dodatno obogatiti kiselim vrhnjem.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

30 min.

LJETNA PILEĆA SALATA

Maštovitu salatu s piletinom, kukuruzom i šampinjonima pripremite u Vegeta marinadi s češnjakom i uživajte u svježoj kulinarskoj kreaciji.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

500 g pilećih prsa
4 manje crvene paprike
mala glavica zelene salate
100 g šampinjona
150 g Kukuruzna šećeraca
Podravka
200 g cherry rajčica
1 Vegeta marinada s
češnjakom
3 žlice maslinova ulja
2 žlice vinskog octa
žlica svježe nasjeckanog
peršina

PRIPREMA

- 1 Od pilećih prsa izrežite odreske, prelijte ih Vegeta marinadom i ostavite 30 minuta da se okusi marinade upiju u meso.
- 2 Pecite na zagrijanom roštilju nekoliko minuta sa svake strane. Zajedno s mesom na roštilju ispecite cijele šampinjone.
- 3 Povrće operite i osušite te narežite na trakice. U zdjelu dodajte cherry rajčice i pečene šampinjone narezane na četvrtine, ocijedeni kukuruz šećerac i piletinu narezanu na trakice.
- 4 Maslinovu ulju dodajte papar, vinski ocat, prstohvat

*papar
 sol*

soli i svježe nasjeckan peršin. Umak prelijte preko salate i žlicama lagano umiješajte.



SAVJET

Pileća prsa idealan su izvor proteina, a pripremljena na roštilju u kombinaciji s povrćem čine ukusnu salatu za tople dane.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA*coolinarika***VRIJEME PRIPREME**

55 min.

HRSKAVI KRUMPIR IZ PEĆNICE

Jednostavnost hrskavog krumpira iz pećnice ne može zamijeniti najkoleksnije pripremljen krumpir jer je u njemu ukomponiran miris tradicije i savršenstvo jednostavnosti.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

1 kg krumpira
4 žlice ulja
20 g ploški Pancete Podravka
15 g Vegete Twist za hrskave
krumpiriće
1 žlica narezanog vlasca

PRIPREMA

- 1 Krumpir narežite na kriške i osušite. U veću posudu za pečenje obloženu papirom za pečenje složite krumpir u jednom redu i pokapajte uljem.
- 2 Po njemu rasporedite narezanu pancetu i pecite u pećnici zagrijanoj na 220 °C oko 45 minuta, odnosno dok ne postanu hrskavi.
- 3 Pečene krumpire pospite Vegetom Twist za hrskave krumpiriće i lagano promiješajte. Pospite vlascem i poslužite kao samostalno jelo ili prilog mesnom jelu.

POSLUŽIVANJE

Pospite vlascem i poslužite kao samostalno jelo ili prilog mesnom jelu.



SAVJET

Ovo jelo možete pripremiti i s krumpirom za pomfrit. Vrijeme pečenja skratit ćete ako krumpir prethodno prokuhate. Tako će krumpir upiti i manje masnoće tijekom pečenja.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

60 min.

MIRISNI PRILOG IZ PEĆNICE

Pripremite prilog koji zaslužuje svoje posebno mjesto, bilo da je serviran samostalno ili pridodan drugom jelu ova kombinacija povrća uklopit će se u obje varijante.

**SASTOJCI**

Za 6 osoba

1 kg krumpira
1 crvena paprika (150 g)
150 g korijena celera
2 mrkve (200 g)
1 tikvica (150 g)
1 luk (100 g)
1 komorač (150 g)
15 g Vegete Twist za hrskave
krumpiriće
5 žlica maslinova ulja

PRIPREMA

- 1 Povrće narežite na ploške i stavite u veću posudu za pečenje, pospite Vegetom Twist za hrskave krumpiriće i promiješajte.
- 2 Pripremljeno povrće nakapajte uljem i pecite oko 50 minuta u pećnici zagrijanoj na 200 °C.

POSLUŽIVANJE

Poslužite toplo kao samostalno jelo ili prilog pečenju.



SAVJET

Ako koristite povrće s više vode, npr. tikvice, pospite ga Vegetom Twist za hrskave krumpiriće i dodajte zadnjih 15 minuta pečenja.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

40 min.

KROKETI OD PILETINE

Jednostavno i izdašno jelo poslužite sa salatom ili kuhanim povrćem i umakom po želji.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

ZA TIJESTO:

- 1 Kokošji temeljac za jela
Podravka
- 200 g Oštrog brašna Podravka
- 200 g maslaca
- 2 jaja
- 1 Prašak za pecivo Dolcela
- 1 žlica nasjeckanog peršina
- ½ kg pilećeg filea
- 1 žlica Vegete

ZA POHANJE:

- 2 jaja
- 200 g Krušnih mrvica

PRIPREMA

- 1 Pileći file skuhaite u blago posoljenoj vodi. Izvadite i dobro ohladite.
- 2 U 300 ml kipuće vode dodajte kokošji temeljac, kratko prokuhajte, dodajte maslac i pustite da se potpuno otopi.
- 3 Kad zakipi, usipajte brašno pomiješano s praškom za pecivo, neprekidno miješajući dok ne dobijete gustu smjesu, pa maknite s vatre.
- 4 U dobro ohlađenu smjesu dodajte jaja, nasjeckani peršin, nasjeckanu piletinu, 1 žlicu Vegete i dobro izmiješajte električnom miješalicom.

100 g Oštrog brašna Podravka
ulje za prženje

- 5 Od ohlađene smjese oblikujte valjčiče, uvaljajte ih u brašno, razmućeno jaje, pa u mrvice i ispržite u zagrijanom ulju.



POSLUŽIVANJE

Krokete poslužite sa salatom ili kuhanim povrćem i umakom po želji.



SAVJET

Za recept možete koristiti meso koje vam je ostalo od blagdanskog pečenja.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

50 min.

ORADA U BIJELOM UMAKU S MASLINAMA I KAPARIMA

I orada ima svoj najbolji način pripreme, dodajte joj vrhnje, masline i kapate te uživajte u ribi posluženoj uz kuhani krumpir.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

8 fileta orade (po 150 g)
1 Vegeta Twist za ribu
50 ml maslinova ulja
10-ak Zelenih otkoštičenih
maslina Podravka
1 žlica kapara
500 ml vrhnja za kuhanje
1 žličica Peršina Podravka

PRIPREMA

- 1 Filete ribe pospite Vegetom Twist za ribu i pustite neka odstoje 30-ak minuta.
- 2 Na zagrijano ulje stavite filete ribe s kožom prema dolje i pecite oko 5 minuta.
- 3 Dodajte masline narezane na kolutiće, kapare i pecite još oko minutu. Zalijte vrhnjem i pustite neka zakuha.
- 4 Ribu pažljivo okrenite, a umak popaprite i po potrebi posolite. Ako je pregust, dolijte malo vode.

Kuhajte još 2 – 3 minute.



POSLUŽIVANJE

Poslužite uz kuhani krumpir posut peršinom.



SAVJET

Pred kraj pečenja umjesto vodom možete podliti s malo bijelog vina za još intenzivniju aromu.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

40 min.

PILETINA S NADJEVOM OD AJVARA

Pripremite ovo jelo kombinirano s pomno odmjerenim sastojcima i ishod će vas oduševiti, a izgled na tanjuru očarati.



SASTOJCI

Za 4 osobe

600 g pilećeg filea (4 kom.)
1 Vegete
50 g Oštrog brašna Podravka
50 ml ulja
50 ml bijelog vina
1 Kokošji temeljac za jela
Podravka
100 ml vrhnja za kuhanje

ZA NADJEV:

2 žlice Ajvara blagog
Podravka
1 žlica Krušnih mrvica

PRIPREMA

- 1 Pileći file očistite od masnoće, malim nožićem napravite otvor i pospite Vegetom.
- 2 Za nadjev, u zdjelu dodajte ajvar, krušne mrvice, sitno nasjeckani mladi luk, peršin, jaje i zajedno izmiješajte.
- 3 Pripremljenim nadjevom pomoću dresir vrećice puniti piletinu, pa je zatvorite tako da otvor pričvrstite čačalicama.
- 4 Piletinu uvaljajte u brašno, popecite na masnoći sa svih strana, dodajte vino, promiješajte, zalijte s vodom, dodajte kokošji temeljac i pirjajte oko 10

*50 g mladog luka
1 žličica nasjeckanog peršina
1 jaje*

minuta.

- 5 Na kraju dodajte vrhnje i sve zajedno kratko prokuhajte.
- 6 Za prilog, njoke skuhaite u većoj količini blago posoljene vode.



POSLUŽIVANJE

Uz piletinu s nadjevom od ajvara poslužite njoke.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

85 min.

PILEĆA PRSA IZ PEĆNICE

Narežite pečena pileća prsa pripremljena s kaduljom i timijanom, poslužite uz krumpir i uživajte u ukusnom jelu.

**SASTOJCI**

Za 6 osoba

1,2 kg krumpira
2 komada pilećih prsa s kožom
u komadu (2 x 500 g)
1 Vegeta Twist za zlatnu
piletinu
50 g maslaca
50 ml bijelog vina
40 ml maslinova ulja
sol
Crni papar mljeveni Podravka
nekoliko grančica timijana
1 crvena čili papričica
10-ak listova svježe kadulje

PRIPREMA

- 1 Krumpir ogulite, narežite na kriške i kuhajte u kipućoj posoljenoj vodi 10-ak minuta, pa ga ocijedite.
- 2 Piletinu dobro natrljajte Vegetom Twist sa svih strana i stavite u prikladnu posudu za pečenje s kožicom prema gore.
- 3 Uz piletinu stavite blanširani krumpir. Piletinu prelijte rastopljenim maslacem, a krumpir prelijte vinom i maslinovim uljem te po potrebi posolite i popaprite.
- 4 Dodajte timijan, pospite sitno nasjeckanom

papričicom i listovima kadulje, pa pecite 50 – 60 minuta u pećnici zagrijanoj na 200 °C.



POSLUŽIVANJE

Kad je piletina pečena, pustite je neka odstoji poklopljena 10-ak minuta, narežite i poslužite uz krumpir.



SAVJET

Umjesto vinom, pile možete podlijevati i jabučnim sokom.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

90 min.

KOTLETI U PIVSKOM UMAKU

U kotlete dodajte sitno narezani feferon bez sjemenki zaliven pivom, poslužite uz pečeni krumpir i uživajte u savršenoj večeri.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

1 kg svinjskih kotleta
Crni papar mljeveni Podravka
3 žlice ulja
100 g luka
3 češnja češnjaka
300 ml Ožujskog piva
1 crveni ljuti feferon
1 žlica Vegete

PRIPREMA

- 1 Kotlete očistite, operite, posušite papirnatim ubrusom, pospite žlicom Vegete i popaprite.
- 2 U velikoj tavi na dobro zagrijanom ulju popecite meso s objiju strana do zlatnosmeđe boje.
- 3 Meso izvadite iz tave i stavite na topao tanjur.
- 4 Na istom ulju na srednjoj vatri popržite sitno nasjeckani luk i protisnuti češnjak.
- 5 Kad dobiju malo boje podlijte sa 50 ml piva i lagano pirajte 5 minuta.

- 6 Vratite kotlete, dodajte feferon koji ste očistili od sjemenki i sitno narezali, zalijte preostalim pivom, pustite da zakuha, a zatim smanjite vatru.
- 7 Pirjajte pokriveno oko 1 sat dok meso ne omekša.
- 8 Po potrebi podlijte s malo vode.



POSLUŽIVANJE

Kotlete poslužite s pečenim ili restanim krumpirom.



SAVJET

Ako uz ovo jelo poslužujete pečeni krumpir, dodajte ga u umak zadnjih 10 minuta pirjanja i lagano protresite. Tako će se okusi dodatno obogatiti i prožeti.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

70 min.

PUNJENI PILEĆI ZABATCI

Pripremite sočne zamotuljke piletine punjenje sirom i uživajte u kulinarskoj kreaciji glavnog jela.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

600 g pilećeg zabatka bez
kosti
1 Vegeta Twist za piletinu
3 mlada luka
100 g krem sira
12 duljih tanjih ploški slanine
(oko 200 g)

PRIPREMA

- 1 Pileće zabatke operite i posušite papirnatim ubrusom. Pospite ih Vegetom Twist za piletinu i dobro ih natrljajte. Pustite neka odstoje oko 30 minuta.
- 2 Kada je piletina odstajala, s donje strane uz dio gdje se nalazila kost nožem s objiju strana lagano razdvojite meso.
- 3 Mladi luk narežite na tanje ploške, pa ih još malo usitnite i pomiješajte s krem sirom.
- 4 Dobivenu smjesu rasporedite po rastvorenim dijelovima zabataka. Razdvojene dijelove spojite,

pa svaki zabatak zamotajte u 1–2 ploške slanine, ovisno o veličini.

- 5 Zabatke položite u lim za pečenje na masni papir i pecite 40 – 50 minuta u pećnici zagrijanoj na 190 ° C.



POSLUŽIVANJE

Punjene pileće zabatke poslužite sa sezonskom salatom.



SAVJET

Ploške pancete dat će sočnost i finu aromu ovom jelu. Za još sočnije meso, prije zamatanja u pancetu meso namažite tankim slojem meda.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA*coolinarika***VRIJEME PRIPREME**

45 min.

LUNGIĆ S TOPLOM SALATOM OD ŠPAROGA

Lungić sa šparogama pripremite u pikantnoj marinadi i prelijte fino jelo s umakom od Rustica senfa i zasjenite sve svoje dotadašnje pripreme roštilja.

**SASTOJCI**

Za 3 osobe

600 g lungića
1 Vegeta marinada pikantna
400 g šparoga
1 tvrdo kuhano jaje
4 žlice ulja
1 žlica vinskog ocat
2 žlice senfa Rustica Podravka
sol
papar

PRIPREMA

- 1 Lungić očistite od žilica, narežite i prelijte Vegeta marinadom. Ostavite 30 minuta u marinadi ili dulje, za postizanje boljeg okusa.
- 2 Meso pecite na srednje jakoj vatri na roštilju 5-7 minuta sa svake strane tako da ostane mekano i sočno u sredini.
- 3 Šparoge očistite i kuhajte u kipućoj vodi dok lagano ne omekšaju. Ocijedite ih i ohladite.
- 4 Za umak propasirajte 1 tvrdo kuhano jaje, dodajte ulje, ocat i senf. Na kraju začinite solju i paprom te prelijte preko šparoga.



TEŽINA PRIPREME

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

CARSKO MESO SA ZAPEČENIM MLINCIMA

Pripremite meso "za careve" hrskave korice i sočne sredine biti će to bogati okus uz nenadmašne mlince.



SASTOJCI

Za 5 osoba

- 1 kg carskog mesa*
- 1 Vegeta marinada s pivom*
- 1 žlica svinjske masti*
- 200 g mlinaca*
- sol*
- papar*

PRIPREMA

- 1 Carsko meso prelijte Vegeta marinadom i ostavite 30 minuta u marinadi. Pecite na zagrijanom roštilju na laganoj vatri povremeno okrećući dok meso ne dobije hrskavu koricu.
- 2 Mlince kuhajte minutu u kipućoj vodi te ostavite još nekoliko minuta u vrućoj vodi da nabubre. Nakon toga ih ocijedite i zapečite na tavi u kojoj ste prethodno otopili mast. Na kraju začinite solju i paprom.



SAVJET

Kod carskog mesa je važno da se masnoća dobro zapeče kako biste dobili hrskavu koricu i sočnu sredinu mesa.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

45 min.

UKUSNA VRATINA S PEČENIM KRUMPIROM I PIREOM OD GRAŠKA

Nježno premazivano pečenje s četkicom od začinskog bilja učinit će ovo jelo posebno ukusnim, a uz pečene ploške krumpira i uz pire od graška biti će to savršen kulinarski doživljaj.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

800 g svinjećih kotleta
4 krumpira
200 g mladog graška
Podravka (smrznuti)
1 Vegeta Twist za grill
2 žlice sira mascarpone
60 g maslaca
1 grančica ružmarina
nekoliko listova kadulje

PRIPREMA

- 1 Svinjeće kotlete posipajte Vegetom Twist i dobro ih utrljajte u meso. Kotlete zalijte s nekoliko žlica ulja i ostavite 2 sata u hladnjaku da se mariniraju. Nakon toga ih izvadite na sobnu temperaturu najmanje 35 minuta prije pečenja.
- 2 Za to vrijeme krumpir ogulite, narežite na osmine i stavite kuhati u posoljenu kipuću vodu 7 minuta. Zatim ih ocijedite i ostavite sa strane dok ne dođe vrijeme završavanja na roštilju.

- 3 Mladi grašak kuhajte u kipućoj vodi 5 minuta, ocijedite, lagano izgnječite i dodajte 30 g maslaca, 2 žlice mascarponea te dobro promiješajte.
- 4 Kotlete pecite na zagrijanom roštilju otprilike 7 minuta sa svake strane.
- 5 Grančicu ružmarina i listove kadulje zajedno zavežite tako da dobijete četkicu za premazivanje mesa od začinskog bilja te svako malo s ostatkom maslaca premazujte meso dok ne dobijete lijepu zapečenu koricu.



SAVJET

Kada maslacem premazujete meso na roštilju, dobivate dodatnu aromu. Maslac se zagrijavanjem pretvara u smeđi maslac, odnosno Beurre noisette koji ima orašasti okus.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

80 min.

JUNEĆI ODRESCI U UMAKU ALLA PAŠTICADA

Već sam spomen pašticide mami sline, a još uz jednostavnu junetinu i njoke, ključan dodatak je samo pekmez od šljiva.

**SASTOJCI**

4 juneća odreska debljine 1 cm
(800 g)
3 žlice Glatkog brašna
Podravka
4 žlice maslinova ulja
100 g mrkve
100 g luka
3 češnja češnjaka
80 g celera
200 ml Pasirane rajčice
Podravka
prstohvat suhog timijana

PRIPREMA

- 1 U široj tavi zagrijte maslinovo ulje.
- 2 Odreske s jedne strane umočite u brašno i stavite na zagrijano ulje. Popecite s jedne strane, pa zatim s druge.
- 3 Za to vrijeme povrće (mrkvu, celer, luk i češnjak) naribajte ili usitnite u sjeckalici.
- 4 Meso izvadite, a na zagrijano ulje stavite usitnjeno povrće i kratko popecite.

*½ žlice Vegete
150 ml crnog vina
sol*

*Crni papar mljeveni Podravka
1-2 žlice Pekmeza od šljiva
Podravka*

- 5 Vratite meso, pospite Vegetom, timijanom i podlijte vodom.
- 6 Poklopljeno pirjajte na laganoj vatri uz povremeno okretanje mesa oko 1 sat, odnosno da meso omekša.
- 7 Na pola pirjanja dodajte vino, pasiranu rajčicu, pekmez, posolite i popaprite.



POSLUŽIVANJE

Juneće odreske u umaku a la pašticada pospite nasjeckanim peršinom i poslužite s njokima.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

120 min.

ROLANA PEČENKA

Zarolajte svoj mesni obrok uz marinadu od piva i uživajte u sočnim zalogajima uz omiljene gljive natopljene češnjakom i prelivene umakom od pečenja.

**SASTOJCI**

Za 8 osoba

- 1 teleća koljenica ili mesnati flam (oko 1,2 kg)
- 1 Vegeta marinada s pivom
- 4 žlice ulja

ZA PRILOG:

- 300 g šampinjona
- 300 g bukovača
- sol
- crni papar mljeveni Podravka
- 1 češanj češnjaka
- 1 žličica nasjeckanog peršina
- 3 žlice ulja

PRIPREMA

- 1 Meso zarezite tako da dobijete 1 veliki odrezak, a zatim kosti odstranite.
- 2 Dobiveni odrezak premažite marinadom i ostavite stajati 30 minuta.
- 3 Meso savijte u roladu i zavežite kuhinjskim koncem.
- 4 Preljite ga uljem, prekrijte papirom za pečenje i stavite peći u pećnicu zagrijanu na 180 °C oko sat vremena.
- 5 Uklonite papir, podlijte s malo vode i pecite još oko

40-ak minuta da dobije lijepu boju.

- 6 Izvadite iz pećnice i ostavite 15-ak minuta da se malo ohladi.
- 7 Za to vrijeme gljive popecite na zagrijanom ulju kojem ste dodali protisnuti češnjak.
- 8 Kad tekućina koju su pustile gljive ishlapi, posolite, popaprite, umiješajte peršin te maknite s vatre.



POSLUŽIVANJE

Pečeno meso narežite i poslužite s pečenim gljivama i umakom od pečenja.



SAVJET

Meso prilikom pečenja umjesto vodom možete podlijevati sa svijetlim pivom.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

180 min.

GOVEĐA REBARCA SA ZELJEM

Pečena rebarca premazana s medom ili javorovim sirupom s kiselim kupusom i feferonima idealno su jelo za hladne dane.



SASTOJCI

Za 6 osoba

1,6 kg govedih rebrica u komadu
2 Vegeta marinade s češnjakom
3 žlice ulja
800 g kiselog kupusa
1 Goveđa kocka Podravka
25 ml ulja
2 lista Lovora Podravka
2 Feferona ljuta Podravka
Sol
Crni papar mljeveni Podravka

PRIPREMA

- 1 Goveđa rebarca dobro premažite Vegeta marinadom i prelijte uljem. Potpuno ih zamotajte u aluminijsku foliju i stavite u lim za pečenje. Pustite neka odstoje 30-ak minuta, pa pecite 2 sata i 30 minuta u pećnici prethodno zagrijanoj na 160 °C.
- 2 Dok se rebarca peku, operite kupus i kuhajte ga oko 40 minuta u kipućoj vodi s goveđom kockom.
- 3 Kuhani kupus dobro ocijedite, dodajte mu ulje, lovorov list, nasjeckane feferone, malo soli i papra te promiješajte.
- 4 Uklonite foliju s rebarca, vratite ih u lim za pečenje,

a po njima rasporedite kupus. Vratite u pećnicu i pecite još 15 – 20 minuta.



SAVJET

Rebarca prije pečenja možete premazati i s malo meda ili javorova sirupa.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

110 min.

MARINIRANO SVINJSKO PEČENJE

Pripremite marinirani komad ukusno mariniranog mesa i uživajte u konkretnom komadu pečenja bez konkurencije.



SASTOJCI

Za 6 osoba

1,5 kg svinjetine u komadu

1 žličica Češnjaka u

granulama Podravka

grančica ružmarina

50 ml ulja

100 ml bijelog vina

1 Vegeta marinada

univerzalna

sol

Crni papar mljeveni Podravka

PRIPREMA

- 1 Meso za pečenje zarezite po dužini do 2/3 dubine. Prorez natrljajte češnjakom i napunite ružmarinom, pa meso svežite kuhinjskim koncem tako da tijekom pečenja ostane u komadu.
- 2 Preljite ga Vegeta marinadom i pustite neka odstoji 30-ak minuta. U posudu za pečenje stavite meso, prelijte uljem i vinom.
- 3 Pecite oko 90 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 ° C. Tijekom pečenja meso podlijevajte sokom od pečenja.
- 4 Pečenje izvadite, skinite konac i narežite. Sok od

pečenja procijedite, ukuhajte do željene gustoće i prelijte preko pečenja.



POSLUŽIVANJE

Posolite i popaprite po potrebi te poslužite s prilogom po želji.



SAVJET

Osim ružmarinom, meso možete napuniti pršutom ili Pancetom Podravka narezanima na ploške.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

90 min.

MIRISNA PEČENKA

Svinjski kare u komadu izvrstan je odabir za pečenje, zalijte ga mješavinom ulja i octa te poslužite mirisno jelo.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

800 g svinjskog karea u komadu (bez kosti)
1 Vegeta marinada univerzalna (100 g)
4 žlice ulja
100 ml bijelog vina

ZA SALATU:

250 g zelene salate
100 g cherry rajčica
1 krastavac
2 mlada luka
100 g Slanutka iz konzerve

PRIPREMA

- 1 Svinjski kare u komadu prelijte marinadom i ostavite najmanje 30 minuta.
- 2 Meso iz marinade stavite u nauljenu posudu za pečenje zajedno s preostalom marinadom i ulijte vino.
- 3 Posudu prekrijte papirom za pečenje ili aluminijskom folijom i pecite oko 60 minuta u pećnici zagrijanoj na 200 °C. Meso povremeno okrenite, a nakon 40 minuta otkrijte da se lagano zapeče.
- 4 Salatu pripremite tako da najprije narežete zelenu

Podravka
sol
Crni papar mljeveni Podravka
4 žlice ulja
2 žlice octa

salatu. Stavite je u zdjelu za posluživanje, dodajte rajčice narezane na ploške, krastavac i luk na kolutiće te ocijeđeni slanutak. Lagano promiješajte, posolite, popaprite, zalijte mješavinom ulja i octa te poslužite.



POSLUŽIVANJE

Pečenje narežite toplo ili hladno i poslužite sa salatom.



SAVJET

Svinjski kare u komadu izvrstan je odabir za pečenje. Najbolje ga je peći najprije 20 minuta na 220 °C, a zatim 45 minuta na 180 °C.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

100 min.

SLATKO TWIST PILE

Razveselite najdraže pečenim jabukama i piletinom i uživajte u savršenstvu domaćih zalogaja.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

1 pile (oko 1,2 kg)
1 Vegeta Twist za zlatnu
piletinu
sol
2 žlice ulja
2 žličice Meda bagrem
Podravka
Crni papar mljeveni Podravka
800 g jabuka
2 žlice limunova soka
50 ml vina

PRIPREMA

- 1 Pile očistite, operite i posušite. Dobro ga istrljajte Vegetom Twist iznutra i izvana i stavite ga u lim za pečenje. Pomiješajte ulje, med i malo papra pa time premažite pile.
- 2 Jabuke narežite na kriške, očistite od koštica i dobro namočite limunovim sokom, pa stavite uz pile.
- 3 Pecite oko 90 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 ° C. Pazite da ne zagori pa povremeno lagano podlijevajte sokom od pečenja ili vodom.

POSLUŽIVANJE

Poslužite uz pečenu jabuku i prilog po želji.



SAVJET

Dijelu pečenih jabuka možete odstraniti kožicu, pa uz dodatak malo umaka od pečenja štapnim mikserom usitniti u fini umak. Pile će biti još sočnije ako u unutrašnjost stavite pola limuna.

