



coolerica

**SPRIJATELJI SE S
NOVIM OKUSIMA**



coolinarika

coolerica

SPRIJATELJI SE S NOVIM OKUSIMA

Lijepo se družiti za stolom, ali zašto zabava i druženje ne bi počeli još u kuhinji i prije nego što zalogaji dođu pred goste. Zajedničko spravljanje hrane je pravi mali festival bliskosti na kojem kroz igru izmjenjujemo ideje, iskustva i provodimo kvalitetno vrijeme zajedno. Kažu da ljubav ide kroz želudac, ali isto vrijedi i za prijateljstvo – provjerite!



WEB ADRESA KNJIGE RECEPTA

www.coolinarika.com/coolerica/30143

Kazalo



4	Hrskavi čips od krumpira
6	Listići od krumpira
8	Muffini s okusom Mediterana
10	Cupcakes bez podloge
12	Cupcakes u pršutu i tikvicama
14	Male teleće pitice
16	Kroketi od piletine
18	Bruskete s vrganjima i sirom
20	Pizza Margherita
22	Quiche sa sušenim rajčicama, bosiljkom i kobasicama
24	Crumble od poriluka i sira
26	Palačinka s mesom
28	Namaz od slanutka
30	Fondue s avokadom
32	Mini ražnjići

34

Piletina na žaru

36

Punjeni pileći zabatci

38

Hrskavi krumpir iz pećnice

40

Mirisni prilog iz pećnice

42

Lungić s povrćem

44

Orada u bijelom umaku s maslinama i kaparima

46

Slatko twist pile

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA*coolinarika***VRIJEME PRIPREME**

35 min.

HRSKAVI ČIPS OD KRUMPIRA

Pripremite hrskavi čips koji se izvrsno uklapa u razne party scenarije bilo kao gricklica, kao prilog uz razne kanapee, namaze ili dipove.

**SASTOJCI**

Za 6 osoba

1 kg krumpira
Vegeta Twist za hrskave
krumpiriće
ulje za prženje krumpira

PRIPREMA

- 1 Oguljeni krumpir narežite ili naribajte na tanke ploške i stavite u hladnu vodu da odstoji oko pola sata.
- 2 Ocijeđeni krumpir dobro posušite kuhinjskim ubrusom i pržite na zagrijanom ulju (u fritezi) do zlatno žute boje.
- 3 Prženi čips stavite na kuhinjski papirnati ubrus kako bi se upila suvišna masnoća, a zatim začinite Vegeta Twistom za hrskave krumpiriće.

POSLUŽIVANJE

Poslužiti uz biftek na brusketi.



SAVJET

Krumpir narezan na listiće može stajati u vodi u hladnjaku i do 12 sati.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA*MissMuffinski***VRIJEME PRIPREME**

70 min.

LISTIĆI OD KRUMPIRA

Grickalice od krumpira idealne su za posluživanje na partyjima, dječjim rođendanima, ali i kod gledanja utakmica. Krumpir jednostavno narežite na tanke ploške, ispecite, začinite i poslužite.

**SASTOJCI**

Za 8 osoba

1 kg mladog krumpira
25 ml ekstra djevičanskog
maslinovog ulja
1 žličica Vegete
1 žličica Vegete slatka paprika
mixa
1 žličica Vegete češnjak mixa

PRIPREMA

- 1 Krumpir dobro operite, očerkajte i narežite na ploške debljine 2-3 milimetra.
- 2 Na lim stavite papir za pečenje i na njega posložite trećinu ploški krumpira.
- 3 Premažite uljem, pospite Vegetom i pecite oko 20 minuta na višoj polici u pećnici zagrijanoj na 200° C.
- 4 Isti postupak ponovite tako da narezani krumpir začinite s Vegetom slatka paprika mix i Vegetom češnjak mix.

POSLUŽIVANJE

Pečeni krumpir zajedno pomiješajte i poslužite u zdjelici.



SAVJET

Krumpir narežite što tanje.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

60 min.

MUFFINI S OKUSOM MEDITERANA

Neodoljivi su slani zalogaji u obliku muffina idealan izbor za druženja jer ne iziskuju dugu pripremu, a zasigurno će oduševiti sve ljubitelje delicija s okusom Mediterana.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

1 Kvasac instant *Dolcela*
½ žličice šećera
200 ml mlijeka
3 jaja
100 ml maslinova ulja
1 žličica *Vegete mediteran*
1 žlica nasjeckanog peršina
prstohvat soli
80 g *Zelenih otkoštice*nih
maslina *Podravka*
300 g *Pšeničnog glatkog*
brašna *Podravka*
40 g kapara

PRIPREMA

- 1 Kvasac pomiješajte sa šećerom, prelijte s 3-4 žlice toplog mlijeka i ostavite stajati oko 5 minuta.
- 2 Jaja pjenasto izmiješajte električnom mješalicom, dodajte maslinovo ulje, *Vegetu mediteran*, peršin, sol i narezane masline.
- 3 Umiješajte pripremljeni kvasac, te naizmjenice umiješavajte brašno i preostalo toplo mlijeko.
- 4 Sve dobro izmiješajte i ovom mješavinom napunite papirnate košarice koje ste prethodno stavili u kalupe za muffine. Papirnate košarice napunite malo više od polovice.

- 5 Po površini tijesta rasporedite kapare i pecite ih u pećnici zagrijanoj na 180°C oko 25 minuta.



POSLUŽIVANJE

Pečene muffine poslužite tople.



SAVJET

Kod priprema muffina možete dio zelenih maslina zamjeniti crnim.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

50 min.

CUPCAKES BEZ PODLOGE

Iako je uobičajeno da je podloga za cupcakese tijesto, u ovom slučaju ono je izostavljeno i tako su nastale zanimljive košarice od šunke, sira i povrća koje će svojim zamannim mirisom privući ljubitelje malih zalogaja.



SASTOJCI

Za 4 osobe

ulje za premazivanje kalupa
16 većih šnita šunke (oko 250 g)

300 g šampinjona
1 žlica maslinovog ulja
50 g Zelenih otkoštičenih maslina Podravka
100 g sušenih rajčica (u ulju)
1 žlica svježeg narezanog vlasca

150 g sira ricotte
200 ml vrhnja za kuhanje

PRIPREMA

- 1 Kalup za muffine premažite uljem i u svaku čašicu umetnite po jednu šnitu šunke tako da dobro prianja za rub.
- 2 Preostalu šunku nasjeckajte na manje komadiće.
- 3 Šampinjone očistite, narežite na deblje listiće i kratko popecite na ulju tek toliko da dobiju lijepu boju. Uklonite ih s vatre i pustite da se malo ohlade.
- 4 U posudu stavite popečene šampinjone, masline narezane na kolutiće i sušene rajčice narezane na

1 jaje
1 žličica Vegete

trakice. Dodajte nasjeckanu šunku, vlasac, ricottu i lagano, ali temeljito promiješajte.

- 5 Smjesu rasporedite po šunki u kalupima i prelijte vrhnjem za kuhanje u kojem ste razmutili jaje i Vegetu. Pecite 20-25 minuta na 180 °C.



POSLUŽIVANJE

Poslužite toplo ili hladno uz popečeni kruh ili tost.



SAVJET

Umjesto šampinjona možete upotrijebiti svježe vrganje.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

45 min.

CUPCAKES U PRŠUTU I TIKVICAMA

Ako u sezoni tikvica ne znate što bi s njima, predlažemo da pripremite slane cupcakese u pršutu i tikvicama obogaćene mirisnim vlascom koji im daje sasvim poseban okus. Po želji možete dodati i čili papričice koje će pojačati pikantnost. Toplo preporučujemo kao prijedlog za večeru s prijateljima.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

350 g tikvica
6 žlica maslinovog ulja
60 g pršuta (6 ploški)
180 g Pšeničnog glatkog
brašna Podravka
1 žličica Vegete mediteran
2 žličice Praška za pecivo
Dolcela
2 jaja
100 ml jogurta

PRIPREMA

- 1 Tikvice narežite na uzdužne ploške i na 2 žlice zagrijanog maslinova ulja kratko popecite da uvenu i mogu se saviti.
- 2 U kalupe za muffine stavite 2 ploške tikvica (u križić), a preko njih cijelu ili pola ploške pršuta.
- 3 Brašno pomiješajte s Vegetom mediteran i praškom za pecivo.
- 4 Jaja i jogurt razmutite, dodajte ostatak maslinovog

60 g sušene rajčice u ulju
100 g ricotte
1 žlica nasjeckanog vlasca

ulja i narezane rajčice.

- 5 Umiješajte pripremljeno brašno i smjesu rasporedite u obložene kalupe muffina (12 komada).
- 6 Na svaki cupcake stavite žličicu ricotte i pospite vlascom. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C oko 25 minuta.



POSLUŽIVANJE

Poslužite toplo.



SAVJET

Po želji možete umiješati i čili papričicu što će pojačati pikantnost.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

75 min.

MALE TELEĆE PITICE

Ljubiteljima klasičnih i tradicionalnih pita, okus malih telećih pitica predstavljat će posebno zadovoljstvo. Teletinu možete zamijeniti s piletinom. Oduševit ćete svoje goste, ali i vlastito gurmansko nepce.



SASTOJCI

Za 6 osoba

ZA TIJESTO:

450 g Pšeničnog oštrog brašna

Podravka

1 žličica Praška za pecivo

Dolcela

150 g maslaca

1 jaje

1 žličica kiselog vrhnja

ZA NADJEV:

120 g luka

2 žlice maslinovog ulja

PRIPREMA

Za tijesto:

- 1 Brašno pomiješajte s praškom za pecivo. Dodajte rashlađeni maslac narezan na kockice i električnom miješalicom miješajte dok ne dobijete ravnomjerno zrnatu strukturu tijesta.
- 2 Dodajte jaje, vrhnje i miješajte još 1-2 minuta. Tijesto rukama oblikujte u kuglu i pustite da odstoji u hladnjaku 20-30 minuta.
- 3 Četvrtinu tijesta odvojite sa strane, a ostatak podijelite na 12 jednakih dijelova. Svaki dio razvaljajte u krug 12-15 cm, pa ga utisnite u jednu

400 g mljevene teletine
100 g Pancete Podravka
3 žlice nasjeckanog peršina
1 žličica Vegete
¼ žličica Crnog papra
mljevenog Podravka
1 jaje
250 g ricotte

čašicu u kalupu za muffinse.

- 4 Pripremljeni nadjev ravnomjerno rasporedite po čašicama s tijestom, a po samom nadjevu rasporedite ricottu.
- 5 Ostatak tijesta podijelite na 12 dijelova, razvaljajte tako da s njime možete prekriti čašicu u kalupu. Tijesta lagano pritisnite prstima ili vilicom da se spoje.
- 6 Pecite 20 minuta u pećnici zagrijanoj na 200 °C. Kada su pečeni ostavite da se malo ohlade u kalupu kako bi ih lakše izvadili.

Za nadjev:

- 1 Luk sitno nasjeckajte i kratko zažutite na zagrijanom ulju. Dodajte mljeveno meso i lagano ga pirjajte oko 5 minuta redovito miješajući. Uklonite tavicu s vatre i pustite da se meso dobro ohladi.
- 2 Ohlađeno meso prebacite u zdjelu, pa mu dodajte na sitne kockice narezanu pancetu, nasjeckani peršin, Vegetu, papar, jaje i sve dobro promiješajte.



POSLUŽIVANJE

Tople pitice poslužite samostalno ili u kombinaciji sa salatam.



SAVJET

Teletinu možete zamijeniti s piletinom.

**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**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA*coolinarika***VRIJEME PRIPREME**

40 min.

BRUSKETE S VRGANJIMA I SIROM

Aroma vrganja, miris češnjaka i popečenog kruha – jasno je zašto su ove bruskete tako omiljene među gurmanima. Poslužite ih uz čašu bijelog vina, druženje s prijateljima ne može ispasti drukčije no savršeno!



SASTOJCI

Za 4 osobe

200 g vrganja

100 g maslaca

100 g luka

1 žličica Vegete

Crni papar mljeveni Podravka

2 češnja češnjaka

8 šnita kruha

600 g rajčice

1 žlica nasjeckanog peršina

100 g naribanog Ementalera

PRIPREMA

- 1 Vrganje očistite, operite i narežite na tanke listiće.
- 2 Na žlici maslaca popecite nasjeckani luk, dodajte vrganje i pirajte da vrganji omekšaju i tekućina ispari. Dodajte Vegetu, papar i protisnuti češnjak.
- 3 Šnite kruha premažite ostatkom maslaca, na njih posložite tanke kolutove rajčica, preko njih stavite pirjane gljive, nasjeckani peršin i pospite naribanim Ementalerom.
- 4 Tako pripremljene bruskete položite u pleh i zapecite u pećnici zagrijanoj na 200°C 10-ak

minuta.



POSLUŽIVANJE

Poslužite odmah.



SAVJET

Bruskete možete pripremiti od više vrsta gljiva.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

40 min.

PIZZA MARGHERITA

Prije točno 120 godina, o'pizzaiuolo Raffaele Esposito pripremio je za kraljicu Margheritu di Savoia jelo od tijesta u boji talijanske trobojnice – crveno od rajčica, bijelo od mozzarelle i zeleno od bosiljka. Otad pa do danas, proizvod Raffaelovih ruku isproban je u stotine varijanti, a jedna se nalazi pred vama. Svakako je iskušajte.



SASTOJCI

Za 2 osobe

ZA TIJESTO:

- 1 Kvasca instant Dolceta
- 2-3 žlice tople vode
- ½ žličice šećera
- 250 g Pšeničnog glatkog brašna Podravka
- 1 žličica soli
- 2-3 žlice maslinova ulja
- oko 150 ml tople vode
- 10 g maslaca

PRIPREMA

- 1 Kvasac razmutite sa 2-3 žlice tople vode, dodajte šećer i pustite da odstoji oko 5 minuta na toplom mjestu.
- 2 Brašnu dodajte sol, maslinovo ulje, dignuti kvasac, te dodajući toplu vodu električnom miješalicom umijesite mekano tijesto. Pokriveno tijesto ostavite dizati na toplom mjestu dok se volumen ne udvostruči (oko 30 minuta).
- 3 Kalup (Ø 33 cm) dobro premažite maslacem.

ZA NADJEV:

125ml Passate Podravka

1 žličica Bosiljka sušenog

Podravka

½ žličice šećera

sol

Crni papar mljeveni Podravka

200 g mozzarella

Dignuto tijesto razvaljajte na veličinu kalupa i stavite u kalup.

- 4 U passatu dodajte žličice svježeg bosiljka, šećer, prstohvat soli, papar i dobro promiješajte.
- 5 Tijesto premažite pripremljenom passatom. Po tijestu rasporedite naribanu ili na ploške narezanu mozzarellu.
- 6 Pizzu pecite oko 10 minuta na temperaturi od 250° C.



POSLUŽIVANJE

Pizzu pospite preostalim bosiljkom i odmah poslužite.



SAVJET

Kako je ova pizza s malo nadjeva, okus možete dodatno poboljšati tako da u passatu umjesto soli umiješate žličice Vegete mediteran.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

65 min.

QUICHE SA SUŠENIM RAJČICAMA, BOSILJKOM I KOBASICAMA

Kombinirajte najbolje od najboljih. Pripravite quiche, specijalitet francuske kuhinje u kombinaciji s tipično talijanskim namirnicama. Ovu slasnu, slanu pitu nadjenite kombinacijom vrhunskih kobasica, sušenih rajčica i mirisnog bosiljka.

**SASTOJCI**

Za 6 osoba

ZA TIJESTO:

185 g Pšeničnog oštrog brašna

Podravka

90 g maslaca

½ žličice soli

2 žlice kiselog vrhnja

ZA NADJEV:

160 g Kranjskih kobasica

PRIPREMA

- 1 U posudi električnom miješalicom dobro promiješajte brašno i hladni maslac narezan na manje komade.
- 2 Kada se maslac u potpunosti rastopi i brašno postane grudičasto, dodajte sol, kiselo vrhnje i miješajte dok tijesto ne postane glatko. Po potrebi domijesite rukama.
- 3 Na pobrašnjenoj podlozi razvaljajte tijesto u krug

Podravka
2 žlice maslinovog ulja
60 g sušenih rajčica
100 g ementalera
1 jaje
400 ml slatkog vrhnja
1 žličica Bosiljka sušenog
Podravka
1 žličica Vegete
½ žličice soli
prstohvat Crnog papra
mljevenog *Podravka*
1 žlica parmezana

promjera oko 30 cm i stavite u posudu za pečenje quichea promjera 26 cm.

- 4 Kobasice narežite na tanje kolutiće, kratko popecite u tavici na maslinovom ulju i rasporedite po pripremljenom tijestu.
- 5 Sušene rajčice narežite, a ementaler naribajte i posipajte ih preko kobasica.
- 6 Jaje razmutite i pomiješajte sa slatkim vrhnjem, bosiljkom, Vegetom, soli i paprom, pa prelijte preko pripremljenog nadjeva.
- 7 Pospite naribanim parmezanom i stavite peći 35 minuta u pećnicu zagrijanu na 200°C.



POSLUŽIVANJE

Poslužite toplo ili hladno.



SAVJET

Sušenu rajčicu možete zamijeniti *Podravka* pelatima.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

70 min.

CRUMBLE OD PORILUKA I SIRA

Šarmu mrvičaste pite od sira i poriluka doprinijet će lješnjaci i bijelo vino koje će zalogajima dati posve novu notu okusa.

**SASTOJCI**

Za 6 osoba

ZA TIJESTO:

200 g Oštrog brašna Podravka
½ žlice soli
100 g maslaca
50 ml bijelog vina

PUNJENJE:

3 poriluka (oko 500 g)
50 g maslaca

4 jaja
2 žličice Vegete
50 ml bijelog vina

PRIPREMA

- 1 Brašnu dodajte sol, maslac narezan na tanke listiće i pomoću električne miješalice izmiješajte kako biste dobili zrnastu strukturu. Dodajte vino i ponovo izmiješajte.
- 2 Dobiveno tijesto tanko razvaljajte i stavite u namašćeni kalup za torte (Ø 28 cm) tako da prekrijete dno i rub. Preko tijesta stavite papir i na njega grah da se kod pečenja tijesto ne iskrivi. Pecite u pećnici zagrijanoj na 200 °C 15 minuta, a zatim izvadite i maknite papir s grahom.
- 3 Za to vrijeme na zagrijanom maslacu popecite sitno narezani poriluk oko 1 minutu, odnosno toliko

200 ml slatkog vrhnja
malo naribanog muškarnog
oraščića
80 g polutvrđog sira (trapista)

POSIP:

50 g polutvrđog sira
30 g Krušnih mrvica Podravka
30 g poprženih lješnjaka
2 žlice nasjckanog peršina

da uvene 10 minuta, maknite s vatre.

- 4 Za nadjev razmutite jaja, dodajte Vegetu, vino, slatko vrhnje, muškarni oraščić i naribani sir. Smjesu dobro promiješajte.
- 5 Preko polupečenog tijesta rasporedite poriluk , a preko njega nadjev. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C 25 minuta.
- 6 Posip pripremite tako da naribanom siru dodate krušne mrvice i dobro razmutite. Zatim dodajte grubo sjećane lješnjake i peršin.
- 7 Preko nadjeva rasporedite pripremljeni posip i vratite u pećnicu još 10 minuta.



POSLUŽIVANJE

Crumble ohladite, narežite i poslužite.



SAVJET

Ovako možete pripremiti crumble i s drugim povrćem, a možete ga i oplemeniti pršutom, račićima i sl.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

60 min.

PALAČINKA S MESOM

Pripremite se, stiže iznenađenje u obliku velike slane palačinke. U ovom receptu se tijesto za palačinke koristi za prelijevanje mljevenog mesa tijekom pečenja. Dvostruki užitak, zar ne?

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

120 g luka
50 ml ulja
600 g mljevenog mesa
½ žličice soli
1 žličica Vegete
1 žlica Dvostrukog koncentrata rajčice Podravka
200 g Mješavine za palačinke Podravka
400 ml vode
50 g ribanog parmezana

PRIPREMA

- 1 Luk sitno nasjeckajte i popecite ga na zagrijanom ulju na srednje jakoj vatri, uz povremeno miješanje 3-4 minute ili dok ne dobijete blago smeđu boju.
- 2 Dodajte mljeveno meso, promiješajte i popecite još oko 7-8 minuta.
- 3 Mesu dodajte sol, Vegetu i koncentrat rajčice, sve dobro promiješajte i podlijte s oko 300 ml vode. Pirjajte uz povremeno miješanje dok tekućina u potpunosti ne ispari, zatim odmaknite s vatre.
- 4 Okruglu tepsiju (ø 28 cm) dobro premažite

maslacem pa po njoj ravnomjerno rasporedite meso. Stavite u pećnicu prethodno zagrijanu na 180 – 190°C i pecite 10 minuta.

- 5 Dok se meso peče, mješavinu za palačinke dobro razmutite u 400 ml hladne vode.
- 6 Izvadite tepsiju iz pećnice i meso lagano zalijte mješavinom za palačinke (kako bi meso ostalo na dnu tepsije). Vratite u pećnicu i pecite još oko 15 minuta.



POSLUŽIVANJE

Pečenu palačinku izvadite iz pećnice, preokrenite je na tanjur, pospite naribanim parmezanom i poslužite.



SAVJET

Prije nego li palačinku pospete ribanim parmezanom, možete je lagano premazati kiselim vrhnjem ili mileramom.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

70 min.

NAMAZ OD SLANUTKA

Poslužite vegetarijanski namaz od slanutka s poprženim domaćim kruhom i nekoliko kapi maslinova ulja i limuna pa uživajte u ovom laganom jelu.

**SASTOJCI**

Za 6 osoba

200 g *Slanutka Podravka*
3 žlice maslinovog ulja
1 poriluk
2 češnja češnjaka
malo ružmarina
1 žličica *Vegete češnjak mix*
sol
1-2 žlice limunova soka
Crni papar mljeveni Podravka

PRIPREMA

- 1 Slanutak namočite 12 sati (ili preko noći) u mlaku vodu.
- 2 Kuhajte slanutak dok ne omekša, a zatim ga ocijedite i ohladite.
- 3 Na maslinovom ulju popecite sitno narezani poriluk.
- 4 Dodajte protisnuti češnjak, ružmarin i *Vegetu* češnjak mix.
- 5 Lagano propirajte i umiješajte kuhani slanutak.

- 6 Malo ohladite i izmiješajte električnom sjeckalicom da dobijete namaz.
- 7 Po potrebi posolite, dodajte limunov sok po želji i maslinovo ulje ili vode u kojoj se kuhao slanetak da dobijete željenu mazivost.



POSLUŽIVANJE

Poslužite uz popečeni kruh.



SAVJET

Slanetak dobro skuhajte da bude dobro mekan.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

50 min.

FONDUE S AVOKADOM

Priprema fonduea prava je prilika za jedno divno druženje. Ispecite piletinu, narežite papriku i kruh pa uživajte u "točanju" u fondueu s dodatkom avokada i kapara.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

ZA FONDUE:

1 avokado
3-4 žlice limunova soka
2 češnja češnjaka
180 ml bijelog vina
300 g Cheddar sira
150 ml vrhnja za kuhanje
1 žličica Gussnela Dolcela
2 žličice kapara

ZA POSLUŽIVANJE:

500 g pilećih fileta
1-2 žličice Vegete pikant

PRIPREMA

- 1 Pileći file narežite na kocke i pospite Vegetom pikant. Narezane kocke mesa popecite na ulju, stavite na upijajući kuhinjski papir i na toplo mjesto.
- 2 Svježu papriku očistite od sjemenki i narežite na kocke. Kruh isto tako narežite na kocke.
- 3 Avokado ogulite, maknite košticu, narežite na kockice, nakapajte limunovim sokom i usitnite u pire.
- 4 Unutarnje stijenke posude za pripremu fonduea natrljajte narezanim češnjakom, a zatim u posudu ulijte vino.

3-4 žlice ulja
400 g svježih paprike
1 kruh francuz

- 5 Vino zakipite na laganoj vatri i dodajte naribani sir. Sir s vinom lagano miješajte dok se sir ne otopi.
- 6 Nakon toga u drugoj posudi zakipite vrhnje za kuhanje, dodajte mu Gussnel prethodno razmučen u 2-3 žlice hladne vode i kratko prokuhajte.
- 7 Mješavinu s vrhnjem, pripremljeni avokado i kapare dodajte otopljenom siru i zajedno miješajte da dobijete jednoličnu strukturu umaka. Pripremljeni umak, po potrebi, razrijedite s još malo vina.



POSLUŽIVANJE

Fondue poslužite uz pečenu piletinu, narezanu papriku i kruh.



SAVJET

Ukoliko nemate posudu za pripremu fonduea, pripremite ga u tavi.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

50 min.

MINI RAŽNJIĆI

Ražnjići od svinjskog i pilećeg mesa, svoju “osvježenu” atraktivnost mogu zahvaliti izvrsnom umaku. Samo malo ćemo vam dati da provirite – ima u njemu sojinog umaka, sjemenaka sezama i kave. Udovoljite svojoj znatiželji.



SASTOJCI

Za 4 osobe

400 g pilećeg filea
400 g svinjskog filea
2 žličice Vegete pikant
prstohvat soli
2-3 žlice ulja
1 žlica aceto balsamica

ZA UMAK:

4 žlice sojina umaka
1 žličica instant kave
1 žličica limunova soka
100-150 ml Prirodne izvorske

PRIPREMA

- 1 Pileći i svinjski file narežite na kocke, a zatim pospite s Vegetom pikant i malo soli.
- 2 Pripremljeno meso nabodite i nanižite naizmjenice na manje drvene štapiće (3-4 kocke mesa).
- 3 Pecite ih na zagrijanim rešetkama roštilja, a tijekom pečenja meso premažite s malo ulja i aceto balsamicom.
- 4 U manjoj zdjelici pomiješajte sojin umak, kavu, limunov sok, vodu, šećer i Worcestershire umak. Dobro promiješajte, a na kraju umiješajte sjemenke

*vode Studena
1 žličica šećera u prahu
2 žlice Worcestershire umaka
1 žlica sezama*

sezama koje ste prije toga popekli u tavi bez masnoće.



POSLUŽIVANJE

Pečene ražnjice poslužite uz umak i salatu po želji.



SAVJET

Ražnjice možete pripremiti i samo s jednom vrstom mesa. Ako želite pikantniji umak, smanjite količinu vode.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

40 min.

PILETINA NA ŽARU

Ražnjići od kockica piletine i povrća s okusom Mediterana unijet će veselje oko vašeg roštilja, a mirisni začini osvojit će svojim nježnim pozivom na fine zalogaje.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

600 g pilećeg filea
8 većih grančica ružmarina
300 g tikvica
300 g patlidžana
1 crvena paprika
1 zelena paprika
1 žuta paprika
1 žlica Vegete Mediteran

1 Sjeckana rajčica Podravka
(390 g)
70 ml prošeka
30 ml ekstra djevičanskog

PRIPREMA

- 1 Piletinu narežite na kockice i na približno iste veličine paprike, tikvice i patlidžane. Dvije trećine grančice ružmarina očistite od listova i redom nabodite kockice piletine, paprike, tikvica i patlidžana.
- 2 Tako pripremljene ražnjiće pospite Vegetom Mediteran te ih ispecite na roštilju. Na maslinovom ulju kratko popržite listove kadulje, dodajte sjeckanu rajčicu, prošek, sol i papar.
- 3 Pirjajte na laganoj vatri da umak reducira. Radi kolorita na samom kraju u gotovi umak dodajte još svježih listova kadulje i servirajte kao podlogu

*maslinovog ulja
10 listova kadulje
sol
Crni mljeveni papar Podravka*

ražnjićima



SAVJET

Za ove ražnjiće poželjno je koristiti bijelo meso, što znači da možete upotrijebiti i puretinu. Ako koristite puretinu, narežite je na kockice, začinite i stavite u maslinovo ulje da meso odstoji nekoliko sati i ostane sočno nakon pečenja. Umjesto popržene kadulje, u umak možete dodati malo sušenog bosiljka.

**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**

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**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

60 min.

LUNGIĆ S POVRĆEM

Svinjskim fileom s mrkvom i brokulom u maslinovom ulju započnite današnji ručak i uživajte u mekim zalogajima odabranog jela.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

600 g svinjskog filea (lungića)
1,5 žlica Vegete Twist za svinjetinu (18 g)
5 žlica ulja
2 mrkve (250 g)
500 g brokule
2 češnja češnjaka
sol
4 žlice maslinova ulja

PRIPREMA

- 1 Svinjski file očistite od masnoće i kože. Pospite ga Vegetom Twist za svinjetinu, lagano utrljajte i prelijte s tri žlice ulja. Meso ostavite neka stoji oko 30 minuta.
- 2 Za to vrijeme mrkvu narežite na kolutiće, a brokulu natrgajte na cvjetiče. U kipuću posoljenu vodu stavite kuhati mrkvu, nakon 10 minuta dodajte brokulu. Kuhajte nekoliko minuta, da brokula ostane hrskava, a zatim ocijedite.
- 3 Na zagrijano ulje stavite protisnuti češnjak i ocijedeno povrće. Kratko popirajte.

- 4 Marinirano meso stavite na zagrijano ulje i zapecite sa svih strana do rumene boje. Smanjite vatru, ulijte malo vode i poklopljeno pirjajte još 20 minuta. Meso mora u sredini ostati sočno (ružičaste boje).



POSLUŽIVANJE

Pečeni lungić narežite na ploške i poslužite s pirjanim povrćem.



SAVJET

Svinjski file ili lungić mekano je i lako probavljivo meso s niskim sadržajem masti. Začini iz Vegete Twist zajedno s uljem kojim ga premazujemo te zagrijanim uljem na kojem ga pečemo osiguravaju izvanrednu sočnost mesu.

**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 otkoštice
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**

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.



coolinarika.com