

Bez puno
do **DRILA**
SOČNOG
GRILLA

Knjižica **GRILL** recepata



CLASSIC CHILLI BURGER

30'  4x   jednostavno

SASTOJCI:

500 g mljevene junetine

1 jaje

½ pakiranja Vegete Natur Grill Burger Classic (15 g)

maslinovo ulje za pečenje

ZA UMAK:

100 g majoneze

2-4 žlice Ketchupa ljutog Podravka

100 g grčkog jogurta

1 žličica Vegeta Maestro vlasca

4 peciva za hamburger

4 lista zelene salate

1 rajčica

1 ljubičasti luk



PRIPREMA:

Mesu dodajte jaje, Vegetu Natur za burgere i dobro promiješajte. Od pripremljene smjese oblikujte burgere. Popecite ih na nauljenoj tavi (ili grill tavi) s obje strane do zlatne boje.

Pripremite umak od majoneze, Ketchupa, grčkog jogurta i vlasca.

Pecivo za hamburger prerežite, pa na donji sloj prvo stavite žličicu umaka, preko njega list salate, plošku rajčice, zatim kolutove luka i na kraju burger.

Pokrijte ploškom rajčice, žličicom umaka, a zatim poklopite drugim dijelom peciva.

Poslužite odmah s pikantnim umakom.

SAVJET:

Nova ideja umjesto luka stavite sitno narezano zelje.

T-BONE ODREZAK U GRILL MARINADI



60' 3-4x jednostavno

SASTOJCI:

T-bone odrezak
(oko 600 g)

**1 Vegeta Grill
marinada pikantna**

2 patlidžana

2 tikvice

4 rajčice

2 – 3 ljubičasta luka

sol

Vegeta Maestro crni papar

200 g ploški polutvrdog sira

**150 g Ajvara blagog
Podravka**

3 – 4 suhe smokve

maslinovo ulje

nekoliko lješnjaka

ulje za premazivanje roštilja



PRIPREMA:

Odrezak premažite marinadom. Stavite ga u vrećicu i pustite da odstoji barem 30 minuta ili duže, hermetički zatvoren.

Patlidžane narežite na kolutove debljine od oko ½ cm, posolite ih i ostavite da odstoje oko 15 minuta, a zatim ocijedite. Tikvice, rajčice i luk narežite na kolutove debljine ½ cm, lagano posolite i popaprite. Svaku plošku sira narežite na četiri dijela.

U nauljenu posudu za pečenje (25 cm x 15 cm) složite povrće tako da naizmjenice slažete plošku patlidžana, sir, plošku tikvice, ljubičasti luk, sir, pa plošku rajčice. Tako slažite redom dok ne potrošite sve sastojke.

Pospite narezanim suhim smokvama, nakapajte maslinovim uljem, pokrijte folijom i pecite oko 15 minuta u pećnici zagrijanoj na 200 °C. Otklopite foliju, pospite grubo nasjeckanim lješnjacima i pecite još oko pet minuta.

Dobro zagrijane rešetke na roštilju premažite uljem, stavite odrezak, pa ga s obje strane pecite tako da ga izvana lijepo zapečete, a da iznutra ostane ružičast. Gotovi odrezak skinite s roštilja, stavite u toplu posudu i pustite da nepokriven odstoji deset minuta.

Pikantni odrezak poslužite s veselim prilogom od povrća, popečenim kruhom i ajvarom.

SAVJET:

Povrće treba biti podjednagog promjera, a patlidžani duguljasti.

Biftek u Grill Marinadi



20'
+ vrijeme
mariniranja



4x



jednostavno

Sastojci:

4 bifteka debljine
2-3 cm (oko 600g)

**Vegeta Maestro
šareni papar**

**1 Vegeta Grill
marinada s pivom**

ulje za premazivanje
roštilja

ZA ZAPEČENU PALENTU:

1 žlica maslinova ulja

1 žlica maslaca

1 češanj češnjaka

400 ml vode

300 ml mlijeka

sol

Vegeta Maestro crni papar
250 g palente Zlato polje



Priprema:

Bifteke dobro popaprite i prelijte Vegeta Grill marinadom s pivom. Pustite ih neka odstoje 30 minuta ili duže, hermetički zatvorene. Dobro zagrijani roštilj premažite uljem, stavite bifteke pa ih s obje strane pecite tako da se izvana zapeku, a iznutra ostanu ružičasti. Kad su gotovi, stavite ih u toplu posudu i pustite neka odstoje deset minuta.




Ugrijte maslinovo ulje i na njemu rastopite maslac. Dodajte češnjak, kratko popržite te ulijte vodu i mlijeko. Posolite i popaprite po želji i kad proključa, usipajte palentu i miješajte još dvije minute ili dok se ne zgusne. U namašćenu posudu za pečenje izlijte smjesu i ostavite da se ohladi. Palentu izrežite na komade i zapečite na roštilju.

Biftek u grill marinadi poslužite sa zapečenom palentom i salatom.

SAVJET:

Prilikom pečenja biftek nemojte okretati vilicom, već hvataljkama da svi sokovi ostanu u odresku.

BBQ SVINTSKA REBARCA U POLITI

60'  2x   jednostavno

SASTOJCI:

600 g tanjih svinjskih rebaraca
1 Vegeta Grill marinada BBQ
1 vezica mladog luka
1 crvena paprika
1 tikvica
1 ljubičasti luk
100 g Ajvara blagog Podravka
100 g feta sira
maslinovo ulje

PRIPREMA:

Svinjska rebarca u komadu prelijte sadržajem iz pakiranja Vegeta Grill marinade BBQ i utrljajte u meso. Tako marinirana rebarca stavite u hladnjak na 30 minuta ili duže.

Izvadite meso iz hladnjaka i pričekajte da se temperira na sobnu temperaturu. Zagrijte roštilj i stavite peći rebarca u komadu na rebrasti dio roštilja. Nakon što su rebarca polupečena s jedne strane, okrenite ih na drugu stranu.

Polupečena rebarca odložite na pripremljenu aluminijsku foliju, na mladi luk, te umotajte tako da ostavite malo mjesta da meso „prodiše“ i dovrši se u vlastitom umaku od marinade. Umak će se stvoriti kondenzacijom pare iz mesa. Tako umotana rebarca vratite na roštilj i pecite ih deset minuta na laganoj vatri s objiju strana.

Pečena svinjska rebarca nakon pečenja maknite s roštilja i pustite da se odmire (zamotana) deset minuta. Otvorite aluminijsku foliju, odložite svinjska rebarca na dasku za rezanje i narežite ih na komade.

Na roštilju ispecite povrće narezano na ploške.

Na sredinu okruglog tanjura za posluživanje stavite ajvar, a oko njega u krug lepezasto, naizmjenično složite pečeno povrće. Posipajte kockicama feta sira, nakapajte s malo maslinova ulja i poslužite uz narezana rebarca.

SAVJET:

Vrijeme pečenja ovisi o veličini rebaraca. Da bi bilo praktičnije, rebarca stavite u vrećicu, ulijte marinadu i tako ostavite da se sastojci dobro povežu.



ŠARENI RAŽNTIČI



45'  6x   jednostavno

SASTOJCI:

1000 g svinjske vratine

1 Vegeta Natur Grill vratina

350 g svježe paprike

350 g luka

350 g patlidžana

ulje za premazivanje

drveni štapići za ražnjiće



PRIPREMA:

Meso narežite na komade i posipajte Vegetom Natur Grill vratina pa ostavite da se marinira oko 30 minuta.

Papriku, luk i patlidžane narežite na veće komade.

Na štapiće za ražnjiće naizmjenično stavljajte komadiće mesa i povrća i premažite uljem. Ražnjiće pecite na roštilju uz stalno premazivanje.

Poslužite uz kukuruzni kruh i pivo.

SAVJET:

Meso možete marinirati i dan prije, tako da ga posipate Vegetom Natur Grill vratina i premažete uljem. Što se meso duže marinira, to postaje ukusnije.

UKUSNA VRATINA SA ZAPEČENIM GRAHOM



45'
+ vrijeme
mariniranja



4x



jednostavno

SASTOJCI:

600 g vratine

**1 Vegeta Grill
marinada classic**

ZA ZAPEČENI GRAH:

2 žlice ulja

**100 g Hamburgera
(Podravskog špeka)
Podravka**

1 češanj češnjaka

1 luk

1 paprika

**560 g konzerviranog
Smeđeg ili Crvenog graha
Podravka**

**200 ml Passate Podravka
Vegeta Maestro lovrov list**

sol

**Vegeta Maestro crni papar
mljeveni**



PRIPREMA:

Vratinu prelijte Vegeta Grill marinadom classic, utrljajte je u meso i ostavite dva sata u hladnjaku da se marinira. Izvadite meso na sobnu temperaturu najmanje 35 minuta prije pečenja. Pecite na zagrijanom roštilju otprilike sedam minuta sa svake strane.

Na zagrijanom ulju prvo kratko prepržite špek narezan na kockice, oko jednu minutu, pa dodajte istisnuti češnjak, nasjeckani luk i papriku i pržite oko tri minute. Na to dodajte ocijeđeni grah, pasiranu rajčicu, lovor te sol i papar po želji. Kuhajte 15 minuta, prebacite u vatrostalnu posudu i zapecite u pećnici još 20-ak minuta.

Ukusnu vratinu poslužite sa zapečenim grahom.

SAVJET:

Po želji možete dodatno začiniti
čilijem ili feferonima.

Punjeni kotleti NA ŽARU



30'  4x   jednostavno

SASTOJCI:

1 manja glavica luka (100 g)

100 g Šampinjona u slanoj otopini Podravka

50 ml ulja

50 g Ajvara blagog Podravka

½ žličice Vegeta Maestro češnjaka u granulama

100 g sira edamera

4 svinjska kotleta (600 g)

1 žlica Vegete Natur Grill Classic

800 g pekarskog krumpira



PRIPREMA:

Luk očistite i nasjeckajte na sitno, šampinjone ocijedite i nasjeckajte.

Na ulju pirjajte luk, dodajte šampinjone, dolijte 100 ml vode i pirjajte dok ne ispari sva tekućina.

Luk i šampinjone ohladite, dodajte ajvar, češnjak, sitno naribani sir i sve zajedno izmiješajte.

Kotlete začinite Vegetom Natur Grill Classic.

Na kotletima malim nožićem napravite otvor te pomoću male žličice kotlete napunite prethodno pripremljenom mješavinom, pa zatvorite čačkalicama. Pecite na roštilju ili grill tavi.

Poslužite s pekarskim krumpirom.

SAVJET:

Pazite da kotleti budu dovoljno debeli da možete napraviti otvor.

Grill povrće NA SALATU



30'  6x   jednostavno

Sastojci:

150 g mladog luka
400 g tikvica
400 g patlidžana
200 g crvene paprike
200 g žute paprike
250 g sira skuta (ili ricotta)

**150 g Zelenih maslina
punjenih pastom od
paprike Podravka**

4 češnja češnjaka
1 vezica grubo nasjeckanog peršina
50 ml maslinovog ulja
100 g Ajvara squeeze ljutog Podravka
sol
1 Vegeta Natur Grill povrće
ulje za premazivanje roštilja



Priprema:

Paprike očistite i narežite na veće komade, tikvicama i patlidžanima odrežite krajeve, pa ih po dužini narežite na ploške debljine oko 1 cm. Mladi luk samo dobro očistite, operite i posušite.

Za marinadu, sadržaj vrećice Vegeta Natur Grill povrće pomiješajte s 3-4 žlice ulja. Narezano povrće prelijte pripremljenom marinadom.

Sve povrće popržite na dobro zagrijanom namašćenom roštilju ili grill tavi do lijepe zlatne boje. Povrće izvadite sa strane, pustite da se kratko ohladi, pa ga narežite na manje komade i stavite u posudu s poklopcem.

Dodajte mu ocijeđene masline, sitnije natrganu skutu, protisnuti češnjak i prelijte maslinovim uljem. Dobro izmiješajte i pustite da odstoji par minuta.

Dodajte ajvar, dobro izmiješajte i pospite nasjeckanim peršinom.

Po potrebi posolite i popaprite i odmah poslužite.

Poslužite s pekarskim krumpirom.

SAVJET: Salatu možete kombinirati i sa svježom rikolom i tanko narezanim svježim rotkvicama.

Pileća PRSA S GRILLA



30'  4x   jednostavno

SASTOJCI:

4 veća komada pilećeg filea
(4x oko 200 g)

50 ml maslinovog ulja

**1 Vegeta Natur Grill
pikantna piletina**

Ajvar squeeze blagi Podravka

1 žlica nasjeckanog peršina

2 mlada luka

2 žlice limunovog soka



PRIPREMA:

Pileće filee očistite, operite, posušite papirnatim ubrusom i pospite Vegeta Natur Grill pikantnom piletinom. Pustite ih da odstoje 30-ak minuta.

Marinirano meso popecite na roštilju ili grill tavi (lagano nauljeno) sa svih strana.

Pečenu piletinu premažite mješavinom nasjeckanog peršina, sitnije narezanoga mladog luka, maslinovog ulja i limunovog soka.

Za potpunu sočnost jela poslužite s blagim ajvarom.

SAVJET:

Premazivanjem pečene piletine maslinovim uljem uz dodatak peršina, mladog luka i limunova soka dobit ćete nježnu sočnost pečenja na grillu koja će se savršeno uklopiti s blagim ajvarom na tanjuru.



UKUSNO i SOČNO MESO
30 MINUTA MARINIRANJA
BEZ DODANIH POJAČIVAČA OKUSA