

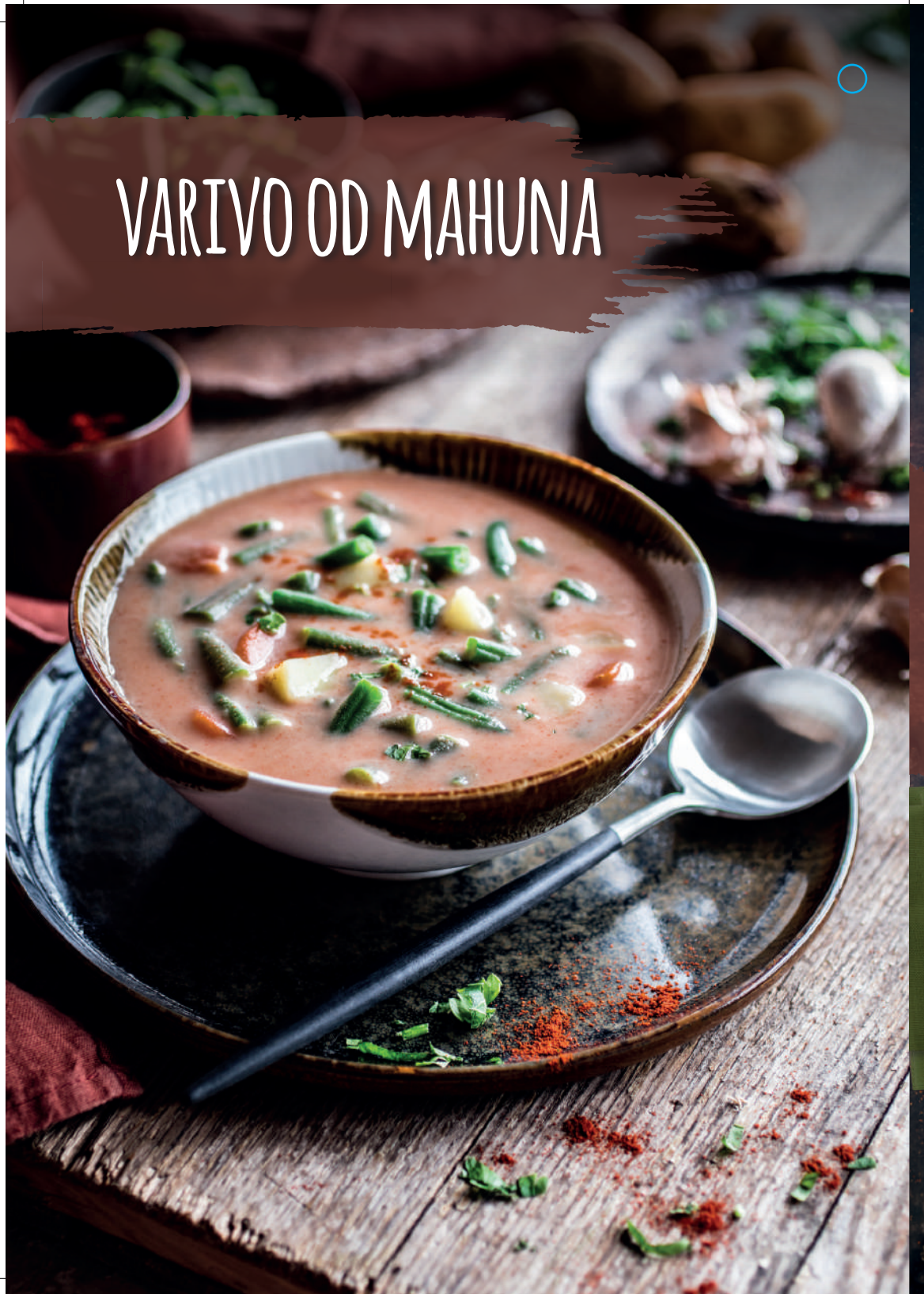


VEGETA MAESTRO CRVENA PAPRIKA

- NEZAMJENJIV ZAČIN SVAKOG UKUSNOG JELA!



VARIVO OD MAHUNA





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 persina

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 persinom.

Savjet: Slatku papriku
možete zamijeniti
ljutom

PILEĆA KRILCA S ROŠTILJA





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.

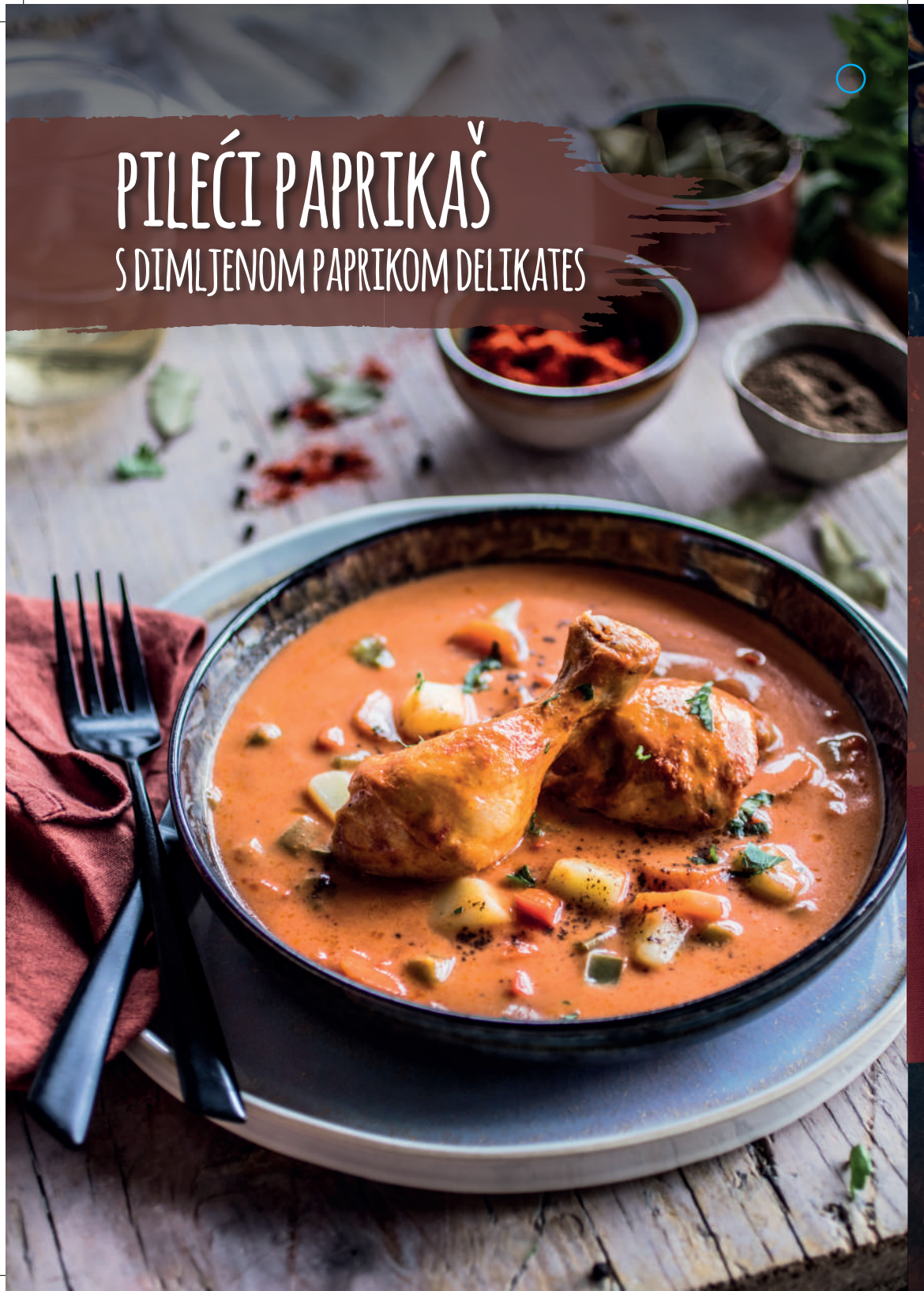
Kad je gotovo, stavite ga u posudu i nakapajte Vegetom Natur tekućim dodatkom.

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



JEDNOSTAVNO

3 žlice maslinova ulja

100 g luka

100 g mrkve

50 g korijena celera

100 g svježih crvenih paprika

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, prekritje ih prozirnom folijom i stavite u hladnjak na barem dva sata da se mariniraju. Lim za pečenje premazite 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





- 2 žlice maslinova ulja
- 200 g luka
- 500 g mljevenog mesa
- 2 žličice Vegeta Natur
- 3 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 muškarnog 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 bučnim 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



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.



VEGETA MAESTRO LJUTA PAPRIKA --- SAVJETI ---

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