

slobodno kuhaj



ODLIČAN OKUS JE NEŠTO SASVIM PRIRODNO



Vegeta kao **najprodavaniji dodatak jelima u Europi**, donosi ti pravi festival prirode na tanjuru!

Nova Vegeta BIO proizvedena je prema pravilima organskog uzgoja i namijenjena svima koji posebnu pažnju posvećuju dobrobiti življenja i održivosti proizvoda koje koriste.

Upotreba je jednostavna i praktična, a rezultat je uvijek - savršen i neodoljiv okus.

Prepusti se mašti uz Vegetu BIO, istraži svoju kreativnu kulinarsku stranu i uživaj u svojem novom savezniku savršenog okusa!



NOVO

slobodno kuhaj



- ✦ Proizvedeno prema pravilima **ORGANSKOG UZGOJA**
- ✦ Sadrži **BIO** certifikat
- ✦ Sadrži više od 10 vrsta **biološki uzgojenog povrća i začina**
- ✦ Sadrži **morsku sol**
- ✦ U 120 g gotovog proizvoda **sadržano je 375 g svježeg povrća**

KVINOJA S POVRĆEM I AVOKADOM

Sastojci:

150 g kvinoje
2 žličice **Vegete BIO**
300 g muškatarne bundeve
(butternut)
150 g kupusa
3 žlice maslinova ulja
1 luk
1 češanj češnjaka
sol



Vegeta Maestro
Crni papar mljeveni
1 zrel avokado
sok ½ limete

Priprema:

Kvinoju dobro operite u hladnoj vodi i procijedite.
U wok stavite opranu kvinoju, **Vegetu BIO** i 370 ml vode. Kad zakipi, poklopite, smanjite vatru i kuhajte oko 15 minuta da se tekućina apsorbira. Višak tekućine ocijedite i stavite sa strane.
Bundevu narežite na kockice, a kupus na rezance.
U tavi zagrijte maslinovo ulje i dodajte sitno narezan luk.
Popecite uz miješanje do zlatnožute boje, pa dodajte protisnuti češnjak, bundevu i kupus. Kratko popecite, uz miješanje, pa dodajte nekoliko žlica vode. Pirjajte na laganoj vatri, uz miješanje, da povrće omekša (10-ak minuta). Lagano posolite i pospite crnim paprom.
Avokado očistite i narežite na ploške te nakapajte sokom limete.
Kvinoju s povrćem poslužite uz avokado.

Savjet: Jelo možete poslužiti toplo ili hladno.

