

# SUPERFOOD ZAČIN NA VEGETA NAČIN

Isprobaj Vegeta & Spirulina novi super dodatak jelima i neka ti bude kreativna inspiracija, jer uz Vegetu, mašta je tvoj jedini recept!

**Novi superfood začin VEGETA & SPIRULINA** jединствен je dodatak tvojim super jelima.

Sadrži algu spirulinu, koja će unijeti novu kreativnu energiju u tvoju kuhinju. Jednostavna i intuitivna uputa omogućuje ti potpunu slobodu: okušaj se u pripremi nove vrste rižota, daj tjestenini malo boje, mariniraj meso ili tofu na svoj način, pripremi najukusnije dipove za druženje s ekipom...

**Modrozeleni alga spirulina** zbog svojih nutritivnih vrijednosti zasluženo nosi titulu superhrane 21. stoljeća, a u kombinaciji s Vegetom postat će tvoj super dodatak i kreativna inspiracija za sve kulinarske kreacije.

**Reciklabilna ambalaža** omogućuje ti apsolutno uživanje u ovom proizvodu!



Novi  
superfood  
začin  
**VEGETA &  
SPIRULINA**





## PILETINA U SUPER MARINADI

Za marinadu:

- 50 ml maslinovog ulja
- 2 protisnuta češnja češnjaka
- 1 limun
- 1 žlica nasjeckanog svježeg peršina
- 2 žličice Vegeta & Spirulina univerzalnog dodatka jelima



Za marinadu, maslinovom ulju dodaj češnjak, cijedeni limunov sok, malo naribane limunove korice i Vegeta & Spirulina dodatak jelima. Sve sastojke dobro promiješaj kako bi se sjedinili. Pileće filee stavi u posudu, prelij marinadom, dobro promiješaj i ostavi marinirati 30 minuta u hladnjaku. Zagrij pećnicu na 200 °C i obloži lim za pečenje papirom za pečenje. Piletinu rasporedi na lim za pečenje obložen papirom za pečenje i prelij preostalom marinadom. Peci u pećnici zagrijanoj na 200 °C dok piletina ne dobije rumenu boju (oko 20 minuta).

### Savjet:

- Piletinu možeš ispeći i na roštilju. Posluži s humusom i narezanim povrćem (cherry rajčice, krastavci, mladi luk,...).
- Piletinu možeš narezati i dodati miješanoj salati za kompletan obrok.

## AVOKADO & SPIRULINA HUMUS

- 230 g konzerviranog slanutka
- 1 avokado (mekan na dodir)
- 1 limun
- 2 žlice narezanog lista korijandera
- 1 češanj češnjaka
- 1/4 - 1/2 šalice vode
- 3 žličice ekstra djevičanskog maslinovog ulja
- 2 žličice Vegeta & Spirulina univerzalnog dodatka jelima



U blender dodaj ispran i ocijeđen slanutak, narezan avokado, limunov sok, korijander, protisnuti češnjak, maslinovo ulje, Vegeta & Spirulina dodatak jelima i nekoliko žlica vode. Usitni sastojke kako bi dobili glatku smjesu (dodaj još vode po potrebi). Avokado humus posluži na krekerima sa sjemenkama.

### Savjet:

Avokado humus drži u hladnjaku do posluživanja.