

Knjižica
recepata



Iznenadi nepce
neodoljivim okusima!

Varivo od mahuna



Blag i aromatičan okus
i prirodna crvenkasta boja -
idealno za domaće kobasice,
variva i umake.



3 kašike maslinova ulja
150 g luka
100 g mrkve
600 g mahuna
150 g krompira

1 kašičica Vegeta Maestro slatke paprike

1 kašika Vegete

½ kašičice Vegeta Maestro granuliranog češnjaka

100 ml vrhnja za kuhanje

1 kašika Vegeta Maestro usitnjenog peršina

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 krompir. Sve pospite slatkom paprikom, zalijte vodom, dodajte Vegetu, granulirani češnjak i kuhajte na laganoj vatri, poklopljeno, dok povrće ne omekša.

Na kraju umiješajte vrhnje za kuhanje. Poslužite posipano peršinom.

Savjet: Slatku papriku možete zamijeniti ljutom

Kobasice s povrćem i tjesteninom iz tave



300 g tjestenine penne
300 g kobasica
svježe narezani bosiljak
1 mladi luk
¼ kašičice Vegeta Maestro bosiljka
¼ kašičice Vegeta Maestro origana
½ kašičice Vegeta Maestro mljevene crvene paprike
1 kašičica Vegete Natur
100 ml Passate Podravka
390 g Sjeckanog paradajza Podravka
Vegeta Maestro mljeveni crni papar
sol
2 režnja bijelog luka
60 g luka
1 crvena paprika
3 kašike maslinova ulja
naribani parmezan



Tjesteninu skuhaite u posoljenoj kipućoj vodi i ocijedite.
Na 2 kašike zagrijanog ulja stavite kobasice i pecite sa svih strana dok ne porumene. Po potrebi podlijte s malo vode kako ne bi zagorjele.
Kada su kobasice gotove izvadite ih na dasku za rezanje.
U istu tavu dodajte 1 kašiku ulja i popecite sitno narezani luk. Dodajte nasjeckani bijeli luk, sjeckani paradajz, Passatu, Vegetu Natur, crvenu papriku, origano, bosiljak, papar i sol. Miješajući nastavite pirjati 15 minuta da dobijete umak te po potrebi dodajte malo vode. Pripremljenu kobasicu narežite na ploške.
Kobasicu dodajte u tavu s drugim sastojcima. Kuhajte zajedno još 5 minuta. Dodajte tjesteninu u tavu i miješajući zagrijavajte nekoliko minuta kako bi tjestenina bila sljubljena s umakom.

Savjet: Za pripremu koristite veću tavu.

Perkelt à la čarda



600 g junećeg ili svinjećeg buta

4 kašike ulja

100 g luka

10 g Vegeta Maestro slatke paprike mljevene

sol

100 g paradajza

2 paprike (zeleni i crveni)

Vegeta Maestro kajenski papar

1 kašika Vegete

Meso narežite na štapiće, luk na tanke listiće, očišćenu papriku na manje komadiće, a paradajz, kojem ste prethodno odstranili kožicu, na kocke.

Na ugrijanom ulju propirajte luk do svijetlo žute boje. Smanjite temperaturu, dodajte mljevenu papriku i odmah izmiješajte.

Nakon toga dodajte meso, popecite ga, dodajte kajenski papar i sve pospite Vegetom. Zalijte malom količinom vode i pokriveno pirajte. Povremeno promiješajte, a vodu dodajte po potrebi, i to uvijek u maloj količini.

Kad meso napola omekša, umiješajte papriku i paradajz, a na kraju možete po želji dodati kašiku brašna, koje ste razmutili u malo vode. Sve zajedno još kratko propirajte.

Savjet: Tajna perkelta je u pirjanju uz postupno dodavanje malih količina vode kako biste na kraju dobili nepreobilan i rijedak umak.

Makedonski kotlič



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.



250 g luka
80 ml ulja

1 kašika Vegete
sol

Vegeta Maestro crni papar mljeveni

250 g paradajza

Vegeta Maestro ljuta paprika mljevena crvena začinska

3 mlada luka

300 ml bijelog vina

1 kg janjetine ili junetine



Meso narežite na manje kockice, a luk sitno nasjeckajte.

Na zagrijanom ulju pirjajte meso i luk. Dodajte Vegetu, sol i papar te podlijte po potrebi.

Kada meso malo omekša, dodajte paradajz narezan na kockice i začinite s ljutom paprikom.

Pirjajte na laganoj vatri, povremeno miješajući dok meso potpuno ne omekša.

Dodajte sitno narezani mladi luk, vino i vodu te još kratko prokuhajte.

Po želji, kotlič poslužite uz njoke ili široke rezance.

Savjet: Količina dodane vode odredit će gustoću jela

Vegetina enchilada



ZA UMAK OD PARADAJZA

2 kašike ulja

1 glavica luka

1 režanj bijelog luka

1 paprika

400 g svježeg paradajza ili Pelata Podravka

1 vezica peršina

1-2 kašike limunova soka

1 kašika Vegete

sol

Vegeta Maestro crni papar mljeveni

ZA NADJEV

50 ml ulja

300 g pilećih prsa

1 veća paprika (babura)

150 g naribanog topivog sira

1 Vegeta Maestro ljuta paprika

1-2 kašike umaka od rajčice

200 ml kiselog vrhnja

1 kašika Vegete



Za umak: crveni luk, bijeli luk i papriku kojoj ste odstranili sjemenke sitno nasjeckajte pa kratko propirajte na ulju. Dodajte nasjeckani paradajz, limunov sok, Vegetu, papar i sol pa sve pirajte oko 5 do 10 minuta. Nakon toga umak izmiješajte u sjeckalici do fine strukture.

Za nadjev: piletinu narežite na šire trake, a papriku na male kocke pa zajedno popecite u tavi na ulju. Tavu maknite sa štednjaka i dodajte umak od paradajza, kiselo vrhnje, polovicu naribanog sira i Vegetu.

Ovim nadjevom nadijevajte tortille i savijte ih. Po površini stavite malo umaka od paradajza i pospite preostalim naribanim sirom. Stavite ih u vatrostalnu posudu i pecite na temperaturi 190-200°C oko 15 minuta pokrivene poklopcem ili alufolijom.

Savjet:

Ako nemate gotove tortille, možete ih i sami pripremiti. Od 500 g mješavine oštrog i glatkog brašna, 1 kašike soli, 80 g maslaca i 300 ml vruće vode umijesite mekano tijesto. Razdijelite ga na 14 loptica i pokrijte vlažnom krpom da odstoje oko pola sata. Razvaljajte loptice tijesta na promjer 25 cm i pecite ih na tavi.

Varivo od bundeve, bijelog graha i slanutka



Dimljeno
na prirodnom dimu
hrastovog drveta.



2 kašike maslinova ulja
150 g muškatne bundeve (butternut)
4 lista kelja
prstohvat Vegeta Maestro Crnog papra mljevenog
1/2 kašike Vegeta Maestro Peršina
1 Vegeta Natur Povrtna kocka
240 g Podravka Graha bijelog
240 g Podravka Pelata
1 kašika Vegeta Maestro Dimljene paprike
1 manji ljubičasti luk
150 g Podravka Slanutka



Luk narežite na kolutiće, a bundevu na kocke.
Na zagrijano ulje dodajte luk i bundevu, pa popecite uz miješanje da omekšaju.
Pospite dimljenom paprikom, dodajte usitnjene pelate, ocijeđeni grah i slanutak. Pirajte 5 minuta, a zatim podlijte s 500 ml vode i umiješajte Vegeta Natur povrtnu kocku. Pospite peršinom, mljevenim crnim paprom, dodajte kelj narezan na trakice i kuhajte oko 15 minuta.

Savjet: Uz ovo jelo možete poslužiti grčki jogurt.

Pileći paprikaš

s dimljenom paprikom delikates



Dodatkom dimljene paprike u variva dobit ćete fini okus sušenog mesa.



3 kašike maslinova ulja
100 g luka
100 g mrkve
50 g korijena celera
100 g svježih crvenih paprika
1 Vegeta Maestro lovrov list
4 batka sa zabatkom
1 kašika Vegete
200 g krompira
3 režnja bijelog luka
1 kašika dvostrukog koncentrata paradajza Podravka
3 kašičice Vegeta Maestro delikates dimljene paprike
150 ml vrhnja za kuhanje
1 kašika Gussnela Dolcela
1 kašičica Vegeta Maestro crnog mljevenog papra
2 kašike 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 propirajte. Odvojite batke od zabataka, operite, osušite, natrljajte Vegetom i dodajte povrću. Pirajte 10-ak minuta na laganoj vatri uz neprekidno miješanje i na kraju dodajte krompir narezan na kockice, protisnuti bijeli luk, pospite dimljenom paprikom i još pirajte oko 5 minuta. Zalijte vrućom vodom toliko da prekrije meso i povrće i kuhajte na laganoj vatri poklopljeno. Pred kraj umiješajte koncentrat paradajza. 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.

Pljeskavice

od smeđeg graha i slatkog krompira



Chili začini
je vrlo pikantan, pa je najbolje
početi s manjom količinom i
dodavati po ukusu.



1 batat

2 kašičice maslinova ulja

230 g konzerviranog Smeđeg graha Podravka

50 g luka

1 režanj bijelog luka

¼ kašičice Vegeta Maestro kima

1 – 2 prstohvata Vegeta Maestro mljevenog chillija

sol

1 jaje

60 g mrvica hljeba (ploške hljeba bez kore
usitnjene u sjeckalici)

1 kašika nasjeckanog peršina

ZA POSLUŽIVANJE:

listovi zelene salate

Ketchup Podravka

hambi peciva



Cijeli batat u kori probodite na nekoliko mjesta i lagano premažite uljem. Stavite ga u pećnicu zagrijanu na 200 °C i pecite oko 40 minuta.

Pečenom batatu ogulite kožicu, a zatim ga usitnite u pire.

U posudu stavite pire od batata te ocijeđeni i isprani smeđi grah.

Maslinovo ulje zagrijte u tavi na srednje jakoj vatri, dodajte sitno narezani luk, pa ga popecite do zlatne boje.

Sve dodajte u posudu s batatom. Dodajte čili, sol, razmućeno jaje, mrvice hljeba i peršin.

Smjesu dobro promiješajte, pri čemu grah lagano zdrobite.

Od pripremljene smjese oblikujte pljeskavice.

Na nauljenoj zagrijanoj tavi pljeskavice ispecite do rumene boje.

Savjet: Pljeskavice od graha možete poslužiti u integralnom hljebu iz kalupa.

Raznobojna juha od povrća



4 PORCIJE



35



JEDNOSTAVNO

200 g batata
200 g svježe crvene paprike
200 g tikvica
2 kašike maslinova ulja
1 Fant za fina variva (40 g)
prstohvat mljevenog Vegeta Maestro chillija
100 g Kukuruzna šećerca Podravka
150 g sira cheddara



Batat, papriku i tikvice narežite na kockice.

Na zagrijanom ulju popecite batat, dodajte papriku, a zatim i tikvice.

Dodajte 800 ml mlake vode i sadržaj vrećice. Kad zakipi, dodajte čili, kuhajte 20 minuta u polupokrivenoj posudi i povremeno promiješajte.

Dodajte ocijeđeni kukuruz šećerac i kuhajte još nekoliko minuta.

Gustu juhu rasporedite u tanjire i u svaki dodajte malo sira narezanog na sitne kockice.

Savjet: Umjesto kukuruzna šećerca, možete dodati grašak.

Vegeta Maestro crveni začini



Za najukusniji gulaš i paprikaš



Skeniraj za
inspiraciju
u kuhinji

Knjižica
receptata



www.vegeta.com