

Knjižica
receptata



Iznenadi nepce
neodoljivim okusima!

Pileći bataci s laganom salatom



Papar uvijek dodajte pri kraju kuhanja za postizanje maksimalnog okusa jer dužim kuhanjem gubi svoj karakterističan okus.



1 kg pilećih bataka (8 komada)
1 kašičica Vegeta Maestro češnjak granula
1 kašika ulja
1/2 kašike smeđeg šećera

Vegeta Maestro šareni papar

1 kašika Vegete
30 ml vinskog octa
3 kašike cvjetnog meda

2 kašike Vegeta Maestro dimljene paprike
SALATA

1 veliki ljubičasti luk
1 glava zelene salate
200 g cherry paradajza
300 g svježeg krastavca
100 g rotkvice
150 g skute
3 kašike majoneze
100 g jogurta
1 limun
malo Vegeta Maestro vlasca
sol

Vegeta Maestro šareni papar



Dok se piletina peče, pripremite salatu. Ljubičasti luk narežite na ploške, zelenu salatu na rezance, cherry paradajz na pola, svježi krastavac očistite od srži i rotkvice narežite na ploške. Na kraju dodajte narezanu skutu.

Napravite preljev od majoneze, jogurta i ocijeđenog soka limuna te dodajte vlasac, sol i papar.

Umak za meso pripremite od vinskog octa, meda i dimljene paprike.

Piletinu izvadite iz pećnice, prelijte s pripremljenim umakom i vratite u pećnicu.

Pustite da se piletina zapeče do rumene boje (oko 15 minuta).

Pileće batak poslužite s laganom salatom prelivenom umakom.

Savjet: Koristite batak srednje veličine tako da se istovremeno ispeku.

Piletina u umaku sa zelenim paprom



Mljevenje papra preporučuje se neposredno prije upotrebe jer tada ima svježiu aromu i najbolje djelovanje.

2 pileća batka sa zabatkom
sol

Vegeta Maestro Crni papar
Vegeta Maestro Ružmarin

2 kašike maslinova ulja
150 ml mlijeka
150 ml mlake vode

Fant umak sa zelenim paprom (30 g)
kuhano povrće (brokula, mrkva...)
Zlato polje Valjani rezanci s jajima



Pileće batke zajedno sa zabatcima posolite, pospite svježe mljevenim crnim paprom i s malo ružmarina.

Na zagrijano ulje stavite piletinu i ispecite do zlatno rumene boje i hrskave korice.

U drugoj posudi u vodu i mlijeko uspite sadržaj vrećice Fant umaka sa zelenim paprom te miješajte pjenjačom dok umak ne zavri.

Kuhajte 5 minuta na laganoj vatri, neprestano miješajući.

Tjesteninu skuhajte al dente, a posebno u posoljenoj vodi skuhajte i narezano povrće.

Na tanjir za posluživanje stavite piletinu, tjesteninu i kuhano povrće. Prelijte umakom sa zelenim paprom i poslužite.

Savjet: Možete koristiti i komade pilettine ili pureće odreske.

Salata s krutonima od palente



Papar u zrnu možete koristiti i u svim receptima u kojima se traži svježe mljeveni ili grubo mljeveni papar.



200 g kuhane Zlato polje Palente,
narezane na kockice

15 g maslaca

20 g parmezana

Vegeta

svježe mljeveni Vegeta Maestro Crni papar u zrnu

60 ml ekstrakta djevičanskog maslinova ulja

30 ml balzamičnog octa

1 kašika meda

1 kašičica Podravka Senfa Dijon

1 režanj češnjaka, usitnjeni

1 mladi luk, sitno narezan

½ kašičice Vegeta Maestro Majčine dušice

cherry paradajz

miješana lisnata salata



Zagrijte maslac u tavi i pržite kocke palente dok ne počnu rumenjeti

Pospite Vegetom, svježe mljevenim paprom i parmezanom i uz okretanje pržite još minutu.

Izvadite na upijajući papir i ostavite da se ohladi

U staklenku s poklopcem ili shaker stavite maslinovo ulje, balzamični ocat, med, senf, češnjak, mladi luk, majčinu dušicu, ½ kašičice Vegete i ½ kašičice papra.

Zatvorite i snažno protresite dok se sastojci dobro ne sjedine. Držite u hladnjaku dok ne bude potrebno i dobro protresite prije upotrebe.

Prepolovite cherry paradajz. Pomiješajte krutone od palente, cherry paradajz i miješanu lisnatu salatu.

Prelijte s malo balzamičnog octa i poslužite.

Savjet:

Za bogatiju salatu možete dodati ostatak kuhane ili pečene piletine i grubo naribati parmezan.

Salata caprese



Papar u zrnu ili mljeveni
odlično upotpunjuje gotovo
sva jela.



500 g zrelog paradajza
125 g mozzarelle
Vegeta Maestro Morska sol
Vegeta Maestro Crni papar
1 kašičica Vegeta Natur paste bosiljak
3 kašike maslinova ulja
2 kašike aceto balsamica



Paradajz narežite na tanke ploške. Ako koristite manji paradajz, poput cherry paradajza, narežite ih na pola ili na trećine.
Mozzarellu natrgajte na manje komade ili narežite na tanke ploške.
Paradajz i mozzarellu posložite na tanjir i lagano začinite solju i paprom.
U manjoj zdjelici pomiješajte pastu od bosiljka i maslinovo ulje pa prelijte preko posloženog paradajza i mozzarelle.

Nakapajte aceto balsamicom i poslužite.

Savjet: Ostavite li salatu sa strane 5 do 15 minuta, za to će vrijeme sol će izvući dio soka iz paradajza, što čini nevjerojatno ukusan preljev na dnu tanjira (savršen za natapanje s kruhom).

Hrskavi njoki s paradajzom i mozzarellom



Papar uvijek dodajte pri kraju kuhanja za postizanje maksimalnog okusa jer dužim kuhanjem gubi svoj karakterističan okus.



2 kašike maslinova ulja
500 g njoka od krompira
60 g maslaca
4 režnja češnjaka

malo Vegete Maestro Chilli i soli

2 kašičice Vegete Fine blend

Vegeta Maestro Crni papar mljeveni

400 g cherry paradajza

½ kašičice Vegeta Maestro Bosiljka

200 g mozzarelle

Rešetku pećnice na koju ćete staviti posudu s njokima stavite najniže ispod grijača.

Pećnicu zagrijte na najvišu temperaturu.

U velikoj tavi zagrijte kašiku maslinova ulja i dodajte pola količine njoka. Pokrijte poklopcem i pecite, dok ne porumene s jedne strane (2 - 4 minute). Izvadite ih u zdjelu, pa postupak ponovite s preostalim njokima i maslinovim uljem.

Maslac rastopite u tavi, dodajte sitno nasjeckani češnjak, chilli i sol, Vegetu Fine blend i crni papar. Smanjite vatru, dodajte paradajz i 3 kašike vode.

Pirajte uz povremeno protresanje posude dok paradajz ne omekša, a tekućina se malo zgusne (4 - 6 minuta). Paradajz stisnite kuhačom da pukne da ubrzate proces! Dodajte pržene njoke i bosiljak, promiješajte i premjestite u vatrostalnu posudu.

Na vrh stavite na ploške narezanu mozzarellu i lagano pokapajte maslinovim uljem. Pecite u pećnici dok se sir ne otopi i ne porumeni (2 - 4 minute).

Savjet:

Umjesto cherry paradajza možete koristiti i sjeckani paradajz s bosiljkom i origanom.

Hrskava pohovana cvjetača iz pećnice s BBQ umakom



Mljevenje papra preporučuje se neposredno prije upotrebe jer tada ima svježiju aromu i najbolje djelovanje.



- 1 cvjetača
- 150 g Podravka Glatkog brašna
- 1 ravna kašičica soli
- ½ kašičice Vegeta Maestro Crnog papra mljevenog
- 1 kašičica Vegeta Maestro Češnjaka
- 1 kašičica Vegeta Maestro Slatke crvene paprike
- ½ kašičice Vegeta Maestro Dimljene paprike
- oko 200 ml mlijeka
- oko 75 g krušnih mrvica
- maslinovo ulje
- 1 Podravka BBQ umak Classic



Pećnicu zagrijte na 190°C.

Cvjetaču razdjelite na cvjetove otprilike jednake veličine.

Brašno pomiješajte sa soli, crnim paprom, bijelim lukom, slatkom crvenom paprikom i dimljenom paprikom. Ulijte mlijeko i miješajte dok ne dobijete gustu pastu za umakanje. Svaki cvjetić cvjetače umočite sa svih strana u tu pastu, a zatim uvaljajte u krušne mrvice.

Cvjetaču složite na pleh obložen papirom za pečenje i pokapajte s malo maslinova ulja (najbolje je ako imate ulje u spreju).

Pećite u zagrijanoj pećnici 30 – 35 minuta dok cvjetača ne omekša iznutra, a izvana dobije lijepu boju.

Savjet:

Bitno je da cvjetići budu iste veličine kako bi bili istodobno pečeni.

Losos u crvenom papru



Papir u zrnu možete koristiti i u svim receptima u kojima se traži svježe mljeveni ili grubo mljeveni papar.



600 g odrezaka lososa
Vegeta Maestro Morska sol

ZA MARINADU:

1 kašika Vegeta Maestro Crvenog papra u zrnu
1 kašičica Podravka Senfa Dijon
4 kašike limunova soka
4 kašike maslinova ulja

ZA PRILOG:

250 g bulgura

Losos očistite, operite, posušite i posolite morskom soli. Zatim ga premažite senfom i maslinovim uljem, pokapajte limunovim sokom i ostavite 30 minuta u hladnjaku. Marinirani losos natrljajte zdrobljenim crvenim paprom i pecite sa svake strane oko 4 minute. Bulgur operite, ocijedite i kuhajte u blago posoljenoj vodi oko 10 minuta.

Pečeni losos stavite na kuhani bulgur i poslužite sa zelenom salatom.

Savjet: Losos nemojte prepeći, pazite da vam meso ostane svijetlo i mekano. Losos možete marinirati i preko noći u hladnjaku.



Losos na kremi od muškatačne bundeve



Papar u zrnu ili mljeveni odlično upotpunjuje gotovo sva jela.

600 g fileta lososa
1 kašičica Vegete
Vegeta Maestro šareni papar
½ kašičice Vegeta Maestro dimljene paprike
3 kašike maslinova ulja

ZA KREMU OD MUŠKATNE BUNDEVE:
300 g muškatačne bundeve narezane na kockice
3 ljućike
2 kašike maslinova ulja
sol

Vegeta Maestro crni papar

Filetu lososa izvadite kosti i stavite na lim za pečenje prekriven papirom za pečenje. Pospite Vegetom, svježe mljevenim šarenim paprom, dimljenom paprikom i poprskajte maslinovim uljem.

Ostavite da se marinira na hladnom mjestu 30 minuta.

Za kremu od bundeve u posudu stavite bundevu, narezanu ljućiku i prekrите sadržaj s malo vode.

Kuhajte poklopljeno da omekša (10 minuta). Dodajte maslinovo ulje, posolite i začinite mljevenim crnim paprom.

Usitnite štapnim mikserom u kremu te ostavite na toplom.

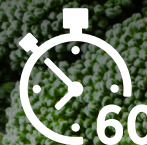
Losos stavite u pećnicu zagrijanu na 180 °C i pecite 10 – 15 minuta.

Izvadite ga i podijelite na četiri dijela.

Losos složite preko kreme od bundeve.

Savjet:

Pećeni losos lako podijelite viljuškom, a možete ga narezati i prije pečenja.



Vegeta Maestro sivi začini



Za savršena mesna i riblja jela



Skeniraj za
inspiraciju
u kuhinji

Knjižica
receptata

