

BEZ SIEKANIA I BAŁAGANU W KUCHNI

NOWOŚĆ



TAGLIATELLE W KREMOWYM SOSIE POMIDOROWYM Z BURRATA

SKŁADNIKI:

- 250 g makaronu tagliatelle
- 400 g passaty pomidorowej
- 100 ml śmietanki 30%
- 1 burrata
- 1 łyżka pasty warzywnej Vegeta Natur
- 1 łyżka pasty cebulowej Vegeta Natur
- 2 łyżki oliwy
- Szczypta pieprzu
- 500 ml wody
- Świeże zioła do podania

PRZYGOTOWANIE:

Na oliwie przez 2 min. podsmaż pastę cebulową Vegeta Natur. Wlej passatę pomidorową i śmietankę. Dodaj pieprz oraz pastę warzywną Vegeta Natur. Składniki wymieszaj. Na wierzchu ułóż makaron. Zalej go wodą i gotuj co jakiś czas mieszając przez ok. 12 min. Podaj z burratą i ziołami.

SMACZNEGO!



PULPECIKI Z SOSEM CHIMICHURRI

SKŁADNIKI:

- 400 g mięsa mielonego wołowego lub wieprzowo-wołowego
- 1 jajko
- 1 łyżka pasty czosnkowej Vegeta Natur
- 1 łyżka pasty cebulowej Vegeta Natur
- 3 łyżki bułki tartej

Sos chimichurri:

- 1 pęczek natki pietruszki
- 1 łyżka pasty bazyliowej Vegeta Natur
- 1 łyżeczka pasty czosnkowej Vegeta Natur
- 6 łyżek oliwy
- 1 limonka
- Szczypta pieprzu

PRZYGOTOWANIE:

Do miski przełóż mięso. Dodaj jajko, bułkę tartą, pieprz oraz pastę czosnkową i cebulową Vegeta Natur. Zagnieć dłońmi składniki. W rękach uformuj pulpeciki. Usmaż je na rozgrzanym oleju z każdej strony. Natkę pietruszki drobno posiekaj. Połącz ją z oliwą, sokiem z limonki, pieprzem oraz pastą czosnkową i pastą bazyliową Vegeta Natur. Gotowe pulpeciki polej przygotowanym sosem.

SMACZNEGO!



PLACUSZKI WARZYWNE

SKŁADNIKI:

- 3 ziemniaki
- 2 marchewki
- 1 cukinia
- 2 łyżeczki pasty cebulowej Vegeta Natur
- 2 jajka
- 5 łyżek mąki pszennej lub orkiszowej
- Szczypta soli
- Olej do smażenia
- Śmietana 12%
- Koperek do podania

PRZYGOTOWANIE:

Cukinię zetrzyj na dużych oczkach i posyp solą. Odstaw na 20 min. i odsącz z nadmiaru wody. Marchewkę i ziemniaki obierz i zetrzyj. Warzywa przełóż do miski. Dodaj pastę cebulową Vegeta Natur, mąkę oraz jajka i wymieszaj. Placuszki smaż na rozgrzanym oleju. Usmażone placki podaj ze śmietaną i koperkiem.

SMACZNEGO!



GRILLOWANY ŁOSOŚ W MARYNACIE POMARAŃCZOWO-ROZMARYNOWEJ

SKŁADNIKI:

- 2-3 filety z łososia
- 1 łyżeczka oliwy
- Świeże zioła do podania

Marynata:

- 1 pomarańcza
- 1 gałązka świeżego rozmarynu
- 2 łyżki sosu BBQ Podravka
- 1 łyżeczka pasty czosnkowej Vegeta Natur
- 1 łyżka przyprawy do grilla Vegeta Natur
- 1 łyżeczka oliwy

PRZYGOTOWANIE:

Sok z połowy pomarańczy wyciśnij do miski, a drugą połowę pokrój w plastry. Do miski wyciśnij pastę czosnkową Vegeta Natur, dodaj sos BBQ Podravka, "szpileczki" rozmarynu, oliwę oraz wsyp przyprawę do grilla Vegeta Natur. Wymieszaj. Łososia natrzyj marynatą z wierzchu, a od strony skóry natrzyj oliwą. Przełóż stroną ze skórą na metalową tackę. Na łososia przełóż plastry pomarańczy. Grilluj przez kilka minut, a następnie obróć. Podaj z posiekanymi ziołami

SMACZNEGO!



SAŁATKA Z GRILLOWANYM HALLOUMI

SKŁADNIKI:

- 1 kostka sera Halloumi
- 1 łyżeczka oliwy
- 1 łyżeczka przyprawy Vegeta Wędzona
- 1/2 czerwonej cebuli
- 1 pęczek koperku
- 1 ogórek szklarniowy

Sos:

- 1 łyżeczka pasty czosnkowej Vegeta Natur
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 łyżeczka miodu
- 3 łyżki oliwy

PRZYGOTOWANIE:

Ser halloumi podziel na kostkę. Oblej oliwą i posyp przyprawą Vegeta Wędzona. Ser przełóż bezpośrednio na grilla lub na metalową tackę. Grilluj aż będzie złocisty. W miseczce wymieszaj oliwę, miód, musztardę i pastę czosnkową Vegeta Natur. Ogórka obierz i pokrój w kostkę, cebulę pokrój w piórka, a koperek drobno posiekaj. Przełóż warzywa do miski. Dodaj ugrillowany ser halloumi. Polej przygotowanym sosem. Posyp posiekanym koperkiem.

SMACZNEGO!



