



coolerica

TAJNE SOČNOG GRILLA

coolinarika.com



coolinarika

coolerica

TAJNE SOČNOG GRILLA

Roštilj, grill ili kotlovinu nekako čuvamo za posebne prigode, a zapravo jedan sočan odrezak ili povrće na žaru baš bi nam moglo uljepšati neki običan dan i to brzo i jednostavno – pola sata mariniranja, još po toliko za pripremu salate i pečenje i onda cjelodnevna uživancija. Doznajte kako!



WEB ADRESA KNJIGE RECEPTA
www.coolinarika.com/coolerica/43800

Kazalo



3	Vratina sa žara s toplom salatom od krumpira
4	Maštoviti hot dogovi
6	Špinatka u tortilji
8	Sočna vratina s roštilja
10	Zdenka s grilla
12	Grill vratina u sendviču
14	Slasni BBQ burgeri
16	Marinirani janjeći kotleti s pireom od slanutka
18	Pikantni pire s ajvarom
20	Sočni ramstek
22	Rebarca s grilla
24	Marinirani slatko-kiseli ražnjići
26	T-bone odresci u Grill marinadi
28	Classic chilli Burger
30	Punjeni kotleti na žaru

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA*coolinarika***VRIJEME PRIPREME**

60 min.

VRATINA SA ŽARA S TOPLOM SALATOM OD KRUMPIRA

Meso i krumpir klasika je dobrog jela no meso pripremljeno uz Vegeta marinadu sigurana je priprema okusa kakvog očekujemo.



SASTOJCI

Za 5 osoba

- 1 kg vratine*
- 1 Vegeta Twist marinada univerzalna*
- 1 režanj češnjaka*

ZA SALATU:

- 800 g mladog krumpira*
- 30 g maslaca*
- 2 veća mlada luka*
- 2 režnja češnjaka*
- 4 žlice ulja*
- sol*

Vegeta Maestro šareni papar
1 žlica nasjeckanog peršina

PRIPREMA

- 1 Vratinu prelijte Vegeta marinadom i nasjeckanim češnjakom. Meso ostavite u hladnjaku 30 minuta ili dulje, za bolji okus.
- 2 Izvadite meso iz hladnjaka i pecite na roštilju 10-ak minuta sa svake strane, da se lijepo zapeče i ostane sočno u sredini.
- 3 Krumpir kuhajte u posoljenoj vodi dok ne omekša. Još vrući krumpir narežite na ploške, dodajte maslac, nasjeckani mladi luk i češnjak te sve dobro promiješajte.
- 4 Na kraju dodajte malo ulja, začinite solju i paprom te ukasite nasjeckanim peršinom.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

20 min.

MAŠTOVITI HOT DOGOVI

Iza svakog uspješnog grilla stoji Grill Majstor kobasica. A svako pecivo za hot dog bit će sretno, neovisno je li s njim Grofica, Pepica, Zdenka ili Špinatka.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

100 g crvenog kupusa
1 crvena paprika
100 g luka
100 g crvenih i žutih cherry
rajčica
100 g mlade salate
100 g Kukuruzna šećerca
Podravka
150 g Delikates kiselih
krastavaca Podravka
1 pakiranje Grill Majstor
kobasica 300 g (Grofica,
Pepica, Zdenka ili Špinatka)

PRIPREMA

- 1 Kupus i papriku narežite na tanke rezance. Zatim sitno nasjeckajte luk, rajčice prerežite po pola, kisele krastavce narežite na kolutiće ili štapiće ako tako volite. Kukuruz šećerac ocijedite.
- 2 Na zagrijanom roštilju ili grill tavi ispecite kobasice sa svih strana.
- 3 Pecivo za hot dog zarezite, ali ne do kraja. U peciva položite pečene kobasice.
- 4 U prvi hot dog dodajte zelenu salatu, kisele krastavce, papriku i išarajte ketchupom.

Ketchup blagi Podravka
Senf estragon Podravka
Ajvar blagi Podravka
4 peciva za hot dog

- 5 U drugi dodajte zelenu salatu, kukuruz šećerac, cherry rajčice i nakapajte ketchupom.
- 6 U trećem hot dogu po kobasici stavite ajvar, dodajte luk, zelenu salatu, papriku i na kraju senf.
- 7 U četvrti hot dog stavite zelenu salatu, kupus i kisele krastavce, a na kraju dodajte senf.



POSLUŽIVANJE

Maštovite hot dog sendviče poslužite odmah tople.



SAVJET

Hot dog omogućuje primjenu i kombiniranje raznovrsnih namirnica, stoga uz ukusne Grill Majstor kobasice kombinirajte dodatke po želji i prema dostupnim namirnicama.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

25 min.

ŠPINATKA U TORTILJI

Odjevena u tortilju, okružena krumpirićima, senfom i ketchupom, Špinatka grill kobasica sa špinatom ozbiljna je konkurencija Popajevoj Olivi i najbolji izbor za svaki roštilj ili grill tavu.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

*1 salatni krastavac**1 ljubičasti luk**120 g cherry rajčica**100 g grčkog jogurta**sol**Vegeta Maestro crni papar**2 Grill Majstor - Špinatka grill**kobasice sa špinatom**(2x300g)**4 pšenične tortilje**nekoliko listova zelene salate**Ketchup blagi Podravka***PRIPREMA**

- 1 Krastavce i luk narežite na ploške, a rajčice na polovice ili četvrtine.
- 2 Jogurt posolite i popaprite.
- 3 Kobasice stavite na ugrijani roštilj ili grill tavu i ispecite sa svih strana.
- 4 Tortilju kratko zagrijte da se lakše savija. Na svaku tortilju stavite 2 kobasice, dio narezanog povrća i 1-2 žličice jogurta.
- 5 Tortilju savijte, pa na isti način pripremite i ostale

Senf Dijon Podravka

tortilje.



POSLUŽIVANJE

Odmah poslužite s prženim krumpirićima, senfom i ketchupom.



SAVJET

Dio senfa i ketchupa možete staviti i u nadjev.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

45 min.

SOČNA VRATINA S ROŠTILJA

Meso pečeno na roštilju, u ovom slučaju vratina, uvijek je sočnije i ukusnije nego pečeno klasičnim načinom, a kada je posluženo uz salatu od krastavaca i rajčica, dobijete spoj okusa kojem je teško odoljeti.



SASTOJCI

Za 6 osoba

1 kg odrezaka vratine
1 Vegeta Natur vratina (30 g)
60 ml crnog vina
30 ml ulja

LJETNA SALATA:

400 g šampinjona
300 g rajčice
1 krastavac
1 ljubičasti luk
sol
3 žlice maslinova ulja

PRIPREMA

- 1 Odeske vratine potucite da postanu tanki. Pospite ih Vegetom Natur vratina, prelijte crnim vinom i uljem te ostavite marinirati 30-ak minuta.
- 2 Odeske stavite na zagrijani roštilj i pecite na laganoj vatri povremeno okrećući dok meso ne dobije lijepu boju.
- 3 Kad su pečeni, odmah ih stavite u posudu i poklopljene držite do posluživanja (oko 5 minuta).
- 4 Povrće za salatu narežite i začinite preljevom od maslinova ulja, aceta balsamica i bosiljka.

2 žlice aceta balsamica
½ žličice Vegeta Maestro
bosiljka



POSLUŽIVANJE

Toplu vratinu poslužite sa šampinjonima i salatam.



SAVJET

Jelo možete pripremiti na grill tavi koju prije pečenja ne trebate nauljiti.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA*coolinarika***VRIJEME PRIPREME**

30 min.

ZDENKA S GRILLA

Ishod jela često ovisi o našem raspoloženju, a Zdenka grill kobasica sa sirom toliko je dobra da odmah podiže atmosferu i postaje glavna zvijezda vašeg grilla.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

3 tikvice
2-3 klipa mladog kukuruza
2 žlice maslinova ulja
sol
2 pakiranja Grill Majstor -
Zdenka grill kobasica sa sirom
(2x300g)
Ketchup blagi Podravka

PRIPREMA

- 1 Tikvice narežite na ploške, a kukuruz na šire kolutove. Lagano ih nakapajte uljem.
- 2 Na zagrijanom roštilju ili grill tavi najprije ispecite povrće. Skinite ga s roštilja i lagano posolite.
- 3 Zatim ispecite kobasice. Tijekom pečenja ih okrećite da se lijepo ispeku.

POSLUŽIVANJE

Tople kobasice poslužite s pečenim povrćem i ketchupom.



SAVJET

Na isti način pripremite i druge Grill Majstor kobasice.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

45 min.

GRILL VRATINA U SENDVIČU

Bez vratine nema dobrog roštilja, a pripremimo li ga u obliku sendviča, dobivamo vrhunski serviranu namirnicu praktično oblikovanu za jednostavno konzumiranje.



SASTOJCI

Za 4 osobe

1 kg svinjske vratine
30 g Vegete Natur za vratinu
200 g kiselog vrhnja
60 g Ajvara Podravka
peršin
5 peciva ciabatta
80 g ukiseljenih lučica
60 g Kiselih krastavaca
Podravka
1 vezica mladog luka
Paprika filet Podravka

PRIPREMA

- 1 Svinjsku vratinu (bez kosti) pospite Vegetom Natur za vratinu. Po želji meso nauljite i ostavite marinirati 30 minuta.
- 2 Nakon mariniranja na zagrijanom roštilju pecite vratinu s obje strane 4- 5 minuta da dobije finu pečenu boju, a da ostane sočna i ružičaste boje u sredini.
- 3 Za vrijeme pečenja pripremite umak od kiselog vrhnja, ajvara i peršina. Pomiješajte sve sastojke i ohladite u hladnjaku. Razrežite ciabatta pecivo po dužini, otvorite ga i tostirajte s unutarnje strane kratko na roštilju, dovoljno dugo da dobije blage

konture od pečenja.

- 4 Pečenu vratinu poslužite u pecivu tako da ga izrežete na trakice i uz umak od kiselog vrhnja i ajvara složite uz ukiseljene lučice, na kockice narezane kisele krastavce, sitno narezani mladi luk i ukiseljenu papriku narezanu na trakice ili odvojeno.



POSLUŽIVANJE

Uz svinjsku vratinu poslužite osvježavajući umak od kiselog vrhnja i ajvara.



NAPOMENA

Pecite svinjsku vratinu tako da ju okrenete samo jednom tijekom pečenja.



MALA TAJNA

Umak možete pripremiti i s narezanim ukiseljenim lučicama, bez ajvara.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

35 min.

SLASNI BBQ BURGERI

Pripremite sočne pljeskavice s blagim ajvarom i jajetom na oko u hrskavom pecivu i uživajte u slanim burgerima.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

- 700 g mljevene junetine
- 80 g luka
- 1 Vegeta Grill BBQ marinada
- 100 g
- 4 peciva za hamburger
- 100 g Pancete Podravka
- narezane na tanke trake
- 50 ml ulja
- 4 jaja
- 4 žlice majoneze
- Ajvar blagi Podravka
- 4 ploške sira ementalera
- sol

PRIPREMA

- 1 Mesu dodajte sitno narezani luk, Vegeta marinadu, promiješajte i pustite da odstoji 30-ak minuta. Od smjese oblikujte 4 deblje pljeskavice širine peciva.
- 2 Peciva prerežite na pola pa ih u većoj suhoj tavi popržite s unutarnjih strana. Izvadite ih sa strane, tavu obrišite papirnatim ubrusom, pa na nju stavite narezanu slaninu i popržite je do zlatne boje.
- 3 U istu tavu ulijte 2 žlice ulja, pa kad se dobro zagrije stavite pljeskavice i ispecite ih s obje strane. Meso izvadite, ulijte preostalo ulje i na njemu ispecite jaja na oko.

*Vegeta Maestro crni papar
mljeveni*

- 4 Donji dio peciva prvo premažite majonezom ili blagim ajvarom. Na nju položite popečenu slaninu, zatim pljeskavicu, pa plošku sira, a potom jaje na oko.



POSLUŽIVANJE

Poklopite gornjim dijelom peciva i odmah poslužite.



SAVJET

Kod pripreme mesa za hamburger važno je da meso ne mijesite previše. Lagano promiješajte, brzo oblikujte i neka ne budu pretanki jer neće biti sočni.



NAPOMENA

Ako volite hamburgere od miješanog mesa, dodajte do svinjetine.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

50 min.

MARINIRANI JANJEĆI KOTLETI S PIREOM OD SLANUTKA

Janjeće kotlete u marinadi s češnjakom i prošekom ukomponirajte sa slanutkom i uživajte s finim jelom u predblagdanskome ozračju.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

- 1 Vegeta Twist marinada
- češnjak
- 40 ml maslinova ulja
- 50 ml prošeka
- 800 g janjećih kotleta

ZA PIRE OD SLANUTKA:

- 250 g Slanutka
- 3 žlice maslinova ulja
- 1 žličica narezanog kima
- Vegeta Maestro crni papar

PRIPREMA

- 1 Vegeta Twist marinadu s češnjakom pomiješajte s maslinovim uljem i prošekom.
- 2 Meso prelijte marinadom, dobro je utrljajte u meso i ostavite marinirati 30 minuta.
- 3 Dok se meso marinira pripremite pire od slanutka.
- 4 Slanutak koji ste dobro namočili skuhaite u blago posoljenoj vodi.
- 5 Ocijedite ga, dodajte mu maslinovo ulje, kim,

*mljeveni
sol
2 žlice limunova soka*

ZA POSLUŽIVANJE:
*2 tikvice
1 vezica mladog luka*

papar, sol i limunov sok.

- 6 Pomoću štapnog miksera izradite u pire.
- 7 Po potrebi dodajte malo vode u kojoj se kuhao slanutak ili još malo maslinova ulja.
- 8 Meso ocijedite od marinade i lagano ispecite na roštilju ili gril tavi.
- 9 Nakon mesa popecite tikvice narezane na ploške i mladi luk.



POSLUŽIVANJE

Pečenu janjetinu poslužite s pireom od slanutka, popečenim tikvicama i mladim lukom.



SAVJET

Janjeće kotlete pripremite tako da na nekoliko mjesta zarezete masni obrub kako se pri pečenju ne bi iskrivljavali. Ako volite slađi okus janjetine, dodajte 2 žličice meda.



MALA TAJNA

Ukoliko niste ljubitelj kima, zamijenite ga 1 žlicom sezama i malo soli. Sjemenke sezama stavite u čistu, suhu tavu jer sezam ima svoje vlastito ulje. Pržite ih na laganoj vatri i svako malo protresite tavu kako bi se sve sjemenke jednako snažno pekle. Pecite sve dok sezam ne postane zlatno žut ili dok sjemenke ne počnu pucati. Postupak će trajati oko 15 minuta.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

45 min.

PIKANTNI PIRE S AJVAROM

Kada poželite običnom pireu udahnuti novi okus i dodati malo boje, „razljutite“ ga Podravka Ajvarom.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

800 g krumpira
50 g maslaca
1 žlica kiselog vrhnja
3 žlice Ajvara ljutog Podravka
1 žličica Vegete

PRIPREMA

- 1 Skuhajte narezani krumpir u slanoj vodi, ocijedite ga i izgnječite.
- 2 Dodajte maslac, kiselo vrhnje, ljuti ajvar te Vegetu i sve dobro izmiješajte.

**POSLUŽIVANJE**

Na laganoj vatri kratko prokuhajte i odmah poslužite uz pečena mesa ili mesa s roštilja.

SAVJET

U gotovi pire možete umiješati 2 – 3 nasjeckana mlada luka.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

30 min.

SOČNI RAMSTEK

Rakija, jabuka i maslinovo ulje uz med i Vegetu Grill pečenom ramsteku će dati neobično finu sočnost poslužen uz pečeno povrće učinit će vaš ručak nezaboravnim jelom.

**SASTOJCI**

Za 8 osoba

2 kg ramsteka u komadu bez
kosti
1 žlica Senfa estragon
Podravka
50 ml biljne rakije
100 ml ekstra djevičanskog
maslinovog ulja
1 žlica cvjetnog meda
1 žlica Vegete Natur pikantno
pečenje
1 jabuka Granny Smith (oko
200 g)
sol

PRIPREMA

- 1 Odležani ramstek očistite od žilica i stavite u vrećicu za vakumiranje.
- 2 U posudu stavite senf, rakiju, maslinovo ulje, med i Vegetu Natur pikantno pečenje.
- 3 Dobro izmiješajte te ulijte u vrećicu s mesom. Dodajte na manje kriške narezanu jabuku, dobro zatvorite vrećicu, protresite je i ostavite da se marinira u hladnjaku nekoliko sati.
- 4 Meso izvadite iz vrećice i narežite na odreske debljine (2–2,5 cm).

Vegeta Maestro šareni papar

- 5 Na dobro zagrijanom roštilju s obje strane pecite odreske tako da ih izvana karamelizirate, a iznutra da ostanu ružičaste boje. Tijekom pečenja premazujte ih ostatkom marinade.



POSLUŽIVANJE

Gotove odreske lagano posolite, pospite grubo mljevenim šarenim paprom i poslužite uz pečeno povrće i krumpir.



SAVJET

Sočan ramstek pecite 2 puta po 2 minute na svakoj strani. Meso ne smijete okretati na isto mjesto, već uvijek na sljedeće slobodno jer će u suprotnom meso pustiti sokove van i sušiti se.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA*coolinarika***VRIJEME PRIPREME**

25 min.

REBARCA S GRILLA

Iskoristite maštu i pomiješajte med i sočno pečenje, chilli papričicu i šećer te sve zalijte tamnim pivom i uživajte u jelu s grilla.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

2 kg svinjskih rebarca
1 Vegeta Natur pikantno
pečenje 30 g
2 žlice cvjetnog meda
150 ml vode
6 žlica ulja

ZA UMAK:

100 g luka
20 g Pancete Podravka
3 žlice ulja
2 češnja češnjaka
1 chili papričica

PRIPREMA

- 1 Rebra narežite na veće komade, a Vegetu Natur pikantno pečenje pomiješajte s medom i dobro premažite po rebarcima.
- 2 U veći komad folije u jedan red posložite pola količine narezanih rebara. Foliju zatvorite prvo uz rub po dužini, pa onda jedan kraj folije također dobro zatvorite.
- 3 Kroz otvorenu stranu ulijte 75 ml vode i 3 žlice ulja, pa i taj kraj dobro zatvorite, ali pazite da folija nije previše stisnuta uz meso kako bi toplina unutra mogla cirkulirati.

*1 žličica smeđeg šećera
300 ml tamnog piva
200 ml Passate Podravka
sol
Vegeta Maestro šareni papar
Ajvar blagi Podravka*

- 4 Na isti način pripremite i drugi paket. Pustite da paketi odstoje barem 1 sat pa ih položite na zagrijani roštilj.
- 5 Pripremljene pakete pecite na grillu 45-60 minuta na srednjoj vatri.
- 6 Sitno nasjeckani luk i pancetu popržite popržite u tavici na ulju do zlatne boje.
- 7 Dodajte protisnuti češnjak, nasjeckanu chili papričicu, smeđi šećer, kratko prokuhajte pa zalijte pivom.
- 8 Umak pirjajte na laganoj vatri 10-ak minuta da se zgusne, pa dodajte pasiranu rajčicu i još kratko prokuhajte. Posolite i popaprite po potrebi.
- 9 Meso izvadite iz folije. Foliju bacite, a meso vratite na grill i pecite na lakšoj vatri 10-15 minuta neprestano ga lagano premazujući pripremljenim umakom.



POSLUŽIVANJE

Meso poslužite s preostalim umakom ili blagim ajvarom.



SAVJET

Za pripremu rebarca na roštilju birajte ona manja, kraća, koja se nalaze uz samu kralježnicu, u američkom roštiljskom žargonu poznata kao baby ribs.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

30 min.

MARINIRANI SLATKO-KISELI RAŽNJIĆI

Ražnjice popečene na roštilju do lijepe zlatne boje, pospite nasjeckanom čili papričicom i korijandrom i prelijte umakom od maslinova ulja, meda i limete čime ćete dobiti roštilj za pamćenje.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

- 1 kg pilećeg filea
- 1 Vegeta Natur Grill Classic
- 30 g
- 1 limeta
- 100 ml maslinova ulja
- 2 čili papričice
- 1 vezica nasjeckanog lista korijandra
- 1 žlica cvjetnog meda

PRIPREMA

- 1 Pileći file očistite i narežite na kocke. Pospite ih Vegetom Natur Grill Classic i dobro promiješajte.
- 2 Tako pripremljene kockice piletine nanižite na štapiće za ražnjice.
- 3 Pripremljene ražnjice nakapajte sokom od limete, prelijte s 50 ml ulja, poklopite i pustite da odstoje oko 30 minuta do 1 sat.

- 4 Marinirane ražnjiće popecite na zagrijanom roštilju sa svih strana do lijepe zlatne boje.
- 5 Pečene ražnjiće stavite u posudu, pospite nasjeckanom čili papričicom i korijandrom, pa prelijte maslinovim uljem u kojem ste razmutili med, sok limete i naribanu koricu limete.



POSLUŽIVANJE

Poklopite i pustite da odstoje 5 minuta, pa ih poslužite.



SAVJET

Štapiće za ražnjiće prethodno namočite u vodu kako tijekom pečenja ne bi izgorjeli.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA*coolinarika***VRIJEME PRIPREME**

20 min.

T-BONE ODRESCI U GRILL MARINADI

Iskoristite lijepo vrijeme i pripremite ove zanimljive T-bone odreske. Poznato je da kvaliteta govori više od riječi.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

4 T-bone odreska (debljine 2-3
cm) (oko 1 kg)

Vegeta Maestro šareni papar

1 Vegeta Grill marinada
pikantna

ulje za premazivanje grilla

PRIPREMA

- 1 T-bone odreske dobro popaprite i premažite marinadom. Pustite ih da odstoje barem 30 minuta ili duže hermetički zatvorene.
- 2 Dobro zagrijane žice na roštilju premažite uljem, stavite odreske, pa ih s objiju strana pecite tako da ih izvana lijepo zapečete, a da iznutra ostanu ružičasti. Gotove odreske uklonite s roštilja, stavite u toplu posudu i pustite da odstoje 10 minuta (nemojte ih pokrivati).

POSLUŽIVANJE

Ovako pripremljene odreske poslužite sa umakom i/ili prilogom po želji.



SAVJET

Ako možete, najbolje je nabaviti odreske debljine 4 – 5 cm.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

30 min.

CLASSIC CHILLI BURGER

Bogat sastojcima Classic chilli Burger poslužite odmah s pikantnim umakom.



SASTOJCI

Za 4 osobe

500 g mljevene junetine
1 jaje
15 g Vegete Natur Burger
Classic (½ pakiranja)
maslinovo ulje za pečenje

ZA UMAK:

100 g majoneze
2-4 žlice Ketchupa ljutog
Podravka
100 g grčkog jogurta
1 žličica Vegeta Maestro
vlasca

PRIPREMA

- 1 Mesu dodajte jaje, Vegetu Natur za burgere i dobro promiješajte. Od pripremljene smjese oblikujte burgere. Pospicite ih na nauljenoj tavi (ili grill tavi) s obje strane do zlatne boje.
- 2 Pripremite umak od majoneze, Ketchupa, grčkog jogurta i vlasca.
- 3 Pecivo za hamburger prerežite, pa na donji sloj prvo stavite žličicu umaka, preko njega list salate, plošku rajčice, zatim kolutove luka i na kraju burger.
- 4 Pokrijte ploškom rajčice, žličicom umaka, a zatim poklopite drugim dijelom peciva.

*4 peciva za hamburger (može i
domaća u boji)
4 lista zelene salate
1 rajčica
1 ljubičasti luk*



POSLUŽIVANJE

Poslužite odmah s pikantnim umakom.



SAVJET

Nova ideja umjesto luka stavite sitno narezano zelje.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

30 min.

PUNJENI KOTLETI NA ŽARU

S kotletima pripremljenima na ovakav način nećete pogriješiti, poslužite li ih uz pekarski krumpir i dodatak Ajvara Podravka.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

1 manja glavica luka (100 g)
100 g Šampinjona u slanoj
otopini Podravka
50 ml ulja
50 g Ajvara blagog Podravka
½ žličice Vegeta Maestro
češnjaka u granulama
100 g sira edamera
4 svinjska kotleta (600 g)
1 žlica Vegete Natur Grill
Classic
800 g pekarskog krumpira

PRIPREMA

- 1 Luk očistite i nasjeckajte na sitno, šampinjone ocijedite i nasjeckajte. Na ulju pirjajte luk, dodajte šampinjone, dolijte 100 ml vode i pirjajte dok ne ispari sva tekućina.
- 2 Luk i šampinjone ohladite, dodajte ajvar, češnjak, sitno naribani sir i sve zajedno izmiješajte.
- 3 Kotlete začinite Vegetom Natur Grill Classic.
- 4 Na kotletima malim nožićem napravite otvor te pomoću male žličice kotlete napunite prethodno pripremljenom mješavinom, pa zatvorite čačalicama. Pecite na roštilju ili grill tavi.

POSLUŽIVANJE

Poslužite s pekarskim krumpirom.



SAVJET

Pazite da kotleti budu dovoljno debeli da možete napraviti otvor.

