

MAESTRO

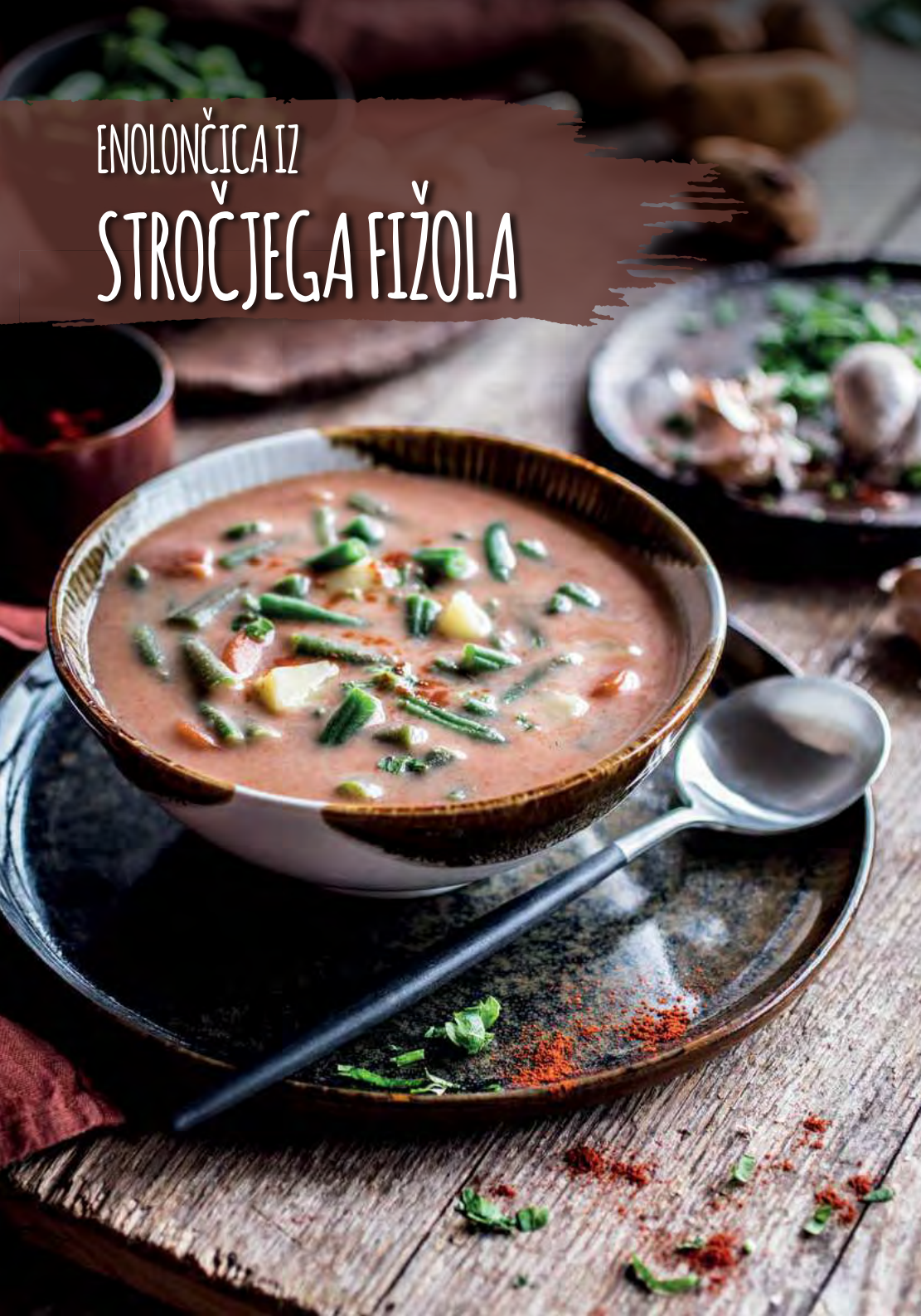
ŠČEPEC NAVDIHA

Rdeča paprika Maestro

Uenadomestljiva začimba
vsake okusne jedi!



ENOLONČICA IZ STROČJEGA FIŽOLA



3 žlice olivnega olja
150 g čebule
100 g korenja
600 g stročjega fižola
150 g krompirja

1 žlička sladke paprike Maestro

1 žlica Vegete

½ žličke grobo mletega česna Maestro

100 ml smetane za kuhanje

1 žlica zdrobljenega peteršilja Maestro

Na segretem olju popražimo sesekljano čebulo, dodamo na kolobarje narezano korenje in vse skupaj na hitro prepražimo. Dodamo očiščen, opran in narezan stročji fižol, olupljen, opran in na kocke narezan krompir, sladko papriko, zalijemo z vodo, potresemo z Vegeto, česnom in pokrito kuhamo na nizkem ognju, dokler se zelenjava ne zmehta. Na koncu vmešamo smetano za kuhanje. Postrežemo potreseno s peteršiljem.

Nasvet:
Sladko papriko lahko
zamenjamo s pekočo.

V V V PIŠČANČJE PERUTNICKE NA ŽARU



800 g piščančjih perutnič (brez vrhov, male kračke)
sol

črni poper Maestro

ščepec rožmarina Maestro

1 žlica medu (ali javorjevega sirupa)

1 žlička sladke rdeče paprike Maestro

3 žlice olja

2 žlički tekočega dodatka Vegeta Natur

Piščanca rahlo posolimo in damo v skledo.

Dodamo sveže mlet črni poper, rožmarin, med in olje. Potresemo s sladko rdečo papriko, nato vse dobro premešamo in pustimo v marinadi vsaj 30 minut.

Meso popečemo na žaru z vseh strani.

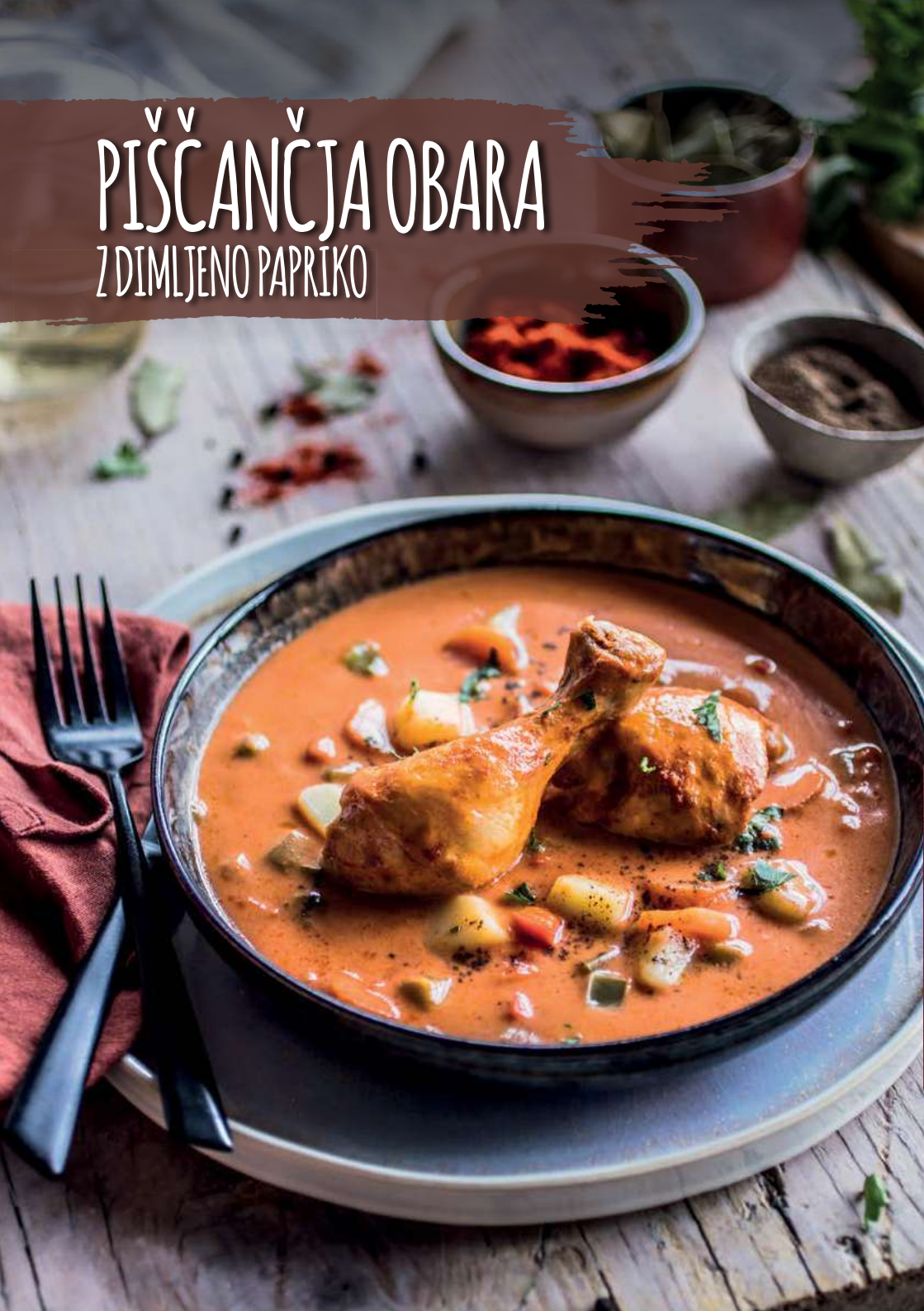
Ko je pečeno, ga naložimo v posodo in pokapljamo s tekočim dodatkom Vegeta Natur.

Pustimo, da malo počiva, ter ga postrežemo s krompirjem in solato.

Nasvet:

Piščanca lahko spečemo tudi na rešetki v pečici, ogreti na 200 °C. Pod rešetko postavimo posodo, v katero se bodo cedili sokovi in omaka, ki nastanejo pri pečenju.

V V V PIŠCANCJA OBARA Z DIMLJENO PAPRIKO



3 žlice olivnega olja
100 g čebule
100 g korenja
50 g korena zelene
100 g sveže rdeče paprike

1 lovorov list Maestro

4 bedra

1 žlica Vegete

200 g krompirja

3 stroki česna

1 žlica paradižnikovega koncentrata Podravka

3 žličke dimljene paprike Maestro

150 ml smetane za kuhanje

1 žlica Gussnela Dolcela

1 žlička črnega mletega popra Maestro

2 žlici zdrobljenega peteršilja Maestro



Na segretem olju prepražimo na drobno sesekljano čebulo. Dodamo na kolobarje narezano korenje, na kocke narezano zeleno in papriko, lovor in vse na hitro podušimo. Spodnje dele beder ločimo od zgornjih, vse skupaj operemo, posušimo, natremo z Vegeto in dodamo k zelenjavi. Na nizkem ognju ob stalnem mešanju dušimo približno 10 minut in na koncu dodamo na kocke narezan krompir, stisnjen česen, potresemo z dimljeno papriko in dušimo še približno 5 minut. Zalijemo s toliko vroče vode, da pokrije meso in zelenjavo ter kuhamo pokrito na nizkem ognju. Proti koncu vmešamo paradižnikov koncentrat. Smetano zmešamo z Gussnelom in jo med mešanjem dodajamo v obaro. Pustimo, da zavre. Postrežemo potreseno s poprom in peteršiljem.

Nasvet:

Nikar ne izpustimo dimljene paprike, saj bo prav ona tista, ki bo dala tej obari povsem novo in nekoliko drugačno okusno noto.

V SOČNA REBRCA



1,5 kg svinjskih rebrc v kosu

3 stroki česen

1 žlička rožmarina Maestro

1 žlička timijana Maestro

1 žlica sladkorja

1 žlica Vegete

sol

1 žlička dimljene paprike Maestro

1 žlica domače svinjske masti

Za prilogo:

1 kg krompirja

1 mešanica začimb za krompir Maestro



Rebrca dobro očistimo, operemo in osušimo s papirnato brisačo. V manjšo skledo damo strt česen, rožmarin, timijan, sladkor, Vegeto in malo soli. Dodamo dimljeno papriko, ki bo marinadi dala prefinjen okus, nato pa vse skupaj dobro premešamo.


S pripravljeno mešanico dobro natremo vse strani rebrc, jih pokrijemo s prozorno folijo in postavimo v hladilnik za vsaj dve uri, da se marinirajo. Pekač premažemo s svinjsko mastjo, nato pa nanj naložimo marinirana rebrca. Pečemo jih v pečici, segreti na 150 °C, 90 minut. Olupljen in opran krompir narežemo na rezine, potresemo z mešanico začimb za krompir Maestro in dobro premešamo. Po 90 minutah pečenja krompir naložimo poleg mesa in pečemo še 45–60 minut oziroma dokler krompir ni pečen. Postrežemo toplo s solato po želji.

Nasvet:

Meso lahko v prvem delu pečenja, preden dodamo krompir, pokrijemo s folijo, da se preveč ne izsuši.

Sladka paprika Maestro

--- NASVETI ---




S sladko papriko lahko potreseste čips, ocvrt krompirček, pa tudi kuhano ali pečeno koruzo (še okusnejša je, če jo prej pokapljate z bučnim oljem).

Sladka, ostra ali dimljena paprika je odličen dodatek k sirnim namazom.

Dimljena sladka paprika Maestro

--- NASVETI ---



Meso, ki ga boste spekli, natrite z dimljeno papriko ali mešanico začimb, ki ste ji dodali dimljeno papriko.

Če boste brezmesni enolončnici dodali dimljeno papriko, boste dobili prijeten okus po suhem mesu ali panceti.

VEČ NASVETOV POIŠČITE NA:
www.scepec-navdiha.com