



KAKAV OKUS IMA SVIJET?



Electrolux

UZ PRAVI PRIBOR MOŽETE POSTATI MAJSTOR KUHINJE

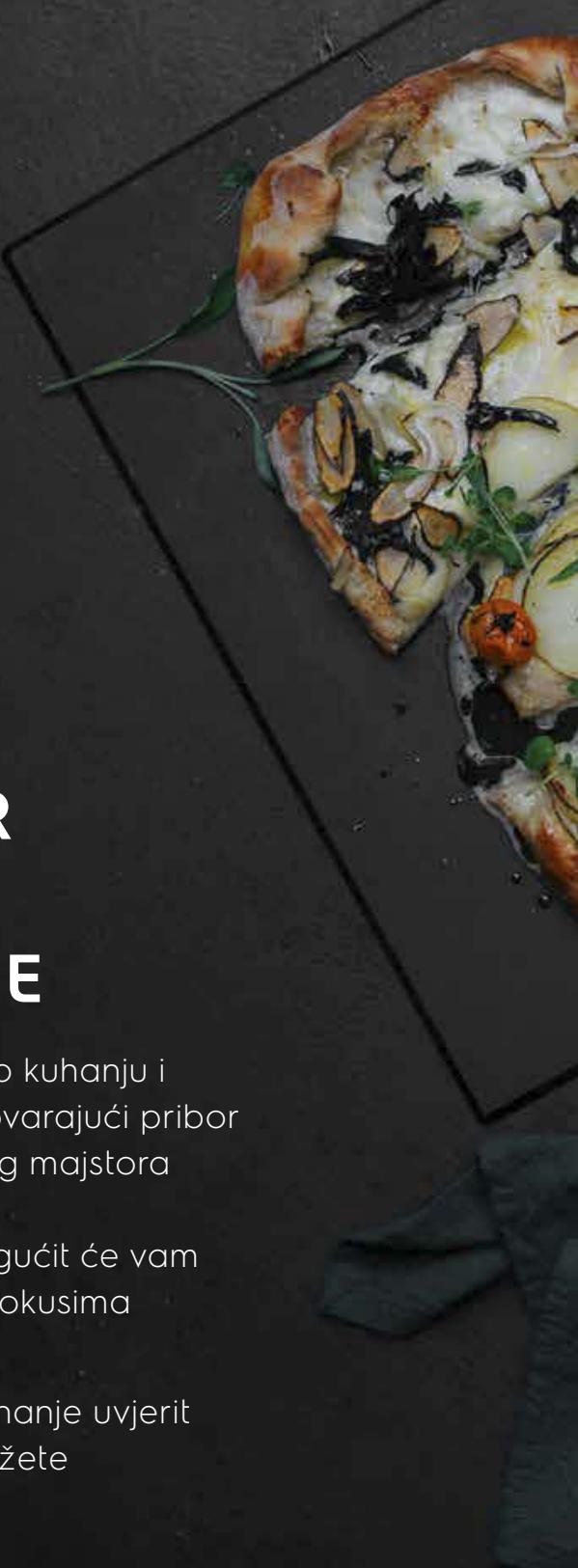
Sve se mijenja – naš stil života, pristup kuhanju i hrani pa i naš ukus. Tako se i uz odgovarajući pribor za kuhanje možete pretvoriti u pravog majstora kuhinje.

Tek nekoliko korisnih pomagala omogućit će vam da još više uživate u kuhanju i novim okusima iznenadite svoje najmilije i prijatelje.

Zahvaljujući pravim dodacima za kuhanje uvjerit ćete se da na jednostavan način možete pripremiti spektakularna jela.



Listom su označena vegetarijanska jela.









SLANI KAMEN

Slani kamen od ružičaste himalajske soli vaš je inovativan način za prirodnu pripremu i posluživanje jela. Možete ga upotrebljavati na ploči za kuhanje ili na roštilju, u pećnici ili kao hladni pladanj za posluživanje. Svaki obrok s njim pretvorit će se u vrhunski doživljaj okusa. Mikroelementi kamena prirodno prodiru u jela obogaćujući njihov okus i dajući im potpuno nove aromе. Čelične ručke stilski su detalj, a njegova površina, ovisno o našim preferencijama, može se zagrijati ili ohladiti. To vam omogućuje da poslužujete hladne deserte ravno iz zamrzivača ili vruća jela ravno iz pećnice ili s ploče za kuhanje, pa čak i da pripremate jela za stolom pred gostima.

SALATA OD KVINOJE S UMAKOM CHIMICHURRI

SASTOJCI

750 g pilećih prsa
180 g kvinoje
500 ml vode
400 g kuhane zelene leće
55 g preprženih bučinih koštica
40 g preprženih suncokretovih sjemenki
2 češnja češnjaka
2 žličice mljevene slatke crvene paprike
4 žlice maslinova ulja
2 žlice jabučnog octa
svežanji metvice

UMAK CHIMICHURRI

60 ml jabučnog octa
3 zelene ljutike
1 zelena čili-papričica bez sjemenki
1 čaša peršinova lista
1 čaša listića metvice
štapići za ražnjiće

PRIPREMA

Prokuhajte vodu, ubacite ispranu kvinoju i kuhati na laganoj vatri dok ne omeša (oko 12 minuta), a zatim pustite da se ohladi. Narežite piletinu na veće komade, stavite ih u zdjelu, dodajte češnjak, papriku, sol i papar te dobro promiješajte.

Meso nabodite na štapiće za ražnjiće i ostavite 10 minuta da se marinira.

Za to vrijeme u blenderu izmiješajte ljutiku, peršinov list, metvicu, ocat, ljutu papričicu i sol u gusti umak.

U većoj zdjeli pomiješajte ohlađenu kvinoju, zelenu leću, nasjeckanu metvicu, suncokretove sjemenke, jabučni ocat i pola maslinova ulja te začinite solju i paprom.

Zagrijte **slani kamen** na najvišoj temperaturi ploče za kuhanje, premažite ražnjiće ostatkom maslinova ulja i pecite 4 minute sa svake strane.

Poslužite uz salatu od kvinoje, umak chimichurri i kriške limete.



TELEĆI KOTLET U ORIGANU SA SALATOM OD BIJELOG GRAHA

SASTOJCI

4 teleća kotleta
400 g kuhanog bijelog graha
30 g omekšanog maslaca
100 g rukole
60 ml limunova ili limetina soka
1 žlica limunova soka
1 žlica listića origana
1 ljubičasti luk srednje veličine
2 velike rajčice
2 žlice maslinova ulja
morska sol
krupno mljeveni svježi papar

PRIPREMA

Pripremite pastu od maslaca, limunova soka i origana, a zatim je utrijajte u teleće kotlete te ih pecite na zagrijanom **slanom kamenu** 4 – 5 minuta sa svake strane. Nakon pečenja meso stavite na dasku i pokrijte aluminijskom folijom da odstoji.

Ocijeđeni grah, rajčicu bez sjemenki nasjeckanu na kockice i ljubičasti luk narezan na ploške pomiješajte u zdjeli s limunovim sokom i maslinovim uljem te začinite morskom soli i paprom.

Kotlete poslužite narezane uz salatu od graha i rukolu kao prilog.

SLANI KAMEN

Electrolux



HRSKAVA PASTRVA SA SALSOM OD LIMUNA I HRSKAVOM ZELENOM SALATOM

SASTOJCI

4 fileta pastrve od oko 200 g
ili neke druge omiljene ribe
100 ml maslinova ulja
100 ml repičina ulja
50 g zelenih mahuna
50 ml limunova soka
2 limuna
1,5 žlice meda
svežanlj peršinova lista
svežanlj kopra
svežanlj vlasca
2 žlice kapara
miješana zelena salata: mlada rimska salata,
matovilac, rukola, mladi špinat
1 mali krastavac
1 zelena paprika
morska sol i krupno mljeveni svježi papar
crni papar

PRIPREMA

Očistite filete, isperite ih pod vodom i dobro osušite papirnatim ručnikom. Začinite svježe mljevenim paprom i naribanom limunovom koricom, a zatim s objiju strana premažite uljem i pustite da odstoje sat vremena kako bi se riba marinirala.

Za vrijeme u zdjelu stavite kapare, ostatak limunove korice, dva limuna oguljena i narezana na tanke kriške, šećer i nasjeckano začinsko bilje – pomiješajte lagano dodajući maslinovo ulje tako da dobijete gustu smjesu. Na kraju začinite paprom i ostavite da se okusi prožmu.

Operite salatu, osušite je, istragajte na komadiće i stavite u zdjelu. Krastavac i papriku narežite na polumjesecce, mahune blanširajte i narežite na manje komade. U visokoj posudi pomoću miksera pomiješajte limunov sok i med i uz neprekidno miješanje lagano dodajte ulje dok ne dobijete kremastu teksturu dresinga. Na kraju dodajte 3 - 4 žlice maslinova ulja te začinite solju i paprom.

Zagrijte **slani kamen**, stavite na njega ribu kožicom prema dolje i pecite oko 4 minute dok kožica ne postane hrskava, a zatim je okrenite i pecite još 1 - 2 minute.

Poslužite pastrvu na salsi uz salatu kao prilog.



SLANI KAMEN

Electrolux



JANJEĆI BURGER, PEČENA PAPRIKA, RAITA OD KRASTAVACA I RELISH OD PAPRIČICE JALAPEÑO

SASTOJCI

400 g mljevene janjetine
(najbolje od vrata)
280 g grčkog jogurta
280 g pirea od rajčice
55 g bijelog šećera
300 ml ocijeđene marinirane
papričice jalapeño
2 crvene paprike srednje veličine
2 peciva za burgere
1 krastavac srednje veličine
1 žlica nasjeckanih listića metvice
1 žličica mljevenog kumina
1 žličica mljevenog korijandra
2 češnja češnjaka
listovi mladog špinata
morska sol i krupno mljeveni crni papar

PRIPREMA

Papriku premažite uljem i pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C dok površina ne pocrni. Pečenu papriku stavite u zdjelu, čvrsto prekrijte aluminijskom folijom i pustite da odstoji 10 minuta, a zatim nožem lagano ogulite kožicu i očistite ih od sjemenki.

Izrežite je na tanke trakice i stavite u zdjelu.

U zasebnoj zdjeli pomiješajte jogurt, krastavac očišćen od sjemenki, iscijeđen i nariban na širokom ribežu, nasjeckanu metvicu, sitno nasjeckan češnjak, sol, kumin i korijandar te ostavite da se prožmu okusi.

U blenderu izmiješajte papričice jalapeño, šećer, češnjak i pire od rajčice u umak grube teksture – tako da ostanu komadići papričice. Gotov umak stavite na tavu s debelim dhnom i pirjajte oko 5 minuta (ili dok se umak ne reducira i zgusne).

Mljeveno meso dobro pomiješajte s paprom i oblikujte 4 burgera, zatim ih premažite uljem i pecite na dobro zagrijanom **slanom kamenu** oko 3 minute sa svake strane ili dok burger ne bude pečen u sredini.

Pecivo prerežite na pola, premažite maslinovim uljem i lagano zapecite s unutarnje strane na **slanom kamenu**, zatim na donji dio peciva premazanog žlicom umaka od papričica jalapeño i raitom od krastavca stavite burger, pečenu papriku i špinat.

PRŽENE KOZICE S MASLACEM OD ĐUMBIRA

SASTOJCI

12 svježih tigrastih/kraljevskih kozica
50 g omešanog maslaca
1,5 žlice bijele miso-paste
1 žličica nasjeckanih algi nori
1 žlica naribanog svježeg đumbira
repičino ulje za premaživanje kozica
kriške limete za posluživanje
štapići za ražnjiće

PRIPREMA

U lončiću rastopite maslac, dodajte alge nori i đumbir. Dobro promiješajte s miso-pastom. Prebacite u zdjelicu i ostavite na toplom mjestu.

Zagrijte **slani kamen** na najvišoj temperaturi ploče za kuhanje, a kozice nabodite na štapiće za ražnjiće, pokapajte uljem i pržite 4 – 5 minuta sa svake strane dok lagano ne poprime tamniju boju.

Vruće kozice premažite maslaczem od đumbira i poslužite s limetom.

SLANI KAMEN

Electrolux





ODREZAK BAVETTE S UMAKOM CHIMICHURRI, PIREOM OD PEČENOGL CELERA S CRVENIM PAPROM

SASTOJCI

800 g goveđe potrbušine očišćene od opni
1 kg korijena celera
50 g ohlađenog maslaca narezanog na kockice
50 ml zagrijanog punomasnog vrhnja za kuhanje
1 žlica mljevene slatke crvene paprike
1 žlica mljevenog papra
svježi grubo mljeveni crveni papar

UMAK CHIMICHURRI

125 ml vinskog octa
2 fileta inčuna
2 zelene čili-papričice
1 zelena čili-papričica bez sjemenki
1 čaša peršinova lista
 $\frac{1}{2}$ čaše listića metvice
2 žlice listića timijana
2 češnja češnjaka
1 žlica meda
1 žlica maslinova ulja

PRIPREMA

Sve sastojke za umak chimichurri izmiksajte Pulse programom u blenderu dok ne dobijete srednje gustu smjesu te ih ostavite sa strane.

Celer premažite uljem, lagano začinite solju i paprom, omotajte aluminijskom folijom i pecite u pećnici na temperaturi od 180 °C dok ne omeša (oko 30 do 40 minuta). Nakon pečenja celer lagano ohladite i ogulite, a zatim narežite na manje komade i izmiješajte s polovicom vrhnja.

Tijekom miješanja kroz otvor u blenderu dodajte ohlađeni maslac, a ako je pire pregust, dodajte ostatak vrhnja. Gotov pire začinite solju i crvenim paprom.

Lagano zagrijte **slani kamen** na najvišoj temperaturi ploče za kuhanje, odrezak pospite paprikom i paprom, pecite 2 - 3 minute sa svake strane (ili do željenog stupnja prženja), a zatim ostavite meso na dasci nekoliko minuta da odstoji.

Odrezak poslužite s pireom od celera i žličicom umaka chimichurri na vrhu.

SLANI KAMEN

Electrolux

GRČKA TORTILJA S PIKANTNOM PILETINOM UKISELJENIM LJUBIČASTIM LUKOM, UMAKOM SALSA VERDE I METVICOM

SASTOJCI

500 g pilećih prsa ili otkoštenih bataka
200 ml vode
150 ml vinskog octa
60 ml maslinova ulja
3 žlice repičina ulja
2 ljubičasta luka srednje veličine
1 žličica luka u prahu
 $\frac{1}{4}$ žličice čilija u prahu
1 žličica origana
1 žličica mljevene slatke crvene paprike
1 žlica meda
1 žličica sjemenki korijandra
2 žlice kapara
2 žlice jabučnog octa
2 žlice meda
1 - 2 klinčića
1 - 2 zgnječene sjemenke kardamoma
1 štapić cimeta
svežanj korijandra
svežanj metvice
svežanj vlasca
svežanj peršinova lista
svežanj kopra
morska sol i svježe mljeveni crni papar
tortilje
rimska ili iceberg salata narezana
na tanke trake

PRIPREMA

Piletinu narežite na trakice i marinirajte u začinskom bilju, zdjelu dobro pokrijte i ostavite u hladnjaku, najbolje tijekom noći.

Prokuhajte vodu s octom, dodajte začine i kuhatje 5 minuta, a zatim je malo ohladite i dodajte tanko nasjeckan ljubičasti luk. Sitno nasjeckajte začinsko bilje i vlasac, dodajte nasjeckane kapare, ocat i maslinovo ulje, sve promiješajte, začinite solju i paprom. Smjesa bi trebala imati teksturu guste kreme.

Marinirano meso pecite na **slanom kamenu** zagrijanom na najvišoj temperaturi ploče za kuhanje. Zatim ga prebacite na podgrijani tanjur i poslužite uz umak salsa verde, narezanu salatu i tortilju podgrijanu na **slanom kamenu**.

SLANI KAMEN

Electrolux





SVINJETINA SATAY

SA SALATOM OD KRASTAVCA I ROTKVICA

SASTOJCI

400 g svinjske pisanice
35 g preprženog neslanog kikirikija
ulje od kikirikija za mazanje
2 ljutike
1 veći krastavac
1 svežanj rotkvica
2 žlice limetina sok
1 žlica maslinova ulja
1 žličica meda
 $\frac{1}{2}$ čaše listića metvice
morska sol i svježe mljeveni crni papar

UMAK SATAY

140 g preprženog neslanog kikirikija
125 ml kokosova mlijeka
125 ml vruće vode
60 ml ulja od kikirikija
1 crveni čili
 $\frac{1}{2}$ žličice mljevenog kumina
 $\frac{1}{2}$ žličice kurkume
2 žlice umaka ketjap manis
1 žlica ribljeg umaka

PRIPREMA

U blender s ručkom ubacite sve sastojke za umak i izmiješajte u glatki umak do teksture guste kreme. Polovicu umaka prebacite u zdjelicu i stavite sa strane.

Ostatak pomiješajte u zdjeli sa svinjetinom narezanom na trakice široke 1 cm, čvrsto prekrijte folijom i ostavite u hladnjaku barem sat vremena.

Krastavac prerežite popola, žlicom izvadite sjemenke te ga narežite na ploške od 0,5 cm. Rotkvicu narežite na ploške tanke 1 – 2 mm i uronite u ledenu vodu na 10 minuta kako bi postala hrskava, a ljutiku nasjeckajte na tanke, kose ploške.

Sve sastojke prebacite u zdjelu, dodajte limetin sok, med, maslinovo ulje, začinite solju i paprom te pustite da odstoji nekoliko trenutaka da se sastojci sjedine. Na kraju dodajte listiće metvice i zdrobljeni kikiriki.

Zagrijte **slani kamen** na najvišoj temperaturi ploče za kuhanje. Izvadite svinjetinu iz hladnjaka i ostavite je da se zagrije na sobnu temperaturu. Zatim je premažite maslinovim uljem i pecite oko 6 minuta, na pola vremena okrenite meso na drugu stranu.

Prebacite na tanjur i poslužite uz salatu i ostatak umaka satay.

SLANI KAMEN

Electrolux



SALATA S PEČENIM SIROM HALLOUMI, KOMORAČEM I AGRUMIMA



SASTOJCI

220 g sira halloumi
1 naranča
1 crveni grejp
1 pomelo
1 komorač srednje veličine
šaka indijskih oraščića
miješana salata s radičem
1/4 šipka
2 cm đumbira
2 žlice javorova sirupa
2 žlice maslinova ulja
1/2 čaše listića metvice
sok od 1 limete
1 limun

PRIPREMA

Sir halloumi narežite na kriške, agrume ogulite, narežite na kriške i stavite sa sokom u zdjelicu. Narežite komorač na mandolini za ribanje na ploške debljine 1 mm i prebacite u zdjelu s hladnom vodom, ledom i limunovim sokom. Na tavi lagano zarumenite indijske oraščice.

Zagrijani **slani kamen** premažite maslinovim uljem, stavite na njega kriške sira halloumi i pecite ga sa svake strane oko 3,5 minute dok se ne počne lagano odvajati. Pomiješajte naribani đumbir, limetin sok, maslinovo ulje i favorov sirup, začinite prstohvatom soli i papra – dobiveni umak kratko kuhajte u lončiću dok se ne zgusne, a zatim ga izlijte u zdjelicu i dodajte nasjeckanu metvicu.

Na tanjuru složite miješanu salatu, dodajte pečeni sir, ocijeden komorač, agrume i oraščice. Pospite sjemenkama šipka i prelijte umakom od metvice.



SKUŠA PUNJENA PASTOM OD PAPRIKE, GROŽĐICA I PERŠINOVA LISTA

SASTOJCI

4 svježe i očišćene skuše
6 češnja češnjaka
2 žlice paste od pečene paprike
2 žlice preprženih pinjola
2 žlice koncentrata od rajčice
2 žlice velikih grožđica
1 žlica melase od šipka i meda
1 luk srednje veličine
čaša peršinova lista
repičino ulje za mazanje ribe
svježe mljeveni papar

PRIPREMA

Filetirajte ribu tako da ne odrežete rep i da oba dijela ostanu spojena. Zatim je pospite svježe mljevenim paprom. Izmiješajte u blenderu sve sastojke za punjenje dok ne nastane glatka smjesa.

Tako pripremljenu smjesu podijelite na 4 dijela, stavite na donju polovicu ribe, preklopite drugom i nježno pritisnite. Ribu svežite špagom na nekoliko mjesta i premažite maslinovim uljem.

Zagrijte **slani kamen** i na njemu pecite skušu 4 – 5 minuta sa svake strane. Poslužite s ciabattom i pikantnim maslinovim uljem.





INFI GRILL



Volite li okus jela s roštilja? Ne morate čekati ljeto. Zahvaljujući ovom dodatku svoju ploču za kuhanje možete pretvoriti u mjesto na kojem se pripremaju jela s roštilja cijele godine.

Infi Grill radi na svim vrstama ploča: indukcijskim, keramičkim i plinskim. Zahvaljujući brzoj distribuciji topline na cijeloj površini ploče svi sastojci peku se ravnomjerno. Posebni premaz sprečava prijanjanje, zato ćete trebati manje masnoće, a vaša će jela biti zdravija i manje kalorična. Ploča se lako čisti. Sve to znači da možete iznenaditi svoje najbliže pripremajući sočne adreske, aromatično povrće i svježe plodove mora – kad god poželite. Svaki put zajamčeni su vrhunski kulinarski rezultati.

PEČENA SVINJSKA PISANICA S UMAKOM TAHINI

SASTOJCI

1000 g svinjske pisanice
140 g tahinija
45 g zdrobljenog slanog kikirika
125 ml kokosova mlijeka
2 žlice ribljeg umaka
2 žlice limetina soka
1 žlica meda i dodatno za posluživanje
1 žlica sezamova ulja
1 čili-papričica

PRIPREMA

Promiješajte tahini, kokosovo mlijeko, riblj umak, med, sok od limete i ulje, a svinjetinu očistite od opni i narežite na komade debljine 2 cm. U veću zdjelu stavite meso i polovicu tahinija, dobro promiješajte i ostavite da se marinira najmanje 15 minuta.

Nakon toga nabodite meso na štapiće za ražnjeće koje ste prethodno namočili u vodi. **Inf Grill** zagrijte na srednjoj temperaturi ploče, pecite ražnjeće 2 – 3 minute sa svake strane ili dok se meso u sredini ne ispeče. Pečeno meso prebacite na tanjur, na vrh stavite narezane čili-papričice, kikiriki, sve prelijte medom i poslužite s ostatkom tahinija.



TACOS S PEČENOM JUNETINOM

SASTOJCI

500 g junećeg rostbifa / ribeye odreska
1 ljubičasti luk
2 čili-papričice
2 češnja češnjaka
2 žlice repičina ulja
1 svežanji kopra
1 žličica mljevenih sjemenki korijandra
1 pakiranje kukuruznih tortilja dobre kvalitete
1 mlada rimska salata
kiselo vrhnje
guacamole
2 - 3 limete narezane na kriške

PRIPREMA

Zagrijte **Infi Grill** i pecite prepolovljen luk, cijele čili-papričice i češnjak oko 4 do 5 minuta sa svake strane dok ne postanu zlatne i mekane. Ubacite ih u blender, dodajte svježi korijander, sve izmiješajte s uljem u glatku smjesu. Dobivenom marinadom premažite meso, čvrsto zamotajte u foliju i ostavite u hladnjaku cijelu noć.

Sljedeći dan izvadite meso iz hladnjaka i pričekajte dok ne poprimi sobnu temperaturu.

Zagrijte **Infi Grill** i pecite odrezak oko 4 do 5 minuta sa svake strane ili do željene razine pečenja. Prebacite ga na dasku i ostavite 3 - 5 minuta da odleži, zatim ga narežite na tanke komade.

Poslužite s tortiljom, kiselim vrhnjem, salatom i guacamoleom. Možete dodati još kriške limete i listiće korijandra.

INFI GRILL

Electrolux



PILEĆI RAŽNJIĆI

S PIKANTNIM UMAKOM OD ORAŠASTIH PLODOVA

SASTOJCI

1 kg pilećih prsa iz slobodnog uzgoja
300 g preprženog neslanog
kikirikija
180 g smedeg šećera
250 ml vruće vode
2 – 3 limete
4 sitno nasjeckana češnja češnjaka
4 dulje sitno nasjeckane čili-papričice
2 žlice ulja od kikirikija
(dodatao za pečenje)
1 žilčica listića morske soli
1 svežanj bosiljka
24 dulja štapića za ražnjiće prethodno
namočena u vodi

PRIPREMA

U blenderu Pulse programom izmiksajte češnjak, čili-papričice, sol, smeđi šećer, maslinovo ulje i vruću vodu u ljepljivi umak. Pola umaka pretočite u zdjelicu i odložite, a u preostalom dijelu marinirajte pileća prsa narezana na trake širine 1 cm, dobro ih promiješajte – tako da budu prekrivena umakom

sa svih strana i ostavite u hladnjaku najmanje sat vremena. Nakon toga nabodite trakice piletine na prethodno namočene štapiće za ražnjiće.

Zagrijte **Infi Grill** na najjaču temperaturu, složite na njemu pripremljene ražnjiće premazane sa svih strana uljem od kikirikija i pecite oko 3 do 4 minute sa svake strane ili dok piletina ne bude pečena iznutra i zlatna izvana.

Gotovu piletinu složite na pladanj, uz nju poslužite ostatak umaka, kriške limete i listiće bosiljka.

INFI GRILL

Electrolux





GOVEĐI BURGER S PANCETOM, MAJONEZOM OD ESTRAGONA, KISELIM KRASTAVCIMA I HRSKAVOM CIABATTOM

SASTOJCI

500 g mljevene govedine, npr. ribeye odrezak ili vrat
150 g majoneze
100 g listova špinata ili mlade rimske salate
70 g krušnih mrvice
12 kriška rolane pancete
6 peciva ciabatta
1 češanj češnjaka
2 žlice mljeka
1 žlica koncentrata od rajčice ili kečapa
1 žlica umaka Worcester
2 žlice nasjeckanog peršinova lista
2 – 3 žlice jabučnog octa
1 žličica dijon-senfa
1 žlica nasjeckanih listića estragona
1 teglica pekmeza od ljubičastog luka
2 – 3 kisela krastavca
morska sol i krupno mljeveni crni papar

PRIPREMA

Pomiješajte majonezu, senf i estragon te smjesu stavite sa strane kako bi se okusi povezali. Promiješajte pekmez od luka s octom i smjesu stavite sa strane, krastavce narežite na tanke trakice.

U veću zdjelu dodajte krušne mrvice, prelijte ih mljekom i pričekajte dok ne omekšaju, zatim dodajte meso, češnjak, koncentrat, umak Worcester, peršinov list – sve dobro promiješajte u jednoličnu smjesu, začinite solju i grubo mljevenim paprom.

Oblikujte 6 burgera i obložite ih kriškama pancete, po jedan s gornje i donje strane.

Zagrijte **Infi Grill** na najvišoj temperaturi ploče za kuhanje, pecite burgere po 3 – 4 minute ili dok ne postignete željeni stupanj pečenja. Prerežite ciabatte na pola i lagano ih zapecite s unutarnje strane.

Donji i gornji dio peciva premažite majonezom od estragona, zatim na donju polovicu burgera stavite porciju špinata ili rimske salate, žlicu pekmeza od luka i ploške krastavca i sve preklopite drugom polovicom peciva. Možete dodati još i krišku cheddara.

SALATA S PEČENIM POVRĆEM, BURRATOM, DRESINGOM OD LIMUNA, METVICOM I BOSILJKOM

SASTOJCI

1 zelena tikvica
1 crvena paprika
1 žuta paprika
1 patlidžan
1 lončanica svježeg bosiljka
1 lončanica svježe metvice
1 sir burrata ili mozzarella
repičino ulje za mariniranje tikvice
1 žličica sušenog origana
1 žlica limunova soka
2 žlice maslinova ulja
 $\frac{1}{2}$ žličice dijon-senfa
1 češanj češnjaka
morska sol i svježe mljeveni crni papar

PRIPREMA

Narežite tikvicu na ploške debljine oko 1 cm, u zdjelu ulijte 3 žlice repičina ulja, dodajte origano i sitno nasjeckani češnjak.

U pripremljenoj marinadi namočite tikvice i pecite ih 1 minutu sa svake strane na srednje zagrijanom **Infi Grillu** tako da povrće ostane hrskavo.

U zdjeli izmiješajte sve sastojke za dresing: limunov sok, senf i maslinovo ulje.

Na tanjuru posložite naizmjence ploške šarene tikvice, sa strane stavite sir, sve prelijte dresingom i pospitate solju i svježe mljevenim paprom.

Sve pospitate listićima bosiljka i metvice.

INFI. GRILL

Electrolux





SENDVIČ OD GOVEĐEG ODRESKA SA SMEĐIM ŠAMPINJONIMA I SIROM CAMEMBERTOM

SASTOJCI

600 g goveđe potrbušine
100 g majoneze
20 g maslaca
12 sredih, velikih
i plosnatih šampinjona
8 kriški pšeničnog kruha s kvascem
8 tankih kriški sira camemberta
2 lončanice potočarke
1 žlica sušenih vrganja
1 žlica nasjeckanih iglica ružmarina
2 žlice cvijeta morske soli
2 žlice hrena s vrhnjem
maslinovo ulje

PRIPREMA

U mužaru usitnite i sameljite u prah sušene vrganje, pomiješajte s nasjeckanim iglicama ružmarina i cvijećom soli. Lagano izmiješajte da pritom ne polomite cvijet soli.

Majonezu pomiješajte s hrenom i odložite kako bi se okusi proželi.

Na tavi podgrijte maslac i pecite gljive oko 6 do 8 minuta tako da budu mekše, ali i dalje čvrste.

Zagrijte **Infi Grill** na srednjoj temperaturi ploče za kuhanje. Kriške kruha premažite uljem i prepecite s objej strana. Odložite na toplom mjestu.

Odreske premažite maslinovim uljem s jedne strane, pospitate polovicom začinske soli, stavite na roštilj i pecite oko jedne minute. Zatim okrenite na drugu stranu, stavite dvije kriške sira i čekajte oko 3 do 4 minute dok sir ne omekša.

Četiri kriške kruha namažite majonezom s hrenom i na njih stavite meso, zatim dodajte još malo majoneze, gljive i potočarku te preklopite drugom kriškom. Prerežite na pola i odmah poslužite s preostalom začinskom soli.

INFI GRILL

Electrolux

ODREZAK OD GOVEĐE PISANICE U CRVENOM PAPRU, S UMAKOM OD VISKIJA I SLOŽENCEM OD KRUMPIRA

SASTOJCI

400 g goveđe pisanice
očišćene od opni
500 ml domaćeg junećeg temeljca
60 ml punomasnog vrhnja
60 ml viskija
2 luka šalota srednje veličine
2 češnja češnjaka
1 žlica maslaca
1 žlica maslinova ulja
1 žlica crvenog papra
repičino ulje za premazivanje
junetine

PRIPREMA

Izvadite pisanicu iz hladnjaka i ostavite je na sobnoj temperaturi.

Na tavi na srednjoj vatri zagrijte maslac i prepržite luk nasjeckan na kockice. Kad luk požuti i postane staklast, dodajte sitno nasjeckani češnjak i sve prijajte još oko 4 minute, dok povrće ne postane zlatno i mekano. Zatim dodajte crveni papar i pirjajte još minutu. Na tavu ulijte viski i zapalite ga.

Kad se vatra ugasi, ulijte goveđi temeljac i vrhnje, sve zakuhajte i smanjite vatru.

Kuhajte oko 12 do 15 minuta ili dok se umak ne reducira na pola.

Meso premažite uljem s obiju strana, začinite morskom soli i grubo mljevenim paprom. Pecite na ugrijanom **Infi Grillu** oko 3 minute sa svake strane ili dok ne postignete željeni stupanj pečenja mesa.

Prebacite na zagrijani tanjur, poslužite sa složencem od krumpira i umakom.

SASTOJCI SLOŽENAC

1 kg krumpira
250 ml punomasnog vrhnja
1 češanj češnjaka
1/2 žlice maslaca
1 žlica listića svježeg timijana
125 g naribano sira (npr. bursztyn,
cheddar, manchego, gruyère ili neki drugi
dobar „žuti“ sir)

PRIPREMA SLOŽENCA

Zagrijte pećnicu na 200 °C (grijanje s gornje i donje strane, bez ventilacije). Pripremite vatrostalu posudu dimenzija oko 12 × 22 cm. Premažite je češnjem češnjaka prerezanim na pola i maslacem.

Ogulite krumpir i narežite na vrlo tanke ploške debljine 1 – 2 mm. Nemoj prati narezani krumpir. Složite prvi sloj krumpira na dnu posude tako da se ploške krumpira prekrivaju oko 1 cm. Malo posolite pa ponovno složite sloj krumpira i opet posolite. Na taj način složite preostali krumpir. Posljednji sloj pospite timijanom.

Složenac prelijte vrhnjem i poklopite ili (čvrsto) prekrijte aluminijskom folijom. Stavite u pećnicu i pecite 60 minuta.

Pažljivo maknite poklopac ili foliju (oprezno, iz posude će izići vruća para).

Složenac pospite sirom i zapecite bez poklopca još 15 minuta.



INFI GRILL

 Electrolux



RAŽNJIĆI OD CHORIZA I KOZICA S UMAKOM PIRI-PIRI NA PIREU OD CVJETAČE, POPRŽENIM MASLACEM I ORIGANOM

SASTOJCI

16 očišćenih kraljevskih kozica
16 komadića choriza
100 g maslaca
100 ml punomasnog vrhnja
60 ml limunova soka
60 ml maslinova ulja
2 veće čili-papričice
1 cvjetača
2 žlice koncentrata od rajčice
1 žličica mljevene slatke crvene paprike
2 g bijelog šećera
1 žlica nasjeckanih listića origana
¼ žličice kajenskog papra
2 žlice repičina ulja
1 češanj češnjaka
morska sol i papar

PRIPREMA

Cvjetaču podijelite na cvjetove, promiješajte s repičinim uljem, posolite i popaprite. Pecite dok ne postane mekana, oko 15 min, u pećnici na temperaturi od 160 °C.

Maslac otopite na tavi i zagrijte ga dok ne poprimi svijetlosmeđu boju. Maknite s vatre i prelijte u zdjelicu.

Cvjetaču ubacite u blender, dodajte maslac i sve izmiješajte. Nadolijevajte toplo vrhnje za dobivanje odgovarajuće teksture, začinite solju, paprom i origanom.

U visoku posudu stavite češnjak, čili, limunov sok, koncentrat od rajčice, ulje, papar, papriku i šećer. Sve izmiješajte u glatku pastu pomoću štapnog miksera.

Komadiće choriza omotajte kozicama i nabodite na štapiće za ražnjiće prethodno umočene u vodu. Zagrijte **slani kamen** na najvišoj temperaturi ploče za kuhanje. U zdjelici promiješajte pola paste piri-piri s dvjema žlicama maslinova ulja. Dobivenom marinadom premažite ražnjiće i pecite 3 minute sa svake strane.

Poslužite s porcijom pirea od cvjetače i ostatkom umaka piri-piri.

PEČENI KRUŠČIĆI SA SALAMOM

I SIROM ILI VEGETARIJANSKA INAČICA S POVRĆEM

SASTOJCI

600 g pšeničnog brašna
300 g naribano sira mozzarella
240 g naribano sira cheddar
180 g talijanske pikantne salame
180 g sušenih rajčica
u maslinovu ulju s travama
95 g grčkog jogurta
80 ml ekstradjevičanskog maslinova ulja
250 ml vode
dodatano maslinovo ulje za premazivanje
kruščića
krupno mljeveni crni papar
limeta narezana na četvrtine za posluživanje

PRIPREMA

U zdjelu kuhinjskog robota dodajte brašno, maslinovo ulje, jogurt, vodu i sol te nastavkom za tjesto izrađujte smjesu dok ne dobijete loptu. Tjesto stavite na pobrašnjenu dasku i rukom mijesite nekoliko minuta dok ne postane glatko i elastično. Oblikujte u loptu, stavite u veliku zdjelu nauljenu maslinovim uljem i prekrijte folijom. Ostavite na toplo mjestu 30 minuta da se digne.

Tjesto zatim prebacite na radnu površinu i podijelite na 6 dijelova. Svaki dio stavite na pobrašnjenu radnu površinu, razvaljajte u oval dimenzija 20 cm × 28 cm. Na polovicu razvaljenog tjesteta stavite salamu (u vegetarijanskoj inačici stavite sušene rajčice prethodno ocijeđene od ulja) i dvije vrste sira, važno – ostavite čisto tjesto 2 cm od ruba. Gornju polovicu tjesteta preklopite kratkim krajevima i pritisnite rubove tako da se dobro zalijepe.

Zagrijte **slani kamen** na najvišoj temperaturi ploče za kuhanje.

Kruščiće premažite uljem i pecite 2 – 3 minute sa svake strane ili dok se ne pojave tragovi pečenja.

Gotove kruščiće stavite na tanjur, pospите grubo mljevenim paprom, a pokraj njega poslužite kriške limete.

INFI GRILL

Electrolux





FRANCUSKI TOST



S ČOKOLADNOM KREMOM I MALINAMA

SASTOJCI

16 kruščića od dizanog tijesta ili kriški kruha iz kalupa
125 g svježih malina
100 g mljječne čokolade
50 g maslaca
60 ml mlijeka
2 jaja
2 žlice šećera u prahu

PRIPREMA

U posudi lagano umutite jaja s polovicom šećera u prahu i otopljenim maslacem.

U lončiću prokuhajte 200 ml vode i na vrh stavite zdjelu s izlomljenom čokoladom, sve otopite na pari. Pazite da se čokolada ne pregrije. Kriške pletenice premažite tekućom čokoladom i s jedne strane stavite nekoliko malina. Jednu krišku prekrijte drugom i lagano pritisnite.

Kriške premažite smjesom od jaja i pecite na srednje ugrijanom **Infi Grillu** oko 3 minute sa svake strane dok ne poprime lijepu zlatnu boju, i dok se čokoladno punjenje s voćem lagano zagrije.

Poslužite odmah vruće, posuto šećerom u prahu ili preliveno javorovim sirupom.



KAMEN ZA PIZZU



Kamen za pizzu pretvorit će vašu kuhinju u pravi talijanski restoran, pružajući učinak pečenja u krušnoj peći.

Tako ćete pripremiti originalne specijalitete talijanske kuhinje: pizzu, kruh, peciva, calzone, čak i tartove za desert. Način rada vrlo je jednostavan – samo stavite kamen za pizzu u pećnicu zagrijanu na 230 °C na 30 minuta. Potom stavite jelo pripremljeno za pečenje na kamen i "Miracolo"! Preostaje vam samo uživati u talijanskim okusima.



PIZZA MARGHERITA



NA NAPULJSKI NAČIN

SASTOJCI

570 g pšeničnog glatkog brašna za pizzu tip 00 i dodatno brašno za pobrašnjavanje
330 ml topile prokuhanе vode
2 g svježeg kvasca
1 žlica maslinova ulja
1 okrugla mozzarella
125 ml pasirane rajčice ili sjeckanih rajčica u limenci
protisnuti češanj češnjaka
žličica smeđeg šećera
sol, crni papar
svježi bosiljak za dekoraciju

PRIPREMA

Prosijte brašno u zdjelu robota i dodajte kvasac. Polagano promiješajte suhe sastojke dolijevajući vodu. Mjesite tjesto najmanje 12 – 15 minuta dok ne postane glatko i dobro izrađeno. Premjestite ga u zagrijanu pobrašnjenu zdjelu, čvrsto prekrijte folijom i ostavite u hladnjaku dok se ne digne, po mogućnosti cijelu noć.

Ako želite iskoristiti tjesto istog dana, ostavite zdjelu na toplom mjestu. U tu svrhu možete iskoristiti parnu pećnicu s funkcijom dizanja tjesteta.

Kad se tjesto udvostruči, izvadite ga na pobrašnjenu radnu površinu i podijelite na loptice. Svaku porciju tjesteta ponovno izradite i oblikujte u loptu. Gotovo tjesto stavite na plitki tanjur, prekrijte folijom i ostavite da se ponovno digne.

Dok se tjesto diže, pripremite umak.

U malom lončiću skuhajte pasiranu rajčica ili izmiješane rajčice iz limenke, dodajte protisnuti češnjak te šećer, sol i papar. Sve kratko reducirajte na slaboj vatri. Premjestite u zdjelu i ohladite. Ocijedite sir i narežite na tanke kriške.

Namjestite grijanje pećnice na najjaču temperaturu, grijanje gore i dolje. Stavite kamen na tanki lim ili rešetku i zagrijavajte 30 minuta od uključivanja pećnice.

Kad se tjesto digne, izvadite jednu loptu na pobrašnjenu radnu površinu i oblikujte prstima u okrugli oblik. Premjestite ga na pobrašnjenu drvenu lopaticu. Tjesto premažite pripremljenim umakom ostavljajući slobodno 2 cm od ruba. Na tjesto složite mozzarellu. Premjestite pizzu na kamen.

Pecite oko 7 minuta

Gotovu pizzu narežite na kriške i pospite bosiljkom, po želji poškropite maslinovim uljem.



PIZZA BIANCA

S BIJELOM KOBASICOM I KOMORAČEM

SASTOJCI

225 g pšeničnog glatkog brašna 00
125 ml tople vode
2 okrugle mozzarelle
2 bijele sirove domaće kobasicice
1 komorač
3 vrhom pune žlice polumasnog vrhnja
1 vrećica/žličica sušenog instant-kvasca
1 žlica maslinova ulja
1 žlica limunova soka
1 žličica zrna komorača
 $\frac{1}{2}$ žličice soli
 $\frac{1}{2}$ žličice šećera
1 češanj češnjaka
papar
dodatano brašno (za pobrašnjivanje
u slučaju da se tijesto previše lijeplji)

PRIPREMA

U mlaku vodu uspite instant-kvasac i šećer (voda treba biti topla – ne vruća). Promiješajte i ostavite sa strane 3 minute.

U brašnu stavite sol, maslinovo ulje i vodu s kvascem.

Miješajte (u jednom smjeru, najbolje rukom ili žlicom), a nakon što se sastojci spoje, mjesite tijesto (možete sve sastojke izmiješati mikserom pomoću nastavka za tijesto).

Ako se tijesto lijeplji, dodajte brašna.

Ako je lopta od tijesta mekana, elastična i ne lijeplji se za ruke, pokrijte tijesto vlažnom krpom i ostavite sa strane 30 – 40 minuta. Potom stavite na radnu površinu papir za pečenje te rukama rastežite tijesto, oblikujući ga u krug. Operite komorač i prerežite ga na osmine, stavite u zdjelu i marinirajte u maloj količini maslinova ulja i papra te žlici limunova soka.

Protisnite češnjak u vrhnje, dodajte zrna komorača, prstohvat soli i papra i temeljito izmiješajte te tijesto premažite vrhnjem.

Na vrhnje stavite komorač, narezanu bijelu kobasicu bez ovitka te mozzarellu izmrvljenu na veće komade.

Zagrijte pećnicu na najjaču temperaturu, važno – grijanje gore i dolje. Stavite na plitki lim za pečenje **kamen za pizzu** i zagrijavajte ga od trenutka uključivanja pećnice. Čim se zagrije, stavite pizzu na **kamen**.

Pecite oko 8 do 10 minuta.

Electrolux KAMEN ZA PIZU

Electrolux







SASTOJCI

230 g pšeničnog brašna
125 ml toplog mlijeka
Žlica šećera
 $\frac{1}{2}$ žličice soli
4 g suhog kvasca
1 žlica biljnog ulja
100 ml gustog grčkog jogurta
1 žlica nasjeckanog češnjaka (ili više, po želji)
2 žlice maslaca (prije upotrebe otopiti na slaboj vatri)
svežan svježeg korijandra

PRIPREMA

U zdjelu miksera ulijte mlijeko, dodajte šećer, kvasac i stavite sa strane 15 minuta dok se kvasac ne aktivira. U aktivni kvasac uspije prosuto brašno, sol, ulijte ulje i jogurt. Tjesto mijesite najmanje 7 minuta na niskoj brzini nastavkom za tjesto, treba biti elastično, po potrebi dodajte malo brašna. Pokrijte zdjelu vlažnom krpom i ostavite na toplo mjestu 30 minuta da se tjesto digne. Možete upotrebljavati program dizanja tjesteta u pećnici.

Dignuto tjesto ponovno miješajte i podijelite u četiri dijela, svaki komad razvaljajte na tanke pogačice.

Zagrijte pećnicu na temperaturu od 200 °C, grijanje gore i dolje.

Stavite kamen na plitki lim za pečenje i zagrijavajte ga 30 minuta od trenutka uključivanja pećnice.

Pripremljene pogačice stavite na kamen. Pecite oko 3 minute dok pogačice ne nabubre i lijepo se ne zarumene. Nakon što ih izvadite iz pećnice, zalijte ih vrućim maslacem i pospite svježim korijandrom.



RUSTIKALNI TART



S JABUKAMA I KREMOM CHANTILLY

SASTOJCI

140 g (oko 1 punе čaše) raženog brašna
(upotrijebite sitno mljeveno pirovo brašno)
100 g ohlađenog maslaca
4 žlice šećera od trstike
1/3 žličice cimeta
prstohvat morske soli

PUNJENJE

2 jabuke srednje veličine (500 g)
2 – 3 žlice limunova ili limetina soka
2 žlice šećera
2 žlice otopljenog maslaca
1/3 žličice cimeta

KREMA

250 ml punomasnog vrhnja za šlag
50 g šećera u prahu
1 mahuna vanilije

PRIPREMA

Prosijte brašno na radnu površinu, dodajte šećer, sol, cimet i narezani ohlađeni maslac narezan na kockice. Promiješajte nožem maslac s brašnom dok ne nastane drobljeno tjesto. Brzo oblikujte tjesto u loptu (ako se tjesto ne želi zalijepiti, možete dodati malo hladne vode). Umotajte tjesto u foliju i ostavite u hladnjaku 1 sat ili u zamrzivaču 30 minuta.

Ogulite jabuke, prerežite ih na četvrtine i odvojite koštice. Svaku četvrtinu narežite na tanke kriške. Poškropite ih limunovim sokom, pospите smeđim šećerom te cimetom i kardamomom. Dobro promiješajte i ostavite sa strane 10 minuta.

Zagrijte pećnicu na temperaturu od 200 °C, grijanje gore i dolje. Stavite na plitki lim za pečenje kamen za pizzu i zagrijavajte ga 30 minuta od trenutka uključivanja pećnice.

Ohlađeno tjesto izvadite iz hladnjaka i stavite na pobrašnjen komad papira za pečenje, razvaljajte u krug promjera oko 35 cm, po potrebi pospите brašnom tjesto i valjak. Po sredini posložite jabuke tako da se malo preklapaju, ostavite oko 2 cm slobodnih rubova. Premažite jabuke otopljenim maslacem. Zavrni rubove tjesteta na jabuke. Gotov tart stavite na kamen i pecite oko 35 do 40 minuta.

KREMA

Dobro ohlađeno vrhnje ulijte u visoku posudu, dodajte sjemenke vanilije. Istucite vrhnje mikserom. Kad se krema sasvim dobro istuče, dodajte šećer u prahu – ne prekidajući miješanje.

Gotovi tart narežite na kriške i ukrasite kremom.



Electrolux KAMEN ZA PIZZU



PRVORAZREDAN CALZONE

S PILETINOM I TAPENADOM OD MASLINA I SUŠENIH RAJČICA

SASTOJCI

TIJESTO

450 g pšeničnog brašna za kruh
8 g suhog kvasca
250 ml toplog mlijeka
2 žlice maslinova ulja
1 žličica soli
dodatano brašno (za pobrašnjivanje,
u slučaju da se tijesto previše lijepe)

PRILOZI

220 g narezanih pilećih prsa
220 g crnih maslina
(narezanih na ploške)
220 g svježeg parmezana,
naribanoj na ribežu
10 sušenih rajčica u ulju
4 ljubičasta luka, sitno narezana
1 jaje (razmučeno s 1 žlicom vode),
za premazivanje
2 češnja češnjaka, nasjeckana na kockice
4 žlice maslinova ulja
2 – 4 žličice sušenog origana
sol i papar

PRIPREMA

Pšenično brašno pomiješati sa suhim kvascem. Dodajte ostatak sastojaka i zamijesite, pri kraju dodajte maslinovo ulje. Premjestite na lagano pobrašnjenu radnu površinu i rukom izrađujte oko 10 minuta da bude mekano i elastično. Oblikujte od tijesta loptu, stavite u pobrašnjenu zdjelu, prekrjite vlažnom krpom i ostavite na toplom mjestu oko 1,5 sat dok se ne udvostruči (možete uključiti program za dizanje tijesta u pećnicu).

Na tavi zagrijte maslinovo ulje. Dodajte luk i češnjak, pržite oko 8 minuta dok ne omekšaju. Dodajte narezanu piletinu te sušene rajčice narezane na trakice. Sve pržite dok piletina ne bude cijela pečena, ali još uvijek čvrsta. Premjestite punjenje u zdjelu i dodajte maslinovo ulje, origano te začinite solju i paprom. Stavite na stranu da se ohladi.

Oko 40 minuta prije pečenja calzonea stavite u pećnicu **kamen za pizzu**, zagrijte pećnicu na 220 °C s opcijom grijanje gore i dolje.

Dignuto tijesto ponovno izradite, podijelite na 4 komada. Svaki komad razvaljavajte u krug promjera 20 cm.

Na polovicu svakog kruga stavite punjenje ostavljajući oko 1 cm slobodnog ruba. Pospite ribanim sirom. Rubove namažite vodom, preklopite tijesto i spojite. Temeljito zaliđepite rubove. Stavite calzone na lagano pobrašnjen papir za pečenje i premjestite na zagrijani **kamen za pizzu**.

Pecite oko 20 minuta. Poslužite s umakom od rajčica.

SASTOJCI

250 g svijetlog pirova brašna tip 1850 plus
i dodatno za pobrašnjivanje
140 ml vode
5 g šećera
5 g soli
4 g suhog kvasca
250 g smedih šampinjona
1 ljunika
2 okrugle mozzarelle
sol, papar

PRIPREMA

Sve sastojke stavite u zdjelu kuhinjskog robota te izradite glatko i elastično tjesto. Prekrijte zdjelu vlažnom krpom i ostavite na toplo mjestu da se digne.

Možete upotrebljavati program dizanja tjesteta u pećnici ili pripremiti tjesto mnogo prije te ga ostaviti na toplo mjestu da se diže. Dok se tjesto diže, pripremite nadjev. Očišćene šampinjone i luk narežite na ploške. Zažutite luk na ulju, dodajte šampinjone i pirjajte ih dok voda ne ispari. Tjesto ponovno kratko izradite te ga podijelite na 4 dijela. Svaki dio razvaljajte u tanku, dugu, ovalnu pogačicu. Sredinu premažite uljem i stavite dio punjenja. Preklopite rubove prema unutra, a krajeve zaliđite ili jednostavno zavrnete. Na pogačicu posložite mozzarella. **Pecite na kamenu** na temperaturi od 250 °C 8 – 10 minuta, dok se ne zarumene. Poslužite vruće s umakom po želji.

KAMEN ZA PIZZU



FOCACCIAS MORSKOM SOLI I RUŽMARINOM



SASTOJCI

350 g pšeničnog brašna tip 00
7 g suhog kvasca
ili 14 g svježeg kvasca
210 ml mlake vode
1 žlica maslinova ulja
pola žličice soli
svježe iglice ružmarina
cvijet morske soli
dodatano brašno (za pobrašnjivanje
ako se tjesto lijepi)

PRIPREMA

U zdjeli miksera izmiješajte nastavkom za tjesto brašno s kvascem i prstohvatom soli. Ulijte vode i mijesite tjesto na maloj brzini 10 minuta, potkraj ulijte maslinovo ulje. Dobro izrađeno tjesto trebalo bi biti mekano i elastično. Oblikujte loptu od tjesteta i stavite u pobrašnjenu zdjelu, prekrrijte je vlažnom krpom i ostavite na toplo da se digne. Nakon jednog sata ponovno ga izradite. Razvaljavite na papiru za pečenje u krug promjera oko 25 cm. Tjesto nježno poprskajte maslinovim uljem, pospite travama i solju.

Zagrijte pećnicu na najjaču temperaturu, važno – grijanje gore i dolje. Stavite na plitki lim **kamen** i zagrijavajte ga 30 minuta od trenutka uključivanja pećnice. Zatim stavite focacciu na kamen. Pecite oko 7 minuta.



PITA KRUH



SASTOJCI

350 g pšeničnog brašna
(glatkog ili oštrog)
250 ml tople vode
2 žličice instant-kvasca
2 žlice maslinova ulja
1 žličica soli
dodatano brašno (za pobrašnjivanje /
za slučaj ljepljenja tjesto)

PRIPREMA

Prosijte brašno u zdjelu, dodajte sol, kvasac i promiješajte. Napravite udubljenje u sredini te lagano, ulijevajući toplu vodu, vraćajte brašno žlicom u sredinu. Zatim nježno i polagano promiješajte sastojke i spojite ih u jednolično tjesto, na kraju dodajte ulje.

Izrađujte tjesto oko 5 do 7 minuta (kuhinjskim robotom ili na pobrašnjenoj radnoj površini). Izrađeno tjesto stavite u zdjelu, prekrijte i ostavite sa strane sat vremena dok se ne digne.

Potom ga izvadite na pobrašnjenu radnu površinu i kratko miješajte dok tjesto ne bude glatko.

Prerežite na 8 istih dijelova i oblikujte lopte. Ostavite sa strane 10 minuta prekriveno krpom.

U međuvremenu zagrijte pećnicu na 240°C , zagrijte u njoj **kamen za pizzu**. Stavite pite i pecite oko 2 do 3 minute.

Nakon pečenja pite bi trebale biti mekane.

KAMEN ZA PIZZU

Electrolux





PIZZETA



S TAMNIM GROŽĐEM, CRNIM MASLINAMA I RUŽMARINOM

SASTOJCI

TIJESTO

300 g pšeničnog glatkog brašna
100 g pšeničnog oštrog brašna
+ za pobrašnjivanje
40 g svježeg kvasca
250 ml vode
2 žlice ekstradjevičanskog maslinova ulja
1 žličica bijelog šećera
1 žličica soli
dodatano brašno (za pobrašnjivanje,
u slučaju da se tijesto previše lijepi)

PRILOZI

200 g tvrde ricotte
100 g otkošićenih crnih maslina
grozd crnog grožđa srednje veličine
1 lončanica ružmarina
4 žlice vanilin šećera
2 žlice pinjola
2 žlice bijelog vina
ekstradjevičansko maslinovo ulje

PRIPREMA

Prosijte obje vrste brašna u veliku zdjelu. Dodajte sol i promiješajte.

Ulijte toplu vodu u zdjelu ili u veću šalicu (treba biti jako topla,
ali ne smije biti vruća). Dodajte kvasac, šećer i 3 žlice brašna.
Promiješajte, prekrijte krpom i ostavite sa strane oko 10 do 15
minuta. (Nakon toga bi se smjesa trebala prilično zapjeniti. Ako
se to ne dogodi, najbolje bi bilo da pripremites novu. Vjerojatno
je voda bila prevruća ili prehladna. Kako se voda ne bi hladila,
posudu sa smjesom možete staviti u lonac s vrlo topлом vodom.)

U zdjelu s brašnom ulijevajte smjesu od kvasca istovremeno
miješajući drvenom žlicom. Dodajte maslinovo ulje i rukama
miješajte tijesto te oblikujte loptu. Stavite tijesto na radnu površinu
i izradujte rukama oko 10 minuta dok tijesto ne bude glatko,
elastično i mekano. Stavite tijesto u zdjelu, prekrijte krpom i ostavite
na toplo mjestu oko sat vremena. Tijesto bi trebalo triput
povećati svoj volumen.

Ricottu smrvite na komadiće. Prepolovite bobice grožđa, stavite
ih u zdjelu, promiješajte i stavite sa strane. Nakon pola sata
počnite zagrijavati pećnicu na najjaču temperaturu, npr. 250 °C.
Istovremeno zagrijte **kamen za pizzu**. Stavite ga na rešetku po
sredini pećnice. **Kamen** se mora zagrijavati najmanje pola sata u
vrućoj pećnici.

Izvadite tijesto na radnu površinu i gnječite ga 1 – 2 minute. Tijesto
podijelite na 4 dijela. Razvaljajte prvi komad (po potrebi možete
pobrašniti grubim pšeničnim brašnom). Odložite pogačicu
na papir za pečenje ili pobrašnjeni lim. Provjerite pomiče li se
pogačica slobodno. Spustite tijesto na kamen i posložite sastojke
uz otvorena vrata pećnice. Pecite pizzu oko 8 do 10 minuta ili dok
se rubovi i dno lagano ne zarumene.



PIZZA SALAMI PICANTE S RICOTTOM I DOMAĆIM UMAKOM OD RAJČICA

SASTOJCI

450 g pšeničnog brašna za pizzu
300 ml tople prokuhanе vode
4 g suhog kvasca
2 žlice maslinova ulja
500 g koncentrata ili pasirane rajčice
2 okrugle mozzarelle
100 g talijanske pikantne salame
10 g maslaca
10 ml maslinova ulja
1 češanj češnjaka
1 žličica sušenog origana
17 g šećera
10 g soli
papar

PRIPREMA

NA DAN PRIJE PEĆENJA PIZZE:

Prosijte brašno u zdjelu miksera. Dodajte kvasac, sol, šećer, postupno ulijevajte vodu i ulje. Miješajte mikserom oko 7 minuta na maloj brzini dok se sastojci ne spoje u jednu loptu. Oblikujte loptu, stavite je u staklenu zdjelu te je čvrsto prekrijte prozirnom folijom. Ostavite u hladnjak najmanje dvadeset četiri sata.

NA DAN PEĆENJA PIZZE:

Izvadite tijesto iz hladnjaka. Pripremite dvije plastične posude s poklopcem. Izvadite iz zdjele tijesto, stavite na pobršnjenu radnu površinu, nježno oblikujte loptu i podijelite na dva ista dijela. Premjestite ih u pripremljene posude. Svaku posudu čvrsto poklopite. Te ih ostavite na toplo mjestu da se tijesto zagrije i ponovno digne.

Dok se tijesto diže, pripremite umak od rajčica. U loncu zagrijte maslac s maslinovim uljem, dodajte protisnuti češnjak. Pržite pazeći da češnjak ne zagori. Potom dodajte koncentrat ili pasiranu rajčicu i ostale začine. Kuhajte na slaboj vatri 10 minuta povremeno miješajući.

Zagrijte pećnicu na temperaturu od 230 °C, grijanje gore i dolje. Stavite na plitki lim kamen i zagrijavajte ga oko 30 minuta od trenutka uključivanja pećnice.

PRIPREMA PIZZE:

OPREZ: ovo tijesto za pizzu ne smije se valjati niti izrađivati!

U kutu radne površne prosipite pola čaše brašna. Pobrašnite sredinu radne površine i dlanove. Stavite tijesto na pripremljeno brašno, uvaljavajte s objiju strana i uklonite višak brašna. Nježno, rastežući prema van, oblikujte pogaćicu od desetak centimetara (rubovi trebaju biti malo deblji). Uzmite tijesto te ga razvlačite stisnutim šakama okrenutim prema gore (pazite da tijesto ne popuca) dok ne bude promjera oko 25 cm. Stavite tijesto na pobršnjen papir ili lim za pečenje. Premažite umakom od rajčica (počevši od sredine, kružnim pokretima), zatim stavite sir razmrvljen na komadiće i salamu. Stavite u pećnicu i pecite oko 8 do 9 minuta.





INFI-WOK



Tava **Infi Wok** jedan je od rijetkih wokova koji se mogu upotrebljavati na induktičkoj ploči, Zahvaljujući posebnom podlošku ne dodiruje ploču, stoga je ne može oštetići. Osim toga olakšava miješanje sastojaka, a induktička ga toplina jako brzo zagrijava. Ovaj proizvod pruža učinkovitu upotrebu induktičke tehnologije za uštedu energije prilikom pripreme hrane. Njegov funkcionalni dizajn omogućuje precizno upravljanje snagom izvora topline. Odličan je također za pirjanje i kuhanje.

Proizvod Infi-Wok

PAD TAI S PROKULICAMA I DIMLJENIM TOFUOM



SASTOJCI

500 g prokulica
400 g širokih, plosnatih
rižnih rezanaca
225 g dimljenog tofu-a
200 g klica graha
1 limeta srednje veličine
2 češnja češnjaka
3 žlice sojina umaka
2 žlice paste od tamarinda
2 žlice mekanog smeđeg šećera
2 žlice ulja od čilija
šaka slanog
preprženog kikirikija
svežanj korijandra
repičino/sezamovo ulje

PRIPREMA

Uklonite donji dio prokulica i prerežite ih na pola. Tofu narežite na kockice veličine oko 1 cm. Prerežite limetu na četvrtine. Sitno nasjeckajte češnjak. Za umak izmiješajte pastu od tamarinda, soju, ulje od čilija i mekani smeđi šećer. Stavite sa strane.

Rezance od riže uronite u zdjelu vruće vode na 10 minuta. Dok se rezanci namaču, zagrijte **Infi Wok** na najvišoj temperaturi ploče za kuhanje. Ulijte malo biljnog ulja.

Kad se ulje zagrije, dodajte klice. Miješajte te pržite 3 – 4 minute dok ne počnu omekšavati, potom dodajte nasjeckani češnjak. Pržite još 1 minutu pazeći pritom da češnjak ne zagori jer će postati gorak.

Pomaknite prokulice i češnjak na jednu stranu tave. Ulijte malo ulja i dodajte tofu. Pržite 2 – 3 minute dok ne postane hrskav, potom smanjite vatru na najmanju jačinu i ocijedite rezance.

Ponovno zagrijte tavu na jakoj vatri, ubacite u **Infi Wok** lagano ocijeđene rezance. Sve dobro promiješajte, pržite 2 minute, zatim dodajte umak. Kuhajte sljedeće 2 minute dok rezanci ne postanu dovoljno mekani za jedenje te dodajte klice graha i većinu kikirikija.

Još jednom sve promiješajte i stavite pad tai u zdjelice. Rasporedite preostali kikiriki, istisnite limetu i pospite korijandrom.

INFI WOK





LOSOS U ČILIJU U SLATKOM SOJINOM UMAKU SA SOBA-REZANCIMA / RIŽINIM PLOSNATIM REZANCIMA

SASTOJCI

4 fileta lososa bez kože, svaki oko 180 do 200 g
200 g plosnatih rižnih rezanaca ili soba-rezanaca
200 g smedih šampinjona
15 g (3 cm) oguljenog i sitno nasjeckanog korijena đumbira
125 ml vode
60 ml sojina umaka
ketjap manis (recept se nalazi niže)
2 češnja češnjaka
1 žlica listića od čilija
1 žlica morske soli
1 žlica biljnog ulja, npr. repičina
1 svežanj korijandra

PRIPREMA

Pripremite umak u zdjelici, izmiješajte slatki sojin umak, nasjeckan češnjak, đumbir i vodu. Stavite sa strane.

Na plitkom tanjuru promiješajte laticе čilija i morske soli. Filete lososa pritisnite jednom stranom na mješavinu začina, odstranite višak.

Premjestite na dasku i oštrim nožem narežite na trake debljine 1 cm. Rezance prelijte kipućom vodom i ostavite u zdjeli do željenog stupnja tvrdoće, ocijedite na situ.

U **Infi Woku** ugrijte ulje. Kad se ulje lagano zagrije, dodajte trake lososa i pržite ih oko 1 minute sa svake strane. Pazite da meso ostane u komadu. Premjestite na tanjur i držite na toplom mjestu. Na tavu stavite šampinjone i pržite ih oko 2 do 3 minute. Dodajte pripremljen umak i dinstajte oko 4 minute, cijelo vrijeme pazite da gljive ostanu čvrste. Dodajte losos i sve nježno promiješajte da se riba podgrije. Na tanjur stavite porciju rezanaca, preko njih stavite ribu i gljive. Prelijte umakom i pospite listićima korijandra.

UMAK KETJAP MANIS

SASTOJCI

100 g smedeg šećera
2/3 žlice sojina umaka
1/2 čaše vode
1 zvjezdica anisa
1 cm svježeg sitno nasjeckanog đumbira
4 nasjeckana češnja češnjaka
1 žličica crvene curry-paste
1 - 2 žličice krumpirova brašna (opcionalno) razmućenog u žlici vode, za dobivanje guste smjese

PRIPREMA

Ulijte vodu u lončić i stavite šećer. Kuhajte miješajući sve dok se šećer ne otopi. Dodajte sojin umak, ubacite anis, đumbir, češnjak i curry-pastu. Promiješajte i pričekajte da uzavre. Smanjite vatru i kuhajte još 15 minuta dok se umak ne zgusne.

Ako želite imati jako gusti umak, sad dodajte krumpirovo brašno razmućeno u vodi i kuhajte dok brašno ne zgusne umak.

Maknite s vatre i ohladite. Potom ulijte u staklenku i držite u hladnjaku.

ZELENI STIR FRY S KOZICAMA

SASTOJCI

400 g očišćenih kozica
200 g divlje brokule
200 g skuhane jasmin-riže
75 g preprženog neslanog
zdrobljenog kikirikija
25 g (5 cm) oguljenog đumbira
60 ml sojina umaka
1 veća zelena paprika
2 – 3 ljutike
2 limete narezane na četvrtine
4 češnja češnjaka
2 žličice mljevenog sečuanskog papra
2 žlice ulja od kikirikija
1 žličica bijelog šećera
1 svežanj korijandra
1 žličica cvijeta soli
2 dulje čili-papričice

PRIPREMA

Očistite kozice i prerežite ih na pola, ali ne do kraja te začinite solju i sečuanskim paprom. Čili-papričicu, đumbir i češnjak narežite na tanke trakice.

U zdjelicu pomiješajte sojin umak i šećer dok se ne otopi. Zagrijte **Infi Wok** na najvišoj temperaturi ploče za kuhanje. Dodajte 1 žlicu ulja, ubacite čili, đumbir, češnjak i pržite 1 – 2 minute pritom pazeći da češnjak ne zagori. Izvadite iz woka na tanjur.

Ponovno zagrijte wok i dodajte 1 žlicu ulja, kozice prepržite po 30 sekundi sa svake strane. Zatim dodajte papriku narezanu na tanke trakice, brokulu, prepržene začine, oraščiće te smjesu od sojina umaka. Prepržite sve oko 2 do 3 minute ili dok povrće ne bude blanširano i hrskavo.

Prebacite na tanjur i pospite začinskim biljem.

Poslužite sa zdjelicom jasmin-riže i kriškama limete.

INFI WOK





PIKANTNI RIŽINI REZANCI S MARINIRANOM SVINJETINOM

SASTOJCI

400 g mljevene svinjetine (lopatica ili šunka)
350 g očišćenih zelenih mahuna
prerezanih na pola
100 g tankih rižinih rezanaca
80 g paste/umaka chili jam
15 g (3 cm) oguljenog i sitno nasjeckanog
đumbira
1 žličica paste od kozica
1 žlica umaka od kamenica
1 žlica ulja od kikirikija
2 češnja češnjaka
crne koprive

PRIPREMA

U zdjeli promiješajte svinjetinu i sve začine osim ulja. Sve dobro promiješajte s mesom i stavite u hladnjak na najmanje 30 minuta (najbolje bi bilo pripremiti dan prije jer će meso biti aromatičnije).

Zagrijte **Infi Wok** na najvišoj temperaturi ploče za kuhanje, ulijte ulje i pričekajte da se zagrije. Dodajte meso i pržite ga neprestano miješajući drvenom žlicom i usitnjavajući ga na manje komadiće (grudice). Pržite oko 12 do 15 minuta dok meso ne postane hrskavo, ali i dalje sočno.

U međuvremenu u loncu skuhajte vodu, dodajte žlicu soli i šećera. U kipuću vodu stavite grah i kuhati oko 3 minute. Ocijedite ga i stavite uz meso. U zdjelu stavite porciju rezanaca, pokraj stavite meso i grah, ukrasite listićima crne koprive.

LAKSA S HRSKAVIM POVRĆEM I MARNIRANIM TOFUOM

SASTOJCI

800 g očišćene bundeve narezane na kockice
400 g divlje brokule (može se zamijeniti običnom brokulom narezanom na komadiće)
250 g rižinih rezanaca vermicelli (tanki)
300 g mekanog (silken) tofua narezanog na kriške
185 g gotove ili pripremljene paste laksa (recept se nalazi niže)
800 ml kokosova mlijeka
500 ml domaćeg temeljca od peradi
4 ljutike
2 dulje crvene čili-papričice
1 žlica biljnog ulja (repičina / rižina / od kikirikija)
2 žlice ribljeg umaka
svežanj korijandra

SASTOJCI PASTE LAKSA

6 sušenih čili-papričica
5 indijskih oraščića
1 ljubičasti luk, sitno nasjeckan
2 limunske trave, sitno nasjeckane
2 nasjeckana češnja češnjaka
3 cm sitno nasjeckanog galangala
3 žlice orahova ulja
2 žličice paste od kozica
1 žličica korijandra u prahu
0,5 žličice slatke paprike
0,5 žličice mljevenog kumina
0,5 žličice kurkume

PRIPREMA

U **Indi Woku** zagrijte ulje i pržite pastu laksa oko jedne minute. Potom ulijte temeljac od peradi, kokosovo mlijeko i riblji umak. Sve skuhajte.

U kipuću juhu dodajte bundevu i kuhatje oko 12 minuta provjeravajući je li i dalje čvrsta. Zatim dodajte brokulu i kuhatje oko 2 do 3 minute.

U međuvremenu rezance prelijte kipućom vodom i ostavite u zdjeli da nabubre prema vremenu određenom na pakiranju.

Gotove rezance ocijedite i rasporedite u zdjelice. Ulijte vruću juhu i na vrh stavite: krišku tofua, nasjeckanu ljutiku, čili-listiće i listiće svježeg korijandra.

Bundevu i brokulu možete zamijeniti graškom šećercem i mahunama.

PRIPREMA PASTE LAKSA

Sušene čili-papričice prelijte kipućom vodom i ostavite nekoliko minuta dok ne omekšaju. Na maloj tavi bez ulja pržite 1 – 2 minute korijandar, slatku papriku, kumin i kurkumu.

Često ih miješajte da ne zagore. Kad začiní poprime intenzivan miris, maknite ih s vatre i ostavite da se ohlađe. Potom sve sastojke ubacite u blender, ohlađene začine i sitno narezanu čili-papričicu. Ulijte orahovo ulje i sve dobro izmiješajte u blenderu u glatku masu. Pasta ima jak, specifičan miris.

Gotovu pastu prebacite u staklenku i držite je u hladnjaku.





DVAPUT KUHANO PILE S ĐUMBIROM I SOLI OD KORIJANDRA

SASTOJCI

1 cijelo pile oko 1,8 do 2 kg
iz slobodnog ili ekološkog uzgoja

SASTOJCI

ZA KUHANJE PILETA

5 ljutika
1 luk srebrenac, prepržen na vatri
2 čili-papričice
6 češnja češnjaka
60 g sitnog bijelog šećera
250 ml kineskog vina za kuhanje
npr. mirin
60 ml svijetlog sojina umaka
oko 4 litre vode

OSTALI SASTOJCI

0,5 kg rižina brašna
15 g kristaliziranog/kandiranog đumbira
40 g cvijeta morske soli
2 – 3 limete
2 žlice sjemenki crnog sezama
2 žlice nasjeckanih listića korijandra
 $\frac{1}{2}$ žličice listića čilija
ulje za prženje (repičino/rižino)

PRIPREMA

Najbolje bi bilo dan prije pripremiti pile u temeljcu.

U lonac stavite sve sastojke, zalijte vodom i prokuhajte.

U kipući temeljac stavite cijelo pile prsima prema dolje i kuhatje oko 20 minuta na niskoj temperaturi ploče za kuhanje. **Važno** – pile mora biti cijelo potopljeni u temeljcu, po potrebi nadolijte vruće vode. Zatim maknite s vatre i dobro pokrijte poklopcom ili aluminijskom folijom. Ostavite sa strane sat vremena. Zatim izvadite pile i ostavite ga u hladnjaku, najbolje tijekom noći.

Procijedite temeljac i možete ga upotrijebiti za juhu.

Za pripremu soli s okusom u mužaru istucite đumbir i sezamove sjemenke u pastu te dodajte listiće čilija i isjeckani korijandar. Sve pomiješajte sa cvjetom soli i stavite sa strane.

Pile izvadite iz hladnjaka, podijelite na 12 – 14 komada.

U zasebnoj zdjeli pripremite rižino brašno.

U **Infi Woku** zagrijte ulje do 180 °C. Provjerite temperaturu pomoću termosonde. Kad ulje dosegne traženu temperaturu, komade mesa uvaljajte u rižino brašno, a višak odstranite.

Pržite po 3 do 4 minute ili do postizanja zlatne boje. Prženo pile stavite na papirnatni ubrus kako bi upio višak masnoće.

Pospite polovicom mješavine soli, đumbira i korijandra. Toplu piletinu prebacite na zagrijani tanjur, poslužite s ostatkom soli i četvrtinama limete.

PATKA S TAMARINDOM I CURRYJEM

SASTOJCI

6 pačjih bataka
2 – 3 tanko narezane ljutike
250 g zelene tikvice
625 ml domaćeg temeljca od patke
400 ml kokosova mlijeka
375 ml paste od tamarinda i curryja
(recept se nalazi niže)
1 žlica ulja od kikirikija
2 žlice limetina soka
2 žlice ribljeg umaka
1 zgnjećena limunska trava
½ žlice morske soli

SASTOJCI ZA PASTU OD TAMARINDA I CURRYJA

3 dulje narezane crvene čili-papričice
60 g smeđeg šećera
30 g (6 cm) nasjeckanog đumbira
80 ml paste od tamarinda
60 ml listića bosiljka
2 žlice zrna korijandra
2 žlice nasjeckanog korijena korijandra
1 žlica sjemenki kumina
1 žlica ulja od kikirikija
2 žlice zrna mariniranog zelenog papra
4 češnja češnjaka
2 ljutike, srednje veličine, očišćene i nasjeckane
1 limunska trava (samo bijeli dio)

PRIPREMA

Pačje batke operite i dobro osušite papirnatim ubrusom. U meso dobro utrijajte oko 65 ml paste od tamarinda i curryja te posolite. Meso kožicom prema dolje stavite na lim za pečenje prekriven papirom za pečenje. Ubacite u pećnicu zagrijanu do 200 °C funkcijom cirkulacije vrućeg zraka.

Pecite oko 30 minuta, zatim okrenite meso i pecite sljedećih 15 – 20 minuta sve dok bataci ne postanu zlatni i pečeni iznutra.

Izvadite pečeno meso iz pećnice i ostavite ga da se hlađi. Tikvicu prerežite popola i na ploške debljine oko 1 cm. Na ravnoj tavi zagrijte ulje i pržite tikvice oko 2 do 3 minute s prerezanom stranom prema dolje sve dok ne poprimi zlatnu boju. Prebacite u duboki tanjur i odložite. Na ploči za kuhanje zagrijte **Infi Wok** i 30 – 60 sekundi pržite ostatak paste od tamarinda i curryja sve dok ne zamiriše. Dodajte kokosovo mlijeko i temeljac od patke, riblji umak i zgnjećenu limunsku travu. Sve skuhajte. Smanjite vatru na srednju jačinu i dodajte tikvice. Pirajite oko 10 minuta dok tikvice ne budu al dente, a umak se ne reducira.

Pačje batke prerežite na pola te ih zajedno s limetinim sokom dodajte u umak na 5 minuta da se dobro ugriju. U duboki tanjur složite tikvice s umakom. Preko njih stavite po dva pačja batka. Pospite ljutikom. U drugoj zdjelici možete poslužiti porciju jasmin-riže i kriške limete.

PRIPREMA

PASTE OD TAMARINDA I CURRYJA

Na tavi prepržite sjemenke. Ohladite i premjestite u blender, potom sameljite na sitno. Dodajte sve ostale sastojke, osim zelenog papra i paste od tamarinda i izmiješajte u glatku pastu. Premjestite u zdjelu i spojite s pastom od tamarinda i zelenim paprom.

INFI WOK





KOZICE U TEMPURI SA SALATOM OD MARINIRANOG ĐUMBIRA I ROTKVICOM

SASTOJCI

1 kg kozica očišćenih
od oklopa i iznutrica
500 g rotkvica
150 g kukuruznog brašna
75 g pšeničnog brašna, dodatno za valjanje
kozica
70 g mariniranog ružičastog đumbira
430 ml ledene vode
(možete staviti kockice leda)
60 ml umaka od mariniranog ružičastog đumbira
ulje za duboko prženje
1 žlica rižina vina mirin
1 žlica rižina octa
 $\frac{1}{4}$ žličice
hladno prešanog sezamova ulja
1 žlica preprženih sezamovih sjemenki
1 žličica cvijeta morske soli

PRIPREMA

U zdjelici pomiješajte umak od mariniranog đumbira, mirin, rižin ocat i sezamovo ulje. Na mandolini za rezanje našjeckajte rotkvice na ploške širine 2 – 3 mm, prebacite u zdjelu s vodom i kockicama leda. Ostavite sa strane 15 minuta.

Zatim ocijedite rotkvice i stavite ih u zdjelu s mariniranim đumbirom i dresingom. Sve promiješajte i pustite da se okusi prožmu.

Prepržene sezamove sjemenke i latice soli promiješajte u maloj zdjelici i stavite sa strane.

U drugoj zdjeli pomiješajte obje vrste brašna i miješajući metlicom ili drvenom žlicom nadolijevajte vodu dok ne nastane glatka masa. Ostavite sa strane 10 minuta. U **Infi Woku** zagrijte ulje do 180 °C. Provjerite temperaturu termometrom.

Prvo kozice uvaljavajte u brašno, odstranite višak brašna, potom ih umočite u tjesto i nježno odstranite višak. Pržite oko 3 minute sve dok ne izrone na površinu i poprime svijetlozlatnu boju. Ocijedite ih na papirnatom ubrusu.

Pospite sezamovom soli.

Poslužite na zagrijanom tanjuru sa zdjelicom salate.

EMPANADAS

SASTOJCI

400 g mljevene junetine
40 g smrznutog crnog ribiza
25 g maslaca
125 ml goveđeg temeljca
4 komada prhkog tijesta (kao za tart)
1 ljubičasti luk srednje veličine
svežanjer peršina
1 ljtika
1 jaje
3 češnja češnjaka
2 žličice origana
2 žlice maslinova ulja
1 žličica mljevenog kumina
1 žličica mljevene slatke crvene paprike
1 žlica mlijeka
sol i svježe mljeveni papar

PRIPREMA

Nasjeckajte luk na kockice, češnjak na sitno. Zagrijte **Infi Wok** na najvišoj temperaturi ploče za kuhanje, ulijte maslinovo ulje. Stavite luk i češnjak, pržite 2 – 3 minute dok ne poprime lagana zlatnu boju. Potom u wok stavite meso i sve začine. Pržite neprestano miješajući sve dok ne nastanu grudice koje se moraju lagano popržiti. U meso ulijte govedi temeljac, začinite solju i svježe mljevenim paprom. Sve dinstajte oko 2 do 3 minute dok se temeljac ne reducira. Meso premjestite u zdjelu i dodajte maslac, crni ribiz i nasjeckani peršinov list. Sve temeljito izmiješajte, još jednom provjerite okus, prema potrebi dodatno začinite i ohladite.

Razvucite tijesto i izrežite krugove promjera 11 cm. Na svaki komad tijesta stavite 2 žlice nadjeva, premažite rubove jajetom razmućenim s mlijekom i preklopite poput piroške. Rubove jako pritisnite i zavrnite u lijepi volan ili zgnječite vilicom. Ponovite radnju dok ne potrošite cijelo punjenje. Spremne empanadase premažite jajetom i složite na ravnom limu koji je prekriven papirom za pečenje. Pecite u pećnici zagrijanoj do 200 °C funkcijom cirkulacije vrućeg zraka oko 15 do 20 minuta ili dok ne postanu zlatne i rumene.

Za postizanje još boljeg rezultata pečenja upotrijebite **kamen za pizzu** zagrijan na 200 °C.





KLASIČNI STIR FRY S GOVEDINOM, GRAŠKOM ŠEĆERCEM I INDIJSKIM ORAŠČIĆIMA

SASTOJCI

400 g govedih odrezaka
300 g svježeg graška šećerca
200 g skuhane jasmin-riže
75 g preprženih nesoljenih
indijskih oraščića
25 g (5 cm) oguljenog đumbira
60 ml sojina umaka
4 češnja češnjaka
2 dulje čili-papričice
po 1 svežanj korijandra i bosiljka
2 limete narezane na četvrtine
1 žličica bijelog šećera
1 žličica cvijeta soli
2 žličice mljevenog crnog papra
2 žlice ulja od kikirikija

PRIPREMA

Narežite govedinu na trakice debljine oko 0,5 cm, začinite solju i crnim paprom.

Čili-papričicu, đumbir i češnjak narežite na tanke komadiće ili trakice.

U zdjelici pomiješajte sojin umak i šećer sve dok se šećer ne rastopi.

Zagrijte **Infi Wok** na najvišoj temperaturi ploče za kuhanje i ulijte 1 žlicu ulja. Dodajte čili, đumbir, češnjak i pržite 1 – 2 minute pazeći pritom da češnjak ne zagori. Pripremljene začine maknite s **Infi Woka**.

Ponovno zagrijte **Infi Wok** i ulijte 1 žlicu ulja, prepržite meso 30 sekundi sa svake strane. Zatim dodajte prepržene začine, grašak šećerac, indijske oraščice i smjesu od sojina umaka. Prepržite sve oko 2 do 3 minute ili dok grašak ne omekša, ali ostane hrskav.

Premjestite na tanjur i pospите začinskim biljem. Poslužite uz zdjelicu jasmin-riže i kriške limete.



ELECTROLUX D.O.O.
Slavonska avenija 6a, 10000 Zagreb
tel. 0038516323338
Call center: 0038516323338
email: electrolux@margon.hr

www.electrolux.hr
www.facebook.com/ElectroluxHrvatska
www.instagram.com/electroluxhrvatska

Proizvodnja: beCLOU