KOTÁNYI
1881

Kuhajte brže & bolje uz QUICK & EASY

30 Min.

Topla jela za hladnije dane

FINE RECEPTE IZ OVE KNJIŽICE PRIREDILA JE

KRISTINA ŠTRIGA

@CELLULITE_FACTORY

Kristina je mlada food blogerica koja je svoj posao od 9 do 5 zamijenila fotografiranjem i stiliziranjem hrane.

Voli jednostavne i brze recepte s odmakom od klasike, u kojima koristi sezonske i svježe namirnice te bezbroj začina.

- S MORSKOM SOLI
- BEZ DODANIH POJAČIVAČA OKUSA
- PRIRODNO DOBRO

KOTÁNYI
QUICK & EASY
Mješavina začina za
POVRĆE
za 2 kg povrća
30 MIN.
S MORSKOM SOLI
BEZ DODANIH POJAČIVAČA OKUSA
PRIRODNO DOBRO
brže & bolje
30 Min.

Salata s pečenom bučom

Za 4 porcije

SASTOJCI:

- 600 g hokaido bundeve
- 3 žlice maslinovog ulja
- 1 žlica Kotányi Quick&Easy mješavine začina za POVRĆE
- 180 g baby špinata
- 120 g kozjeg sira
- 1 konzerva (400 g) bijelog graha
- ½ glavice ljubičastog luka
- 3 žlice bučinih sjemenki

Za dressing:

- 1 žlica meda
- sok i korica 1 limuna
- 60 ml maslinovog ulja
- sol i papar, po ukusu
- 2 žlice bučinog ulja (po želji)

PRIPREMA:

1. Zagrijte pećnicu na 200 stupnjeva. Bundevu operite, prepolovite i očistite od sjemenki. Narežite ju na kocke veličine 3x3 cm i stavite na lim obložen aluminijskom folijom. Dodajte maslinovo ulje i Quick & Easy začin za povrće te promiješajte. Stavite u pećnicu i pecite 15 minuta.

2. Za to vrijeme operite špinat. Kozji sir natrgajte, a bijeli grah ocijedite. Ljubičasti luk nasjeckajte na polumjesece. Lagano tostirajte bučine sjemenke na suhoj tavi, oko 3 minute.

3. Za dressing dodajte sve sastojke u staklenku i dobro protresite. Na veći tanjur ili zdjelu dodajte baby špinat, sir, grah i ljubičasti luk te lagano promiješajte.
Pečenu buču ostavite 5 minuta da se hladi, rasporedite po salati i prelijte dresingom.
Posipajte bučinim sjemenkama i poslužite.

KOTÁNYI
QUICK & EASY
Mješavina začina za
KOTLETE
za 2 kg mesa
30 Min.
S MORSKOM SOLI
BEZ DODANIH POJAČIVAČA OKUSA
PRIRODNO DOBRO
brže & bolje
30 Min.

Kotleti u kremastom umaku sa špinatom i sušenim rajčicama

Za 4 porcije

SASTOJCI:

- 4 svinjska kotleta (600 g, debljine oko 2 cm)
- 1 žlica Kotányi Quick&Easy mješavine začina za KOTLETE
- 2 žlice ulja
- 30 g maslaca
- 2 češnja češnjaka, sitno sjeckanog
- 1 žlica brašna
- 250 ml povrtnog temeljca
- 115 ml vrhnja za kuhanje
- 2 žlice sušenih rajčica
- 40 g parmezana, naribanog
- 100 g mladog špinata

PRIPREMA:

1. Kotlete prelijte 1 žlicom ulja i začinite Quick & Easy začinom za kotlete. Dobro utrljajte začin u meso. Zagrijte tavu na srednje jakoj vatru i dodajte ostatak ulja i pola količine maslaca. Kad se maslac rastopio, dodajte kotlete i pecite oko 2 minute sa svake strane, odnosno dok ne dobiju zlatnu boju. Izvadite kotlete na tanjur i pokrijte ih aluminijskom folijom kako bi ostali topli.

2. U tavu dodajte ostatak maslaca, češnjak i brašno te pržite 2 minute. Ulijte temeljac neprestano miješajući kako se umak ne bi zgrušao. Dodajte vrhnje, sušene rajčice i parmezan te kuhajte 2 minute.

3. Vratite kotlete u tavu zajedno sa sokovima koje su pustili i nastavite kuhati još 5 minuta. Ubacite špinat, promiješajte i pustite da krčka 2 minute. Maknite s vatre i poslužite uz prilog i salatu po želji.

KOTÁNYI
QUICK & EASY
Mješavina začina za
KRUMPIR
30 Min.
za 2 kg krumpira
S MORSKOM SOLI
BEZ DODANIH POJAČIVAČA OKUSA
PRIRODNO DOBRO
brže & bolje
30 Min.

Topla salata od krumpira

Za 6 porcija

SASTOJCI:

- 1 kg mladog sitnog krumpira
- 100 g slanine
- 2 žličice Dijon senfa
- 1 žlica meda
- 2 žlice jabučnog octa
- 50 ml maslinovog ulja
- 1 ½ žličica Kotányi Quick&Easy mješavine začina za KRUMPIR
- 1 žlica peršina

PRIPREMA:

1. Zakuhajte lonac slane vode. Krumpir operite, očistite koru od nečistoća i prepolovite. Stavite krumpir u ključalu vodu i kuhajte 20 minuta.

2. Za to vrijeme slaninu nasjeckajte na kockice. Ugrijte tavu, dodajte slaninu i pržite dok ne postane hrskava, 3–5 minuta. Izvadite na ubrus kako bi se ocijedio višak masnoće.

3. Peršin operite i sitno nasjeckajte. U zdjelici sjedinite senf, med, ocat, ulje, Quick & Easy začin za krumpir i peršin. Kuhani krumpir ocijedite i prebacite u zdjelu. Prelijte ga dressingom i promiješajte. Posipajte prženom slaninom i poslužite.

KOTÁNYI
QUICK & EASY
Mješavina začina za
GRILL
za 2 kg mesa
30 Min.
S MORSKOM SOLI
BEZ DODANIH PRIJEČIĆA OKUSA
PRIRODNO DOBRO
brže & bolje
30 Min.

File lososa s bulgurom

Za 4 porcije

SASTOJCI:

- 800 g fileta lososa, bez kože
- 60 g očišćenih pistacija, sitno sjeckanih
- 2 žlice krušnih mrvica
- 2 žlice naribanog parmezana
- 1 ½ žličica Kotányi Quick&Easy mješavine začina za GRILL
- 2 žlice maslinovog ulja

Za bulgur:

- 300 g bulgura
- korica i sok ½ limuna
- 2 češnja češnjaka, sitno sjeckanog
- 2 žlice maslinovog ulja
- 2 žlice peršina, sjeckanog
- sol i papar, po želji

PRIPREMA:

1. Zagrijte pećnicu na 190 stupnjeva. Zakuhajte 850 ml slane vode. Dodajte bulgur i kuhajte ga 20 minuta. Dok se bulgur kuha, u zdjelici sjedinite pistacije, krušne mrvice, parmezan, ulje i 1 žličicu Quick & Easy začina za grill. File lososa narežite na 4 komada i posipajte ostatkom Quick & Easy začina.

2. Na lim obložen papirom za pečenje stavite filete lososa te po površini svakog rasporedite 1-2 žlice pripremljenog nadjeva s pistacijama. Vlažnim rukama utisnite nadjev kako se ne bi rasipao tijekom pečenja. Stavite lim u pećnicu i pecite 15 minuta.

3. Kuhani bulgur ocijedite. Prebacite ga u zdjelu za serviranje, dodajte koricu i sok limuna, češnjak, ulje, peršin i začine i dobro promiješajte. Poslužite uz pečeni losos.
Posipajte bučinim sjemenkama i poslužite.

KOTÁNYI
QUICK & EASY
Mješavina začina za
SVINJETINU
30 Min.
za 2 kg mesa
S MORSKOM SOLI
BEZ DODANIH POJAČIVAČA OKUSA
PRIRODNO DOBRO
brže & bolje
30 Min.

Grilano carsko meso s povrćem

Za 6 porcija

SASTOJCI:

- 5 žlica maslinovog ulja
- 1/2 vrećice Kotányi Quick&Easy mješavine začina za SVINJETINU
- 800 g carskog mesa
- 2 tikvice
- 2 crvene paprike
- 500 g kukuruza
- 200 g cherry rajčica
- sol i papar, po ukusu

Za Chimichurri umak:

- 100 g lista peršina
- 2 češnja češnjaka
- 1 ljutika
- 80 ml maslinovog ulja
- sok 1/2 limuna
- 1/2 žličice Kotányi Chili s morskom soli

PRIPREMA:

1. Meso narežite na odreske debljine 2–2.5 cm. Prelijte ga s 2 žlice maslinovog ulja, posipajte Quick & Easy začinom za svinjetinu i utrljajte u meso.

2. Povrće operite. Tikvice narežite na 1 cm debele kolutiće, papriku na ploške, a kukuruz na manje komade. Prelijte povrće uljem, posolite i popaprite.

3. Zagrijte grill ili grill tavu i pecite meso 3–4 minute sa svake strane. Izvadite i držite na toplom dok pečete povrće.

4. Tikvice i papriku pecite 2 minute sa svake strane. Kukuruz pecite oko 6 minuta uz povremeno okretanje.

5. Za umak sitno nasjeckajte peršin, češnjak i ljutiku. U zdjelicu dodajte sve sastojke i dobro promiješajte. Odmah poslužite uz pečeno meso i povrće.

KOTÁNYI
QUICK & EASY
Mješavina začina za
PILETINU
za 2 kg mesa
30 Min.
S MORSKOM SOLI
BEZ DODANIH POJAČIVAČA OKUSA
PRIRODNO DOBRO
brže & bolje
30 Min.

Pureća prsa s mlincima

Za 4 porcije

SASTOJCI:

- 4 odreska purećih prsa (600 g)
- 1 žlica Kotányi Quick&Easy mješavine začina za PILETINU
- 2 žlice maslinovog ulja
- 1 glavica luka
- 20 g maslaca
- 6 listova kadulje
- 100 ml bijelog vina
- ½ limuna
- 1 žličica senfa
- 400 ml kokošjeg temeljca, vrelog
- 200 g mlinaca

PRIPREMA:

1. Luk očistite i nasjeckajte na tanke ploške. Puretinu začinite Quick & Easy začinom za piletinu. Zakuhajte lonac slane vode. Mlince natrgajte na manje komade.

2. Zagrijte tavu na srednje jakoj vatri i ulijte maslinovo ulje. Dodajte luk i pržite 5 minuta uz povremeno miješanje. U tavu dodajte maslac i pureće odreske te pržite 3 minute sa svake strane. Ubacite kadulju i pržite minutu.

3. Ulijte vino i kuhajte 2 minute. U tavu dodajte limun narezan na ploške i senf te dobro promiješajte. Smanjite vatru i kuhajte poklopljeno 15 minuta uz povremeno dolijevanje temeljca.

4. U lonac kipuće vode dodajte natrgane mlince i kuhajte 1-2 minute. Mlince procijedite i pomiješajte s nekoliko žlica umaka od pečenog mesa.

5. Maknite tavu s vatre te servirajte uz kuhane mlince i salatu po izboru.

KOTÁNYI
QUICK & EASY
Mješavina začina za
VARIVA
za 2 | variva
30 Min.
S MORSKOM SOLI
BEZ DODANIH POJAČIVAČA OKUSA
PRIRODNO DOBRO
brže & bolje
30 Min.

Gulaš od gljiva

Za 6 porcija

SASTOJCI:

- 2 glavice luka
- 3 žlice ulja
- 250 g bukovača
- 500 g šampinjona
- ½ vrećice Kotányi Quick&Easy mješavine začina za VARIVA
- 2 žlice koncentrata rajčice
- 150 ml suhog crnog vina
- 150-200 ml povrtnog temeljca
- 400 g tjestenine po želji (pappardelle, fettuccine)
- svježi timijan, za serviranje

PRIPREMA:

1. Luk očistite i sitno nasjeckajte.
Zagrijte veliku tavu na laganoj vatri, dodajte ulje i luk te pržite 5-7 minuta uz povremeno miješanje. Za to vrijeme gljive nasjeckajte na ploške.

2. U tavu s lukom dodajte gljive, pojačajte vatru i nastavite pržiti gljive dok ne dobiju boju, oko 10 minuta uz povremeno miješanje. Dodajte Quick & Easy začin za variva i koncentrat rajčice te kuhajte 2 minute uz miješanje. Zakuhajte lonac slane vode.

3. U tavu ulijte vino i kuhajte 5 minuta. U lonac ubacite tjesteninu i skuhajte ju prema uputama na pakiranju. U tavu ulijte temeljac i pustite da se kuha 5 minuta uz povremeno miješanje.

4. Maknite ragu s vatre, dodajte ocijeđenu tjesteninu i poslužite uz svježi timijan.

KOTÁNYI
QUICK & EASY
Mješavina začina za
ĆEVAPČIĆE
30 Min.
za 2 kg mesa
S MORSKOM SOLI
BEZ DODANIH POJAČIVAČA OKUSA
PRIRODNO DOBRO
brže & bolje
30 Min.

Vege bolognese s lećom

Za 6 porcija

SASTOJCI:

- 2 žlice maslinovog ulja
- 1 glavica luka
- 2 češnja češnjaka
- 1 mrkva
- 100 g šampinjona
- 1 žlica koncentrata rajčice
- 120 ml crnog vina
- 1 konzerva (400 g) leće
- 2 konzerve (2x400 g) sjeckane rajčice
- 1/2 vrećice Kotányi Quick&Easy mješavine začina za ĆEVAPČIĆE
- 300 ml povrtnog temeljca
- 400 g spaghetti
- svježi bosiljak, za posluživanje
- parmezan, po želji

PRIPREMA:

1. Luk očistite i sitno nasjeckajte. Mrkvu ogulite i naribajte, a šampinjone nasjeckajte na tanke listiće. Ocijedite leću.

2. Zagrijte veću tavu i dodajte ulje. Ubacite luk i pržite 5 minuta. Dodajte češnjak i pržite 1 minutu. Ubacite mrkvu i šampinjone te pirjajte 2 minute. Dodajte koncentrat rajčice i kuhajte 1 minutu.

3. U tavu ulijte vino i ostavite da se kuha 3 minute. Dodajte leću, rajčicu i Quick & Easy začin za ćevapčiće te kuhajte 15 minuta uz povremeno miješanje i ulijevanje temeljca.

4. Za to vrijeme zakuhajte lonac slane vode i skuhajte spaghette prema uputama na pakiranju.

5. Poslužite spaghette s umakom. Dodajte par listića bosiljka i parmezan po izboru.

Brže & bolje skenirajte QR kod za više recepata

QUICK & EASY

- S MORSKOM SOLI
- BEZ DODANIH POJAČIVAČA OKUSA
- PRIRODNO DOBRO

kotanyi.com kotanyihrvatska kotanyi.hrvatska