

**KOTÁNYI**  
1881



Kuhajte **brže & bolje**

UZ

**QUICK**  
**& EASY**



**30**  
Min.

# QUICK & EASY

Brža priprema  
& bolja receptura



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



30  
Min.

# Kremasta palenta s pečenim povrćem, narom i feta sirom

Za 4 porcije

## SASTOJCI:

### Za palentu:

- 800 ml vode
- 1/2 žličice Kotányi morske soli
- 150 g palente
- 50 g maslaca
- 100 g krem sira

### Za pečeno povrće:

- 300 g brokule
- 300 g cvjetače
- 400 g batata
- 1/2 vrećice Kotányi Quick&Easy mješavine začina za POVRĆE
- 70 ml maslinovog ulja

### Dodatno:

- 1/2 nara
- 100 g feta sira



## PRIPREMA:



1. Zagrijte pećnicu na 200 stupnjeva. Brokulu i cvjetaču operite i natrgajte na cvjetiče veličine 3 cm. Batat ogulite i narežite na kocke veličine 3x3 cm.

2. Prebacite povrće u zdjelu, prelijte maslinovim uljem i začinite Kotányi Quick&Easy mješavinom začina za povrće te dobro promiješajte.



3. Prebacite povrće na lim za pečenje i stavite u pećnicu. Pecite 10 minuta, promiješajte i nastavite peći još 10 minuta.



4. Dok se povrće peče pripremite palentu. Zakuhajte vodu, dodajte sol i smanjite vatru. Dodajte palentu u vodu, pojačajte vatru na srednje jaku i kuhajte 5 minuta uz neprestano miješanje. Maknite s vatre, dodajte maslac i krem sir, promiješajte dok se ne sjedini i podijelite na 4 tanjura.



5. Pečeno povrće rasporedite na tanjure s palentom, posipajte narom i feta sirom te poslužite.





30  
Min.

# Rösti od batata

Za 4 porcije

## SASTOJCI:

- 500 g batata
- 1/2 glavice luka
- 1/4 vrećice Kotányi Quick&Easy mješavine začina za KRUMPIR
- 2 jaja
- 35 g krušnih mrvica
- ulje za pečenje

- Umak od vrhnja i hrena:**
- 200 g kiselog vrhnja
  - 1 žlica majoneze
  - 1 žlica hrena
  - Kotányi morska sol i crni papar, po ukusu

- Salata od špinata, parmezana i oraha:**
- 200 g baby špinata
  - 30 g listića parmezana
  - 50 g oraha, krupno sjeckanih
  - 30 ml maslinovog ulja
  - sok pola limuna
  - 1/2 žličice senfa
  - 1/4 žličice soli
  - prstohvat Kotányi crnog papra

## PRIPREMA:



1. Batat ogulite, operite i naribajte na ribež. Ocijedite ga pomoću krpe ili gaze i prebacite u zdjelu. Naribajte luk i dodajte ga u zdjelu s batatom. Ubacite jaja i krušne mrvice te začinite Kotányi Quick&Easy mješavinom začina za krumpir, dobro promiješajte.



2. Zagrijte tavu na srednje jakoj vatri. Dodajte 2-3 žlice ulja te žlicu smjese od batata. Lagano pritisnite smjesu kako bi dobili oblik pljeskavice. Pecite 4-6 röstija u turi, ovisno o veličini tave. Nakon 4 minute okrenite rōsti i pecite još 4 minute. Ponovite s ostatkom smjese. Pečene rōstije vadite na pladanj obložen papirnatim ubrusom.



3. Dok se rōstiji peku pripremite umak i salatu. Sjedinite sve sastojke za umak u zdjelici. Za salatu operite baby špinat i prebacite u zdjelu. U staklenku dodajte ulje, sok limuna, senf, sol i papar, zatvorite staklenku i protresite. Dodajte parmezan i orahe u zdjelicu sa špinatom te prelijte pripremljenim dresingom.



4. Poslužite pečene rōstije uz pripremljeni umak i salatu.



# Kotleti v umaku od češnjaka s kremastim pire krumpirom

Za 6 porcija

## SASTOJCI:

- 800–900 g svinjskih kotleta s kostima (6 komada)
- 1/2 vrečice Kotányi Quick&Easy mješavine začina za KOTLETE
- 50 ml maslinovog ulja
- 50 g maslaca
- 6 češnja češnjaka
- sok 1/2 limuna

### Pire krumpir:

- 600 g krumpira za kuhanje
- 50 g maslaca
- 120 ml mlijeka
- 80 g milerama
- 1/4 žličice Kotányi morske soli
- 1/4 žličice Kotányi šarenog papra
- peršin za serviranje

## PRIPREMA:



1. Napunite lonac vodom i stavite na jaku vatru. Krumpir ogulite, operite i narežite na kocke veličine 1,5x1,5 cm. Ubacite krumpir u kipuću vodu i kuhajte 20 minuta.



2. Kotlete osušite papirnatim ubrusom i začinite Kotányi Quick&Easy mješavinom začina za kotlete. Češnjak očistite i narežite na listiće.



3. Zagrijte veću tavu na srednje jakoj vatri i ulijte maslinovo ulje. Dodajte kotlete te pecite 4 minute sa svake strane. Dodajte maslac i češnjak, pecite 1 minutu i maknite s vatre. Preljite limunovim sokom, okrenite kotlete i poklopite tavu kako bi meso ostalo toplo.



4. Ocijedite kuhani krumpir i vratite ga u lonac. Dodajte ostale sastojke osim peršina te vratite na laganu vatru. Gnječilicom za krumpir usitnite pire do željene konzistencije.

Poslužite pire uz kotlete i posipajte nasjeckanim peršinom.



30  
Min.





30  
Min.



# Šareni ražnjići

Za 4 porcije

## SASTOJCI:

- 400 g pilećeg filea
- 2 žlice maslinovog ulja
- 1 crvena paprika (200 g)
- 1 tikvica (300 g)
- 150 g šampinjona
- 1/2 vrećice Kotányi Quick&Easy mješavine začina za GRILL
- 2 žlice ulja

## Salata:

- 1 krastavac salatar
- 250 g cherry rajčica
- 1 ljubičasti luk
- 100 g feta sira
- 1/4 žličice Kotányi morske soli
- prstohvat Kotányi crnog papra
- 1 žlica maslinovog ulja
- 1 žlica aceto balsamico kreme



## PRIPREMA:



1. Pileći file narežite na kockice 1,5x1,5 cm. Papriku i tikvicu operite, očistite i narežite na kockice veličine 1,5x1,5 cm. Šampinjone obrišite ubrusom i prepолоvite. Meso i povrće prebacite u zdjelu, dodajte Kotányi Quick&Easy mješavinu začina za grill i ulje te promiješajte i nabadite na ražnjiće.



2. Zagrijte grill tavu na srednje jakoj vatri. Pripremljene ražnjiće posložite na tavu i pecite ih 12-15 minuta uz povremeno okretanje.



3. Za to vrijeme operite krastavac i cherry rajčice. Krastavac narežite na ploške, a cherry rajčice na pola. Ljubičasti luk ogulite, prepолоvite i nasjeckajte na polumjesecе. Nasjeckajte feta sir na kockice. Dodajte pripremljeno povrće i feta sir u veću zdjelu, začinite soli, paprom, uljem i aceto kremom te dobro promiješajte.



4. Pečene ražnjiće maknite s vatre i poslužite uz pripremljenu salatu.



30  
Min.

# Mazalice s kajmakom

Za 6 porcija

## SASTOJCI:

- 500 g miješanog mljevenog mesa
  - 100 ml mineralne vode
  - 1/4 vrećice Kotányi Quick&Easy mješavine začina za ČEVPČIĆE
  - 1 ciabatta ili 3-4 lepinje
  - 100 g kajmaka
- Ukiseleni luk:**
- 2 ljubičasta luka
  - 100 ml jabučnog octa
  - 100 ml vode
  - 1 žlica šećera
  - 1 žličica Kotányi morske soli



## PRIPREMA:



1. U većoj zdjeli sjedinite mljeveno meso, mineralnu vodu i Kotányi Quick&Easy mješavinu začina za čevpčiće. Kruh ili lepinju narežite na šnite debljine 1 cm. Na svaku šnitku kruha stavite 1 žlicu nadjeva s mljevenim mesom i razmažite nožem u tankom sloju. Meso možete namazati do rubova jer će se stisnuti pri pečenju.



2. Zagrijte veću tavu na srednje jakoj vatri. Poslažite polovicu pripremljenih mazalica na tavu tako da je namazana strana prema dolje i pečite 5 minuta. Okrenite ih na drugu stranu i nastavite peći još 2-3 minute, odnosno dok kruh ne dobije boju. Ponovite s ostatkom.



3. Dok se meso peče pripremite ukiseleni luk. U lončić dodajte ocat, vodu, sol i šećer te zagrijte do vrenja. Luk očistite, prepolovite i nasjeckajte ga na tanke ploške. Prebacite ga u staklenku, zalijte pripremljenom mješavinom i ostavite da odstoji do posluživanja.



4. Pečene mazalice prebacite na pladanj i poslužite uz ukiseleni luk i kajmak.



# Lungić iz pećnice s kus-kus salatom

Za 4 porcije



## SASTOJCI:

- 500 g svinjskog filea (lungića)
- 2 žlice maslinovog ulja
- 1/4 vrećice Kotányi Quick&Easy mješavine začina za SVINJETINU

### Kus-kus salata:

- 250 g kus-kusa
- 2 crvene jabuke
- 50 g groždica
- 50 g lješnjaka
- 30 ml maslinovog ulja
- sok i korica 1/2 limuna
- 1 žličica Kotányi kopra
- Kotányi morska sol i crni papar, po ukusu

## PRIPREMA:



1. Zagrijte pećnicu na 200 stupnjeva. Lungić osušite papirnatim ubrusom, premažite maslinovim uljem i utrljajte mješavinu začina po mesu. Prebacite lungić u keramički pekač ili manji lim za pečenje te stavite u pećnicu i pecite 20–25 minuta\*.



2. Dok se lungić peče zakuhajte lonac vode i skuhaite kus kus prema uputama na pakiranju. Ostavite ga da se ohladi.



3. Jabuke operite, očistite i nasjeckajte na 1x1 kockice. Lješnjake stavite u manju tavu i tostirajte na srednje jakoj vatri oko 3 minute. Prebacite ih na dasku i krupno nasjeckajte.



4. Dodajte ulje, sok i korice limuna, kopar, sol i papar u zdjelicu te dobro promiješajte. Ohlađeni kus-kus prebacite u veću zdjelu, dodajte jabuke, groždice i lješnjake, prelijte pripremljenim dresingom i pomiješajte.



5. Kad je lungić pečen izvadite ga iz pećnice, ostavite 2 minute na dasci, narežite na ploške debljine 1 cm te odmah poslužite uz kus-kus salat.

\* Vrijeme pečenja ovisi da li je lungić s navedenom gramažom dulji i tanji ili kraći i deblji.

30  
Min.





**30**  
Min.

# Piletina s porilukom i gljivama

Za 4 porcije

## SASTOJCI:

- 600 g otkošenog zabatka
- 1/4 vrećice Kotányi Quick&Easy mješavine začina za PILETINU
- 2 žlice maslinovog ulja
- 1 poriluk
- 250 g šampinjona
- 30 g maslaca
- 1/4 žličice Kotányi šarenog papra
- 100 ml bijelog suhog vina
- 250 ml povrtnog temeljca
- 200 ml vrhnja za kuhanje
- 400 g tjestenine po izboru (spaghetti, tagliatelle, fettuccine, linguine)

## PRIPREMA:



**1.** Zakuhajte posoljenu vodu u većem loncu. Otkošteni pileći zabatak začinite Kotányi Quick&Easy mješavinom začina za piletinu. Na srednje jakoj vatri zagrijte veću tavu, dodajte maslinovo ulje i meso. Pecite piletinu 4 minute sa svake strane uz povremeno okretanje.

**2.** U međuvremenu nasjeckajte poriluk na tanke kolutiće te ih operite i ocijedite. Gljive nježno prebrišite papirnatim ubrusom i nasjeckajte na ploške.



**3.** Gotovo meso izvadite na tanjur i pokrijte folijom. U istu tavu u kojoj ste pekli meso dodajte maslac, poriluk i gljive te pirjajte 5 minuta uz povremeno miješanje.

**4.** U tavu s porilukom i gljivama dodajte vino i začinite paprom te nastavite pirjati još 2 minute. Ulijte temeljac, vratite piletinu sa svim sokovima koje je pustila i kuhajte 8 minuta povremeno okrećući piletinu.



**5.** U vodu koju ste zakuhali dodajte tjesteninu i kuhajte prema uputama na pakiranju. Kuhanu tjestelinu ocijedite i prebacite u zdjelu za serviranje.

**6.** U tavu s piletinom ulijte vrhnje za kuhanje te kuhajte još 3 minute. Poslužite uz kuhanu tjestelinu i salatu po želji.



30  
Min.



## Brzo varivo od graha

Za 8 porcija

### SASTOJCI:

- 2 l vode
- 1 žlica ulja
- 1 konzerva (400 g) crvenog graha
- 300 g krumpira
- 1 mrkva
- 200 g štapića celera
- 2 žlice koncentrata rajčice
- 1 vrećica Kotányi Quick&Easy mješavine začina za VARIVO
- 50 g baby špinata
- parmezan, za posluživanje



### PRIPREMA:



1. Krumpir ogulite i narežite na 1x1 cm kockice. Ogulite mrkvu te ju narežite kao i celer na kolutiće širine 0,5 cm. Operite špinat i narezano povrće.



2. Zagrijte ulje u većem loncu i dodajte krumpir, mrkvu i celer. Pržite povrće 3 minute, dodajte koncentrat rajčice i Kotányi Quick&Easy mješavinu začina za varivo te pržite još 2 minute.



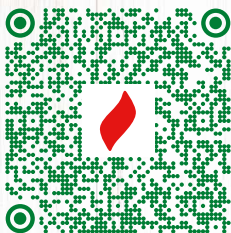
3. Ulijte 2 l kipuće vode i kuhajte 15 minuta. Ocijedite konzervu graha i dodajte u povrće te nastavite kuhati još 10 minuta. Maknite varivo s vatre, dodajte špinat i promiješajte.
4. Poslužite uz naribani parmezan i tostirani kruh.



Brže & bolje skenirajte QR kod za više

QUICK  
& EASY

receptata



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