

PREPORUKA JELOVNIKA ZA VAŠ ROŠTILJ ZA DVOJE



Ovdje ćete pronaći sve što vam treba
za naš prijedlog jelovnika!

Za 2 osobe



S roštilja

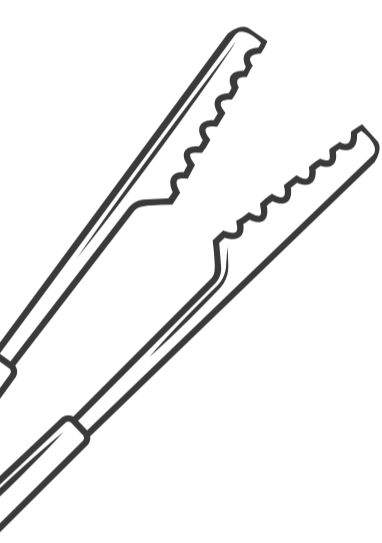
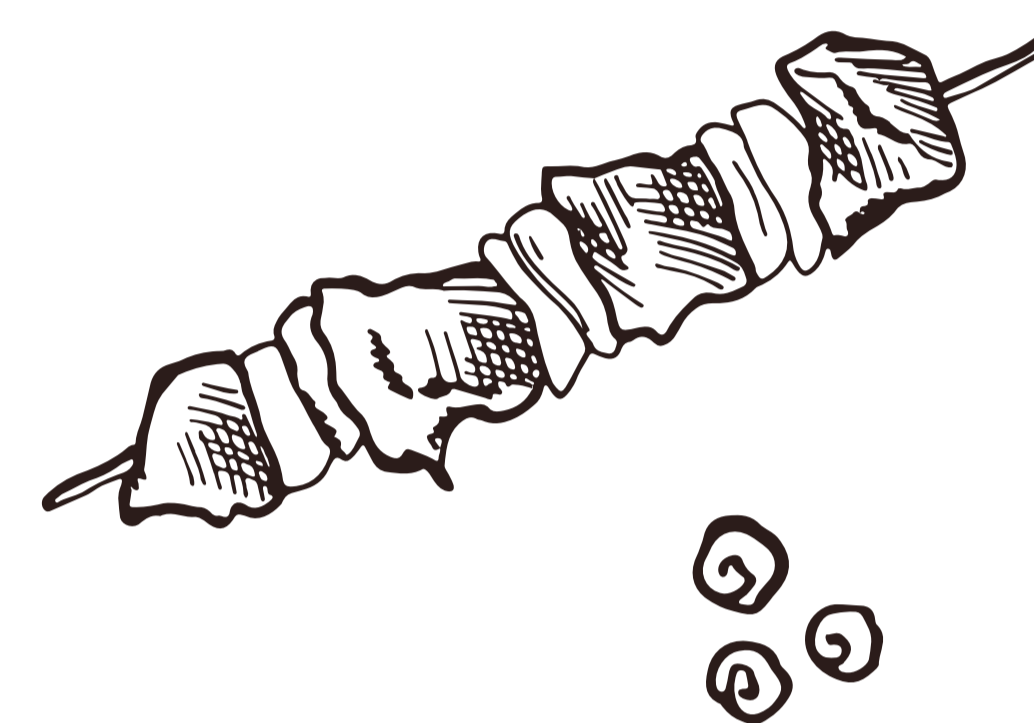
2 kom fileta pastrve
150 g kozjeg sira

Mlječni proizvodi i sl.

100 g krem sira
50 g grčkog jogurta
1 šalica vrhnja
1 pakiranje maslaca

Ostalo

Jabučni ocat
Maslinovo ulje
1 vrećica Agartina
Med
Šećer u prahu
1 smrznuti začinski baguette
1 pakiranje keksa s maslacem
Kockice leda



Voće i povrće

50 g borovnica	1 kom lubenica
50 g malina	200 g jagoda, smrznutih
2 kom breskve, zrele	1 pakiranje rikole
50 g kikirikija	250 g cherry rajčica
250 ml soka od ananasa	1-2 kom mladog luka
4 kom jabuke	1 pakiranje sušenih rajčica
3 kom limuna	1 staklenka umaka od rajčice

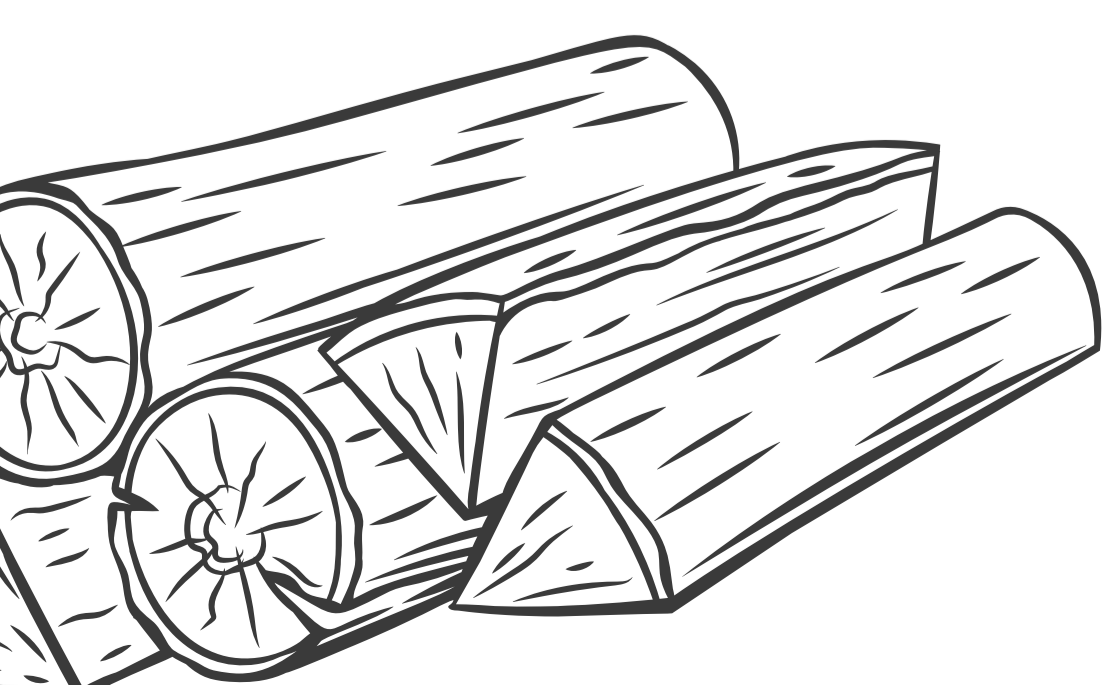
NAPOMENE:

Kotányi začini i mješavine

Morska sol
Grill Classic
Korica limuna, sjeckana
Bosiljak, usitnjen
Talijanska mješavina začina
Crni papar, mljeveni
Grill Vegetables
Bourbon vanilin šećer
Ružmarin, sjeckani



P.S. Ne zaboravite piće!



SAVJETI I TRIKOVI



Kako biste imali što manje stresa na dan vašeg roštilja, donosimo nekoliko korisnih savjeta za pripremu recepata!

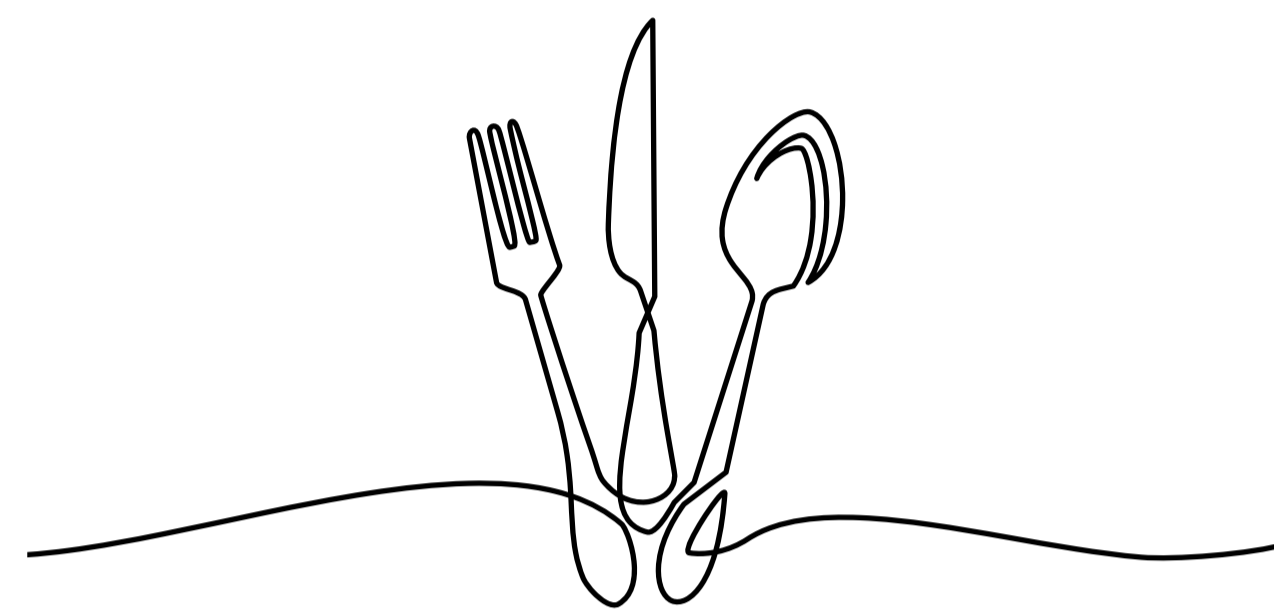
Želimo vam puno zabave!

Salata s kozjim sirom i grilanim breskvama

Vrēeme pripreme: 15-25 minuta

Za vegansku verziju možete kupiti veganski grill sir u bolje opskrbljenim trgovinama!

Ako ne volite ocat, lako ga možete zamijeniti s malo limunovog soka.



Filet pastrve



Vrēeme pripreme: 55-65 minuta

Pastrvu možete zamijeniti kozicama ili nekom morskom ribom!

Za vegane: u većim, bolje opskrbljenim supermarketima već možete pronaći veganske opcije.

Za malo raznolikosti možete koristiti i žute rajčice umjesto crvenih cherry rajčica.

MOCKTAIL OD LUBENICE

Osvježavajuće, bez alkohola!

1 velika lubenica

Sok od 2 limuna

3 žlice agavinog sirupa

300 g smrznutih jagoda

Led po želji

1 žlica Kotányi ružmarina, sjeckanog

Cheesecake s malinama

Vrēeme pripreme: 25-35 minuta

Podlogu i kremu možete pripremiti dan ranije, ali voćni preljev neka bude svjež.

Umjesto malina možete koristiti borovnice ili jagode.

Za biljnu verziju koristite veganske alternative mliječnim proizvodima. Također možete pronaći kekse bez maslaca u bolje opskrbljenim trgovinama.

