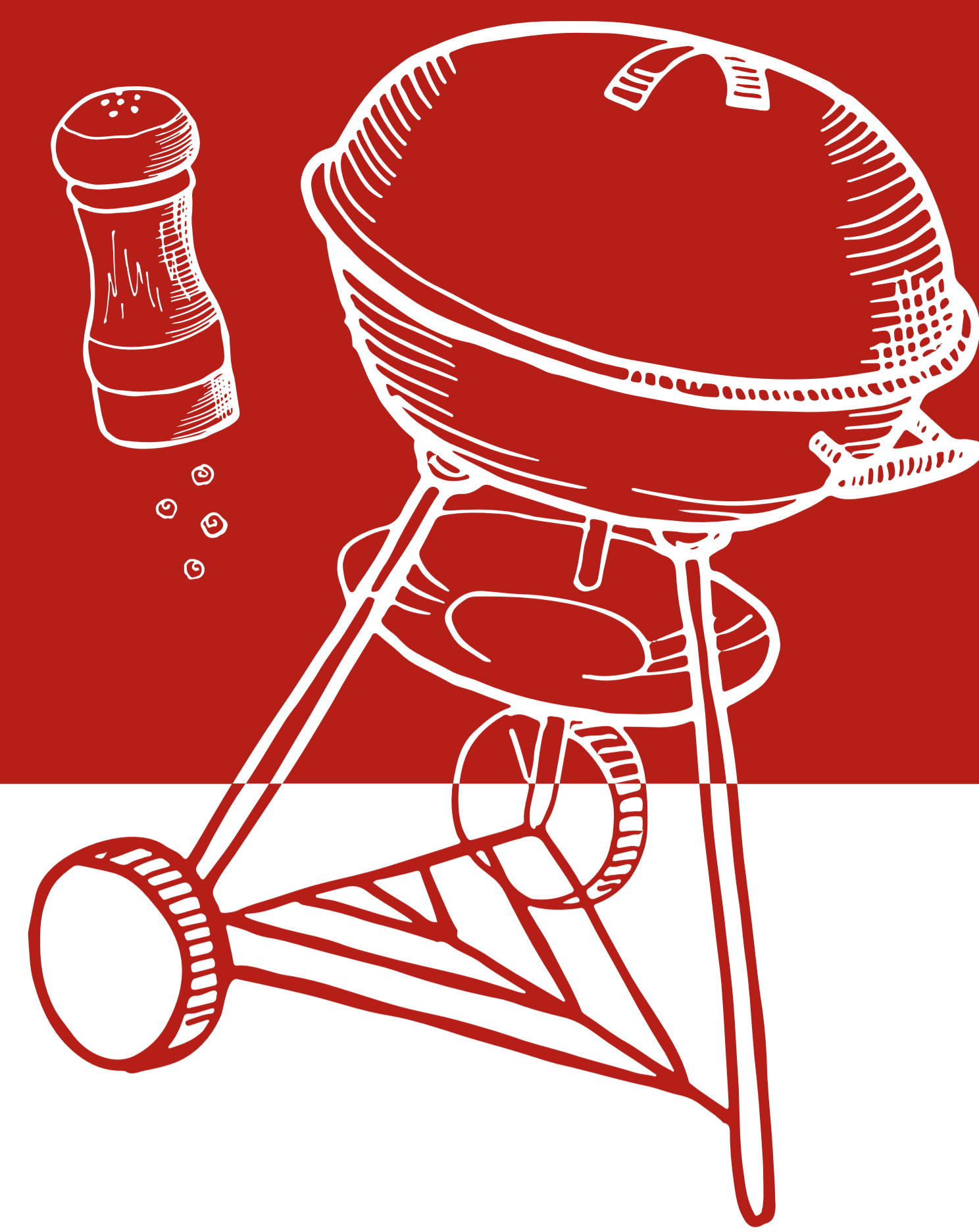


# PREPORUKA JELOVNIKA ZA VAŠ ROŠTILJ PARTY

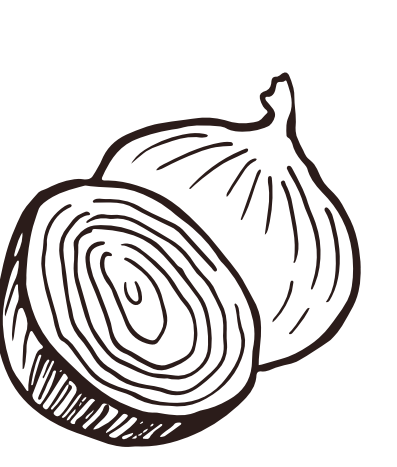


Ovdje možete pronaći sve što vam treba  
za savršen roštilj party!


Za 8 osoba



## S roštilja

- 
- 8 kom velikih krumpira
  - 8 kom pilećih bataka
  - 500 g tofua

## Voće i povrće

- 
- 1 konzerva ananasa
  - 50 g sjeckanih orašastih plodova
  - 70 g pinjola
  - 120 g badema
  - 250 ml soka od ananasa
  - 4 kom jabuke
  - 3 kom tikvice
  - 3 kom luka
  - 2 kom paprike
  - 4 kom rajčice
  - 1 pakiranje rikole
  - 1 vezica korijandera
  - limunov sok

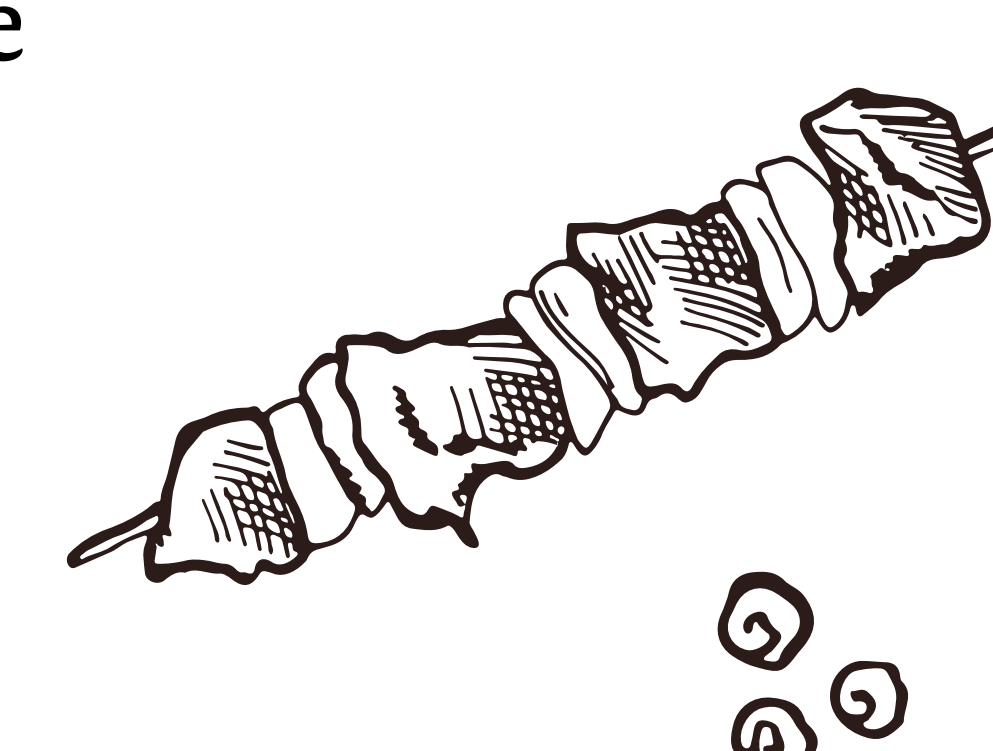
## Mliječni proizvodi i sl.


- 250 g krem sira
- 450 g nezaslađenog jogurta
- 4 kom žumanjka
- 4 kom jaja
- 250 ml mlijeka
- 100 g parmezana
- 70 g ricotte
- 200 g grčke fete
- maslac

## Kotányi začini i mješavine

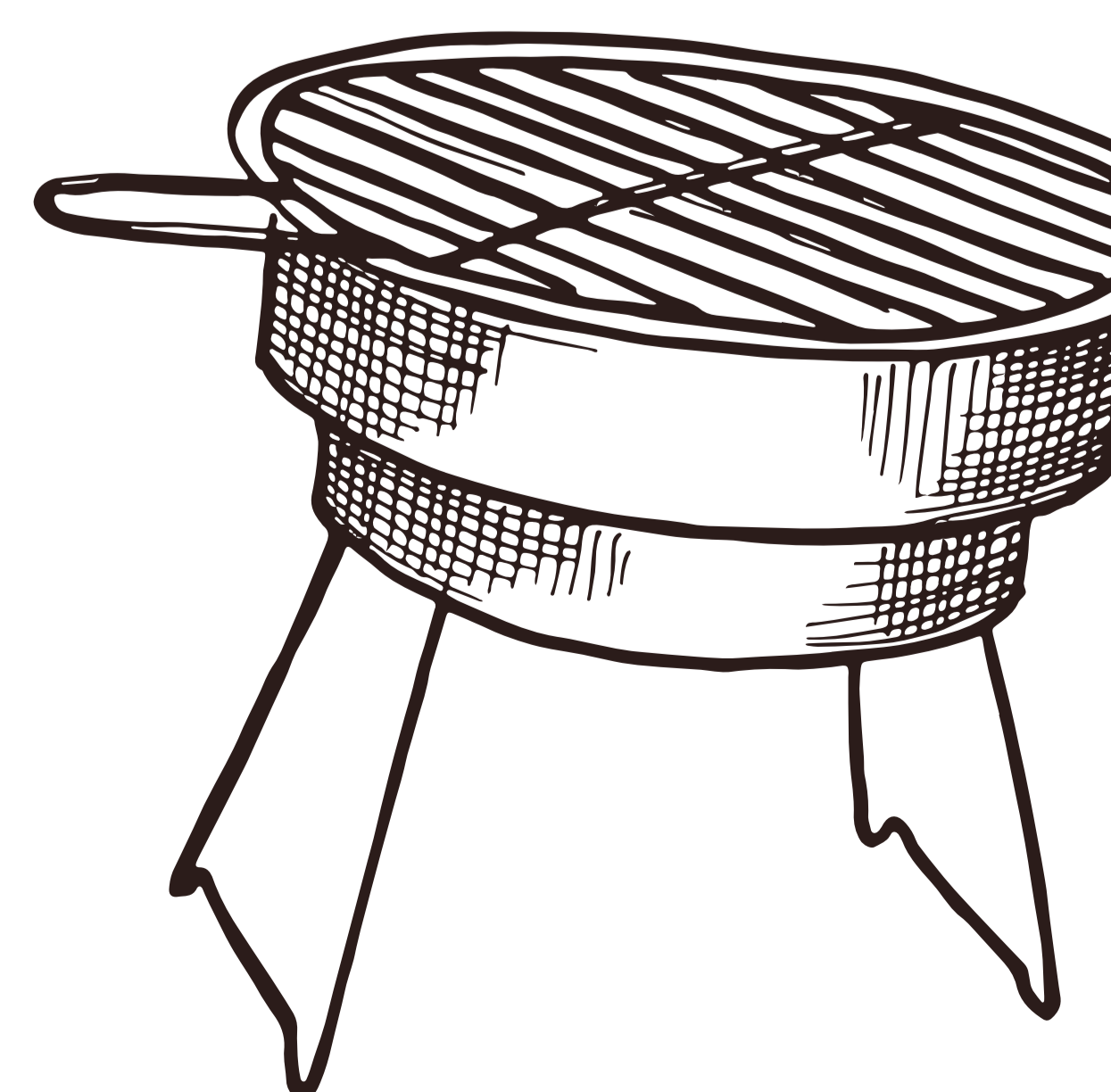
- |                            |                                |
|----------------------------|--------------------------------|
| Curry Madras               | Korica limuna (sjeckana)       |
| Chili (ljuti)              | Bourbon vanilin šećer          |
| Morska sol                 | 2 kom Bourbon vanilija štapića |
| Secrets of Greece - Gyros  | Cimet (mljeveni)               |
| Mažuran (usitnjen)         | Dimljena paprika               |
| Peršin (sjeckani)          | Češnjak u granulama            |
| Majčina dušica (usitnjena) | Kurkuma (mljevena)             |
| Šareni papar u zrnju       | Korijander (mljeveni)          |
| Grill Chicken              | Začinsko bilje na talijanski   |

## Ostalo

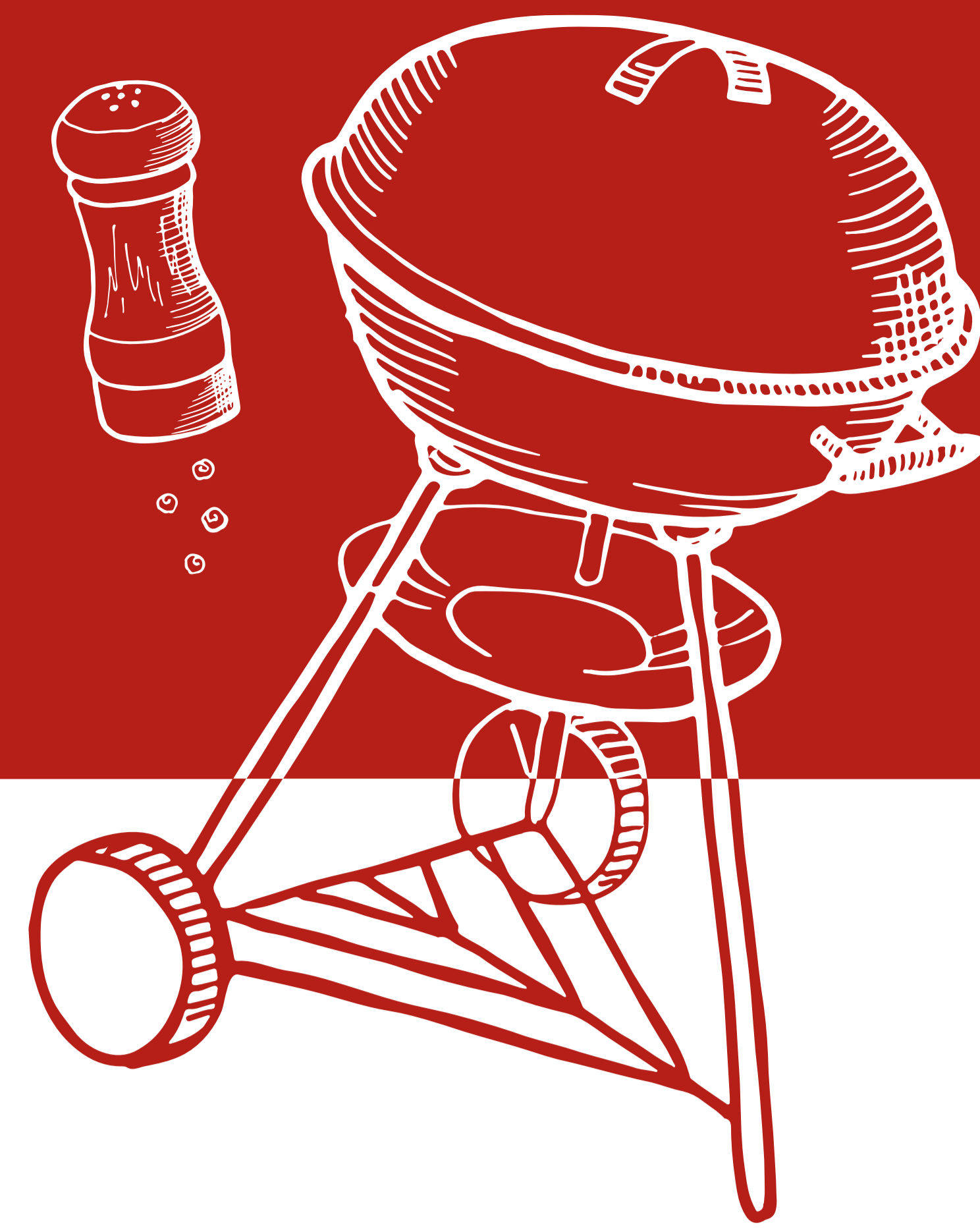
- 
- Koncentrat Rajčice
  - Kečap
  - Jabučni Ocat
  - Ulje
  - Soja Umak
  - Povrtni Temeljac
  - Med
  - Tamni Balzamični Ocat
  - Šećer
  - 200 G Ciabatte
  - 250 G Palente
  - 18 Kom Drvenih Ražnjića
  - 4 Kom Peciva (Suha)

**SAVJET:**  
**NE ZABORAVITE PIĆE  
I GRICKALICE!**



# SAVJETI I TRIKOVI



Kako biste smanjili stres na dan roštiljanja, donosimo nekoliko korisnih savjeta za pripremu recepata.

Želimo vam puno zabave!



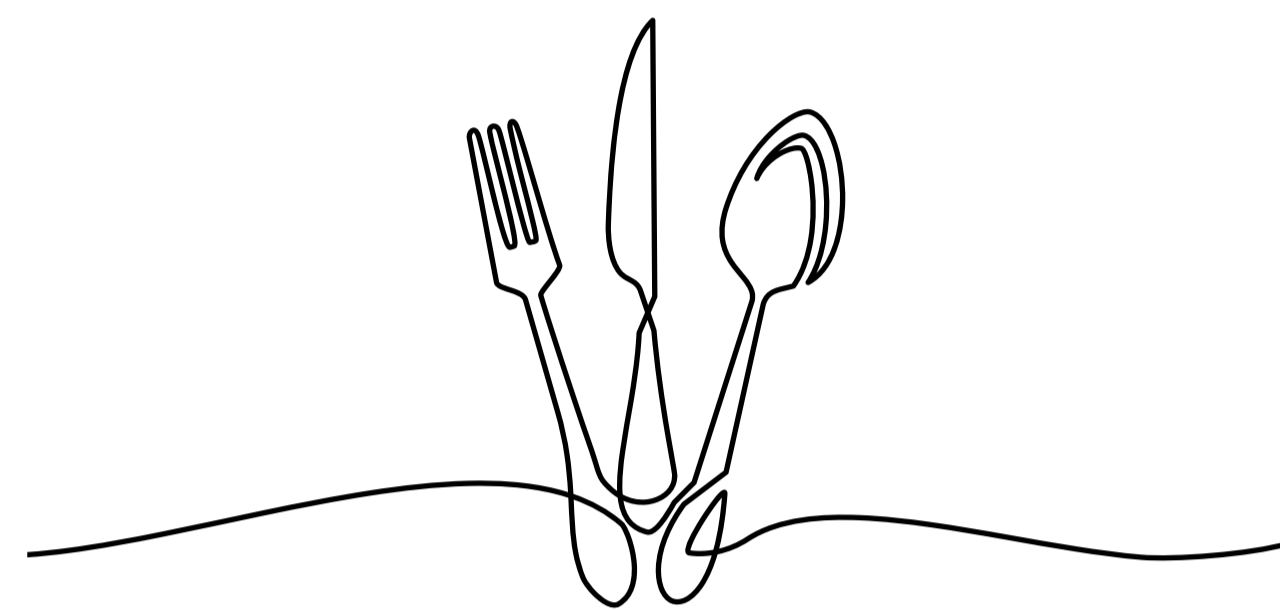
## Pečeni krumpir s curry jogurt kremom

Vrēeme pripreme: 45-60 minuta

Kremu od curryja i jogurta možete unaprijed pripremiti!

Kako bi krumpir bio savršeno pečen: kuhajte ga oko 10 minuta prije nego ga stavite na roštilj.

Za vegansku verziju: krem sir i jogurt zamijenite veganskim skyr jogurtom.



## Piletina na havajski način

Vrēeme pripreme: 90-95 minuta

Marinirajte piletinu večer prije – dobit ćete više okusa i uštedjeti vrijeme.

Palentu možete pripremiti unaprijed.

Isto vrijedi i za povrće za ratatouille.

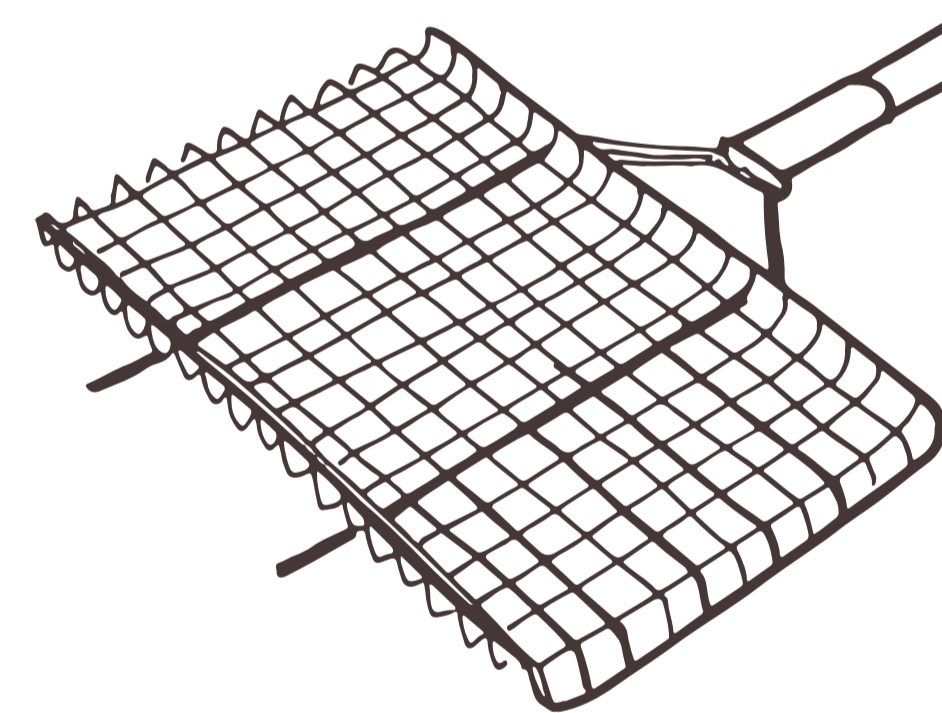


## Tofu ražnjići

Vrēeme pripreme: 30-45 minuta

Kao i piletinu, tofu marinirajte večer prije.

Pro tip: pecite ražnjiće u hvataljkama za ribu – lakše okretanje zagarantirano!



## Puding od kruha s vaniljom

Vrēeme pripreme: 80-90 minuta

Možete koristiti i lješnjake ili bademe – odaberite svoje omiljene!

Savjet: peciva možete zamijeniti briocheom, sendvič kruhom ili pletenicama od dizanog tijesta.

Veganska verzija: mlijeko i maslac zamijenite biljnim alternativama, a umjesto bjelanjaka koristite aquafabu.

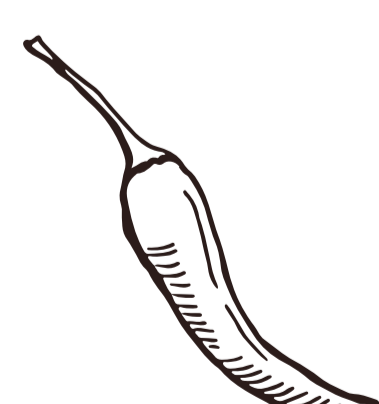
### ZA MOCKTAIL?

Isprobajte naš Virgin Mojito:  
120 ml soka od limete (2-3 limete)  
750 ml sode  
Led po želji  
50 g šećera  
Svježi listići mente



## Salata od kruha s ricottom i mediteranskim začinima

Vrēeme pripreme: 15-20 minuta



Umjesto ciabatte možete koristiti kvalitetan baguette, važno je da je bijeli kruh.

Savjet: dodajte zgnječeni češnjak dok tostirate kruh – dat će više okusa salati.

Za biljnu verziju: ricottu zamijenite veganskom fetom, a med agavinim sirupom.