



ISPROBAJTE
UKUSNE RECEPTE
S KOKOSOVOM MASTI!



NOVO!

KOKOSOVA MAST

Pečenje, prženje, pirjanje.

Priprema ukusnih zalogaja nikad nije bila jednostavnija i ukusnija uz - **Zvijezdinu kokosovu mast.**

Zvijezdina je kokosova mast neutralnog mirisa i okusa zbog čega će je ljubitelji dobrih okusa prepoznati kao idealnu namirnicu za pripremu svih vrsta jela. Bez obzira pripremate li pečeno pile, jaja na oko ili odreske na naglo sa sezonskim povrćem, Zvijezdina kokosova mast savršeno će se sljubiti s namirnicama. Koristi se jednostavno premda dolazi u krutom stanju. Pri temperaturama većim od 25 stupnjeva omekšat će, a ako recept zahtjeva tekuće masnoće, kokosovu mast otopite u tavnici i uživajte u dobrim zalogajima!



FRITAJA

Sastojci (za 2 osobe):

20 g **Zvijezda kokosove masti**

½ zelene paprike (izrezane na komadiće)

150 g posnog svježeg sira

4 jaja

50 g sira

prstohvat soli



Priprema:

Zagrijte **Zvijezda kokosovu mast**. Pomiješajte svježi sir, jaja i na kockice narezanu papriku te posolite. Pripremljenu smjesu ulijte u dobro zagrijanu tavu i pričekajte nekoliko trenutaka da se zapeče. Nakon 2 minute, naribajte sir (po želji) te pričekajte još minutu ili dvije i vaša fritaja je gotova.

DOBAR TEK!



Slika je simbolična.

PILETINA

sa sezamom

Sastojci (za 4-6 osoba):

800 g fileta pilećih prsa
limunov sok

Zvijezda kokosova mast



Za paniranje:

brašno
2-3 jaja
sol
300 g sjemenki sezama
2 žlice krušnih mrvica

Priprema:

Piletinu narežite na krupnije trake. Pokapajte ih limunovim sokom. Ostavite da malo odstoje. Uvaljajte ih u brašno, zatim umočite u razmućena, malo posoljena i popaprena jaja, a na kraju ih uvaljajte u mješavinu sezama i krušnih mrvica. Stavite ih pržiti u otopljenu kokosovu mast na umjerenu temperaturu, dok ne poprime zlatnožutu boju (paziti da u tavi ima dovoljno kokosove masti za prženje). Izvadite ih na upijajući papir. Piletinu sa sezamom možete poslužiti s raznim umacima.



DOBAR TEK!

Slika je simbolična.

SPIRALNI KRUMPIRIČI

Sastojci (za 4 osobe):

- 8 krumpira
- 2 velike žlice **Zvijezda kokosove masti**
- 2 žličice soli
- 2 žličice slatke mljevene crvene paprike
- bosiljak
- 4 žličice parmezana



Priprema:

Ogulite krumpir te ih uzdužno nabodite na štapić za ražnjiće. Razrežite krumpir ukoso tako da okrećete štapić, zatim ih razvucite kako bi dobili spiralu. Krumpiriće stavite u protvan u koju ste prije položili papirom za pečenje. Rastopite **Zvijezda kokosovu mast** i polijte ravnomjerno po krumpirima. Umiješajte začine i parmezan te ih ravnomjerno pospite po krumpirima. Pecite ih oko 30 minuta na 180 °C.



Slika je simbolična.

DOBAR TEK!

KVINOJA s miješanim povrćem

Sastojci:

100 g miješanog povrća

80 g kvinoje

125 g **Zvijezda kokosove masti**

1 dl pasirane rajčice

2 dl tople vode

parmezan (po želji)



Priprema:

U posudi otopite **Zvijezda kokosovu mast** te ga pomiješajte s miješanim povrćem. Dodajte kvinoju i ulijte pasiranu rajčicu. Dobro promiješajte te nakon što ispari tekućina, dodajte toplu vodu i kuhajte još 20 minuta.



DOBAR TEK!

Slika je simbolična.

PROKULICE

Sastojci:

1 šalica prokulica

2 češnjaka

1 čajna žličica majčine dušice

1 čajna žličica **Zvijezda kokosove masti**



Priprema:

Očišćene prokulice odrežite po dužini na pola. Ogulite i na sitno nasjeckajte češnjak. Zagrijte **Zvijezda kokosovu mast** na laganoj vatri dok se ne otopi. U zdjeli pomiješajte zajedno sve sastojke. Pripazite da prokulice budu dobro obložene kokosovom masti. Stavite sastojke u tepsiju i pecite 20 minuta na 200 °C ili dok prokulice ne dobiju laganu smeđu boju.



Slika je simbolična.

DOBAR TEK!

TOFU U UMAKU

Sastojci (za 4 osobe):

200 g Tofu sira

1 čajna žličica **Zvijezda kokosove masti**

1 komad poriluka

2 komada svježe rajčice

3 žlice kiselog vrhnja

2 žlice bijelog brašna

sol

muškatni oraščići

mljeveni crveni papar



Priprema:

Izrežite tofu sir na komadiće. Pomiješajte malo vode, soli, muškatnog oraščića i mljevenog papra u zdjelu.

U smjesu stavite narezani tofu. U tavi zagrijte **Zvijezda kokosovu mast**,

dodajte tofu, narezani poriluk i

rajčicu te ulijte vodu u kojoj se

marinirao tofu. Ostavite 15

minuta, zatim pomiješajte

kiselo vrhnje s brašnom

u umaku.



DOBAR TEK!

Slika je simbolična.

KOKOSOVE KUGLICE

Sastojci:

- 1 šalica komadića kokosa
- ¼ šalice **Zvijezda kokosove masti** (otopljene)
- ¼ šalice sjemenki suncokreta
- ¼ šalice sjemenki bundeva
- ½ šalice indijskih orašića
- ½ šalice badema
- 2 žlice zrna kakaa
- 1 žličica cimeta
- 3 odkošćene datulje
- ⅓ šalice bademovog mlijeka



Priprema:

Pomiješajte sve sastojke dok se smjesa ne stvrdne u tijesto. Dobivenu smjesu zarolajte u kuglice. Stavite kuglice 30 minuta u hladnjak dok se ne stvrdnu. Izvadite ih iz hladnjaka i poslužite.



Slika je simbolična.

DOBAR TEK!

LIKER

od kokosa i bijele čokolade

Sastojci:

400 g šećera

½ l slatkog vrhnja

1 konzerva kokosovog mlijeka

150 g bijele čokolade

100 g **Zvijezda kokosove masti**

2-3 dl ruma

1-2 dl whiskyja



Priprema:

Zagrijte slatko vrhnje, šećer i kokosovo mlijeko. Nakon što se zagrije i otopi, dodajte bijelu čokoladu i **Zvijezda kokosovu mast**. Sastojke izmiksajte i pričekajte da se ohladi te potom dodajte rum i whisky. Sve dobro izmiješate potom procijedite da se izdvoji kokos. Napitak stavite u flašice i dobro ohladite.



Slika je simbolična.

DOBAR TEK!