



Točka na i... savršenog roštilja!

Bilo kao marinada, umak ili dodatak uz pečeno meso, senf je nezamjenjiv saveznik svakog roštilja. Omekšava meso, dodaje bogatstvo okusa i daje onaj završni dodir svakom zalogaju.



ROŠTILJ S UMAKOM OD SENFA

SASTOJCI

240 ml **Zvijezda** ekstra djevičanskog maslinovog ulja
60 ml **Zvijezda** BBQ umaka
60 ml **Zvijezda** Delikates senfa
1 žličica mljevene crvene paprike
1/2 žličice soli
1/2 žličice praha od češnjaka

PRIPREMA

U zdjeli pomiješajte maslinovo ulje, BBQ umak i senf. Dodajte papriku, sol i prah od češnjaka te sve dobro promiješajte.

Marinirajte meso najmanje 30 minuta u hladnjaku, a idealno preko noći.

Ispecite na roštilju, tavi ili u pećnici i poslužite uz **Zvijezda** Delikates senf!

Dobar tek!



Točka na i

svakog
dobrog
jela



NOVO





Točka na i... sočnog zalogaja!

Senf savršeno upotpunjuje bogat okus mesa, dodajući mu finu aromu i blagu pikantnost. Namažite ga na tortilli, pomiješajte u umak ili dodajte u marinadu – razlika se osjeti!

TORTILJA SA STEAKOM

SASTOJCI

1 crvena paprika
1 žuta paprika
1 zelena paprika
1 ljubičasti luk
1 zelena salata
250 g telećeg odreska
Zvijezda Delikates senf
Zvijezda ekstra djevičansko maslinovo ulje
začini po vlastitom izboru (npr. sol i papar)

PRIPREMA

Povrće usitnite na tanke trakice. Odrezak također usitnite na trakice i marinirajte ga u maslinovom ulju, začинима i Delikates senfu. Na zagrijanu tavu dodajte maslinovo ulje i zapržite odrezak. Kada odrezak poprими zlatno smeđu boju, dodajte mu prethodno usitnjene paprike i luk te sve zajedno dinstajte na laganoj vatri 5 do 7 minuta, a potom sklonite s vatre.

Tortilju namažite s Delikates senfom, dodajte joj prethodno usitnjenu zelenu salatu i rasporedite odrezak i dinstano povrće po njoj.

Preostaje vam zamotati tortilju i uživati u svakom zalogaju.

Dobar tek!



AROMATIČNA SALATA



Točka na i... laganog obroka!

Zaboravite obične dressinge! Dodajte žličicu senfa u dressing i podignite svježinu salate na novu razinu. Njegova punoća okusa ističe svježinu povrća.

SASTOJCI za salatu:

2 srednje rajčice, narezane na kriške
2 šake svježih rukole
80 g **Zvijezda kukuruza šećerca**, ocijedenog
100 g feta sira, izmrvljenog
1 svježi krastavac, narezan na tanke kolutiće
50 g tvrdog sira po izboru
(gouda, parmezan, grana padano),
narezanog na listiće

SASTOJCI za dressing:

3 žlice **Zvijezda ekstra djevičanskog maslinovog ulja**
2 žlice **Zvijezda Delikates senfa**
1 žlica **Zvijezda jabučnog octa**
2 žličice meda
sok od 1/2 limuna
1 češanj češnjaka, sitno nasjeckan ili nariban
sol i svježe mljeveni crni papar, po ukusu

PRIPREMA

U maloj zdjelici pomiješajte maslinovo ulje, Delikates senf, jabučni ocat, med, limunov sok i češnjak. Dodajte sol i papar, dobro promiješajte pjenjačem dok ne postane glatko. U velikoj zdjeli pomiješajte rajčice, rukolu, kukuruz, feta sir, krastavce i tvrdi sir. Prelijte pripremljenim dressingom i lagano promiješajte da se svi sastojci oblože aromatičnim okusima. Poslužite odmah i uživajte u svježem, zdravom i ukusnom obroku.

Dobar tek!

