

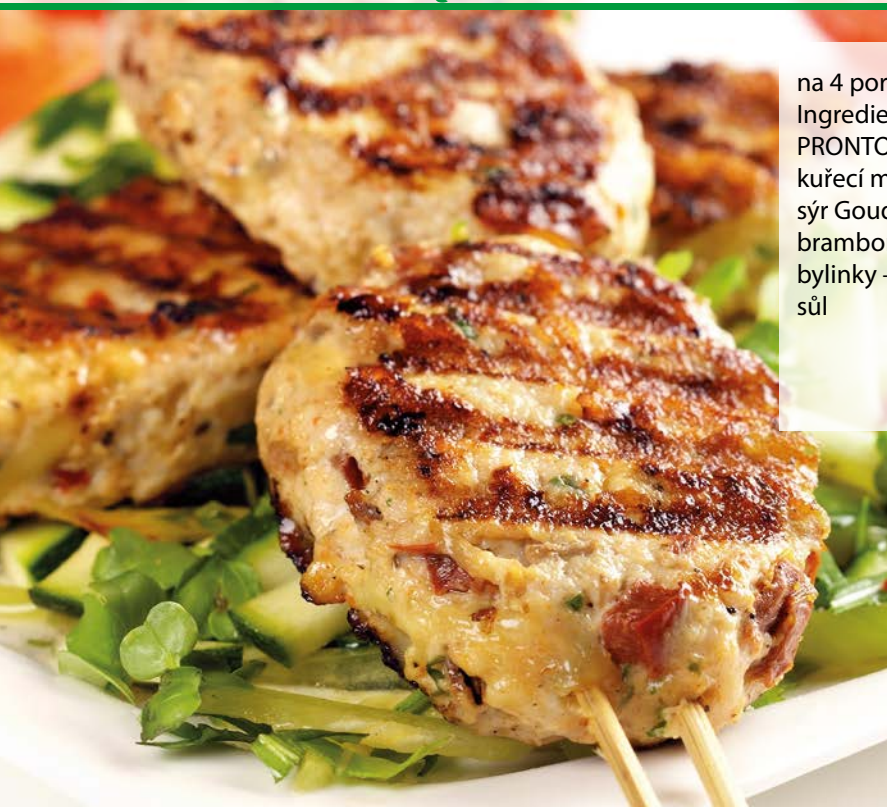
★ EXCLUSIVE ★
efko

Recepty pro exklusivní grilování

PRONTO
PER PASTA



Křehký kuřecí kebab



na 4 porce

Ingredience:

PRONTO PER PASTA s česnekem

kuřecí maso 500 g

sýr Gouda 200 g

bramborový škrob

bylinky – pažitka, petrželová nať

sůl

Rychlý, jednoduchý a působivý recept, aby Vás každý chválil.

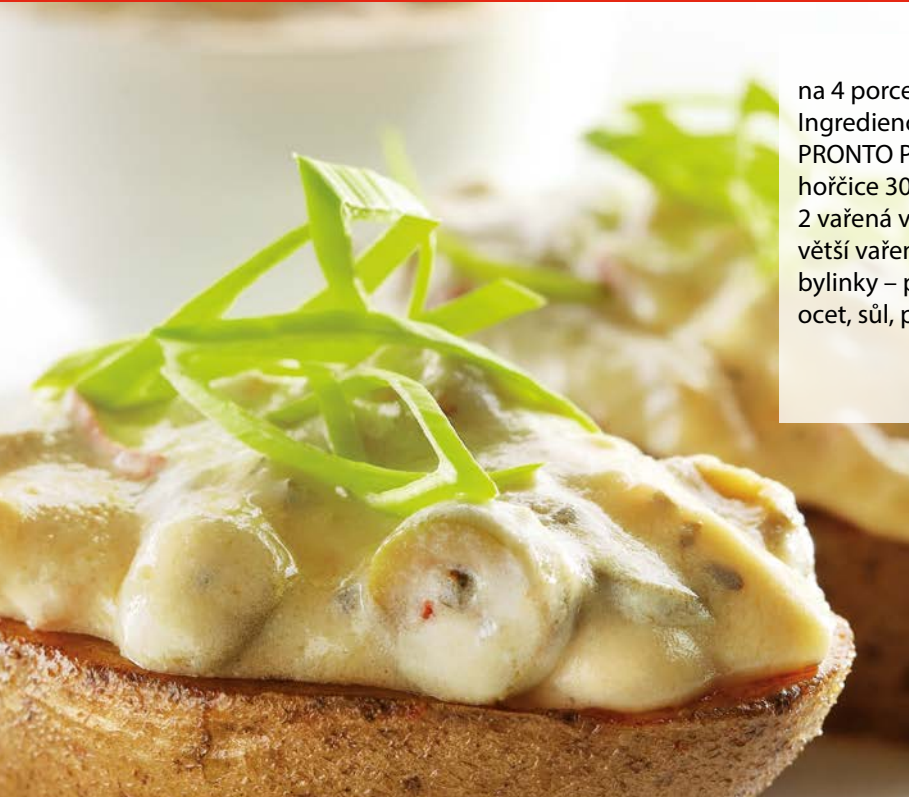
Kuřecí prsní či stehenní řízků, semelte nebo rozsekejte se scezenou směsí „Pronto per pasta“. Do směsi vmíchejte nahrubo strouhaný sýr, např. Goudu, sůl, sekanou petrželovou nať a bramborový škrob (vrchovatou lžící) a 150 ml vody.

Tuto směs pak pečte na grilu ve tvaru biftečků či kuliček, napichujte je na jehlice a podávejte s pečenými paprikami nebo salátem.

Tip

Slitý voňavý olej využijte k ochucení zeleninového salátu. Doplňte jej pro svěžest citronovou šťávou.

Labužnická remuláda



na 4 porce remulády
Ingredience:
PRONTO PER PASTA s feferony
hořčice 30 g – 1 lžíce
2 vařená vejce
větší vařený brambor
bylinky – pažitka
ocet, sůl, pepř

Překvapte při grilování skvělou remuládou.

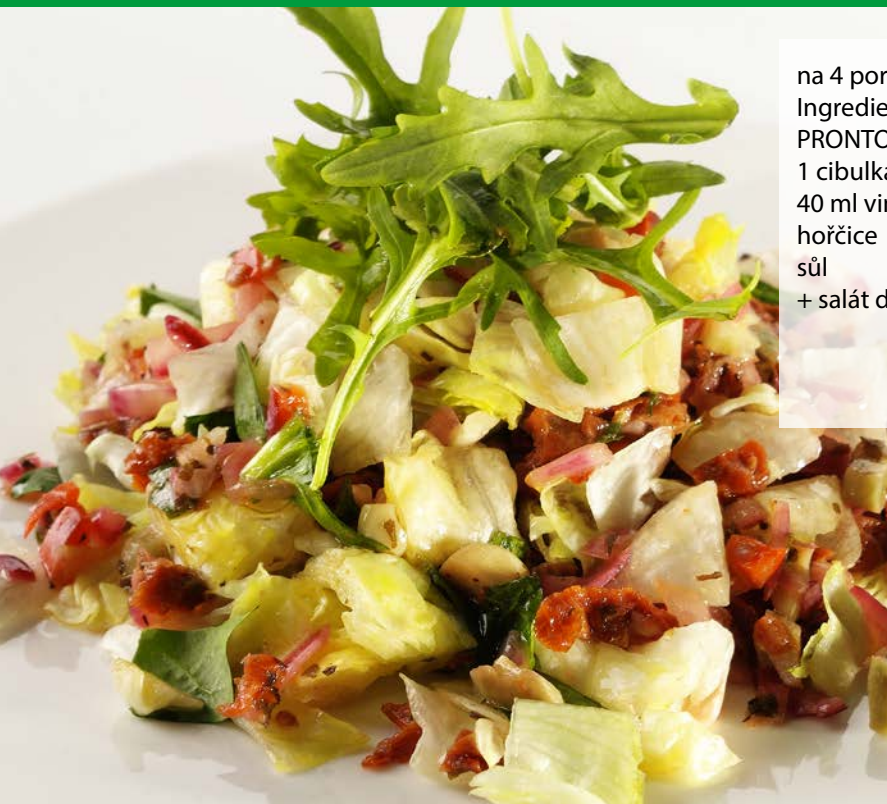
Směs PRONTO PER PASTA nejlépe s feferony, nechte v sítku odkapat. Olej pak rozšlehejte s hořčicí, jemně nastrouhanými vařenými vejci a větším vařeným bramborem. Osolte, opepřete a okyselte octem a do vzniklé husté hmoty vmíchejte okapané PRONTO PER PASTA. Pro pestrost doplňte sekanou pažitkou.

Remuládu je možné doplnit, či kombinovat s majonézami.

Tip

Nechte dobře vychladit, pak chutná remuláda ke steakům, grilované zelenině i pečeným bramborám ještě lépe.

Italský salát



na 4 porce marinády

Ingredience:

PRONTO PER PASTA

1 cibulka či šalotka

40 ml vinného octa

hořčice

sůl

+ salát dle Vašich představ

Během tří minut máte neuvěřitelně dobrý salát.

Slijte voňavý olej z PRONTO PER PASTA do misky, přisypte jemně rozkrájenou cibuli či šalotku, přidejte trochu soli a vše důkladně šlehejte 2 minuty metličkou. Cibule přitom změkne a pustí šťávu. Následně zašlehejte vinný ocet, případně i trochu hořčice. Tím máte připraven základ pro speciální dresink, do kterého stačí vmíchat PRONTO PER PASTA. Podle chuti můžete vše okořenit pepřem, či jiným kořením.

Unikátní složení a chuť tohoto dresinku se hodí k nejrůznějším druhům salátů z čerstvé i spařené zeleniny.

Tip

Tato marináda je vynikající i pro chlazený těstovinový salát.

Salsa pronto



na 3–4 porce salsy
Ingredience:
PRONTO PER PASTA s feferony
větší cibule
zelenina dle chuti
(paprika, cuketa, okurka, ...)
sůl, pepř

Ochutte grilování výraznou salsou.

Z Pronto per pasta (s feferonkou) slijte nebo scedte olej. Přidejte do něho jednu větší cibuli nakrájenou na jemné kousky, směs trochu osolte a pár minut šlehejte metlou. Díky tomu cibule pustí šťávu a směs ochutí.

Potom přidejte na drobné kostičky krájené papriky, okurky, cukety i jinou zeleninu a také scezenou část Pronto per pasta. Vše promíchejte a nechte odležet v chladu.

Podávejte ke grilovanému masu, pečené zelenině a podobně.

Tip

Je-li pro Vás salsa výrazná, skvěle ji zjemníte jogurtem řeckého tipu.

Toasty se směsí pronto



na 4 porce směsi
Ingredience:
PRONTO PER PASTA s olivami
slanina či kvalitní klobása
cibule
paprika (barevná)
rajčatový protlak
sýr na posyp
sůl

Křupavé voňavé toasty s chutnou směsí Pronto per pasta.

Na grilu či grilovací plotně rozpečte kousky slaniny nebo klobásy, přidejte krájenou cibuli a vzápětí stejnoměrně nakrájené kousky papriky. Opečenou směs lehce opepřete a smíchejte se scezeným „Pronto per pasta“ (s olivami) a plnou lžící rajčatového protlaku. Částí oleje z „Pronto per pasta“ potřete toasty a opékejte je na okraji grilu. Na ně pak rozdělte připravenou směs zeleniny, posypte sýrem a krátce nad grilem zapečte.

Tip

Samozřejmě, že můžete směs uzeniny, cibule a další zeleniny různě kombinovat. „Pronto per pasta“ vám ale každou kombinaci okamžitě a skvěle ochutí.

Pikantní toasty



na 4 porce
Ingredience:
PRONTO PER PASTA
100 g masa
1 menší cibule
rajčatový protlak
epečené pečivo
dle chuti – houby, zelenina,
bylinky, fazolky atd.

Vyhřáté pikantní bruschetty, toasty, či topinky během chvíleky.

Na slitém oleji opečte na drobné kousky nakrájené maso a cibuli, přidejte rajčatový protlak, vše osmahněte, osolte a vmíchejte okapanou směs PRONTO PER PASTA. Vše krátce prohřejte a následně dávejte na opečené pečivo. Směs můžete doplnit podušenými či nakládanými houbami, zeleninou, fazolkami, bylinkami a podobně.

Tip

Olej skvěle využijte ke křehčení řízečků, nebo naložení sýrů.

Nakládaný Camembert



Ingredience:
PRONTO PER PASTA
sýr camembert
(jiný oblíbený sýr)
vlašské ořechy
koření a pepř

Skvělý marinovaný sýr připravíte jeho pouhým vložením do PRONTO PER PASTA a pozvolným odležením v lednici. Díky skvěle pojaté chuťové kombinaci a možnosti volby ze tří variant už nebudete jiný, než vlastní nakládaný sýr chtít. Směs můžete ještě zvýraznit hrubě mletým pepřem či jiným kořením a drcenými ořechy.

Tip

Voňavý olej využijte opět k naložení sýrů, či marinování masa.

PRONTO PER PASTA

Už si představujete, jak Pronto per pasta potěší Vaše chuťové pohárky? Buďte rafinovaní a nechte se ještě inspirovat. Je tolik způsobů, jak Pronto per pasta servírovat, jak je použít, jak si vychutnat opravdový zážitek. Fantazie patří životu a život by měl chutnat exklusivně, nemyslíte?

Sušená rajčata s česnekem Exklusivní spojení chutě sušených rajčat, čerstvého česneku, slunečnicového oleje s tajnou směsí bylinek. Cítíte Slunce, cítíte moře, jasně cítíte život. Předkrm, hlavní chod nebo delikátní zákusek - stačí si vybrat.

Sušená rajčata s olivami a česnekem Chuť středomořské kuchyně vyniká spojením oliv, čerstvého česneku a sušených rajčat. Tajná směs bylinek uvozuje souzvuk exklusivních středomořských chutí.

Sušená rajčata s feferonky a česnekem Delikátní chuť feferonů ve směsi Pronto per pasta doplňují sušená rajčata, slunečnicový olej a čerstvý česnek. Vtipné spojení v krásném provedení.

www.efkocz.cz

