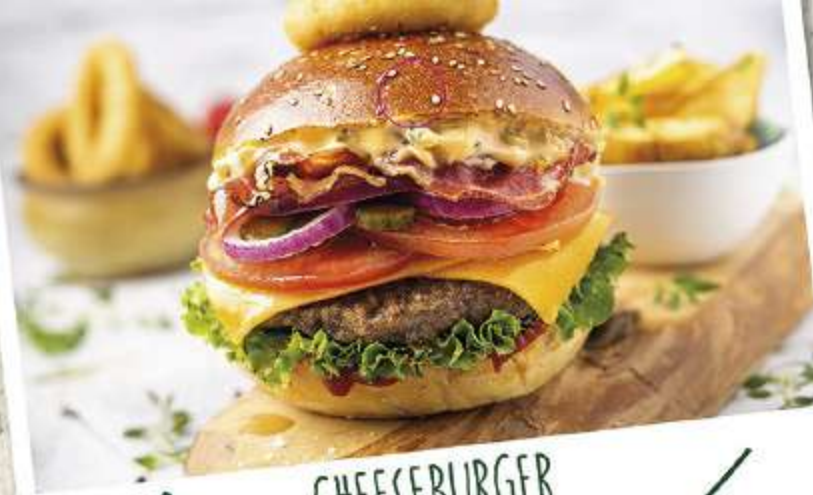


ZVIJEZDA

BBQ umak

Za savršen roštilj!



CHEESEBURGER
S KARAMELIZIRANIM LUKOM

SASTOJCI:

ZA 4 HAMBURGERA: 1 pakiranje PIK Cheeseburgera (4 pljeskavice), 4 hamburger peciva

KARAMELIZIRANI LUK: ljubičasti luk, Zvijezda ekstra djevičansko maslinovo ulje, žlica šećera, Zvijezda aceto balsamico, žlica meda

DODATCI: Zvijezda Špekisi umak, Zvijezda Burger umak, svježa rajčica, zelena salata, mozzarella, kiseli krastavci

PRIPREMA:

Na roštilju ispecite PIK Cheeseburgere, a kada su oni gotovi, na rešetku stavite hamburger peciva kako bi se zapekla i bila hrskava. Svi znaju kako dobar burger čini dobar komad mesa, ali i dodatci. Uz ovaj cheesburger savršeno se uklapa karamelizirani luk. Luk očistite i narežite na polumjesece. Savite ga da se dinsta na unaprijed zagrijanu tavu s maslinovim uljem. Dodajte žlicu šećer, 100 ml Zvijezda aceto balsamica i žlicu meda te sol i papar. Pustite da se sve zajedno pirja pa maknite s vatre. Pripremite Zvijezda Burger i Špekisi umak, operite i očistite salatu, narežite rajčicu, mozzarellu i kisele krastavce. Sada kreće zabavni dio slaganja savršenog Cheesburgera, a redosljed slaganja sastojaka ostavljamo vama na volju.

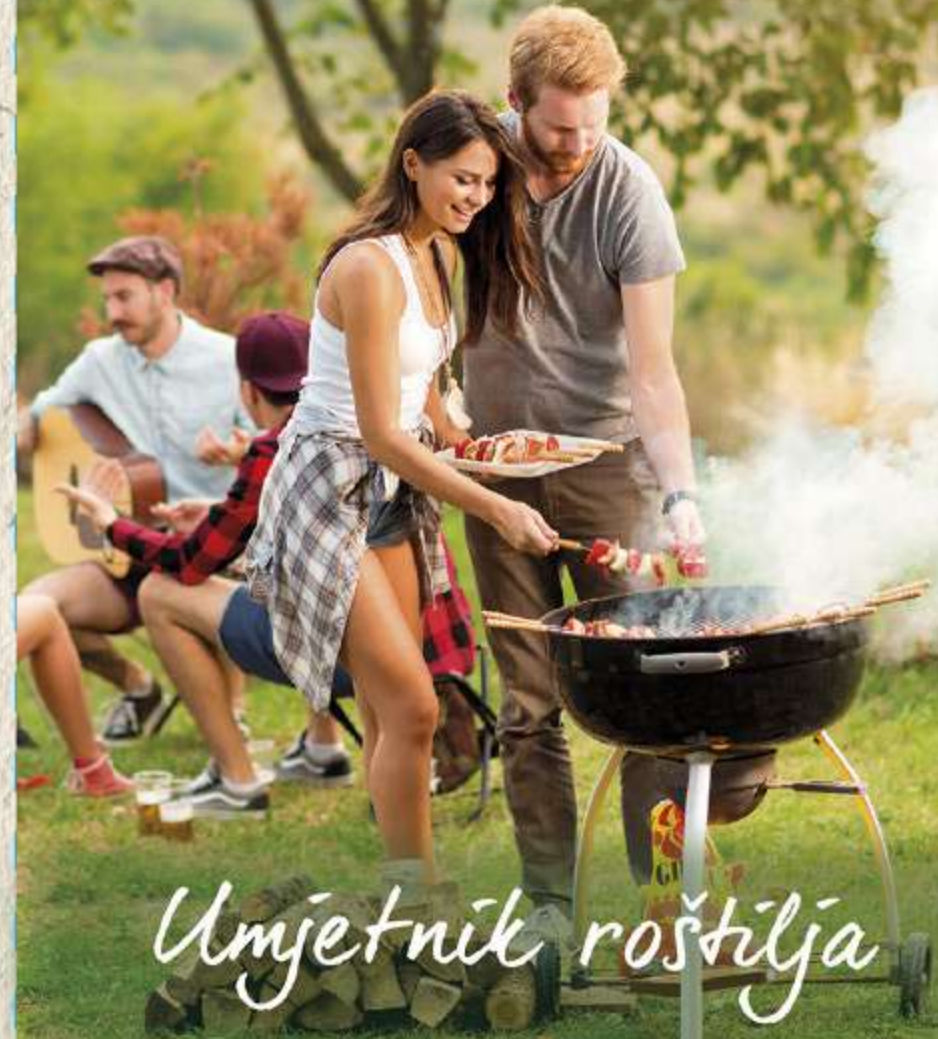


DOBAR TEK!

ZVIJEZDA

&

pikas
VRBOVEC



Umjetnik roštilja



SOČNE MAZALICE
OD 100% JUNEČIH ĆEVAPA

SASTOJCI:

- 810 g PIK 100% juneci ćevapi
- 4 - 5 lepinja

PRIPREMA:

Lepinje možete pripremiti sami ili kupiti već gotove. Koje god odabrali, narežite ih na kriške kao što biste narezali kruh. Ćevape ostavite kratko na sobnoj temperaturi pa na svaku krišku razmažite po jedan ćevap. Meso razmažite od ruba do ruba, a potom nježno utisnite prstima po površini svake kriške.

Mazalice pecite na roštilju, grill ili običnoj tavi. Na zagrijanu i nauljenu rešetku ili tavu položite ih namazanom stranom prema dolje. Bit će pečene nakon nekoliko minuta, a potom ih okrenite i pecite donju stranu još nekoliko minuta. Ukupno vrijeme pečenja ovisi o jačini vatre.

Ovako pripremljene mazalice prema želji možete posuti mrvljenom ljutom papričicom. Poslužite ih uz šopsku salatu, nasjeckani ljubičasti luk, BBQ umak ili ketchup. Količine mesa, lepinja i dodataka prilagodite veličini vašeg društva.

DOBAR TEK!



AMERIČKI BURGER NA ROŠTILJU

SASTOJCI:

ZA 3 HAMBURGERA: 1 pakiranje Američkog burgera (6 pljeskavica), 3 hamburger peciva

ZA COLESLAW SALATU: bijeli kupus, crveni kupus, mrkva, stabljika celera, majoneza, kiselo vrhnje, ocat, sol, papar

OSTALO: mozzarella sir, slanina, zelena salata, ljubičasti luk, svježa rajčica

PRIPREMA:

Pripremite sve sastojke potrebne za slaganje hamburgera - meso, pecivo i dodatke. Pecivo možete koristiti kupovno ili ispeći. Pripremite i Zvijezda umake po želji. Neizostavan dio dobrog hamburgera je i popularni coleslaw. Pripremite ga tako da na trakice narežete bijeli i crveni (poznatiji kao ljubičasti) kupus pa pomiješate s 1 žlicom majoneze, 2 žlice kiselog vrhnja, malo octa te soli i papra prema ukusu. Ohladiti prije posluživanja. Operite zelenu salatu, rajčicu narežite na ploške kao i ljubičasti luk te mozzarella sir. Slaninu narežite na trakice pa ispecite na tavi ili u pećnici. Zapalite roštilj i pustite da se rešetka dobro ugrije. Ispecite burgere prema vlastitom ukusu (jače ili slabije pečeno), kratko prepecite i prerezana peciva pa krenite slagati hamburgere. Američki burger je idealan za dupli hamburger pa se odvažite i na ovu kombinaciju sa svim priložima.

DOBAR TEK!

BBQ TIPS & TRICKS

1. Marinade čine meso mekšim i sočnijim. Marinirajte ga do otprilike 3 sata.
2. Kako bi savršeno ispekli ćevapčice, natjerajte ih da plešu, odnosno često ih okrećite i pazite da ne zagore!
3. Svježe kobasice prije roštiljanja prelijte vrelom vodom, a potom ih premažite uljem - tako neće puknuti.
4. Sve sastojke raznjiča narežite na jednaku debljinu kako bi se jednako ispekli.
5. Carsko meso ne nosi ovaj naziv uzalud! Uronite ga u finu marinadu i uživajte u savršenom okusu.
6. Važan sastojak svake marinade je ulje. Možete koristiti suncokretovo ili maslinovo ulje.



&

