

POPOLNA
EKIPA
ZA ZMAGOVALNI
ŽAR



Pametni nakup

UVOD

Za popoln žar potrebuješ pravo ekipo. Poleg prijateljev tudi vrhunske sestavine, domiselne recepte in kanček navdiha. V tej brošuri te čaka vse, kar potrebuješ za zmagovalni žar – od sočnega mesa in hrustljavega piščanca do veganskih poslastic, sveže zelenjave, odličnih omak, prilog in pijače ter seveda navdihujočih receptov. Skupaj tvorijo popolno postavo za nepozabno žar izkušnjo. Dobrodošel v ekipi!



KAZALO

Pijani prašič (recept)	3
Vegi ponudba	4
Veganski žar	5
Hrustljavi piščanec (recept)	6
Nabodala kozic s fižolovo pomako (recept)	7
Pijača	8
Mesnine	9
Okusni žar krompir (recept)	10
Mehiške mesne kroglice (recept)	11
Začimbe in omake	12
Vložnine, prigrizki	13
Pripomočki	14
Sadje in zelenjava	15
Kruh in žar	16



PIJANI PRAŠIČ

SESTAVINE

- svinjski vrat ali rebra

ZA MARINADO

- mango
- 100 ml oljčnega olja
- žlica čilija v prahu
- žlica popra
- žlica timijana
- žlica soli
- žlica sojine omake
- žlica svežega ingverja
- žlica rjavega trsnega sladkorja
- žlica cimeta
- žlica nageljnovih žbic
- žlica origana
- 100 ml ruma

PRIPRAVA

Najprej pripravite marinado. V mešalniku zmešajte vse sestavine, da se popolnoma povežejo, in tako dobite gladko, enotno zmes.

Meso položite v skledo. Če ima meso veliko zunanje maščobe, jo lahko nekoliko obrežete.

Meso prelijte z marinado, tako da je popolnoma pokrito. Pokrijte skledo in pustite, da je marinada v hladilniku najmanj 4 ure (za boljši okus pa je priporočljivo marinirati 12 ur).

Pripravite žar za posredno peko pri temperaturi 160 °C –180 °C, pri čemer lahko dimitate z nageljnovimi žbicami za dodatno aromo.

Meso položite na nasprotno stran žerjavice, da se enakomerno peče in dimi. Pecite, dokler notranja temperatura mesa ne doseže vsaj 75 °C.

Ko je meso pečeno, ga pustite počivati še deset minut, nato pa ga narežite na tanke rezine.

Uživajte v sočnosti in bogatem okusu tega "pijanega prašiča", ki bo navdušil vaše brbončice s popolno kombinacijo začimb in dima.

EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE

750 ml

za 11,99 €

8,99



ORIGANO

12 g

za kg 57,50 €

0,69

JEREZ



SVINJSKI VRAT BREZ KOSTI VP

za kg

7,89



Pametni nakup

VEGI PONUDBA

BURGER Z JAJČEVČI IN S PARADIŽNIKOM

160 g
za kg 11,19 €

1,79



HLAJENO



SOJINI POLPETI/ FALAFEL

200 g
za kg 10,45 €

2,09

za kos



HLAJENO



SOJIN BURGER

2 X 100 g
za kg 14,95 €

2,99



HLAJENO



SOJINI KOŠČKI

175 g
za kg 13,66 €

2,39



HLAJENO



ČIČERIKIN NAMAZ HUMUS

130 g
za kg 9,93 €

1,29



HLAJENO



VEGETARIJANSKI BURGER, SOJIN/ ZELENJAVNI, 2 KOSA

200 g
za kg 12,45 €

2,49

za kos



HLAJENO



BIO TOFU

2 X 125 g
za kg 5,80 €

1,45



HLAJENO



VEGANSKI ŽAR

Kdo pravi, da je žar rezerviran samo za čevapčiče in klobase? Veganski žar ni le mogoč – je norooooo okusen! Poln dimljenih okusov, marinad, sveže zelenjave, kremastih omak in sladkih razvajanj. Pripravi se na najbolj barvit, zdrav in poletno okusen žar do zdaj.



TRIKI IN NAPOTKI ZA POPOLN VEGANSKI ŽAR

- 1. Zelenjava je kraljica – a jo je treba znati pripraviti.**
Melancani, bučke, paprika, koruza, rdeča čebula, šampinjoni – vse to je super za na žar. Pomembno: nareži na večje kose, naoljeni, soljeni in začinjeni pa naj gredo neposredno na rešetko.
- 2. Marinade so ključne.**
Ne varčuj z okusi: dimljena paprika, soja, česen, limona, javorjev sirup, tahini, harissa, curry – karkoli ti srce poželi. Zelenjavo in tofu mariniraj vsaj eno uro prej.
- 3. Uporabi lesene palčke za nabodala.**
Sestavi pisana nabodala iz tofuja, češnjevih paradižnikov, paprike, bučk, čebule in gob. Vse prelij z oljno-marinažno mešanico.
- 4. Domači falafli na plošči ali ponvi.**
Če nimaš klasičnega žara, lahko uporabiš žar ploščo ali litoželezno ponev – falafli se super popečejo tudi tam.
- 5. Ne pozabi na kruh.**
Pita kruh, domači naan, ali pa popečeni kosmi belega kruha z oljnim oljem in česnom.
- 6. Pomake, pomake, pomake.**
Jogurtovo-tahini, humus, guacamole, pikantna salsa ali celo dimljen ketchup. Odlično se podajo k vsemu.
- 7. Za mesoljubce?**
Sojini zrezki marinirani v BBQ-omaki, tofu stejki ali celo veganske klobase – vse lahko gre na žar in bo zadovoljilo še tako skeptičnega gosta.

KAJ LAHKO PRIPRAVIŠ NA VEGANSKEM ŽARU

- Pečen melancan in korenček
- Tofu nabodala z zelenjavo
- Domači falafli na ponvi ali plošči
- Pita kruh (lahko popečeš na žaru!)
- Jogurtova-tahini pomaka
- Domač humus
- Osvežilna solata (zelena + paradižnik + limona + meta)
- Sojini zrezki v BBQ-marinadi
- Veganski browniji za sladico

**KLIKNI ZA SUPER
VEGANSKE ŽAR RECEPTE**



HRUSTLJAVI PIŠČANEC

SESTAVINE

- cel piščanec
- 200 ml oljčnega olja
- 40 ml limoninega soka
- čajna žlička gorčice
- čajna žlička medu
- svež žajbelj
- strok česna
- svež rožmarin
- peteršilj
- sol
- poper

PRIPRAVA

Piščanca najprej temeljito osušite s papirnatiimi brisačami, saj bo zaradi suhe kože ta med kuhanjem postala hrustljava.

Da bo piščanec enakomerno pečen in sočen, ga je najbolje odpreti kot knjigo. S kuhinjskimi škarjami prerežite hrbtnico vzdolž obeh strani. Nato piščanca sploščite, da se popolnoma poravnava. Tako se bo pekel z vseh strani enakomerno.

Piščanca nato obilno namažemo z oljčnim oljem ter začnimo s soljo in poprom.

Žar pripravite za posredno peko. Pri žaru na oglje premaknite oglje na eno stran. Piščanca položite na žar s kožo navzgor, stran od vira toplote. Bedra, ki zahtevajo daljše pečenje, postavite bližje vroči strani, medtem ko naj bodo prsi na hladnejši strani žara. Zaprite pokrov in pustite, da se piščanec počasi peče. Pokrova ne odpirajte prepogosto, da ohranite konstantno temperaturo.

Piščanca pecite pri zmerni temperaturi (med 160–180 °C), da koža postopoma postane hrustljava, ne da bi se zažgala.

Medtem ko se piščanec peče, pripravite zeliščno emulzijo.

Grobo sesekljajte svež žajbelj, rožmarin, peteršilj in strok česna. V manjši posodi zmešajte oljčno olje in limonin sok, nato dodajte gorčico in med. Dodajte sesekljana zelišča in česen ter dobro premešajte. Mešanico močno stepajte, da se sestavine dobro povežejo v homogeno omako.

Ko je piščanec pečen, ga obilno prelijte ali namažite s sveže pripravljeno emulzijo. Piščanec bo tako prejel čudovito aromatično plast, ki bo še poudarila vse njegove sočne plasti.

**2 PIŠČANCA NA
PLADNJU**

za kg

3,49



LIMONIN SOK

200 ml

za 11,90 €

0,38

PUERTOSOL



**CVETLIČNI
MED**

500 g

za kg 6,38 €

3,19

Dolciando



PRIPRAVA

Začnite z odtaljevanjem zamrznjenih kozic, ki jih čez noč postavite v hladilnik. Zjutraj jih olupite, pri tem pa pustite le repke. Na hrbtu kozic naredite majhno zarezo in previdno odstranite črno nit črevesja. Kozice postavite v skledo in jih marinirajte v hladilniku z limetinim sokom, s soljo in poprom. Pustite jih počivati približno eno uro.

Ko je mariniranje končano, vsak rep kozice ovijte s tanko rezino slanine. Nabodala nato postavite na žar in jih pecite približno 10 minut oz. dokler slanina ne postane lepo hrustljava.

Ta okusna nabodala postrezite s kremasto pomako iz belega fižola, ki se odlično dopolnjuje z aromo slanine in kozic.

PRIPRAVA POMAKE

V srednje veliki ponvi segrejte žlico oljčnega olja, dodajte strok česna in ga rahlo prepražite. Nato dodajte vejico rožmarina in še nekaj minut dušite. V ponev dodajte kuhan beli fižol, pustite, da se nekoliko poduši, nato prilijte pol kozarca vode in kuhajte še 5 minut. Po kuhanju odstranite vejico rožmarina, fižol pa zmešajte s paličnim mešalnikom, da dobite gladko omako brez grudic. Na koncu dodajte še malo mletega popra po okusu.

Fižolova pomaka je popolna spremljawa za sočne kozice, ovite v slanino, saj njen kremast okus lepo uravnoteži bogate okuse nabodal.

NABODALA KOZIC S FIŽOLOVO POMAKO

SESTAVINE ZA NABODALA

- 12 repkov kozic
- 100 g slanine
- limeta
- sol

SESTAVINE ZA FIŽOLOVO POMAKO

- 400 g kuhanega belega fižola
- vejica rožmarina
- sol
- ekstra deviško oljčno olje
- poper
- strok česna

ARGENTINSKE KOZICE

800 g

za kg 18,37 €

14,69

ONDINA

ZAMRZNJENO



BELI FIŽOL

1 kg

2,89



LIMETA

za kg

2,99



Pametni nakup

PIJAČA

ORANŽADA

500 ml

za 10,90 €

0,45

Blues



PIVO

4,7 VOL. %

500 ml

za 11,58 €

0,79

BEST BRÄU



TONIK

1 l

0,59

Blues



PIVO 4,7 VOL. %

660 ml

za 11,81 €

1,19

BEST BRÄU



PIVO LAGER

5 VOL. %

1 l

1,45

BEST BRÄU



LIMONADA

1,5 l

za 10,53 €

0,79

Blues



MESNINE

**BARJENE
KLOBASE**

1 kg

3,69



HLAJENO



**BREZ
GLUTENA
MLJEKA IN MLEČNIH IZDELKOV**



**KLOBASE
SERVELADE**

340 g

za kg 8,80 €

2,99



HLAJENO



**BARJENE
PERUTNINSKE
KLOBASE**

250 g

za kg 4,60 €

1,15



HLAJENO



**BARJENE
KLOBASE
MERANER**

200 g

za kg 12,45 €

2,49



HLAJENO

**HAMBURŠKA
SLANINA**

za kg

7,99



HLAJENO



HRENOVKE

600 g

za kg 7,15 €

4,29

HLAJENO



**BARJENE
KLOBASE
WIENER**

200 g

za kg 9,45 €

1,89



HLAJENO





OKUSNI ŽAR KROMPIR

SESTAVINE

- 6 krompirjev
- ekstra deviško oljčno olje
- čajna žlička soli
- čajna žlička popra
- 6 rezin slanine
- 2 žlici masla
- 200 g čedarja (oz. katerikoli sir, ki se lepo stopi)
- 200 g kisle smetane
- žlica drobnjaka

RUMENI KROMPIR, PAKIRAN

5 kg
za kg 0,80 €

3,99



PRIPRAVA

Krompir operite in očistite s krtačo, da odstranite vse sledi zemlje. Osušite ga s krpo ali papirnato brisačo.

V krompir z vilicami naredite nekaj lukenj po vseh straneh, da krompir med peko ne počí.

Krompir premažite z oljčnim oljem in ga potresite s soljo ter poprom.

Položite krompir na rešetko žara v območje posrednega segrevanja. Pokrijte žar in dimitite krompir nekaj ur, odvisno od njegove velikosti. Krompir je pečen, ko ga brez upora prebodete z zobotrebcom in je znotraj popolnoma mehek. Nato krompir prerežite po dolžini.

Na žaru pripravite še hrustljivo slanino. Razporedite rezine po žaru in jih pecite posredno, dokler niso popolnoma hrustljave. Nato jih odstranite z žara.

Ko se slanina ohladi, jo nadrobite. Izdolbite meso iz krompirja in ga prenesite v skledo.

Krompirjevo meso zmešajte z maslom, polovico količine naribanega sira in hrustljivo slanino. Po potrebi dodajte še sol in poper.

Mešanico krompirja in sira nadevajte nazaj v krompirjeve lupine. Po vrhu dodajte še preostali sir.

Krompir postavite nazaj na žar in povečajte temperaturo, da se sir lepo stopi. Po potrebi lahko krompir dokončate tudi v pečici, tako da vključite žar.

Ko se sir stopi, postrezite krompir še vroč. Po želji dodajte žlico kisle smetane in potresite z drobnjakom za dodatno svežino in okus.

Uživajte v tem okusnem in slastnem žar krompirju!

KISLA SMETANA Z 20 % M. M.

400 g
za kg 2,73 €

1,09



HLAJENO



MASLO

250 g
za kg 9,16 €

2,29



HLAJENO



MEHIŠKE MESNE KROGLICE

SESTAVINE

- 400 g mešanega mletega mesa
- 40 g parmezana
- 65 g sira (provola, gavda, mocarela ... oz. katerikoli sir, ki se lepo stopi)
- 20 rezin svinjskega vratu
- 20 rezin slanine
- olje
- drobtine
- sol
- poper
- česen v prahu
- sladka paprika
- čili

PRIPRAVA

Mleto meso zmešajte s parmezanom, drobtinami, kapljico olja in začimbami. Mešanico dobro pregnetite, da dobite mehko in vlažno testo.

Oblikujte mesne kroglice in na sredino vsake postavite košček sira, narezanega na kocke.

Vsako mesno kroglico postavite najprej na rezino zrezka, nato okrog ovijte rezine slanine, da boste dobili lepe zvite mesne kroglice.

Pripravljene kroglice natakните na palčke. Nato jih rahlo premažite z malo olja.

Žar segrejte na 150 °C in mesne kroglice pecite približno 20 minut. Ko bo slanina lepo zapečena, so kroglice gotove.

MLETO MEŠANO MESO

za kg

6,99



ARTIKEL JE NA VOLJO SAMO V MESNICAH

DIMLJENA SLANINA, REZINE

150 g

za kg 13,00 €

1,95



PARMIGIANO REGGIANO DOP, RIBAN

100 g

za kg 17,50 €

1,75



Pametni nakup

ZAČIMBE IN OMAKE

AJVAR, PEKOČ/ NEPEKOČ

360 g
za kg 4,14 €

1,49 za kos



ČRNI POPER, MLETI

100 g
za kg 9,50 €

0,95
JEREZ

ROŽMARIN

25 g
za kg 23,60 €

0,59
JEREZ



FEFERONI V PRAHU

35 g
za kg 19,72 €

0,69
JEREZ



ZAČIMBE ZA PIŠČANČJE MESO

170 g
za kg 7,59 €

1,29
JEREZ



SOJINA OMAKA

250 g
za kg 5,56 €

1,39



MAJONEZA

620 g
za kg 3,47 €

2,15



HLAJENO



KEČAP

1 kg

1,39



GORČICA

700 g
za kg 1,99 €

1,39



VLOŽNINE

PAPRIKE POLNJENE S TUNINO

190 g
za kg 12,06 €

2,29



PEČENI FEFERONI

520 g
za kg 3,64 €

1,89



KUMARICE V KISU

670 g
za kg 1,33 €

0,89



LUTENICA

360 g
za kg 6,81 €

2,45



ARAŠIDI V HRUSTLJAVI ŠKORJI, PAPRIKA/ ČEBULA

150 g
za kg 6,60 €

0,99 za kos



SLANI PRIGRIZEK, VEČ VRST

160 g
za kg 10,32 €

1,65 za kos



PRIGRIZKI

PRIPOMOČKI

**ZOBOTREBICI IZ
BREZOVEGA LESA**

0,55



**ALUMINIJAŠTI
PLITVI KROŽNIKI,
12 KOSOV**

2,49



**ALUMINIJAŠTI
PEKAČ,
12 PORCIJ,
3 KOSI**

2,29



**BIORAZGRADLJIVI
KOZARCI,
80 ML, 50 KOSOV**

1,59



**BIORAZGRADLJIVI
KOZARCI,
200 ML, 50 KOSOV**

1,49



**FOLIJA ZA ŽIVILA,
PRIMERNA ZA HLADILNIK IN
MIKROVALOVNO PEČICO**

20 metrov

1,29



**VREČKE ZA
LED, 15 KOSOV
ZA 18 KOCK**

0,99



**VREČE ZA
SMETI, Z
VRVICO,
20 KOSOV,
70 X 110 CM**

2,39



SADJE IN ZELENJAVA

Klikni za recept



JANEŽ

za kg

1,99



Klikni za recept

RDEČA PAPRIKA

za kg

4,39



ANANAS

za kg

1,99



**ČEŠNJEV
PARADIŽNIK,
PAKIRAN**

500 g

za kg 4,58 €

2,29

**KORUZA,
PAKIRANA**

400 g

za kg 6,98 €

2,79



**ŠPARGLJI,
PAKIRANI**

500 g

za kg 7,98 €

3,99



BRESKVE

za kg

4,99



MANGO

za kos

1,79



KRUH IN ŽAR



@macfoodster



Ali imamo lahko pravo zabavo ob žaru brez kruha? Po mojem mnenju ne. Preprosto gresta z roko v roki. Imamo več načinov, kako združiti žar in kruh oziroma na kak način uporabiti kruh. Seveda s klasiko nikdar ne zgrešimo. S klasiko mislim, da si preprosto odrežemo kos kruha in ga kar tako pojemo poleg dobrot z žara. Lahko pa naredimo korak naprej in kruh še dodatno obogatimo in tako dobimo z žara perfektno kombinacijo.

LEPINJA

Lepinja je klasika na vsaki mizi piknika. Puhast oblak, ki se nežno ovije okrog čevapčiča, na primer. To kombinacijo poznamo verjetno najboljše.

1. NASVET

Da bo lepinja še boljša, jo položite na že pečeno meso oziroma tisti trenutek, ko meso potrebuje še tistih nekaj minut, da bo spečeno do popolnosti. V tem času se bo lepinja »napila« sokov mesa in tistega vonja z žara. Čisto preprosto, vendar dovolj, da bodo gostje imeli še boljšo izkušnjo.

2. NASVET

Lepinjo pa lahko spravimo še eno stopničko višje. Za to bomo potrebovali juho. Super, če je to domača juha. Lepinjo prerežemo na polovico, kot bombetko za hamburger. Obe polovici z notranjo stranjo za delček sekunde pomočimo v juho in jo damo na žar poleg mesa. Pri tem pazimo, da lepinja ni izpostavljena neposredni vročini žara. Po nekaj minutah jo kot pri prvem nasvetu damo na meso. Tako pripravljena lepinja je še boljša kot samo meso. Narejena pravilno ima taka lepinja tri lastnosti. Je hrustljava, puhasta in hkrati sočna.

KRUH

Navaden kos kruha zelo cenim. In z njim ne naredimo nič narobe. Lahko pa mu dodamo mediteranski pridih in ga dvignemo na še višjo raven.

NASVET

odrežemo nekoliko debelejši kos kruha. Približno 3 cm. Z obeh strani kruh premažemo s kakovostnim oljčnim oljem. Počakamo, da se olje vpije v kruh. Na žaru obe strani kruha popečemo do zlato rjave barve. Zdaj pa pride na vrsto trik, ki kruh dvigne v višave. Na polovico prerežemo en velik strok česna in z njim kruh večkrat poribamo z obeh strani. Zaradi vročine kruha se aroma česna vpije v kruh. In tako dobimo kruh, zaradi katerega boste verjetno dobili kakšno pohvalo več ali pa tudi vprašanje gostov. Zelo ga priporočam, če boste na žaru pekli ribe.

MINI LEPINJA

50 g

za kg 4,00 €

0²⁰,



ČRNA RUSTIKALNA ŠTRUCA

500 g

za kg 2,98 €

1⁴⁹,





1,79

KRUH S SEMENI
BREZ KVASA
400 g
za kg 4,48 €



1,79

CESARSKI
KRUH S SEMENI
500 g
za kg 3,58 €



0,31

PLETENKA S
SEZAMOM
80 g
za kg 3,88 €



0,18

BELA ŽEMLJA
60 g
za kg 3,00 €



0,18

KAJZERICA
60 g
za kg 3,00 €



NAŠI ZLATO PEČENI NAGRAJENCI

Gospodarska zbornica Slovenije je kar 13 našim pekovskim izdelkom podelila priznanje **Odlični pekovski izdelek 2025**.

Od tega jih je 8 prejelo še prestižno priznanje **Zvezda odlične kakovosti**, saj so bili nagrajeni že 5. leto zapored.

ŽE V EUROSPINOVI PEKARNI.



0,21

ŽEMLJA S
SEMENI
60 g
za kg 3,50 €



0,19

ŽEMLJA
GRAHAM
60 g
za kg 3,17 €



0,33

PLETENKA
Z MAKOM
80 g
za kg 4,13 €



1,69

KORUZNI
HLEBEC
500 g
za kg 3,38 €

Več na gzs.si



Pametni nakup



**V Eurospinu vam ponujamo
široko paleto kakovostnih
izdelkov lastnih blagovnih
znamk po vedno nizkih cenah.**

Zato lahko svojim kupcem vedno
zagotavljamo ugodno razmerje
med kakovostjo in ceno.

Preverite tudi vi,
zakaj je nakup
v Eurospinu
PAMETNI NAKUP.