

V Z A R P O L E T J A



Pametni nakup

KAZALO

3

... 3, ... 4, ... ŽAR!

4-13

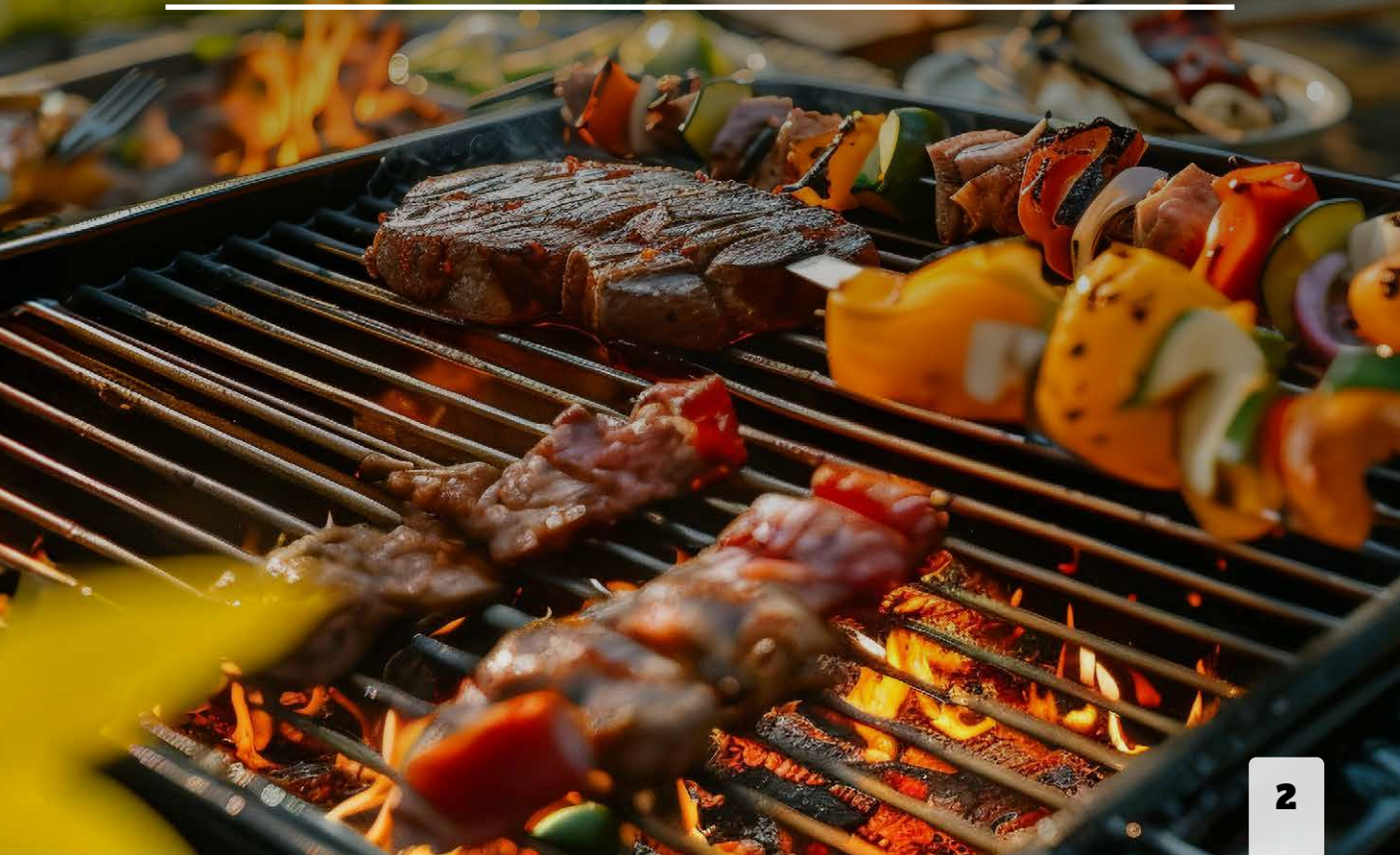
**MESO, SOLATE,
PRILOGE IN RECEPTI**

14

**KAKO DOBRO
ZAKURITI ŽAR**

15

**PRIPRAVA POPOLNIH
MARINAD**



... 3, ... 4, ... ŽAR!

Ko se zima poslavlja in se temperature dvigajo, se pripravljamo na odprtje sezone žara. Za nekatere je to čas za preprosto zabavo, za druge pa priložnost za izpopolnjevanje preverjenih in preizkušanje novih specialitet z žara.

Kot kuhar, ki rad preizkuša nove stvari, se vsako leto z veseljem lotim priprav na odprtje sezone žara. Namesto klasičnih hamburgerjev in hot dogov se lotim eksperimentiranja z različnimi marinadami, začimbami in z načini priprave mesa ter zelenjave na žaru. Pri tem iščem sveže kombinacije okusov, ki bodo navdušile brbončice.

Tako kot vsako leto je odprtje sezone žara zame priložnost za ustvarjanje nepozabnih okusov, spominov in druženja ob dobri hrani ter za raziskovanje neskončnih možnosti, ki jih ponuja kulinarčna umetnost žara.

Zato sem letos v sodelovanju z Eurospinom z njihovim vedno svežim in s sočnim mesom ter z nepogrešljivimi izdelki za popoln žar za vas pripravil nekaj odličnih receptov za nepozaben piknik.



ANŽE KUPLENIK,

kuharski mojster,
avtor knjige receptov
Chef svoje kuh'ne in
zmagovalec šova
MasterChef Slovenija 2019



NABODALA Z MARINADO IZ BAZILIKE

SESTAVINE ZA 2 OSEBI

- paket piščančjih nabodal
- 2 žlički sušene bazilike
- 3 stroki česna
- limeta
- 1/2 žličke čilijevih kosmičev
- 0,6 dl olivnega olja
- 1/4 žličke sladkorja
- sol in paper



PRIPRAVA

Česen olupimo in sesekljamo. Zmešamo ga z oljem, s sušeno baziliko, z limetinim sokom in lupinico ter s čilijevimi kosmiči, sladkorjem, soljo in poprom. Piščančja nabodala premažemo s pripravljeno marinado in jih mariniramo 30 minut.

Nabodala spečemo na srednje močnem ognju, tako da jih zapečemo z vsake strani.

JEREZ

**ČESEN,
GROBO
MLETI**

55 g
za kg 14,36 €

0,79



JEREZ

**MEŠANICA
RAZLIČNIH
VRST POPRA,
V ZRNIH**

35 g
za kg 28,29 €

0,99



**PIŠČANČJA
NABODALA**

450 g
za kg 10,87 €

4,89



MESO

SIR ZA ŽAR

250 g

za kg 11,16 €

2,79



BEST BRÄU

**RDEČE PIVO
PREMIUM
5,4 VOL. %**

3 X 330 ml

za l 3,02 €

2,99



PIKNIK PLESKAVICA

480 g

za kg 7,48 €

3,59



DON JEREZ

**ČEBULA,
MLETA**

45 g

za kg 17,56 €

0,79





ZAČINJENE PIŠČANČJE PERUTNIČKE S PEČENIM KROMPIRJEM NA ŽARU



PRIPRAVA

Piščančje perutničke spečemo na žaru. Pri tem bodimo pozorni (pri plinskem žaru in žaru na oglje), da nimamo previsoke začetne temperature pečenja. Ker gre za meso na kosti, je pomembno, da jih ne zapečemo prehitro, saj se nam bodo od zunaj izsušile, od znotraj pa bodo še surove.

Da bodo ravno prav pečene in hrustljave, jih 3/4 časa pečemo na srednji temperaturi, na koncu, za lepšo barvo in zapečenost pa na višji temperaturi.

Krompir operemo in ga skuhamo v olupku.

Ko je kuhan, ga prerežemo na pol in hrustljivo zapečemo na žaru. Za dodatno aromo mu med peko dodamo vejice rožmarina. Ko je pečen, na vsako polovico dodamo košček masla in ga posujemo z grobo soljo.

SESTAVINE ZA 2 OSEBI

- paket začinjenih piščančjih perutničk
- 3 srednje veliki krompirji
- maslo
- groba sol
- rožmarin



SARAJEVSKI GOVEJI ČEVAPČIČI

480 g
za kg 10,40 €

4,99

PIŠČANČJE BARJENE KLOBASE

1 kg

3,49



DOON
JEREZ

ČRNI/BEL POPER, MLETI

50 g
za kg 13,80 €

0,69
za kos



MESO



DON
JEREZ

**PAPRIKA,
MLETA**

200 g
za kg 6,95 €

1,39

**ZAČINJENE
PIŠČANČJE
PERUTNICKE**

za kg

4,99



BEST BRÄU

**PIVO
4,7 VOL. %
500 ml
za 1,58 €**

0,79



Minister za zdravje opozarja: uživanje alkohola lahko škoduje zdravju.



SVINJSKI VRAT PO AZIJSKO S PEČENO POLENTO, Z ROŽMARINOM IN S PARMEZANOM

SESTAVINE ZA 2 OSEBI

- 250 g svinjskega vratu
- 30 g svežega ingverja
- 50 ml sojine omake
- 30 g medu
- 1/2 pomaranče
- steblo mlade čebule
- 2 stroka česna
- 1 dl olja
- 100 g instant polente
- 200 ml jušne osnove
- 200 ml sladke smetane
- 50 g masla
- 50 g parmezana
- 4 vejice rožmarina



PRIPRAVA

Svinjski vrat narežemo, solimo, popramo in položimo v posodo. Vanjo dodamo narezano mlado čebulo, 2 stroka česna, sojino omako, med, sveži ingver, sok 1/2 pomaranče in rezine lupine ter olje. Meso v marinadi na sobni temperaturi pustimo stati eno uro.

Nato marinirano meso na visoki temperaturi spečemo na žaru.

Smetano in jušno osnovo zavremo. Dodamo tri vejice rožmarina in pustimo, da se infuzirajo 10 minut. Vejice odstranimo in ponovno zavremo. Vmešamo polento in skuhamo po navodilih proizvajalca. Dodamo parmezana in narezne lističe ene vejice rožmarina. Kuhano polento vlijemo v pekač in ohladimo. Narežemo jo na poljubne koščke in jih popečemo na žaru.

SVINJSKI VRAT BK V KOSU VP

za kg

7,89



DIMLJENA SLANINA, REZINE

150 g

za kg 13,26 €

1,99



JEREZ

PEPERONI, MLETI

35 g

za kg 19,71 €

0,69



JEREZ

PEKOČA PAPRIKA, MLETA

40 g

za kg 19,75 €

0,79

MESO



PREMIUM GOVEJI STEAK

300 g
za kg 21,97 €

6,59
/



JEREZ

ZAČIMBE ZA RIBO/ SVINJINO

40 g
za kos

0,35
/ za kos

JEREZ

ZAČIMBE ZA ŽAR

170 g
za kg 7,00 €

1,19
/



Pametni nakup



POLETNA SOLATA Z AJDOVO KAŠO IN S PARMEZANOM



PRIPRAVA

Ajdovo kašo skuhamo po navodilih proizvajalca.

Za preliv vse sestavine dobro zmešamo skupaj. Začinimo po okusu.

Papriko, kumaro in paradižnik lepo narežemo. Parmezan naribamo, lešnike pa zdrobimo na manjše koščke.

Solato, ajdovo kašo in narezano zelenjavo zmešamo skupaj s prelivom. Dobro premešamo, po vrhu pa potrosimo nariban parmezan in zdrobljene lešnike.

SESTAVINE ZA 2 OSEBI

- 125 g mešane solate
- 1/3 rdeče paprike
- 1/3 rumene paprike
- 1/2 kumare
- 1 paradižnik
- 50 g ajdove kaše
- 30 g parmezana
- 20 g lešnikov

Za preliv:

- 1 dl olivnega olja
- 0,6 dl balzamičnega kisa
- sok ene limete
- žlica medu
- 3/4 žlice gorčice
- sol in poper



SOLATNI PARADIŽNIK

za kg

1,99

ZELENA PAPRIKA

za kg

2,99



ZELENJAVA



**RDEČA
PAPRIKA**

za kg

2,99

**RUMENA
ČEBULA**

za kg

0,99





OMAKA AIOLI

SESTAVINE

- 5 strokov česna
- 4 jajčni rumenjaki
- limeta
- žlička gorčice
- 4,5 dl sončničnega olja
- sol in poper
- (smetana, po potrebi)



PRIPRAVA

V posodo damo rumenjake, ki jih z električnim mešalnikom dobro zmešamo. Nato začenemo dodajati olje – ob stalnem mešanju ga dodajamo v tankem curku. Ne smemo ga priliti prehitro, saj se bosta rumenjaki in olje ločila. Ko porabimo vse olje, primešamo še drobno sesekljan česen, sok limete, gorčico, sol, poper in limetino lupinico. Gostoto lahko po potrebi uravnavamo s smetano.

OMAKE



KEČAP

500 g
za kg 1,98 €

0,99



MAJONEZA

300 ml
za l 5,30 €

1,59



KEČAP, PEKOČ

500 g
za kg 2,50 €

1,25



GORČICA, SREDNJE PEKOČA

300 ml
za l 3,30 €

0,99



KAJMAK 70 % M. M.

250 g
za kg 8,76 €

2,19



TATARSKA OMAKA, V TUBI

165 g
za kg 6,61 €

1,09



AJVAR, PEKOČ/ NEPEKOČ

360 g
za kg 4,14 €

1,49 za kos

PRILOGE



OMAKA CHIMICHURI

SESTAVINE

- 130 g olivnega olja
- 40 ml vinskega kisa
- 50 g peteršilja
- 4 stroki česna
- 1/2 mlade čebule (zeleni in beli del)
- 60 g češnjevga paradižnika
- sol in poper



PRIPRAVA

Stroke česna drobno sesekljam, paradižnike narežemo na majhne kocke, peteršilj in mlado čebulo drobno narežemo.

Sestavine zmešamo skupaj z oljem in s kisom. Začinimo s soljo in poprom. Da se okusi med seboj dobro povežejo, omako pustimo pred uporabo stati vsaj 15 minut.



KUMARICE, V KISU

670 g
za kg 2,01 €

1,35



LEPINJA*

180 g
za kg 2,72 €

0,49



KRUH ZA HOT DOG, 4 KOSI

250 g
za kg 4,36 €

1,09



MINI LEPINJA*

50 g
za kg 4,00 €

0,20



KRALJEVI BELI KRUH, REZAN

500 g
za kg 3,18 €

1,59



Artikli iz pekarnice niso v ponudbi v Grosuplju, Laškem, Šempetru pri Gorici in Trebnjem.

KAKO DOBRO ZAKURITI ŽAR

PRIPRAVA OGLJA ZA ŽAR

- Postavite žar na ravno in stabilno podlago, stran od vnetljivih materialov, kot so suha trava, listje ali drevesne veje. Zagotovite dobro prezračevanje okrog žara. Otroke in hišne ljubljence je priporočljivo držati na varni razdalji.
- Izberite visokokakovostno lesno oglje, kot je Eurospinovo lesno oglje.
- Enakomerno razporedite oglje po dnu žara. Za večji ogenj in intenzivnejšo peko lahko uporabite več oglja, za manjši ogenj pa manjše količine.
- Obstaja več načinov za prižig oglja. Lahko uporabite posebne vžigalice za žar, tekoči vžigalnik ali naravne metode, kot je uporaba časopisnega papirja pod ogljem. Bodite previdni pri uporabi tekočih vžigalnikov in pazite, da ne boste ustvarili premočnega ognja. V pomoč so vam lahko tudi Eurospinove vžigalne kocke.
- Počakajte, da se oglje enakomerno vžge. To boste prepoznali po tem, da se začne na oglju pojavljati siva pepelnata skorja, kar traja približno 15–20 minut.
- Za hitro pripravo žerjavice, zlasti kadar je potrebujete veliko, je zelo priročen pripomoček »kamin za prižiganje«.
- Preden začnemo peči jedi, žerjavico razgrnemo po zeleni površini in na vrh položimo rešetko. Peči začnite šele, ko je rešetka povsem razgreta – mora biti tako vroča, da meso, ko ga položite nanjo, zacvrči.



**OGLJE
ZA ŽAR**

3 kg

za kg 1,23 €

3,69
/



PRIPRAVA POPOLNIH MARINAD

DOBRA MARINADA VSEBUJE NASLEDNJE SESTAVINE:

- olivno olje za osnovo in mehčanje proteinov,
- kislino, kot so sok agrumov, kis ali vino, za dodajanje okusa,
- lukovke, kot so česen, čebula ali šalotka, za aromo,
- sveže ali suhe začimbe za dodaten okus,
- sladkor za uravnoteženje okusa,
- sol za okrepitev okusa.

KO MEŠAMO MARINADO, JE DOBRO VEDETI:

- sojina omaka se dobro ujema z ingverjem, s sezamovim oljem in česnom.
- rdeča vina so idealna za govedino, divjačino in za temno perutnino, bela vina pa so primernejša za svinjino, perutnino, ribe in za lupinarje,
- začimbe, kot so: čili, kajenski poper in tabasko, marinadi dodajo ostrino,
- naribane lupine citrusov, limon, limet ali pomaranč obogatijo marinado z aromo citrusovih olj,
- česen izboljša okus kiselkastih marinad,
- gorčica s suhim belim vinom, z oljnim oljem, limoninim sokom in s svežimi nasekljanimi začimbami je odlična v marinadi za perutnino ali ribo.

PRIPRAVA MARINADE:

- za mariniranje potrebujemo približno pol litra marinade za kilogram mesa,
- marinirano meso mora biti popolnoma prekrito z marinado,
- pri mariniranju uporabimo primerno posodo, ki jo postavimo v hladilnik,
- čas mariniranja je odvisen od vrste mesa: ribe mariniramo največ eno uro, piščanca in svinjino do 12 ur, govedino in jagnjetino do 24 ur,
- pred peko vzamemo meso iz hladilnika, da doseže sobno temperaturo,
- pred peko odstranimo morebitne ostanke marinade.



Pametni nakup

**MANJ DAM,
VEČ IMAM**



**V Eurospinu vam ponujamo široko
paleta kakovostnih izdelkov
lastnih blagovnih znamk, za katere
imamo skrbno izbrane dobavitelje.**

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

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

Cene vseh artiklov v brošuri so veljavne na dan 8. 4. 2024. Cene se lahko spremenijo glede na veljavno akcijo.
Cene so v evrih in vključujejo DDV.