



KAKŠEN OKUS
IMA SVET?



Electrolux

S PRAVIMI PRIPOMOČKI LAHKO POSTANETE PRAVI MOJSTER V KUHINJI

Vse se spreminja – naš življenjski slog, pristop do kuhanja, hrane in naš okus.

Tako lahko s pravimi pripomočki za kuhanje postanete pravi kuharski mojster.

Potrebujete le nekaj koristnih pripomočkov, da boste v kuhanju še bolj uživali in presenetili svoje bližnje ter prijatelje z novimi okusi.

Z ustreznimi dodatki boste ugotovili, da lahko preprosto ustvarite razkošne jedi.



Z listom so označene vegetarijanske jedi.









SOLNI KAMEN

Solni kamen iz rožaste himalajske soli je inovativni način za naravno pripravo in postrežbo jedi. Lahko ga uporabljate na kuhalni plošči, žaru, v pečici ali kot hladni pladenj za postrežbo. Z njim se bo vsak obrok spremenil v vrhunsko doživetje okusov. Mikroelementi kamna naravno prodrejo v jedi, s čimer obogatijo okus in ponudijo popolnoma nove aromе. Jekleni ročaji so stilski okrasek, njihova površina pa se glede na potrebe lahko segreje ali ohladi. To vam omogoča, da postrežete hladne sladice neposredno iz zamrzovalnika, vroče jedi neposredno iz pečice ali s kuhalne plošče, celo jedi lahko pripravljate za mizo pred gosti.

SOLATA S KVINOJO IN OMAKO ČIMIČURI

SESTAVINE

750 g piščančijih prsi
180 g kvinoje
500 ml vode
400 g kuhanje zelene leče
55 g praženih bučnih semen
40 g praženih sončničnih semen
2 stroka česna
2 žlički mlete rdeče sladke paprike
4 žlice oljčnega olja
2 žlizci jabolčnega kisa
šopek mete

OMAKA ČIMIČURI
60 ml jabolčnega kisa
3 zelene šalotke
1 zelen čili brez semen
1 kozarec peteršiljevih listov
1 kozarec metinih listov
lesena nabodala

PRIPRAVA

Vodo zavrite, dodajte sprano kvinojo in kuhanje na zmernem ognju, da se zmehča (približno 12 minut), nato pustite, da se ohladi. Piščanca narežite na večje kose, dajte jih v skledo, dodajte česen, papriko, sol in poper ter dobro premešajte.

Meso nabodite na palčke in pustite 10 minut, da se marinira.

Medtem v mešalniku zmeljite šalotko, peteršiljeve liste, meto, kis, čili in sol v gosto omako.

V večji posodi zmešajte ohlajeno kvinojo, zeleno lečo, nasekljano meto, sončnična semena, jabolčni kis in polovico oljčnega olja ter začinite s soljo in poprom.

Segrejte **solni kamen** na najvišji temperaturi kuhalne plošče, nabodala premažite s preostalim oljčnim oljem in jih pecite 4 minute z vsake strani.

Kot priloga postrezite solato iz kvinoje, omako čimičuri in rezine limete.



TELEČJA ZAREBRNICA V ORIGANU S SOLATO IZ BELEGA FIŽOLA

SESTAVINE

4 telečji kotleti
400 g kuhanega belega fižola
30 g mehkega masla
100 g rukole
60 ml limoninega ali limetinega soka
1 žlica limoninega soka
1 žlica lističev origana
1 srednje velika rdeča čebula
2 velika paradižnika
2 žilici olivnega olja
morska sol
grobno mleti sveži poper

PRIPRAVA

Pripravite pasto iz masla, limoninega soka in origana, nato z njim natrite teleče zarebrnice ter jih pecite na segretem **slanem kamnu** 4–5 minut z vsake strani. Pečeno meso prestavite na desko, pokrijte ga z aluminijasto folijo in pustite počivati.

Odcejeni fižol, na koščke narezani paradižnik brez semen in na rezine narezano rdečo čebulo zmešajte v posodi z limoninim sokom, olivnim oljem ter začinite z morsko soljo in poprom.

Kot priloga postrezite fižolovo solato in rukolo.

SOLNI KAMEN

Electrolux



HRUSTLJAVA POSTRV Z LIMONINO SALSO IN HRUSTLJAVO ZELENO SOLATO

SESTAVINE

4 fileti postrvi po 200 g
ali druge ribe po želji
100 ml olivnega olja
100 ml repičnega olja
50 g zelenega stročjega fižola
50 ml limoninega soka
2 limoni
1,5 žlice medu
šopek peteršiljevih listov
šopek kopra
šopek drobnjaka
2 žlici kaper
mešana zelena solata: mlada rimska
solata,
motovilec, rukola, mlada špinača
1 majhna kumara
1 zelena paprika
morska sol in grobo mleti sveži poper
črni poper

PRIPRAVA

Filete očistite, sperite pod vodo in dobro obrišite s papirnato brisačo. Začinite jih s sveže mletim poprom in naribano limonino lupinico, nato pa jih z obeh strani premažite z oljem ter pustite eno uro, da se marinirajo.

Medtem v skledi zmešajte kapre, preostalo limonino lupinico, na tanke rezine narezani in olupljeni dve limoni, sladkor, nasekljane začimbe in olivno olje, da dobite gosto zmes. Na koncu začinite s poprom in pustite, da se okusi prepojijo.

Solato umijte, posušite, natrgajte in dajte v skledo. Kumaro in papriko narežite na rezine, stročji fižol blanširajte ter narežite na manjše koščke. V visoki posodi z mešalnikom zmešajte limonin sok in med, nato med nenehnim mešanjem dodajajte olje, da dobite kremasto zmes preliva.

Na koncu dodajte 3–4 žlice oljčnega olja, začinite s soljo in poprom.

Segrejte **solni kamen**, nanj dajte ribe s kožico, obrnjeno navzdol, in pecite približno 4 minute, da kožica postane hrustljava, nato ribe obrnite ter jih pecite še 1–2 minuti.

Postrvi postrezite na salsi, kot priloga pa postrezite solato.

SOLNI KAMEN

Electrolux





JAGNJEČJI BURGER, PEČENA PAPRIKA, KUMARIČNA RAITA IN RELIŠ IZ ČILIJА JALAPEÑO

SESTAVINE

400 g mlete jagnjetine
(najbolje iz vrata)
280 g grškega jogurta
280 g pasiranega paradižnika
55 g belega sladkorja
300 ml odcejene marinirane
paprike jalapeño
2 srednje veliki rdeči papriki
2 bombetki za hamburgerje
1 srednje velika kumara
1 žlica nasekljanih metinih listov
1 žlička mleta kumine
1 žlička mletega koriandra
2 stroka česna
listi mlade špinače
morska sol in grobo mleti črni poper

PRIPRAVA

Papriko premažite z oljem in pecite v pečici na 180 °C, da se zapeče.
Pečeno papriko dajte v skledo, prekrijte jo z aluminijasto folijo in pustite
stati 10 minut, nato pa z nožem previdno odstranite kožico ter odstranite
semena.

Narežite jo na trakove in dajte v skledo.

V posebni skledi zmešajte jogurt, kumaro, ki ste ji odstranili semena in
naribali, nasekljano meto, nasekljan česen, sol, kumno in koriander.
Pustite, da se okusi prepojijo.

V mešalniku zmešajte čili jalapeño, sladkor, česen in paradižnikov pire,
da dobite gosto omako s koščki čilija. Omako dušite v ponvi z debelim
dnom približno 5 minut, da se omaka zgosti.

Mleto meso zmešajte s poprom in oblikujte 4 polpete, nato jih premažite
z oljem in pecite na dobro segretem **solnem kamnu** približno 3 minute z
vsake strani ali dokler polpete niso pečene na sredini.

Bombetke prerežite na pol, premažite jih z olivnim oljem in popecite na
notranji strani na **solnem kamnu**, nato na spodnji del bombetke, ki ste jo
premazali z žlico čilijeve omake ter kumaričnim raitom dajte pleskavico,
pečeno papriko in špinačo.

PRAŽENE KOZICE Z INGVERJEVIM MASLOM

SESTAVINE

12 svežih tigrastih/kraljevih kozic
50 g mehkega masla
1,5 žlice bele paste miso
1 žlička nasekljanih alg nori
1 žlica naribanega svežega ingverja
repično olje za premazovanje kozic
rezine limete za postrežbo
lesena nabodala

PRIPRAVA

V kozici stopite maslo, dodajte alge nori in ingver. Dobro zmešajte s pasto miso. Zmes dajte v skodelico in pustite na toplem.

Segrejte **solni kamen** na najvišji temperaturi kuhalne plošče, kozice nabodite na palčke, poškropite jih z oljem in pecite 4-5 minut z vsake strani, da potemnijo.

Vroče kozice premažite z ingverjevim maslom in postrezite z limeto.

SOLNI KAMEN

Electrolux





ZREZEK BAVETTE Z OMAKO ČIMIČURI, PIREJEM IZ PEČENE ZELENE Z RDEČIM POPROM

SESTAVINE

800 g goveje potrebušine (brez membrane)
1 kg korenine zelene
50 g ohlajenega masla (narezanega na kocke)
50 ml polnomastne smetane za kuhanje
segrejete
1 žlica mlete rdeče sladke paprike
1 žlica mletega popra
svež grobo mleti rdeči poper

OMAKA ČIMIČURI

125 ml vinskega kisa
2 fileta inčunov
2 zelena čilija
1 zelen čili brez semen
1 kozarec peteršiljevih listov
 $\frac{1}{2}$ kozarca metinih listov
2 žlici timijanovih listov
2 stroka česna
1 žlica medu
1 žlica olivnega olja

PRIPRAVA

Vse sestavine za omako čimičuri zmešajte v mešalniku s programom Pulse, da dobite srednje gosto zmes. Dajte jo na stran.

Zeleno premažite z oljem, nežno začinite s soljo in poprom, zavijte v aluminijasto folijo ter pecite v pečici na 180 °C, da se zmehča (približno 30 do 40 minut). Nato zeleno ohladite, previdno olupite, narežite na manjše koščke in zmešajte s polovicą sметane.

Med mešanjem skozi odprtino na mešalniku dodajte ohlajeno maslo, če pa je pire pregost, dodajte preostalo smetano. Pripravljen pire začinite s soljo in rdečim poprom.

Počasi segrejte **solni kamen** na najvišji temperaturi kuhalne plošče, zrezek posujte s papriko in poprom, pecite 2–3 minute z vsake strani (ali želene stopnje pečenosti), nato pustite meso nekaj minut stati na deski.

Zrezek postrezite s pirejem iz zelene in z žlico omake čimičuri.

SOLNI KAMEN

Electrolux

GRŠKA TORTILJA S PIKANTNIM PIŠČANCEM, VLOŽENO RDEČO ČEBULO, Z OMAKO SALSA VERDE IN METO

SESTAVINE

500 g piščančijih prsi ali izkoščičenih beder
200 ml vode
150 ml vinskega kisa
60 ml olivnega olja
3 žlice repičnega olja
2 srednje veliki rdeči čebuli
1 žlička čebule v prahu
 $\frac{1}{4}$ žličke čilija v prahu
1 žlička origana
1 žlička mlete sladke rdeče paprike
1 žlica medu
1 žlička semen koriandra
2 žlici kaper
2 žlici jabolčnega kisa
2 žlici medu
1-2 nageljnovi žbici
1-2 zdrobljeni semen kardamoma
1 cimetova palčka
šopek koriandra
šopek mete
šopek drobnjaka
šopek peteršiljevih listov
šopek kopra
morska sol in sveže mleti črni poper
tortilje
rimská ali iceberg solata, narezana
na tanke trakove

PRIPRAVA

Piščanca narežite na trakove, marinirajte jih v začimbah, nato posodo dobro prekrijte in postavite v hladilnik, najbolje čez noč.

Zavrite vodo s kisom, dodajte začimbe in kuhanje 5 minut, nato jo malo ohladite ter dodajte nasekljano čebulo. Nasekljajte začimbe in drobnjak, dodajte nasekljane kapre, kis ter oljčno olje, vse skupaj zmešajte in začinite s soljo ter poprom. Dobiti morate gosto zmes.

Marinirano meso pecite na **solnem kamnu**, ki ste ga segreli na najvišji temperaturi kuhalne plošče. Nato ga prestavite na segreti krožnik in zraven postrezite zeleno omako, narezano solato in tortiljo, ki ste jo pogreli na **solnem kamnu**.



SOLNI KAMEN

 Electrolux



SVINJSKI SATAY

S SOLATO IZ KUMARIC IN REDKVICE

SESTAVINE

400 g svinjske ribice
35 g praženih slanih
arašidov
arašidovo olje za mazanje
2 šalotki
1 večja kumara
šopek redkvic
2 žlizci limetinega soka
1 žlica oljčnega olja
1 žlička medu
½ kozarca metinih listov
morska sol in sveže mleti črni poper

OMAKA SATAY

140 g praženih neslanih
arašidov
125 ml kokosovega mleka
125 ml vroče vode
60 ml arašidovega olja
1 rdeč čili
½ žličke mlete kumine
½ žličke kurkume
2 žlizci sladke sojine omake
1 žlica ribje omake

PRIPRAVA

V pokončni mešalnik dajte vse sestavine za omako in mešajte, da nastane gosta zmes.

Polovico omake dajte v skodelico in dajte na stran.

V skodelici zmešajte preostalo omako s svinjino, ki ste jo narezali na 1 cm debele trakove, prekrijte s folijo in postavite za najmanj eno uro v hladilnik.

Kumaro prerežite na pol, z žlico odstranite semena in jo narežite na 0,5 cm debele rezine. Redkvico narežite na 1-2 mm debele rezine, ki jih za 10 minut potopite v ledeno vodo, da postanejo hrustljave. Šalotko narežite na tanke poševne rezine.

Vse sestavine dajte v skledo, dodajte limetin sok, med, oljčno olje, začinite s soljo in poprom ter pustite stati nekaj trenutkov, da se sestavine prepojijo. Na koncu dodajte lističe mete in zdroljene arašide.

Segrejte **solni kamen** na najvišji temperaturi kuhalne plošče. Iz hladilnika vzemite svinjino in jo pustite, da se segreje na sobno temperaturo. Nato jo premažite z oljčnim oljem in pecite približno 6 minut, medtem jo obrnite.

Prestavite jo na krožnik, zraven pa postrezite solato in preostalo omako satay.

SOLATA S PEČENIM SIROM HALLOUMI, KOROMAČEM IN AGRUMI

SESTAVINE

220 g sira halloumi
1 pomaranča
1 rdeča grenivka
1 pomelo
1 srednje velik koromač
pest indijskih oreščkov
mešana solata z radičem
1/4 šipka
2 cm ingverja
2 žlizi javorjevega sirupa
2 žlizi olivnega olja
½ kozarca metinih listov
sok ene limete
1 limona

PRIPRAVA

Sir halloumi narežite na rezine, agrume olupite, narežite na rezine in skupaj s sokom dajte v skodelico. Koromač narežite na rezalniku za zelenjavno na 1 mm debele rezine, ki jih potopite v skledo s hladno vodo, ledom in limoninim sokom. V ponvi prepražite indijske oreščke.

Segret **solni kamen** premažite z oljčnim oljem, nanj razporedite rezine sira halloumi in jih v vsake strani pecite približno tri minute in pol, da se začnejo ločiti od podlage. Zmešajte nariban ingver, limetin sok, oljčno olje in favorjev sirup, začinjite s ščepcem soli ter poprom. Omako kuhatjte v lončku, da se zgosti, nato jo prelijte v skodelico in dodajte nasekljano meto.

Na krožnik dajte mešano solato, dodajte pečen sir, odcejeni koromač, agrume in oreščke. Posujte s šipkovimi semeni in prelijte z omako iz mete.



SKUŠA, POLNJENA S PASTO IZ PAPRIKE, ROZIN IN PETERŠILJEVIH LISTOV

SESTAVINE

4 svežje očiščene skuše
6 strokov česna
2 žlaci paste iz pečene paprike
2 žlaci praženih pinjol
2 žlaci paradižnikovega koncentrata
2 žlaci velikih rozin
1 žlica melase iz šipka in medu
1 srednje velika čebula
kozarec peteršiljevih listov
repično olje za premazovanje rib
sveže mleti poper

PRIPRAVA

Ribo filetirajte tako, da ne odrežete repa in se oba dela držita skupaj. Nato jo posujte s svežem mletim poprom. V mešalniku zmešajte vse sestavine, da nastane gosta zmes.

Tako pripravljeno zmes razdelite na 4 dele, z njo premažite spodnjo polovico ribe, prekrijte z drugo polovico in nežno pritisnite. Ribo zvezjite z vrvico na več mestih in premažite z olivnim oljem.

Segrejte **solni kamen** in na njem pecite skušo 4–5 minut z vsake strani. Postrezite s čabato in pikantnim olivnim oljem.

SOLNI KAMEN





INFI GRILL



Ali imate radi okus jedi z žara? Ni vam treba čakati poletja. Zaradi tega dodatka lahko svojo kuhalno ploščo spremenite v kraj, kjer lahko jedi z žara pripravljate vse leto.

Infi Grill deluje na vseh vrstah plošč, in sicer indukcijskih, keramičnih in plinskih. Zaradi hitrega prenosa toplote po celotni površini plošče se vse sestavine pečejo enakomerno. Poseben premaz preprečuje prijemanje, zato potrebujete manj maščobe, vaše jedi pa bodo bolj zdrave in manj kalorične. Ploščo preprosto očistite. Vse to pomeni, da lahko svoje najbližje v vsakem trenutku presenetite s pripravo sočnih zrezkov, aromatične zelenjave in svežih morskih sadežev. Vsakič so zagotovljeni vrhunski kulinarični rezultati.

PEČENA SVINJSKA RIBICA Z OMAKO TAHINI

SESTAVINE

1000 g svinjske ribice
140 g sezamove paste (tahini)
45 g praženih slanih arašidov
125 ml kokosovega mleka
2 žlizi ribje omake
2 žlizi limetinega soka
1 žlica medu in dodatno za postrežbo
1 žlica sezamovega olja
1 čili

PRIPRAVA

Zmešajte tahini, kokosovo mleko, ribjo omako, med, limetin sok in olje, svinjini pa odstranite membrano ter jo narežite na 2 cm debele kose. Večjo skledo dajte meso in polovico omake, dobro premešajte in pustite marinirati najmanj 15 minut.

Nato meso nabodite na palčke, ki ste jih predhodno namočili v vodi. **Inh Grill** segrejte na plošči srednje temperature, nabodala pecite 2-3 minute na vsaki strani, oziroma da se meso speče na sredini. Pečeno meso prestavite na krožnik, na vrh položite narezani čili in arašide ter vse skupaj prelijte z medom in postrezite s preostalo omako tahini.



TAKOS S PEČENO JUNETINO

SESTAVINE

500 g junčjega rostbifa/goveje zarebrnice
1 rdeča čebula
2 čilija
2 stroka česna
2 žliziči repičnega olja
šopek kopra
1 žlička mletih semen koriandra
zavitek kakovostnih koruznih tortilj
1 mlada rimska solata, kisla smetana, guacamole
2–3 limete (narezane na rezine)

PRIPRAVA

Segrejte **Infi Grill** in popecite razpolovljeno čebulo, cel čili ter česen 4–5 minut z vsake strani, da postanejo zlate barve in se zmehčajo. Sestavine dajte v mešalnik, dodajte svež koriander in skupaj z oljem mešajte, da nastane gladka zmes. Z marinado premažite meso, zavijte ga v folijo in postavite v hladilnik čez noč.

Naslednji dan vzemite meso iz hladilnika in počakajte, da se segreje na sobno temperaturo.

Segrejte **Infi Grill** in zrezke pecite 4–5 minut z vsake strani do želene stopnje. Prestavite jih na desko in pustite 3–5 minut, nato jih narežite na tanke kose.

Kot prilog postrezite tortiljo, kislo smetano, solato in omako guacamole. Lahko dodate tudi rezine limete in koriandrove liste.

INFI GRILL

Electrolux



PIŠČANČJA NABODALA

S PIKANTNO OMAKO Z OREŠČKI

SESTAVINE

1 kg piščančjih prsi proste reje
300 g praženih neslanih arašidov
180 g rjavega sladkorja
250 ml vroče vode
2–3 limete
4 nasekljani stroki česna
4 daljši nasekljani čiliji
2 žlici arašidovega olja
(dodatno za pečenje)
1 žlička solnega cveta
šopek bazilike
24 daljših leseni palčk (predhodno
namočenih v vodo)

PRIPRAVA

V mešalniku s programom Pulse zmešajte česen, čili, sol, rjavi sladkor, oljčno olje in vročo vodo, da nastane lepljiva omaka. Polovico omake dajte v skodelico, preostalo omako pa uporabite kot marinado za piščanče prsi, ki ste jih narezali na 1 cm široke trakove in popolnoma prekrili z omako, nato jih za najmanj eno uro postavite v hladilnik. Nato trakove nabodite na predhodno namočene palčke.

Segrejte **Infi Grill** na največjo temperaturo, nanj razporedite nabodala, ki ste jih z vseh strani premazali z arašidovim oljem, in pecite 3–4 minute z vsake strani ali dokler piščanec ni pečen znotraj ter zlate barve zunaj.

Pripravljenega piščanca zložite na pladenj, zraven pa postrezite preostalo omako, rezine limete in liste bazilike.

INFI GRILL

Electrolux





GOVEJI BURGER S PANCETO, PEHTRANOVO MAJONEZO, KISLIMI KUMARICAMI IN HRUSTLJAVO ČABATO

SESTAVINE

500 g mlete govedine, npr. goveje zarebrnice ali vratu
150 g majoneze
100 g špiničnih listov ali mlade rimske solate
70 g krušnih drobtin
12 rezin rolane pancete
6 čabat
1 strok česna
2 žlici mleka
1 žlica paradižnikovega koncentrata ali kečapa
1 žlica omake Worcester
2 žlici nasekljanih peteršiljevih listov
2-3 žlice jabolčnega kisa
1 žlička gorčice
1 žlica nasekljanega pehtrana
kozarec marmelade iz rdeče čebule
2-3 kisle kumare
morska sol in grobo mleti črni poper

PRIPRAVA

Zmešajte majonezo, gorčico in pehtran ter dajte na stran, da se okusi povežejo. Zmešajte čebulno marmelado s kisom in zmes dajte na stran, kumare narežite na trakove.

V večjo skledo dajte drobtine, prelijte jih z mlekom in počakajte, da se zmehčajo, nato dodajte meso, česen, koncentrat, worcestrsko omaka, peteršiljeve liste ter vse skupaj dobro zmešajte, da dobite enotno zmes, ki jo začinite s soljo in grobo mletim poprom.

Oblikujte šest polpet, ki jih z zgornje in spodnje strani obložite z rezinami pancete.

Segrejte **Infi Grill** na najvišji temperaturi kuhalne plošče, polpete pecite 3-4 minute ali dokler ne dosežete želene stopnje pečenja. Čabate prerežite na pol in jih popecite z notranje strani.

Spodnji in zgornji del čabate namažite s pehtranovo majonezo, nato spodnjo polovico burgerja obložite s špinaco ali rimske solato, žlico čebulne marmelade ter rezinami kumaric in prekrijte z drugo polovico čabate. Lahko dodate tudi rezino čedarja.

SOLATA S POPEČENO ZELENJAVO, BURRATO, LIMONINIM PRELIVOM, METO IN BAZILIKO

SESTAVINE

1 zelena bučka
1 rdeča paprika
1 rumena paprika
1 jajčevac
1 lonček sveže bazilike
1 lonček sveže mete
1 sir burrata ali mocarella
repično olje za mariniranje bučke
1 žlička posušenega origana
1 žlica limoninega soka
2 žlici olivnega olja
 $\frac{1}{2}$ žličke gorčice
1 strok česna
morska sol in sveže mleti črni poper

PRIPRAVA

Bučko narežite na približno 1 cm debele rezine, v skodelico vlijte 3 žlice repičnega olja, dodajte origano in nasekljan česen.
V pripravljeno marinado potopite bučke in jih pecite 1 minuto z vsake strani na srednje segretem **Infi Grillu**, da zelenjava ostane hrustljava.
V skodelici zmešajte sestavine za preliv, in sicer limonin sok, gorčico in olivno olje.
Na krožnik izmenično razporedite rezine pisanih bučk, ob strani dajte sir, vse skupaj prelijte s prelivom, posujte s soljo in mletim poprom.
Posujte z lističi bazilike in mete.

INFI. GRILL

Electrolux





SENDVIČ IZ GOVEJEGA ZREZKA Z RAVIMI ŠAMPINJONI IN SIROM KAMAMBER

SESTAVINE

600 g goveje potrebušine
100 g majoneze
20 g masla
12 rjavih, velikih
in ploščatih šampinjonov
8 rezin pšeničnega kruha
8 tankih rezin sira kamamber
2 lončka navadne kreše
1 žlica posušenih gob
1 žlica nasekljanega rožmarina
2 žlici solnega cveta
2 žlici smetanovega hrena
olivno olje

PRIPRAVA

V možnarju zdrobite v prah posušene gobe, zmešajte jih z nasekljanimi iglicami rožmarina in solnim cvelom. Počasi zmešajte, da ne zdrobite solnega cveta.

Majonezo zmešajte s hrenom in pustite stati, da se okusi povežejo.

V ponvi stopite maslo, gobe pecite 6–8 minut, da se zmehčajo, vendar so še dovolj čvrste.

Segrejte **Infi Grill** na srednji temperaturi kuhalne plošče. Rezine kruha premažite z oljem in jih popecite z obeh strani. Postavite jih na toplo.

Zrezke premažite z olivnim oljem z ene strani, posujte jih s polovico zeliščne soli, dajte jih na žar in pecite približno eno minuto. Nato jih obrnite, obložite z dvema rezinama sira in počakajte 3–4 minute, da se sir zmehča.

Štiri rezine kruha namažite z majonezo in hrenom, obložite z mesom, nato dodajte še malo majoneze, gobe ter navadno krešo in prekrijte z drugo rezino kruha. Prerežite na pol in takoj postrezite s preostalo zeliščno soljo.

GOVEJI FILE

V RDEČEM POPRU Z OMAKO IZ VISKIJA IN KROMPIRJEVO ZLOŽENKO

SESTAVINE

400 g govejega fileja
(brez membrane)
500 ml domače junčje jušne osnove
60 ml polnomastne smetane
60 ml viskija
2 srednje veliki šalotki
2 stroka česna
1 žlica masla
1 žlica oljčnega olja
1 žlica rdečega popra
repično olje za premazovanje
junetine

PRIPRAVA

File vzemite iz hladilnika in pustite na sobni temperaturi.

V ponvi na zmernem ognju raztopite maslo in prepražite na kocke narezano čebulo. Ko čebula porumeni in postekleni, dodajte nasekljan česen ter vse skupaj dušite približno 4 minute, da zelenjava postane zlate barve in mehka. Nato dodajte rdeč poper in dušite še minuto. V ponev vlijte viski in ga prižgite.

Ko ogenj ugasne, prilijte govejo jušno osnovo in smetano, zavrite ter zmanjšajte ogenj.

Kuhajte približno 12–15 minut, da tekočina povre. Meso premažite z oljem z obeh strani, začinite z morsko soljo in grobo mletim poprom. Pecite na segretemu **Infi Grillu** približno 3 minute z obeh strani ali da dosežete želeno stopnjo pečenja.

Meso prestavite na segreti krožnik, postrezite krompirjevo zloženko in omako.

SESTAVINE ZLOŽENKA

1 kg krompirja
250 ml polnomastne smetane
1 strok česna
1/2 žlice masla
1 žlica lističev timijana
125 g naribana sira
(npr. bursztyn, cedar, manchego, gruyère ali drugega rumenega sira)

PRIPRAVA ZLOŽENKE

Segrejte pečico na 200 °C (spodnji in zgornji grelec brez ventilacije). Pripravite ognjevarno posodo dimenzij približno 12 × 22 cm. Premažite jo s strokom česna, ki ste ga prerezali na pol, in maslom.

Krompir olupite in narežite na rezine debeline 1–2 mm. Narezanega krompirja ne umijte. Razporedite prvo plast krompirja, da se rezine prekrivajo približno 1 cm. Posolite, ponovno razporedite plast krompirja in spet posolite. Enako razporedite preostali krompir. Zadnjo plast posujte s timjanom.

Zloženko prelijte s smetano in pokrijte ali prekrijte z aluminijsko folijo. Postavite jo v pečico in pecite 60 minut.

Previdno odstranite pokrov ali folijo, da iz lonca uide para.

Zloženko posujte s sirom in pecite odprto še 15 minut.



INFI GRILL

 Electrolux



NABODALA S KLOBASO CHORIZO IN KOZICAMI Z OMAKO PIRI PIRI NA CVETAČNEM PIREJU, STOPLJENIM MASLOM TER ORIGANOM

INF1 GRILL



SESTAVINE

16 očiščenih kraljevih kozic
16 kosov klobase chorizo
100 g masla
100 ml polnomastne smetane
60 ml limoninega soka
60 žlic oljčnega olja
2 večja čilija
1 cvetača
2 žlizki paradižnikovega koncentrata
1 žlička mlete sladke rdeče paprike
2 g belega sladkorja
1 žlica nasekljanih lističev origana
1/4 žličke kajenskega popra
2 žlizki repičnega olja
1 strok česna
morska sol in poper

PRIPRAVA

Cvetačo narežite na cvetove, zmešajte z repičnim oljem, solite in poprajte. Pecite približno 15 minut pri temperaturi 160 °C, da postane mehka.

Maslo segrevajte v ponvi, da postane svetlo rjava. Odstranite ga z ognja in prelijte v skodelico.

Cvetačo dajte v mešalnik, dodajte maslo in vse skupaj zmešajte. Dodajajte toplo smetano, da dobite ustrezno zmes, začinite s soljo, poprom in origanom.

V visoko posodo dajte česen, čili, limonin sok, paradižnikov koncentrat, olje, poper, papriko in sladkor. S paličnim mešalnikom izdelajte gladko pasto.

Koščke klobase choriza ovijte s kozicami in nabodite na palčke, ki ste jih predhodno namočili v vodo. Segrejte **solni kamen** na najvišji temperaturi kuhalne plošče. V skodelici zmešajte pol paste piri piri z dvema žlicama oljčnega olja. Z marinado premažite nabodala in jih pecite 3 minute z vsake strani.

Kot prilog postrezite cvetačni pire in preostalo omako piri piri.

PEČENI KRUHKI S SALAMO

IN SIROM ALI VEGETARIJANSKA RAZLIČICA Z ZELENJAVA

SESTAVINE

600 g pšenične moke
300 g naribane mocarele
240 g naribane mocarele
180 g italijanske pikantne salame
180 g posušenega paradižnika
v olivnem olju z zelišči
95 g grškega jogurta
80 žlic ekstra deviškega olivnega olja
250 ml vode
dodatno oljčno olje
za premazovanje kruhkov
grobno mleti črni poper
na četrtine narezana limeta za postrežbo

PRIPRAVA

V posodo kuhinjskega robota dajte moko, oljčno olje, jogurt, vodo in sol ter z nastavkom za gnetenje mešajte zmes, da dobite kroglo. Testo dajte na pomokano desko in ga z roko gnetite nekaj minut, da postane gladko ter elastično. Oblikujte ga v kroglo, dajte v veliko skledo, ki ste jo naoljili z olivnim oljem, in prekrjite s folijo. Pustite ga na toplem vzhajati 30 minut.

Testo nato prestavite na delovno površino in ga razdelite na 6 delov.

Vsak del dajte na pomokano delovno površino in razvaljajte v obliko ovala velikosti 20×28 cm. Na polovico razvaljanega testa dajte salamo (pri vegetarijanski različici razporedite sušen paradižnik, ki ste ga vzeli iz olja in odcedili) in dve vrsti sira, pri tem je pomembno, da pustite 2 cm roba neobloženega. Zgornjo polovico testa prepognite proti krajšemu koncu in pritisnite rob, da se zlepi.

Segrejte **solni kamen** na najvišji temperaturi kuhalne ploče.

Kruhke premažite z oljem in pecite 2–3 minute z vsake strani, oziroma da so opazne sledi pečenja.

Pripravljene kruhke dajte na krožnik, posujte jih z mletim poprom, zraven pa postrezite rezine limete.

INFI GRILL

Electrolux





FRANCOSKI TOAST



S ČOKOLADNO KREMO IN MALINAMI

SESTAVINE

16 kruhkov iz vzhajanega testa ali
kosi kruha iz modela
125 g svežih malin
100 g mlečne čokolade
50 g masla
60 ml mleka
2 jajci
2 žlisci sladkorja v prahu

PRIPRAVA

V posodi stepite jajca, polovico sladkorja v prahu in stopljeno maslo. V lončku zavrite 200 ml vode, nad paro dajte skodelico, v katero ste nalomili čokolado, in počakajte, da se stopi. Čokolada ne sme zavreti. Rezine pletenice premažite s tekočo čokolado in na eni strani dodajte nekaj malin. Prekrijte z drugo rezino in rahlo pritisnite. Rezine premažite z zmesjo jajc in jih pecite na srednje segretem **Infi Grillu** približno 3 minute z vsake strani, da dobijo zlato barvo, čokoladno polnilo s sadjem pa se nekoliko segreje. Postrezite takoj vroče, posuto s sladkorjem v prahu ali prelitu z javorjevim sirupom.

INFI GRILL

Electrolux



KAMEN ZA PEKO PICE



Kamen za peko pice bo vašo kuhinjo spremenil v pravo italijansko restavracijo, saj ponuja učinek peke v krušni peči. Tako boste pripravili izvirne jedi italijanske kuhinje, in sicer pico, kruh, kruhke, calzone, celo pite. Način dela je zelo preprost – kamen za peko pice postavite za 30 minut v pečico, ki ste jo segreli na 230 °C. Nato na kamen dajte jed, ki ste jo pripravili za pečenje, in miracolo! Nato vam preostane samo še uživati v italijanskih okusih.



PICA MARGARITA



NA NEAPELJSKI NAČIN

SESTAVINE

570 g pšenične gladke moke za pico
tip 00 in dodatna moka za pomokanje
330 ml toplo prekuhané vode
2 g svežega kvasa
1 žlica olivnega olja
1 okrogla mocarela
125 ml pasiranega paradižnika ali
paradižnika v koščkih v pločevinki
stisnjeni strok česna
žlička rjavega sladkorja
sol, črni poper
sveža bazilika za okrasitev

PRIPRAVA

V posodo od robota dajte moko in kvas. Počasi zmešajte suhe sestavine, pri tem pa prilivajte vodo. Testo gnetite 12-15 minut, da postane gladko in lepo izdelano. Prestavite ga v segreto pomokano skledo, prekrijte s folijo in postavite v hladilnik, da vzhaja, po možnosti vso noč.

Če želite testo uporabiti isti dan, skledo pustite na toplem. V ta namen lahko uporabite parno pečico s funkcijo vzhajanja testa.

Ko se testo podvoji, ga dajte na pomokano delovno površino in oblikujte kroglice. Vsak del testa znova pregnetite in oblikujte kroglo. Pripravljeno testo dajte na plitki krožnik, prekrijte s folijo in pustite vzhajati.

Med vzhajanjem pripravite omako.

V majhnem lončku skuhajte pasiran paradižnik ali kose paradižnika iz pločevinke, dodajte stisnjjen česen, sladkor, sol in poper. Na zmer nem ognju kuhanje tako dolgo, da tekočina povre. Zmes prestavite v skodelico in ohladite. Sir ocedite in ga narežite na tanke rezine.

Pečico nastavite na najvišjo temperaturo, pri tem vključite spodnji in zgornji grelec. Kamen položite na pekač ali mrežo in ga segrevajte 30 minut od vključitve pečice.

Eno kroglo vzhajanega testa dajte na pomokano delovno površino in ga z rokami razvlecite v okroglo obliko. Testo prestavite na pomokan lesen lopar. Premažite ga s pripravljeno omako, pri tem pa pustite 2 cm roba nepremazanega. Na omako razporedite mocarelo. Pico prestavite na kamen.

Pečite približno 7 minut.

Gotovo pico narežite na kose in posujte z baziliko, po želji poškropite z olivnim oljem.



PICA BIANCA

Z BELO KLOBASO IN KOROMAČEM

SESTAVINE

225 g pšenične gladke moke tip 00
125 ml tople vode
2 okrogli mocareli
2 beli surovi domači klobasi
1 koromač
3 zvrhane žlice polnomastne smetane
1 zavitek suhega instant kvasa
1 žlica olivnega olja
1 žlica limoninega soka
1 žlička zrn koromača
 $\frac{1}{2}$ žličke soli
 $\frac{1}{2}$ žličke sladkorja
1 strok česna
poper
dodatna moka (za pomokanje,
če se testo preveč lepi)

PRIPRAVA

V mlačno vodo vsujte instant kvas in sladkor (voda mora biti topla, ne vroča). Premešajte in pustite stati 3 minute. V moko dajte sol, olivno olje in vodo s kvasom. Mešajte z žlico ali roko v eni smeri, nato zamesite testo (testo lahko mešate z mešalnikom z nastavki za gnetenje). Če se testo lepi, dodajte moko.

Če je krogla testa mehka, elastična in se ne lepi, testo prekrijte z vlažno krpo ter ga pustite vzhajati 30–40 minut. Nato dajte na delovno površino papir za peko in z rokami razvlecite testo v obliko kroga. Koromač umijte, narezite ga na osmine, dajte v skledo in ga marinirajte v majhni količini oljčnega olja, popra ter žlici limoninega soka.

V smetano stisnite česen, dodajte zrna koromača, ščepec soli in popra, vse skupaj dobro zmešajte ter premažite testo.

Na smetano dajte koromač, narezano belo klobaso brez ovitka in na večje kose nadrobljeno mocarelo.

Pečico nastavite na najvišjo temperaturo, pri tem vključite spodnji in zgornji grelec. **Kamen za peko pice** dajte na plitvi pekač in ga segrevajte od trenutka, ko ste vključili pečico. Takoj ko se segreje, pico prestavite na **kamen**.

Pico pecite od 8 do 10 minut.

Electrolux KAMEN ZA PEKO PICE





KRUH NAAN



S ČESNOM IN KORIANDROM

SESTAVINE

230 g pšenične moke
125 ml toplega mleka
Žlica sladkorja
 $\frac{1}{2}$ žličke soli
4 g suhega kvasa
1 žlica rastlinskega olja
100 ml gostega grškega jogurta
1 žlica nasekljanega česna (po želji tudi več)
2 žlici masla (pred uporabo ga stopite na počasnem ognju)
šopek svežega koriandra

PRIPRAVA

V posodo od mešalnika vlijte mleko, dodajte sladkor in kvas ter pustite 15 minut, da se kvas dvigne.
Nato v kvas dodajte presejano moko, sol, olje in jogurt. Testo mešajte z mešalnikom z nastavki za gnetenje najmanj 7 minut pri nizki hitrosti, da nastane elastično testo, po potrebi dodajte malo moke. Skledo prekrijte z vlažno krpo in testo pustite na toplem vzhajati 30 minut. Lahko uporabite program vzhajanja testa v pečici.

Vzhajano testo znova pregnetite, razdelite na štiri dele in vsak del razvaljajte, da dobite tanke pogačke.

Pečico segrejte na 200 °C, pri tem vključite zgornji in spodnji grelec.

Kamen za peko pice dajte na plitvi pekač in ga segrevajte 30 minut od trenutka, ko ste vključili pečico.

Pripravljene pogačke dajte na kamen. Pecite jih približno 3 minute, da se napihnejo in porumenijo. Ko jih vzamete iz pečice, jih poljite z vročim masлом in posujte s svežim koriandrom.



RUSTIKALNI TART



Z JABOLKI IN KREMO CHANTILLY

SESTAVINE

140 g (približno en poln kozarec) riževe moke (uporabite drobno mleto pirino moko)
100 g hladnega masla
4 žlice trsnega sladkorja
1/3 žličke cimeta
ščepec morske soli

POLNJENJE

2 srednje veliki jabolki (500 g)
2-3 žlice limoninega ali limetinega soka
2 žlici sladkorja
2 žlici stopljenega masla
1/3 žličke cimeta

KREMA

250 ml polnomastne sladke smetane
50 g sladkorja v prahu
vaniljev strok

PRIPRAVA

Na delovno površino presejte moko, dodajte sladkor, sol, cimet in na kocke narezano ohlajeno maslo. Maslo in moko zmešajte z nožem, da dobite drobljeno testo. Testo oblikujte v kroglo (če se testo ne oblikuje, dodajte malo hladne vode). Testo zavijte v folijo in postavite za eno uro v hladilnik ali za 30 minut v zamrzovalnik. Jabolka olupite, narežite jih na četrtnine in odstranite kočnice. Vsako četrtnino narežite na tanke rezine. Poškropite jih z limoninim sokom, posujte z rjavim sladkorjem, cimetom in kardamomom. Premešajte in pustite stati 10 minut.

Pečico segrejte na 200 °C, pri tem vključite zgornji in spodnji grelec. Kamen za peko pice dajte na plitvi pekač in ga segrevajte 30 minut od trenutka, ko ste vključili pečico.

Ohlajeno testo vzemite iz hladilnika, dajte ga na pomokan papir za peko, razvaljajte v krog premera približno 35 cm, po potrebi z moko posujte testo in valjar. Po sredini razporedite jabolka, da se malo prekrivajo, 2 cm roba pa pustite nepremazanega. Jabolka premažite s stopljenim masлом. Robove testa prepognite na jabolka. Pito dajte na kamen in pecite 35-40 minut.

KREMA

Dobro ohlajeno smetano vlijte v visoko posodo in dodajte semena vanilje. Smetano stepite z mešalnikom. Med stepanjem dodajte sladkor v prahu.

Gotovo pito narežite na rezine in dodajte žlico smetane.



Electrolux KAMEN ZA PEKO PICE



NAJBOLJŠA PICA CALZONE

S PIŠČANCEM IN OLJČNO TAPENADO S SUŠENIM PARADIŽNIKOM

SESTAVINE

TESTO

450 g pšenične moke za kruh
8 g suhega kvasa
250 ml toplega mleka
2 žlizi olivnega olja
1 žlička soli
dodatna moka (za pomokanje,
če se testo preveč lepi)

PRILOGE

220 g narezanih piščančijh prsi
220 g črnih oliv
(narezanih na rezine)
220 g svežega parmezana,
naribane na strgalniku
10 sušenih paradižnikov v olju
4 rdeče čebule (drobno narezane)
1 jajce (zmešano z 1 žlico vode)
za premaz
2 stroka česna, narezanega na kočke
4 žlice oljčnega olja
2-4 žličke posušenega origana
sol in poper

PRIPRAVA

Pšenično moko zmešajte s suhim kvasom. Dodajte druge sestavine in zamesite, na koncu dodajte olivno olje. Prestavite na rahlo pomokano delovno površino in gnetite približno 10 minut, da dobite mehko ter elastično testo. Iz testa oblikujte kroglo, dajte jo v pomokano skledo, prekrijte z vlažno krpo in pustite na toplem vzhajati približno uro in pol, da se testo podvoji (lahko ga daste v pečico in vključite program za vzhajanje testa).

V ponvi segrejte oljčno olje. Dodajte čebulo in česen, dušite približno 8 minut, da se zmehčata. Dodajte narezanega piščanca in na trakove narezan posušen paradižnik. Vse skupaj pražite, da je piščanec pečen, vendar še vedno čvrst. Nadev dajte v skledo, dodajte olivno olje, origano, začinjite s soljo in poprom. Dajte na stran, da se ohladi.

Približno 40 minut pred peko pice calzone dajte v pečico **kamen za peko pice**, segrejte pečico na 220 °C in vključite zgornji ter spodnji grelec.

Vzhajano testo pregnetite in razdelite na 4 dele. Vsak kos razvaljajte v krog premera 20 cm.
Na polovico vsakega kroga dajte nadev, pri tem pa pustite približno 1 cm nepremazanega roba. Posujte z naribanim sirom. Robove namažite z vodo, testo prepognite in robove stisnite skupaj. Dobro stisnite robe. Pico calzone dajte na pomokan papir za peko, ki ga prestavite na segret **kamen za peko pice**. Pecite približno 20 minut. Postrezite s paradižnikovo omako.

SESTAVINE

250 g svetle pirine moke tip 1850 plus
in dodatno za pomokanje
140 ml vode
5 g sladkorja
5 g soli
4 g suhega kvasa
250 g rjavih šampinjonov
1 šalotka
2 okrogli mocareli
sol, poper

PRIPRAVA

Vse sestavine dajte v posodo od kuhinjskega robota in pripravite gladko ter elastično testo. Skledo prekrjite z vlažno krpo in testo pustite vzhajati na toplem.

Lahko uporabite program za vzhajanje testa v pečici ali testo pripravite vnaprej in ga pustite vzhajati na toplem. Med vzhajanjem testa pripravite nadev. Očiščene šampinjone in čebulo narežite na rezine. Na olju prepražite čebulo, da porumeni, dodajte šampinjone in dušite, da voda izpari. Testo znova pregnetite in razdelite na 4 dele. Vsak del razvaljajte v tanko, dolgo, ovalno pogačo. Sredino premažite z oljem in obložite z delom nadeva. Robove prepognite navznoter, konce stisnite skupaj ali preprosto zvijte. Na pogačko razporedite mocarello. **Pecite na kamnu** 8–10 minut pri temperaturi 250 °C, da poravi. Postrezite vroče z omako po želji.

KAMEN ZA PEKO PICE



FOKAČA Z MORSKO SOLJO IN ROŽMARINOM



SESTAVINE

350 g pšenične moke tip 00
7 g suhega kvasa
ali 14 g svežega kvasa
210 ml mlačne vode
1 žlica olivnega olja
pol žličke soli
sveže rožmarinove iglice
solni cvet
dodatatna moka (za pomokanje,
če se testo lepi)

PRIPRAVA

Z mešalnikom z nastavkom za gnetenje zmešajte moko s kvasom in ščepcem soli. Prilijte vodo in gnetite testo pri nizki hitrosti 10 minut, na koncu prilijte malo olivnega olja. Dobro pregneteno testo mora biti mehko in elastično. Iz testa oblikujte kroglo, dajte jo v pomokano skledo, prekrjite z važno krpo in pustite vzhajati na toplem. Po eni uri testo znova pregnetite. Razvaljajte na papirju za peko v krog premera 25 cm. Testo nežno poškoprite z olivnim oljem, posujte z zelišči in soljo.

Pečico nastavite na najvišjo temperaturo, pri tem vključite spodnji in zgornji grelec. **Kamen za peko pice** dajte na plitvi pekač in ga segrevajte 30 minut od trenutka, ko ste vključili pečico. Nato prestavite fokačo na kamen. Pecite približno 7 minut.



PITA KRUH



SESTAVINE

350 g pšenične moke
(gladke ali ostre)
250 ml tople vode
2 žlički suhega instant kvasa
2 žliči olivnega olja
1 žlička soli
dodatna moka (za pomokanje,
če se testo lepi)

PRIPRAVA

V posodo presejte moko, dodajte sol in kvas ter vse skupaj zmešajte.

V sredini naredite jamico, počasi prilivajte toplo vodo in z žlico
mešajte moko proti sredini. Nato previdno in počasi zmešajte
sestavine, da nastane enotno testo, na koncu dodajte olje.

Testo gnetite 5–7 minut (s kuhijskim robotom ali na pomokani delovni
površini). Testo dajte v skledo, prekrijte in pustite vzhajati eno uro.

Nato ga dajte na pomokano delovno površino in gnetite, da postane
gladko.

Prerežite na 8 enakih delov in oblikujte kroglice. Prekrijte s krpo in
pustite stati 10 minut.

Medtem segrejte pečico na 240 °C in vanjo postavite **kamen za
peko pice**. Pite pecite 2–3 minute.

Pečene pite bi morale biti mehke.







S TEMNIM GROZDJEM, ČRНИMI OLIVAMI IN ROŽMARINOM

SESTAVINE

TESTO

300 g pšenične gladke moke
 100 g pšenične ostre moke
 + za pomokanje
 40 g svežega kvasa
 250 ml vode
 2 žlizi ekstra deviškega olivnega olja
 1 žlička belega sladkorja
 1 žlička soli
 dodatna moka (za pomokanje,
 če se testo preveč lepi)

PRILOGE

200 g trde rikote
 100 g izkoščičenih črnih oliv
 1 srednje velik grozd rdečega grozda
 1 lonček svežega rožmarina
 4 žlice vaniljevega sladkorja
 2 žlizi pinjol
 2 žlizi belega vina
 ekstra deviško olivno olje

PRIPRAVA

V veliko skledo presejete obe vrsti moke. Dodajte sol in premešajte. Toplo vodo vlijte v skodelico ali večji kozarec (voda ne sme biti vroča). Dodajte kvas, sladkor in 3 žlice moke. Premešajte, prekrijte s krpo in pustite stati 10–15 minut. Žmes bi se morala peniti, če se to ne zgoditi, pripravite novo. Zagotovo je bila voda prevroča ali prehladna. Voda se ne ohladila, če skodelico z zmesjo postavite v lonec z zelo toplo vodo.

V skledo z moko vlivajte zmes in nenehno mešajte z leseno kuhalnico. Dodajte oljčno olje in iz testa z rokami oblikujte kroglo. Testo dajte na pomokano delovno površino in z rokami gnetite približno 10 minut, da dobite gladko, elastično ter mehko testo. Testo dajte v skledo, prekrijte s krpo in pustite vzhajati na toplem približno eno uro. Testo bi moral trikrat povečati prostornino.

Rikoto zdrobite. Grozje razpolovite, dajte ga v skodelico, zmešajte in dajte na stran. Po pol ure vključite pečico na največjo temperaturo, npr. 250 °C. Istočasno segrejte **kamen za peko pice**. Dajte ga na mrežo po sredi pečice. **Kamen** morate segrevati najmanj pol ure v vroči pečici.

Testo dajte na delovno površino in ga gnetite 1–2 minuti. Testo razdelite na 4 dele. Razvaljajte prvi del (po potrebi ga lahko pomokate z grobo pšenično moko). Pogačo prestavite na papir za peko ali pomokan pekač. Preverite, ali se pogača prosto premika. Testo dajte na kamen in razporedite sestavine ob odprtih vratih pečice. Pico pecite 8–10 minut, da rob in dno pice lepo porjavita.



PICA S PIKANTNO KLOBASO, RIKOTO IN DOMAČO PARADIŽNIKOVO OMAKO

SESTAVINE

450 g pšenične moke za pico
300 ml tople prekuhanе vode
4 g suhega kvasa
2 žlisci oljčnega olja
500 g paradižnikovega koncentrata ali pasiranega paradižnika
2 okrogli mocareli
100 g italijanske pikantne salame
10 g masla
10 ml olivnega olja
1 strok česna
1 žlička posušenega origana
17 g sladkorja
10 g soli
Popr

PRIPRAVA

NA DAN PRED PEKO PICE:

V posodo od mešalnika presejte moko. Dodajte kvas, sol, sladkor, postopoma prilivajte vodo in olje. Z mešalnikom mešajte približno 7 minut pri nizki hitrosti, da dobite kroglo testa. Oblikujte kroglo, dajte jo v steklene skledo in prekrjite s prosojno folijo.

Postavite za najmanj 24 ur v hladilnik.

NA DAN PEČENJA PICE:

Testo vzemite iz hladilnika. Pripravite dve plastični posodi s pokrovom. Testo vzemite iz sklede, dajte ga na pomokano delovno površino, nežno oblikujte kroglo in jo razdelite na dva dela. Prestavite ju v pripravljene posode. Vsako posodo dobro zaprite. Prekrjite jo z vlažno krpo in testo pustite vzhajati na toplem.

Med vzhajanjem pripravite paradižnikovo omako. V loncu segrejte maslo z oljčnim in dodajte stisnjeni česen. Pražite, vendar pazite, da se česen ne prežge. Nato dodajte paradižnikov koncentrat ali pasiran paradižnik in druge začimbe. Med občasnim mešanjem kuhatje na zmernem ognju 10 minut.

Pečico segrejte na 230 °C, pri tem vključite zgornji in spodnji grelec. Kamen za peko pice dajte na plitvi pekač in ga segrevajte 30 minut od trenutka, ko ste vključili pečico.

PRIPRAVA PICE:

PREVIDNO: tega testa za pico ne smete valjati ali gnesti!

V kotu delovne površine posujte pol kozarca moke. Pomokajte sredino delovne površine in dlani. Testo dajte na pomokano površino, povajnjajte ga z obeh strani in odstranite odvečno moko. Testo razvlecite navzven, oblikujte pogačo debeline 10 centimetrov (robovi morajo biti debelejši). Testo razvlecite s pestjo, obrnjeno navzgor (pazite, da v testu ne nastanejo luknje), da dobite premer približno 25 centimetrov. Testo dajte na pomokan papir ali pekač. Premažite ga s paradižnikovo omako (začnite na sredini s krožnimi gibi), nato razporedite zdrobljen sir in salamo. Pico postavite v pečico in pecite 8-9 minut.





INFINITE-WOK



Infi Wok je eden od redkih vokov, ki ga lahko uporabljate na indukcijski plošči. Zaradi posebnega podstavka se ne dotika plošče, zato je ne more poškodovati. Poleg tega olajša mešanje sestavin, na indukcijski plošči pa se zelo hitro segreje. Ta izdelek ponuja učinkovito uporabo indukcijske tehnologije za prihranek energije pri pripravi hrane. Njegova funkcionalna oblika omogoča natančno upravljanje moči vira topote. Odličen je tudi za dušenje in kuhanje.

Izdelek Infi-Wok

PAD THAI Z BRSTIČNIM OHROVTOM IN PREKAJENIM TOFUJEM



SESTAVINE

500 g brstičnega ohrovta
400 g širokih, ploščatih
riževih rezancev
225 g prekajenega tofuja
200 g grahovih kalčkov
1 srednje velika limeta
2 stroka česna
3 žlice sojine omake
2 žlici tamarindine paste
2 žlici mehkega rjavega sladkorja
2 žlici čilijevega olja
pest praženih
slanih arašidov
šopek koriandra
repično/sezamovo olje

PRIPRAVA

Odstranite spodnji del brstičnega ohrovta in ga prerežite na pol. Tofu narežite na kocke, velike približno 1 cm. Limeto narežite na četrtnice. Česen nasekljajte. Za omako zmešajte tamarindino pasto, sojo, čilijevo olje in mehki rjavi sladkor. Dajte na stran.

Riževe rezance potopite v skodelico vroče vode za 10 minut. Medtem na najvišji temperaturi kuhalne plošče segrejte **Infi Wok**. Prilijte malo rastlinskega olja. Ko se olje segreje, dodajte kalčke. Med mešanjem jih pražite 3-4 minute, da se zmehčajo, nato dodajte nasekljan česen. Pražite še 1 minuto, vendar pazite, da se česen ne prežge, ker bo postal grenek.

Brstični ohrovrt in česen dajte na eno stran ponve. Prilijte malo olja in dodajte tofu. Pražite ga 2-3 minute, da postane hrustljav, nato zmanjšajte ogenj in odcedite rezance.

Infi Wok segrejte na močnem ognju in vanj stresite odcejene rezance. Dobro premešajte, pražite 2 minuti, nato dodajte omako. Kuhajte 2 minuti, da rezanci postanejo dovolj mehki, nato dodajte fižolove kalčke in večino arašidov.

Še enkrat vse premešajte in pad thai razporedite v skodelice. Razporedite preostale arašide, iztisnite limeto in posujte s koriandrom.

INFI WOK





LOSOS S ČILIJEM V SLADKI SOJINI OMAKI S SOBA REZANCI/RIŽEVIMI PLOŠČATIMI REZANCI

SESTAVINE

4 fileti lososa brez kože
(vsak po 180 do 200 g)
200 g ploščatih riževih rezancev
ali soba rezancev
200 g rjavih šampinjonov
15 g (3 cm) olupljene in
nasekljane korenine ingverja
125 ml vode
60 žlic sojine omake
sladka sojina omaka (recept je spodaj)
2 stroka česna
1 žlica lističev čilija
1 žlica morske soli
1 žlica rastlinskega olja, npr. repičnega
šopek koriandra

PRIPRAVA

V skodelici zmešajte sladko sojino omako, nasekljan česen, ingver in vodo. Dajte na stran.

V plitvem krožniku zmešajte čilijeve liste in morsko sol. Filete z ene strani pomočite v mešanico začimb in odstranite odvečne.

Prestavite na desko in z ostrom nožem narežite na 1 cm debele trakove. Rezance prelijte z vrelo vodo, pustite jih v skledi do želene stopnje trdote in odcedite.

V **Infi Woku** segrejte olje. Nato dodajte lososove trakce in jih pražite z vsake strani približno 1 minuto. Bodite pozorni, da meso ostane v kosu. Prestavite na krožnik in postavite na toplo. V ponvi 2-3 minute popecite šampinjone. Dodajte pripravljeno omako in dušite približno 4 minute, da gobe ostanejo čvrste. Dodajte losos in vse skupaj nežno zmešajte, da se riba segreje. Na krožnik dajte rezance, nanje pa položite ribo in gobe. Preljite z omako in posujte z listi koriandra.

INFI WOK

 Electrolux

SLADKA SOJINA OMAKA



SESTAVINE

100 g rjavega sladkorja

2/3 žlice sojine omake
1/2 kozarca vode
1 Janeževa zvezdica
1 cm svežega nasekljanega ingverja
4 nasekljani stroki česna
1 žlička rdeče karijeve paste
1-2 žlici krompirjeve moke, ki ste jo zmešali z žlico vode,
da nastane gosta zmes (po želji)

PRIPRAVA

Vodo vlijte v lonček in dodajte sladkor. Dajte na ogenj in mešajte, da se sladkor raztopi. Dodajte sojino omako, Janež, ingver, česen in karijevo pasto. Premešajte in počakajte, da zavre. Zmanjšajte ogenj in kuhanje še 15 minut, da se omaka zgosti.

Če želite imeti zelo gosto omako, dodajte krompirjevo moko, ki ste jo zmešali z vodo, in kuhanje, da omaka postane gosta.

Odstranite z ognja in ohladite. Nato vlijte v steklenico in hranite v hladilniku.

ZELENI STIR FRY S KOZICAMI

SESTAVINE

400 g očiščenih kozic
200 g divjega brokolija
200 g kuhanega jasminovega riža
75 g praženih neslanih zdrobljenih arašidov
25 g (5 cm) olupljenega ingverja
60 ml sojine omake
1 večja zelena paprika
2–3 šalotke
2 limeti, narezani na četrtnine
4 stroki česna
2 žlički mletega sečuanskega popra
2 žlici arašidovega olja
1 žlička belega sladkorja
šopek koriandra
1 žlička solnega cveta
2 daljša čilija

PRIPRAVA

Kozice ocistite, prerežite jih na pol, vendar ne do konca, začinite jih s soljo in sečuanskim poprom. Čili, ingver in česen narežite na tanke trakove.

V lončku zmešajte sojino omako in sladkor, da se raztopi. Na najvišji temperaturi kuhalne plošče segrejte **Infi Wok**. Dodajte žlico olja, čili, ingver in česen ter med mešanjem pražite 1–2 minuti, pri tem pazite, da se česen ne prežge.

Prestavite z voka na krožnik.

Znova segrejte vok, dodajte žlico olja in kozice z vsake strani pecite 30 sekund. Nato dodajte na tanke trakove narezano papriko, brokoli, prepražene začimbe, oreščke in zmes iz sojine omake. Vse skupaj pražite 2–3 minute ali dokler zelenjava ni blanširana in hrustljava.

Prestavite na krožnik in posujte z zelišči.

Zraven postrezite skodelico jasminovega riža in rezine limete.

INFI WOK





PIKANTNI RIŽEVI REZANCI Z MARINIRANO SVINJINO

SESTAVINE

400 g mlete svinjine (plečke ali stegna)
350 g očiščenega zelenega stročjega fižola,
prerezanega na pol
100 g tankih riževih rezancev
80 g čilijeve marmelade
15 g (3 cm) olupljenega in nasekljanega
ingverja
1 žlička paste iz kozic
1 žlica omake iz ostrig
1 žlica arašidovega olja
2 stroka česna
1 lonček sveže perille

PRIPRAVA

V skledi zmešajte svinjino in vse začimbe razen olja. Nato skledo postavite v hladilnik za najmanj 30 minut (meso je bolj aromatično, če ga pripravite dan prej).

Na najvišji temperaturi kuhalne plošče segrejte **Infi Wok**, prilijte olje in počakajte, da se segreje. Dodajte meso in ga med nenehnim mešanjem z leseno kuhalnico nadrobite na manjše kose (grudice). Cvrite 12-15 minut, da meso postane hrustljavo, vendar še naprej sočno.

Medtem v loncu skuhajte vodo, dodajte žlico soli in sladkorja. V vrelo vodo dajte fižol in ga kuhanje približno 3 minute.

Odcedite ga in dajte k mesu. V skodelico dajte rezance, zraven dajte meso in fižol ter okrasite z lističi perille.

LAKSA S HRUSTLJAVO ZELENJAVO IN MARINIRANIM TOFUJEM



SESTAVINE

800 g očiščene buče (narezane na kocke)
400 g divjega brokolija (lahko ga nadomestite z navadnim brokolijem, narezanim na koščke).
250 g riževih rezancev vermicelli (tanki)
300 g mehkega (silken) tofuja, narezanega na koščke
185 g gotove ali pripravljene paste laksa (recept je spodaj)
800 ml kokosovega mleka
500 ml domače perutninske jušne osnove
4 šalotke
2 daljša rdeča čilija
1 žlica rastlinskega olja (repičnega/riževega/arašidovega)
2 žlici ribje omake
šopek koriandra

SESTAVINE PASTE LAKSA

6 posušenih čilijev
5 indijskih oreščkov
1 rdeča čebula (nasekljana)
2 limonski travi (nasekljeni)
2 nasekljana stroka česna
3 cm nasekljanega galangala
3 žlice orehovega olja
2 žlički paste iz kozic
1 žlička koriandra v prahu
 $\frac{1}{2}$ žličke sladke paprike
 $\frac{1}{2}$ žličke mlete kumine
 $\frac{1}{2}$ žličke kurkume

PRIPRAVA

V **Infi Woku** segrejte olje in pražite pasto laksa približno eno minuto. Nato prilijte perutninsko osnovo, kokosovo mleko in ribjo omako. Vse skupaj skuhajte.

V vrelo juho dajte bučo, kuhanje približno 12 minut in preverite, ali je še vedno trda. Nato dodajte brokoli in kuhanje še 2–3 minute.

Medtem rezance prelijte z vrelo vodo, v skledi jih pustite namakati tako dolgo, kot je navedeno na zavitku.

Gotove rezance ocedite in razporedite v skodelice. Prilijte vročo juho in na vrh dajte rezino tofuja, nasekljano šalotko, lističe čilija in lističe svežega koriandra.

Namesto buče in brokolija lahko uporabite sladkorni grah ter strožji fižol.

PRIPRAVA PASTE LAKSA

Posušen čili prelijte z vrelo vodo in pustite nekaj minut, da se zmehča. V majhni ponvi brez olja 1–2 minuti pražite koriander, sladko papriko, kumino in kurkumo.

Sestavine pogosto premešajte, da se ne primejo. Ko začimbe intenzivno zadišijo, jih umaknite z ognja in pustite, da se ohladijo. Nato vse sestavine dajte v mešalnik, ohlajene začimbe in nasekljan čili. Prilijte orehovo olje in vse skupaj zmešajte v mešalniku v gladko maso. Pasta ima močan, specifičen vonj.

Pripravljeno pasto vlijte v steklenico in hranite v hladilniku.





DVAKRAT KUHANO PIŠČANEC

Z INGVERJEM IN KORIANDROVO SOLJO

SESTAVINE

1 piščanec (1,8 do 2 kg)
iz proste ali ekološke proizvodnje

SESTAVINE

ZA KUHANJE PIŠČANCA

5 šalotk
1 čebula sorte srebrnjak (preprážena na ognju)
2 čilija
6 strokov česna
60 g drobnega belega sladkorja
250 ml kitajskega vina za kuhanje,
npr. mirin
60 žlic svetle sojine omake
približno 4 litre vode

DRUGE SESTAVINE

½ kg riževe moke
15 g kandiranega ingverja
40 g solnega cveta
2-3 limete
2 žlici semen črnega sezama
2 žlici nasekljanih koriandrovih listov
½ žličke čilijevih listov
olje za cvrtje (repično/riževo)

PRIPRAVA

Najbolje, da dan prej pripravite piščančjo jušno osnovno.

V lonec dajte vse sestavine, prilijte vodo in zavrite.

V vrelo osnovno dajte celega piščanca s prsmi, obrnjenimi navzdol, in kuhanje približno 20 minut na nizki temperaturi kuhalne plošče. Pomembno – piščanec mora biti cel v osnovi, zato po potrebi prilijte vročo vodo. Nato ga odstranite z ognja, pokrijte s pokrovom ali aluminijsko folijo. Dajte ga na stran za približno eno uro. Nato iz lonca vzemite piščanca in ga postavite v hladilnik, najbolje čez noč.

Jušno osnovno precedite in uporabite za juho.

Za pripravo soli z okusom v možnarju zdrobite ingver in sezamova semena v pasto ter dodajte lističe čilija in nasekljanega koriandra. Vse skupaj zmešajte s solnim cvetom in dajte na stran.

Piščanca vzemite iz hladilnika in razrezite na 12-14 kosov.

V posebni skledi pripravite rižovo moko.

V **Infi Woku** segrejte olje na 180 °C. Temperaturo preverite s termosondo. Ko olje doseže zahtevano temperaturo, kose mesa povajljate v riževi moki, višek pa odstranite.

Pecite 3-4 minute do zlate barve. Ocvrtega piščanca dajte na papirnato brisačo, da vpije odvečno maščobo.

Posujte s polovico mešanice soli, ingverja in koriandra. Toplega piščanca dajte na segret krožnik, postrezite ga s preostalo soljo in četrtinami limete.

RACA S TAMARINDO IN KARIJEM

SESTAVINE

6 račijih beder
2-3 tanko narezane šalotke
250 g zelenih bučk
625 ml domače rače jušne osnove
400 ml kokosovega mleka
375 ml tamarindine paste in karija
(recept je spodaj)
1 žlica arašidovega olja
(lahko tudi od piščanca)
2 žlizci limetinega soka
2 žlizci ribje omake
1 zdrobljena limonska trava
½ žlice morske soli

SESTAVINE ZA TAMARINDINO in KARIJEVO PASTO

3 narezana daljša rdeča čilija
60 g rjavega sladkorja
30 g (6 cm) nasekljanega ingverja
80 ml tamarindine paste
60 ml bazilikinskih listov
2 žlizci koriandrovih zrn
2 žlizci nasekljanega koriandrovega korena
1 žlica kuminih semen
1 žlica arašidovega olja
2 žlizci mariniranega zelenega popra
4 stroki česna
2 šalotki (srednje veliki, očiščeni in nasekljeni)
1 limonska trava (samo beli del)

PRIPRAVA

Račja bedra umijte in dobro obrišite s papirnato brisačo. V meso vtrite približno 65 ml paste iz tamarinde in karija ter posolite. Meso s kožico navzdol dajte na pekač, ki ste ga prekrili s papirjem za peko. Postavite v pečico na 200 °C s funkcijo kroženja vročega zraka. Pecite približno 30 minut, nato meso obrnite in pecite še 15-20 minut, da bedra postanejo zlata ter pečena od znotraj.

Pečeno meso vzemite iz pečice in pustite, da se ohladi. Bučko prerežite na pol in na 1 cm debele rezine. V ravni ponvi segrejte olje in 2-3 minute pecite bučke s prerezano stranjo navzdol, da dobijo zlato barvo. Prestavite v globok krožnik in odložite. Na kuhalni plošči segrejte **Infi Wok** in 30-60 sekund pražite preostalo pasto iz tamarinde in karija, da zadiši. Dodajte kokosovo mleko in račjo jušno osnovo, ribjo omako ter zmečkano limonsko travo. Vse skupaj skuhajte. Ogenj zmanjšajte in dodajte bučke. Dušite približno 10 minut, da so bučke še trde, omaka pa se ne zgosti.

Račja bedra prerežite na pol in jih skupaj z limetnim sokom dodajte v omako za pet minut, da se dobro segrejejo. V globok krožnik razporedite bučke z omako. Nanje dajte dve račji bedri. Posujte s šalotko. V drugi skodelici lahko postrežete jasminov riž in rezine limete.

PRIPRAVA

TAMARINDINA IN KARIJAVA PASTA

V ponvi prepražite semena. Ohladite, prestavite v mešalnik in zmeljite. Dodajte vse preostale sestavine, razen zelenega popra in tamarindine paste, in mešajte, da dobite gladko pasto. Prestavite v skledo in zmešajte s pasto iz tamarinde ter zelenim poprom.

INFI WOK





KOZICE V TEMPURI S SOLATO IZ MARINIRANEGA INGVERJA Z REDKVICO

SESTAVINE

1 kg očiščenih kozic
500 g redkvic
150 g koruzne moke
75 g pšenične moke, dodatno za povaljanje kozic
70 g mariniranega rožnatega ingverja
430 ml ledene vode
(lahko daste kocke ledu)
60 ml omake iz mariniranega rožnatega ingverja
olje za cvrenje
1 žlica riževega vina mirin
1 žlica riževega kisa
 $\frac{1}{4}$ žličke
hladno stisnjene sezamovega olja
1 žlica praženih sezamovih semen
1 žlička solnega cveta

PRIPRAVA

V skodelici zmešajte omako iz mariniranega ingverja, mirin, rizev kis in sezamovo olje. Z rezalnikom narežite redkvice na 2-3 mm široke rezine, nato jih dajte v skledo z vodo in kockami ledu. Pustite stati 15 minut.

Nato ocedite redkvice, dajte jih v skledo z mariniranim ingverjem in prelivom. Vse skupaj zmešajte in pustite, da se okusi povežejo.

Prepräžena sezamova semena in solni cvet zmešajte v skodelici ter dajte na stran.

V drugi skodelici zmešajte obe vrsti moke in med mešanjem z leseno kuhalnico prilivajte vodo, da nastane gladka zmes. Pustite stati 10 minut. V **Infi Woku** segrejte olje do 180 °C. Temperaturo preverite s termometrom.

Kozice najprej povaljajte v moki, odstranite odvečno moko, nato jih potopite v testo in previdno odstranite višek. Cvrite jih približno 3 minute, da priplavajo na površje in dobijo zlato barvo. Položite jih na papirnat brisačo, ki vpije odvečno maščobo.

Posujte s sezamovo soljo.

Postrezite na segretem krožniku s skodelico solate.

EMPANADA

SESTAVINE

400 g mlete junetine
40 g zamrznjenega črnega ribeza
25 g masla
125 ml goveje jušne osnove
4 kosi krhkega testa (kot za tart)
1 srednje velika rdeča čebula
šopek peteršilja
1 šalotka
1 jajce
3 stroki česna
2 žlički origana
2 žliči olivnega olja
1 žlička mlete kumine
1 žlička mlete sladke rdeče paprike
1 žlica mleka
sol in sveže mleti poper

PRIPRAVA

Čebulo narežite na koščke, česen nasekljajte. Na najvišji temperaturi kuhalne plošče segrejte **Infi Wok** in vanj vlijte olivno olje. Dodajte čebulo in česen, dušite 2-3 minute, da dobita zlato barvo. Nato dajte v vok meso in vse začimbe. Med nenehnim mešanjem ga pražite, da nastanejo grudice, ki jih je treba previdno popeči. K mesu vlijte junčjo jušno osnovno, začinjite s soljo in sveže mletim poprom. Dušite 2-3 minute, da se jušna osnova zgosti. Meso prestavite v skledo in dodajte maslo, črni ribez ter nasekljane peteršiljeve liste. Vse skupaj dobro zmešajte, še enkrat preverite okus, po potrebi dodatno začinjite in ohladite.

Testo razvlecite in izrežite kroge premora 11 cm. Na vsak kos testa dajte dve žliči nadeva, robove premažite s stepenim jajcem in jih stisnite skupaj. Robove močno stisnite in zvijte ali jih pritisnite z vilicami. Ponovite postopek, dokler ne porabite celotnega nadeva. Empanad premažite z jajcem in jih razporedite na ravni pekač, ki ste ga obložili s papirjem za peko. Pekač postavite v pečico s funkcijo kroženja vročega zraka na 200 °C in pecite 15-20 minut, da postanejo zlate barve.

Za doseganje še boljšega rezultata uporabite **kamen za peko pice**, ki ste ga segreli na 200 °C.





KLASIČNI STIR FRY Z GOVEDINO, SLADKORNIM GRAHOM IN INDIJSKIMI OREŠČKI

SESTAVINE

400 g govejih zrezkov
300 g svežega sladkornega graha
200 g kuhanega jasminovega riža
75 g praženih neslanih indijskih oreščkov
25 g (5 cm) olupljenega ingverja
60 ml sojine omake
4 stroki česna
2 daljša čilija
po 1 šopek koriandra in bazilike
2 limeti, narezani na četrtine
1 žlička belega sladkorja
1 žlička solnega cveta
2 žlički mletega črnega popra
2 žlici arašidovega olja

PRIPRAVA

Govedino narežite na trakove debeline približno 0,5 cm, začinite s soljo in črnim poprom.

Čili, ingver in česen narežite na tanke koščke ali trakove
V lončku zmešajte sojino omako in sladkor, da se raztopi.

Na najvišji temperaturi kuhalne plošče segrejte **Infi Wok** in vanj vlijte eno žlico olja. Dodajte čili, ingver in česen ter med mešanjem pražite 1-2 minuti, pri tem pazite, da se česen ne prežge. Pripravljene začimbe odstranite z **Infi Woka**.

Ponovno segrejte **Infi Wok**, dodajte žlico olja in meso z vsake strani popecite 30 sekund. Nato dodajte prepražene začimbe, sladkorni grah, indijske oreščke in zmes s sojino omako. Vse skupaj pražite približno 2-3 minute ali dokler se grah ne zmehča, vendar ostane hrustljav.

Prestavite na krožnik in posujte z zelišči. Zraven postrezite skodelico jasminovega riža in rezine limete.



ELECTROLUX, d. o. o.,
Slavonska avenija 6a, 10000 Zagreb
tel.: 01/2425730
Klicni center: 01/2425730

www.electrolux.si
www.facebook.com/electroluxslovenija/
www.instagram.com/electroluxslovenija/

Proizvodnja: beCLOU