



Az élet túl rövid
Slavoje Zirojević
a felejthető
ízekhez.



Füstölt garnélás rizottó

2 személyre

friss garnéla: 150 g

füstölt garnéla: 60 g

zöldség: 100 g

hámozott paradicsom (pelati): 100 g

fehérbor: 50 ml

olívaolaj: 80 ml

rizs: 200 g

hal alaplé: 500 ml

só, bors

vaj: 50 g

reszelt sajt: 40 g

Az élet túl rövid a felelhető ízekhez.



Elkészítés:

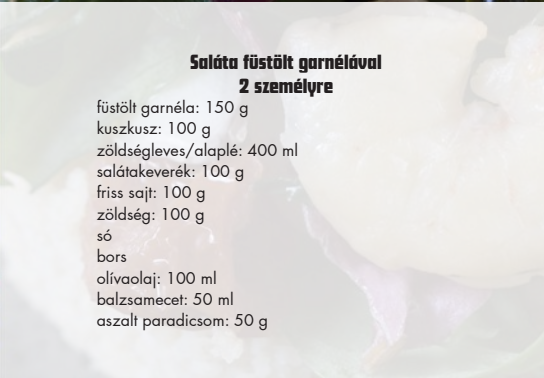
Olívaolajon pirítsuk meg a hagymát és a fokhagymát. Adjuk hozzá a hámozott paradicsomot és a petrezselymet, majd röviden pároljuk meg. Tegyük bele a rizst, pár percig pirítsuk, majd öntsük fel a fehérborral. Főzzük addig, amíg az alkohol el nem párolog, ezután fokozatosan adagoljuk hozzá a forró hal alaplevet.

Amikor a rizs félig megfőtt, adjuk hozzá a füstölt és a friss garnélát. A végén ízesítsük sóval, borssal, majd keverjük hozzá a vaját és a reszelt sajtot.



Saláta füstölt garnélával 2 személyre

- füstölt garnéla: 150 g
- kuszkusz: 100 g
- zöldségleves/alaplé: 400 ml
- salátakeverék: 100 g
- friss sajt: 100 g
- zöldség: 100 g
- só
- bors
- olívaolaj: 100 ml
- balzsamecet: 50 ml
- aszalt paradicsom: 50 g




Az élet túl rövid a felejthető ízekhez.



Elkészítés:

A kuszkuszt forrázzuk le zöldséglevessel (vagy alaplével), majd hagyjuk néhány percre duzzadni. A friss, ropogós salátát ízesítjük olívaolajjal, balzsamecettel, sóval és borssal. Amikor a kuszkusz kihűlt, helyezzük rá a salátát, a füstölt garnélát, a friss sajtot és az aszalt paradicsomot. A végén locsoljuk meg olívaolajjal.



Tészta füstölt kagylóval
2 személyre

füstölt kagyló: 80 g

friss garnéla (vagy valamilyen kagylóféle): 120 g

tészta: 200 g

zöldség: 100 g

fehérbor: 50 ml

hal alaplé: 200 ml

olívaolaj: 80 ml

reszelt sajt: 40 g

bors

hámozott paradicsom (pelati): 100 g

Az élet túl rövid a felejthető ízekhez.



Elkészítés:

Olívaolajon dinszteljük meg a hagymát és a fokhagymát. Adjuk hozzá a friss garnélát (vagy kagylót), öntsük fel fehérborral, majd forraljuk néhány percig. Ezután adjuk hozzá a hámozott paradicsomot, a füstölt kagylót és a fűszereket. A megfőtt tésztát keverjük a szószhoz, alaposan forgassuk össze, majd ízesítsük reszelt sajttal.



Saláta füstölt kagylóval **2 személyre**

füstölt kagyló: 150 g
salátakeverék: 100 g
cékla: 200 g
narancs: 1 db
ecet: 30 ml
olívaolaj: 1 dl
feta sajt: 100 g
joghurt: 200 ml
lime
metélőhagyma 50 g
pirított kenyérkockák: 100 g
só
bors

Az élet túl rövid a felejthető ízekhez.



Elkészítés:

A korábban megfőzött céklát vágjuk kívánt méretű darabokra. Ízesítsük sóval, borssal, reszelt lime héjjal, narancsgerezdekkel, ecettel és olívaolajjal. A salátát locsoljuk meg a lime levével, majd sózzuk és borsozzuk.

Egy tálban keverjük össze az ízesített céklát és a salátát, majd adjuk hozzá a füstölt kagylót. Külön edényben botmixer segítségével készítsünk öntetet joghurtból, feta sajtból és metélőhagymából, majd öntsük a salátára.

A végén szórjuk meg pirított kenyérkockákkal (ízlés szerint fűszerezhető/aromatizálható).



Füstölt kardhal carpaccio

2 személyre

füstölt kardhal: 200 g
rukola: 100 g
narancs: 1 db
aszalt paradicsom: 100 g
fekete olívbogyó: 50 g
pisztácia: 40 g
balzsamecet: 60 ml
olívaolaj: 80 ml
só
bors

Az élet túl rövid a felejthető ízekhez.



Elkészítés:

A salátát ízesítjük balsamecettel, olívaolajjal, sóval és borssal. A salátára helyezük a füstölt kardhalat, majd tegyük rá narancsdarabokat, szárított paradicsomot, durvára őrölt pisztáciát és fekete olívabogyót (ajánlás: készítsünk „olívahamut”: a kimagozott olívabogyókat 8 órán át szárítsuk 120 °C-on. Amikor teljesen kiszáradtak, turmixgépben őröljük porrá. Így intenzív olívaízt kapunk, amely különleges aromát ad ennek az ételnek).



**Kapribogyós carpaccio
füstölt tonhalból
2 személyre**

madársaláta és rukola – 100 g
füstölt tonhal – 200 g
tetszés szerinti saláta – 50 g
zöld olívbogyó – 80 g
aszalt paradicsom – 100 g
olívaolaj – 100 ml
balzsamecet – 60 ml
só
bors

Az élet túl rövid a felejthető ízekhez.



Elkészítés:

A salátát ízesítjük balsamecettel, olívaolajjal, sóval és borssal. A salátára helyezük a tonhalszeleteket, az aszalt paradicsomot, a zöld olívbogyót és a kapribogyót (ajánlás: készítsünk „olívahamut”: a kimagozott olívbogyókat 8 órán át szárítsuk 120 °C-on. Amikor teljesen kiszáradtak, turmixgépben őröljük porrá. Így intenzív olívaízt kapunk, amely különleges aromát ad ennek az ételnek).



Saláta füstölt kacsmellel

2 személyre

füstölt kacsmell – 200 g

salátamix – 100 g

narancs – 1 db

aszalt paradicsom – 100 g

olívaolaj – 80 ml

balzsamecet – 50 ml

só

bors

Az élet túl rövid a felejthető ízekhez.



Elkészítés:

A salátát ízesítjük olívaolajjal, balzsamecettel, sóval és borssal. Helyezzük rá a vékonyra szeletelt füstölt kacsamellet, majd adjunk hozzá narancsdarabokat és aszalt paradicsomot. A végén locsoljuk meg még egy kevés olívaolajjal.



Előétel füstölt lazaccal 2 személyre

füstölt lazac – 200 g
szezonális zöldség – 200 g
narancs – 1 db
citrom – 1 db
olívaolaj – 80 ml
só
bors

Az élet túl rövid a felejthető ízekhez.



Elkészítés:

A zöldségeket vágjuk nagyon vékony szeletekre (mint a carpacciot), majd pácoljuk 10-15 percig citromlével, narancslével és egy kevés olívaolajjal.

Tálaláskor felváltva rendezzük el a leitatott zöldségszeleteket és a lazacfilét. Mindig ügyeljünk arra, hogy szezonális zöldségeket használjunk, így a füstölt lazaccal kombinálva a lehető legjobb ízhatás érhető el.



Füstölt lazaccal töltött gnocchi

2 személyre

- burgonya – 400 g
- liszt – 150 g
- tojássárgája – 2 db
- hal/zöldség alaplé – 200 ml
- füstölt lazac – 200 g
- zöldség – 150 g
- gorgonzola – 80 g
- vaj – 80 g
- szerecsendió
- fehérbor – 50 ml
- olívaolaj – 60 ml
- só
- bors

Az élet túl rövid a felejthető ízekhez.



Elkészítés:

A burgonyát főzzük meg a héjában. Amikor elkészült, hámozzuk meg és törjük át. Adjuk hozzá a vajat, a tojássárgáját és a lisztet, majd gyúrunk belőle gnocchi tésztát. Formázzunk kissé nagyobbakat, ujjainkkal alakítsuk téglalap formájúra, helyezzünk rájuk füstölt lazacot, majd tekerjük fel.

Egy serpenyőben hevítsünk kevés olívaolajat, adjuk hozzá a vajat, a gorgonzolát és a szerecsendiót. Hagyjuk, hogy a gorgonzola felolvadjon, majd öntsük fel fehérborral. Miután az alkohol elpárolgott, fokozatosan adjuk hozzá az alaplevet.

A gnocchikat sós, forrásban lévő vízben főzzük ki. Amikor elkészültek, tegyük őket a szószba, és főzzük még néhány percig, hogy az ízek összeérjenek. A végén adjuk hozzá a füstölt lazacdarabokat és ízesítsük.



Rántott paprika füstölt tonhállal töltve

2 személyre

tonhállal töltött paprika – 200 g

tojás – 2 db

finomliszt – 100 g

gin – 50 ml

napraforgóolaj – 300 ml

zsemlemorzsa – 100 g

salátakeverék – 80 g

olívaolaj – 50 ml

tartármártás – 100 g

citrom – 1 db

só

bors


Az élet túl rövid a felejthető ízekhez.



Elkészítés:

A tonhallal töltött paprikákat forgassuk lisztbe. Válasszuk szét a tojásfehérjét és a sárgáját. A fehérjéből verjünk kemény habot, a tojássárgáját pedig keverjük ki a liszttel. A felvert tojásfehérjét és a gínt óvatosan forgassuk hozzá.

A tonhallal töltött paprikákat mártsuk a masszába, majd forgassuk zsemlemorzsába. Közepesen forró olajban süssük aranybarnára, majd helyezük papírtörlőre, hogy felszívja a felesleges olajat. Tálaljuk salátával és tartármártással.



Borsókrémleves füstölt garnélával és kagylóval

2 személyre

borsó (friss/fagyasztott) – 200 g

zöldség – 100 g

olívaolaj – 50 ml

füstölt garnéla és kagyló – 80 g

pirított kenyérkocka – 100 g

só

bors

Az élet túl rövid a felejthető ízekhez.



Elkészítés:

Olívaolajon dinszteljük meg a hagymát, a fokhagymát és a petrezselymet. Amikor a zöldségek megpuhultak, adjuk hozzá a borsót, majd öntsük fel vízzel. Főzzük 15–20 percig, majd ízesítsük.

Botmixerrel turmixoljuk homogén állagúra. Tálaláskor adjuk a leveshez a füstölt tengeri garnélát és kagylót, majd szórjuk meg krutonnal.



Bruschetta füstölt lazaccal

A kenyérszeleteket kenjük meg vajjal, amelyhez kevés kaprot adtunk. Süssük 180 °C-os sütőben 5–6 percig. Amikor a kenyér elkészült, helyezünk rá füstölt lazacfilét és egy kevés rukolát.

Bruschetta füstölt kacsamellel

A kenyérszeleteket süssük meg 180 °C-os sütőben vagy serpenyőben 5–6 perc alatt. Tegyük rá hagymalekvárt, füstölt kacsamell szeleteket és szórjuk meg meggypálinkában áztatott meggyel. A végén adjunk hozzá frissen őrölt borsot.

Bruschetta tonhállal töltött paprikával

A kenyérszeleteket locsoljuk meg olívaolajjal, adjunk hozzá paradicsomkockákat, kapribogyót, majd szórjuk meg oregánóval. Süssük meg 180 °C-os sütőben vagy serpenyőben 6–7 perc alatt. A tonhállal töltött paprikákat helyezük a kész bruschetták tetejére.

Az élet túl rövid a felejthető ízekhez.



Bruschetta füstölt tonhállal

A kenyérszeleteket kenjük meg olívaolajjal, majd adjunk hozzá egy kevés frissen őrölt borsot. Süssük meg 180 °C-os sütőben vagy serpenyőben 5–6 perc alatt. A rukolát, a madársalátát és a paradicsomdarabokat ízesítsük olívaolajjal és balsamecettel, majd helyezzük a pirított kenyérré. Tegyük rá a füstölt tonhal szeleteket, szórjuk meg kapribogyóval és locsoljuk meg olívaolajjal.

Bruschetta füstölt kardhállal

A kenyérszeleteket kenjük meg olívaolajjal, majd adjunk hozzá egy kevés frissen őrölt borsot. Süssük meg 180 °C-os sütőben vagy serpenyőben 5–6 perc alatt. A rukolát ízesítsük kevés balsamecettel, majd helyezzük a pirított kenyérré. Tegyük rá a füstölt kardhalfilétet, és szórjuk meg narancsdarabokkal valamint aszalt paradicsommal.



Kakashal-gregada füstölt tengeri herkentyűkkel **2 személyre**

kakashal: 800 g

füstölt tengeri herkentyűk: 80 g

zöldségek: 400 g

olívaolaj: 100 ml

fehérbor: 100 ml

só

bors

Az élet túl rövid a felejthető ízekhez.



Elkészítés:

A halat tisztítjuk meg, majd vágjuk kívánt méretű darabokra. A meghámozott burgonyát vágjuk 1,5–2 cm vastag szeletekre, a hagymát pedig vékony karikákra.

Olívaolajon dinszteljük meg a hagymát, a fokhagymát és a petrezselymet. Adjuk hozzá a burgonyát, kevés sárgarépát, kockált paradicsomot és egy kevés zellert. Az egészet röviden pároljuk együtt, majd öntsük fel hal alaplével (vagy vízzel), és főzzük addig, amíg a burgonya kissé megpuhul.

Öntsük fel fehérborral, hagyjuk röviden forni, majd adjuk hozzá a halat és a füstölt tengeri herkentyűket. Főzzük további 15–20 percig.



BEK-pušnica d.o.o.

Tel. : 021/231118

www.bek-pusnica.com

Polinovac 54 A

21216 **KaštelNovi**

Hr vatska