



VIŠE OD MESA

PIK Američki
burger



Domaći umak
za burger



Šarena
povrtna salata



PIK Gurmanska
kobasica



VO LIM ROŠTILJU

okreni za recepte

Salsa od
pečene paprike



PIK JUNEČI
čevapčići



JUNEĆI ĆEVAPČIĆI

sa salsom od paprike



1 Paprike narežite na deblje trake, rajčice i luk prepolovite, a feferon razrežite po dužini. Povrće posložite na zagrijani grill i pecite s obje strane dok ne uhvati crne tragove od roštilja i omekša. Rajčice će biti najbrže gotove.

2 Gotovo povrće preselite u zdjelu da se ohladi, a zatim stavite u sjeckalicu. Nasjeckajte, ali tako da povrće ipak ostane u komadićima, nemojte ga skroz samljati. Dodajte sok limete i posolite te sve dobro promiješajte.

3 Ćevape ispecite na zagrijanom i namašćenom grillu. Često ih okrećite dok ne budu jednako pečeni sa svih strana. Lepinje prerežite, namastite masnoćom od pečenja ćevapa s prerezane strane i zagrijte na roštilju. Poslužite uz salsu i nasjeckani ljubičasti luk.

ZA 4 OSOBE

810 g PIK Juneći ćevapčići

• 4 lepinje • Ljubičasti luk

Za salsu: 2 crvene paprike • 3 rajčice (šljivar) • 1 mala glavica luka • 2-3 režnja češnjaka • 1 feferon • Sol • 1/2 limete (sok)



Pikantna salsa od pečene paprike savršeno će nadopuniti klasične juneće ćevapčiče u lepinji.

AMERIČKI BURGER

s domaćim umakom

ZA 6 BURGERA

600 g PIK Američki burger •
6 peciva • Ljubičasti luk • Rajčica •
Zelena salata

Za umak: 240 ml majoneze • 2 žlice
blagog kečapa • 2 žlice sriracha umaka
• 2 žlice senfa • 2 žlice nasjeckanog
kiselog krastavca • 1 žličica češnjaka
u prahu • 1 žličica dimljene paprike •
Papir



1 U zdjelici pomiješajte sve sastojke za umak. Pripremite ga ranije i spremite u hladnjak na barem sat vremena. Srirachu možete zamijeniti i ljutim kečapom.

2 Ljubičasti luk i rajčicu narežite na kolutove, natrgajte listove zelene salate.

3 Američki burger ispecite na roštilju, oko četiri minute sa svake strane, a prema želji, možete ih i slabije ili jače zapeći.

4 Peciva prerežite na pola pa s prerezane strane kratko zapecite. Donji dio peciva premažite umakom, zatim stavite burger, ljubičasti luk, rajčicu i zelenu salatu. Gornji dio peciva tanko premažite umakom i zapiknite dužu čačalicu.

Zamiješajte ukusan domaći umak, bit će idealan partner sočnom junećem mesu Američkog burgera.

PIK
Američki
burger

Domaći umak
za burger





Šarena
povrtna salata

PIK Gurmanska
kobasica

GURMANSKA KOBASICA

sa šarenom salatom



1 Gurmanske kobasice tanko zarezite s jedne strane. Pecite ih na roštilju oko osam minuta, dok ne uhvate zlatno-smeđu boju sa svih strana.

2 Salatu narežite ili natrgajte na sitnije komade, a papriku, luk i rajčice nasjeckajte na kockice. Stavite sastojke u zdjelu pa im dodajte kuhani kukuruz i crveni grah, pospite nasjecanim korijandrom i promiješajte.

3 Zamiješajte sastojke za preljev pa prelijte preko salate, okuse dodatno uskladite solju i paprom, prema želji. Kobasice poslužite uz salatu i zrnati senf.

ZA 4 OSOBE

600 g PIK Gurmanska kobasica

• Zrnati senf

Za salatu: 1 manja glavica zelene salate • 1 crvena paprika • 1 glavica ljubičastog luka • 4 rajčice • 200 g kuhanog kukuruza • 400 g kuhanog crvenog graha • Svježi korijandar

Za preljev: 80 ml soka limete • 1-2 žlice smeđeg šećera • 1 režanj češnjaka • 4-5 žlica maslinova ulja • Sol • Papar

Jednostavan prilog, a dobitna kombinacija - Gurmanskim kobasicama s puno povrća nitko neće moći odoljeti.





PIK Rib-eye
steak

Chimichurri
umak

RIB-EYE STEAK

s chimichurri umakom

1 Prije pečenja rib-eye odrezak izvadite iz hladnjaka i pustite ga da postigne sobnu temperaturu.

2 Lagano nauljite odrezak i stavite ga na dobro zagrijanu rešetku. Pecite 5-6 minuta s jedne strane, okrenite i pecite 4-5 minuta s druge strane za medium (ili prema želji). Maknite odrezak s vatre i zamotajte u aluminijsku foliju te pustite da odmori 10-ak minuta.

3 Češnjak, feferon, listiće svježeg peršina i korijandra sitno nasjeckajte i pomiješajte s vinskim octom i maslinovim uljem. Možete sve pripremiti u mužaru ili sjeckalici.

4 Crveni i zeleni kupus narežite na trakice, mrkvu naribajte, luk i rotkvice tanko narežite te prelijte sokom limete, uljem i smeđim šećerom te promiješajte.

ZA 1 OSOBU

330 g PIK Rib-eye steak
• Maslinovo ulje

Za chimichurri: 1 režanj češnjaka
• 1/2 ljutog feferona • Šaka svježeg peršina i korijandra • 3 žlice vinskog octa • 2 žlice maslinova ulja

Za salatu: oko 100 g svježeg kupusa
• oko 100 g crvenog kupusa • 1 mrkva
• 4-5 rotkvice • 1 glavica ljutike • Sol, papar • 50 ml soka limete • 50 ml masl. ulja • 1/2 žličice smeđeg šećera



Savršeno pečen rib-eye steak obogatite pravom dozom ljutine u chimichurri umaku i svježom salatom.

MARINIRANI

KARE

s tzatzikijem i kukuruzom

ZA 2 OSOBE

400 g PIK Svinjski kare u crvenoj marinadi

Za tzatziki: 1/2 velikog salalnog krastavca • 2 grčka jogurta • 2 režnja češnjaka • 2 žlice maslinova ulja • 1 žlica bijelog octa (ili limunova soka) • sol • 1 žlica nasjeckanog svježeg kopra

Za kukuruz: 2 klipa kukuruza • 1/2 žličice kajenske paprike • 1/2 žličice dimljene paprike • 1/2 žličice soli • 30 g maslaca




1 Naribajte krastavac i dobro ga ocijedite. Možete ga preko noći ostaviti u hladnjaku da se ocijedi, a ako vam se žuri, ostavite ga barem pola sata pa potom rukama iscijedite višak tekućine.

2 Pomiješajte jogurt, sitno nasjeckani češnjak, ulje, ocat (ili limunov sok) i sol. Spremite u hladnjak na barem pola sata. Dodajte naribani krastavac i nasjeckani svježi kopar te promiješajte.

3 Rastopite maslac pa mu dodajte sol, kajensku papriku i dimljenu papriku. Premažite kukuruze. Ispecite ih na roštilju sa svih strana, oko 10 minuta. često ih okrećite.

4 Svinjski kare ispecite na zagrijanom roštilju, 3-4 minute sa svake strane. Poslužite uz hladni tzatziki i kukuruze.

Začinjeni kukuruz i hladni tzatziki umak osvježit će moćne okuse svinjskog karea u crvenoj marinadi.



osvežavajući
tzatziki umak



Marinirani
svinjski kave



Inspiracija
za grill majstore.

