



KONZUMIRAJ!
ODGOVORNO!



18+



1664 BLANC

COOKBOOK

by *Manon Stenel*





1664 BLANC COOKBOOK

by *Manuela Stival*



Sastojci:



- 2 jaja
- Mlijeko 1 dcl
- 4-6 šnita hljeba
- 100g Gorgonzola sira
- Emmental sir 150 g



POHOVANI TOST

Tmuran dan pretvorite u veseo uz ekstra brzi i jednostavni recept i osvježavajući 1664 Blanc!

Za savršen okus potrebno je napraviti nekoliko ključnih koraka! Prvo, potreban vam je malo tvrđi hljeb, preporučujemo kukuruzni zbog njegove slatkoće.

Na šnite hljeba stavite dimljenu pureću šunku, zatim gorgonzola sir za intenzivniji okus, te emmental sir za slatkoću i topivost.

U zdjelici umutite jaja, sol i mlijeko. Mlijeko će ublažiti intenzitet jaja i smekšati hljeb, zato je bitno koristiti tvrdi hljeb da se ne bi raspadao.

Složen tost sendvič uvaljajte u smjesu jaja i mlijeka i pohujte na laganoj vatri na puteru!

Puter će dati nevjerovatnu aromu i hrskavost, a unutra će biti jako mekan i sočan sendvič.

Prijatno!

Good Taste with a **Twist**



1664 BLANC

COOKBOOK

by *Monica Štrmel*



Sastojci za burger:

- 1 kg mesa od juneće plečke
- 3 čehna bijelog luka sitno sjeckana
- Svježi peršun
- Čajna kašika podravka senfa
- 1 kesica podravka Burger grill classic začina,
- 0,5 dcl Blanc 1664 piva

Sastojci za sos:

- 1 supena kašika milerama
- 1 supena kašika senfa sa sjemenkama gorušice
- Svježi peršun
- Sol, biber
- 1 čehno sitno sjeckanog bijelog luka



BURGER

Burger predstavlja užitek za sve ljubitelje dobrog mesa, najčešće se priprema tako da bude srednje pečen. Kombinacija svježeg povrća, blagog senf dresinga i sočnog burgera će vas oduševiti!

Priprema je jednostavna, pomiješati sve sastojke za burger, meso oblikovati i peći.

Za podlogu koristiti razno svježe povrće i salatu, a možete se odlučiti i za klasičnu opciju burgera u pecivu.

NAPOMENA: Jako bitno je zapeći burger sa svih strana na jakoj vatri da se meso "zatvori" zatim malo smanjiti vatru da se dopeče po želji!

Prijatno!

Good Taste with a **Twist**



1664 BLANC

COOKBOOK

by *Monica Trnka*



BRUSKETI, KROSTINI, FINGER FOOD ZALOGAČIĆI!

Jelo koje ima više naziva: brusketi, krostini, finger food zalogačići! Možete ih zvati kako želite, ali bitno je da su hrskavi, aromatični i prepuni omusa!

Ovo su verzije malih slatkih, ali ipak slanih zalogaja koji su upravo idealni za sve prilike!

Za početak isjecite jedan baguette na kriške debljine pola centimetra i zapecite sa obje strane na puteru.

Predlažemo vam više verzija:

1. Zapečena tikvica i mrkva na puteru sa bijelim lukom i brie sirom.
2. roquefort sir sa svježim grožđem, maslinom i rukolom
3. Sočni paradajz sa peršunom, timjanom i bijelim lukom, maslinovim uljem
4. Masline, suhe šljive i mocarela sir

Pored navedenih opcija možete i vi probati svoje, ali bitno je da ne budu "dosadne".

Poigrajte se sa slanim i slatkim, obavezno ubacite neki svježi sastojak, kao što je voće, a sir je uvijek odlična baza!

Prijatno!

Good Taste with a **Twist**



1664 BLANC COOKBOOK

by *Monica Trnkal*



Sastojci:

- Lisnato tijesto
- Camembert sir
- 2 jaja
- Špinat
- Šeri paradajz

I naravno reski, hladni, aromatični 1664 Blanc.



“A LA FONDUE CAMEMBERT” (U LISNATOM TIJESTU)

\Brzo, jednostavno i hrskavo osnovne su karakteristike ovog recepta!

Postupak je vrlo jednostavan. Lisnato tijesto razvučete rukama ili razvaljate oklagijom. Na sredinu tijesta stavite šaku listova špinata, zatim na špinat stavite cijeli kolut camembert sira, cca 100 grama. Zatvorite lisnato tijesto i premažite jajetom. Kako bi jelo bilo savršeno, prilikom pečenja tijesto mora biti okrenuto tako da spojevi idu prema gore da ne ostane živi ispod težine sira.

Svježina citrusa i korijandera odlično pariraju hrskavosti lisnatog tijesta i kremoznosti sira! Na kraju dobijete nevjerovatno hrskavo tijesto sa kremastim filom od sira i svježinom špinata!

Servirati uz svježi šeri paradajz i 1664Blanc koji se super slaže okusom sa ovom teksturom!

Prijatno!

Good Taste with a **Twist**





1664 BLANC COOKBOOK

by *Manu Stival*



Sastojci:

- 500 g pilećeg filea
- 1 konzerva kukuruza, graška, paprike (meksički mix)
- 1 mrkva
- 2 pera mladog luka
- Svježi peršun
- Pola glavice kupusa
- Cherry ili obični paradajz
- Paradajz salsa
- Tortilje



MEKSIČKE TORTILJE

Svježina 1664 Blanc piva sa okusom korijandera i citrusa odlična je u kombinaciji sa pikantnim tortiljama!

Za početak mrkvu isjeckajte na tanke trakice, kupus za salatu sitno izrežite ili naribajte, piletinu isjeckajte na kockice.

Na vrućoj tavi propžite piletinu, zatim dodajte mrkvu i mladi luk. Kada se povrće izdinstalo otprilike napola dodajte konzervu graška, kukuruza i paprike (meksički mix). Zatim slijedi salsa i začini.

Obavezno stavite malo chillija da se bolje slaže uz pivo! Inače, blago pikantno jelo je zdravo u borbi protiv bakterija. Tortilje propržite na tavi bez masnoće i spremni ste za serviranje.

Na tortilju stavite kupus, zatim mješavinu iz tave i na kraju svježi paradajz. Na sve to uzmete gublaj 1664 Blanc piva i uživajte u okusima.

Prijatno!

Good Taste with a Twist





1664 BLANC COOKBOOK by *Monica Trnkal*



Sastojci za tijesto:

- 300g brašna
- Prstohvat soli
- 1 supena kašika maslinovog ulja
- 2 jaja

Po potrebi dodajte malo vode

Sastojci:

- Gorgonzola
- Tikvice
- Dimljeni sir



GALETA

Galeta je sve popularnija opcija brze "pite" ili tarta sa sastojcima koje god poželite (iako postoje one tradicionalnije).

Mi predlažemo da spojite okuse gorgonzole, tikvice i dimljenog sira!

Kada ste umutili homogeno tijesto ostavite ga da malo odstoji, a za to vrijeme isječete tikvicu na listiće, naribajte dimljeni sir i iskomadajte gorgonzolu.

Tijesto razvaljati na heljđinom brašnu, koje daje još ljepši okus i boju, na debljinu od oko 3 do 5 milimetara i stavite fil tako da imate nekoliko centimetara do ruba slobodno za preklopiti. Preklopite rubove i pecite 20 minuta u rerni zagrijanoj na 200 stepeni!

Uživajte uz okuse citrusa i korijandera uz 1664 Blanc i okus gorgonzole i blago dimljenog sira uz tijesto poput najfinijeg keksa!

Prijatno!

Good Taste with a **Twist**





1664 BLANC COOKBOOK

by *Monica Trnkal*



Sastojci:

- Skuša 2x
- Patlidžan 1 veći ili 2 manja
- Šeri paradajz 300g
- Tikvica 200g
- 1 limun
- Riža 200g
- Bijeli luk, ruzmarin, peršun



ROLOVANI FILE SKUŠE IZ RERNE

Sve ljubitelji morskih plodova još više će obradovati činjenica da se skuša i osvježavajući 1664 Blanc odlično slažu!

Napravite marinadu od peršuna, bijelog luka, ruzmarina i soli, uspjeh vašeg jela je zagarantovan! Za početak, očistite skušu pod mlazom hladne vode, te je dobro posušite. Stavite šerpicu sa vodom da proključa i jednu tavu da se zagrije dok vi marinirate ribu. Riba se može filetirati i odstraniti joj kosti, ako ne želite možete je peći cijelu. Marinadu pripremite tako što ćete izmiješati sol, peršun, ruzmarin i bijeli luk te natrljati filete ili cijelu ribu u unutrašnjosti. Stavite ribu na papir za pečenje i pecite u rerni sa ventilatorom na 200 stepeni 15 do 20 minuta.

Za to vrijeme skuhaite rižu sa malo soli i isjeckajte povrće na kockice. Tikvica, šeri paradajz i patlidžan, su se pokazali kao odlična kombinacija za ovo jelo.

Kada je riba pečena pokapajte je sokom od pola limuna. Ostaje još samo da servirate jelo sa Blanc 1664 pivom i uživajte u potpunosti!

Prijatno!

Good Taste with a Twist



1664 BLANC

COOKBOOK

by *Monica Trnkal*

Sastojci za 4 osobe:

- Ramstek 700 g
- Mladi krompir 600 g
- Paprika i paradajz
- Svježi peršun
- Crveni i bijeli luk
- Jabukovo sirće
- 1664Blanc 1 dcl
- BBQ marinada

Sastojci za sos:

- 1 kašika Podravka ajvara od pečenih paprika
- 1 kašika milerama
- Svježi peršun



RAMSTEK

Ako volite meso ovo je idealan recept za vas! Potrebno je odabrati dobar komad mesa, ali je jako bitno napraviti i dobar prilog i sos.

Ramstek začinite BBQ marinadom, bijelim lukom i svježim peršunom, dodajte 1 dcl 1664 Blanc piva i pobiberite. Sljedeći najbitniji korak za meso je pravilna temperatura. Bitno je jako zagrijati tavu i zapeći meso da se zatvore pore da se meso ne isuši. Nakon toga smanjite vatru i dopecite po želji. Za prilog predlažemo krompir u kombinaciji sa povrćem.

Skuhati sitni mladi krompir i ostaviti da se ohladi. Isjeckati papriku, crveni luk, bijeli luk i paradajz. Na zagrijanu tavu stavite puter i maslinovo ulje, zatim krompir da se zapeče. Dodajte crveni luk i papriku te pržite zajedno sa krompirom, i na kraju dodajte paradajz. Začinite te dodajte malo jabukovog sirćeta da se intenziviraju okusi.

Za sos umutite ajvar i mileram u omjeru pola - pola, malo bijelog luka i peršuna, te posolite. Samo još servirajte i uživajte u odličnom okusu mesa te korijandera i citrusa iz osvježavajućeg 1664 Blanc piva.

Prijatno!

Good Taste with a **Twist**





1664 BLANC COOKBOOK

by *Monica Trnkal*



Sastojci:

- Tikvica
- Patlidžan
- Paradajz
- Plavi sir
- Rukola/Zalena salata



BRZE ROLNICE

Uz današnji brz stil života, svima su postala omiljena jela koja se lako i brzo spremaju. Rolnice od tikvice i patlidžana punjene plavim sirom servirane na pečenom paradajzu su gotove za deset minuta!

Sastojke možete prilagoditi, koristiti stilton, ili gorgonzolu, a ako ne volite plave sireve bilo koji drugi masni, blago topivi sir.

Priprema je jednostavna, izrežite tikvicu, patlidžan i paradajz na ploške (tikvicu rolovati, a patlidžan slagati kao mali burger). Zatim, zagrijte tavu sa malo maslinovog ulja te ispecite povrće, otprilike par minuta sa obje strane. Zatim kada uklonite sa tave posolite.

Dok je povrće vruće stavite komadiće sira unutra i zarolajte ili poklopite patlidžan i ostavite da se malo istopi na toploti povrća.

Rukolu za podlogu, a može i zelena salata, začinite maslinovim uljem, mješavinom za salatu.

Posljednji korak je serviranje, složite paradajz na dno, zatim rukolu i rolnice preko, natočite čašu hladnog 1664 Blanc piva i uživajte!

NAPOMENA: Dok pečete paradajz dodajte malo sjeckanog bijelog luka da obogati okuse!

Prijatno!

Good Taste with a **Twist**



1664 BLANC COOKBOOK

by *Monica Trnkal*



Sastojci:

- Hokkaido tikva ili neka druga
- Njoki
- Puter
- Gorgonzola sir



NJOKI SA TIKVOM I GORGONZOLOM

Koje jelo ćemo praviti zavisi od više faktora, a nekada jednostavno presudi to da ne želimo da ispraljamo previše suđa. Njoki sa tikvom i gorgonzolom se se pravi u jednoj tavi/šerpi.

Najteži dio posla je očistiti hokkaido tikvu i doći do njene predivne unutrašnjosti! Tikvu je potrebno isjeći na kockice i ubaciti da se kuha u kipućoj vodi. Nakon desetak minuta tikva je napola kuhana, te joj dodate i njoke, idealno je iskoristiti jednu šerpu da bi se okusi povezali i da iskoristite okus tikve i škrob iz njoka da dobijete sos. Kada njoki isplivaju ocijedite vodu i ubacite komadić putera da dobijete kremasti sos, zatim dodajte komadiće gorgonzola sira, ali tek kada sve sklonite sa vatre da se sir ne otopi u potpunosti! Na kraju malo svježeg peršuna za svježinu i hladan 1664 Blanc za potpuni okus i užitek!

Prijatno!

Good Taste with a **Twist**

