

N° 1 IN ITALIA*



Tako slastni, da jih zmanjka, tako jih postrežemo



Slastni namazi Rio Mare Paté obogatijo vsako jed in navdušijo tudi najbolj zahtevne gurmane, saj vsebujejo kakovostne in skrbno izbrane sestavine brez dodanih konzervansov. Na voljo so v vsem dobro znani praktični tubi, ki je odlična tudi za najmlajše, izbirate pa lahko med slastnimi okusi, kot so losos, tunina in na soncu sušeni paradižniki ter drugimi.

Namazi Rio Mare Paté so na voljo tudi v elegantni ovalni pločevinki, ki jo lahko ponovno zaprete. Paté z limoninim sokom vas bo s prijetno svežino popeljal v poletne dni, ljubitelje mediteranskih okusov pa bo navdušil Paté z olivami. Izjemno okusen je tudi Paté s papriko, na katerega prisegajo ljubitelji zelenjave.

N° 1 IN ITALIA*



Jedi za usako priložnost z namazi Rio Mare Paté

Preizkusite hitre in preproste recepte, ki bodo popestrili usako posebno priložnost.



Kolikokrat se vam je že zgodilo,

da je bila pred vami posebna priložnost in niste imeli idej, kako bi na preprost način očarali svoje goste, ali pa ste si v trenutkih lakote zaželeli hitre in slastne jedi, ki bo razvajala vaše brbončice? Da bodo tovrstne zagate nekoliko oljšane, blagovna znamka Rio Mare v sodelovanju s kulinarično ustvarjalko **Ano Žontar Kristanc** predstavlja bogat nabor hitrih in okusnih receptov, ki vam bodo prišli prav ob vsaki priložnosti.



Vsi recepti so nadvse enostavni za pripravo in vsebujejo sestavine, ki se skrivajo v vsaki kuhinjski omarici. Za piko na i vseh vaših jedi bodo s svojo vsestranskoščjo in kakovostjo poskrbeli namazi Rio Mare Paté, ki so tako slastni, da zmanjkajo, takoj ko jih postrežemo. Z edinstvenimi in priročnimi recepti z namazi Rio Mare Paté bo kuhanje postalo užitek, v katerega boste lahko vključili vse člane družine. Preizkusite pešter izbor edinstvenih okusov in uživajte v ustvarjanju jedi, ki bodo navdušile še najbolj zahtevne goste.

ODKRIJTE VEČ
SLASTNIH RECEPTOV NA
WWW.RIOMARE.SI

Recepti za posebne priložnosti



Pomemben del vsakega praznovanja je z dobrotami obložena miza, ki s privlačnimi jedmi očara še najbolj zahtevne goste. Na rojstnodnevni zabavi navdušite z mini zavitki in mini tartarjem s hrustljavo zelenjavo, za velikonočni zajtrk presenetite družino z velikonočnimi zajčki, pričarajte čarobno noč čarownic s kreker pajki in razveselite goste božične večerje s prazničnimi trakci.

Mini zvitki z namazom Rio Mare Paté z lososom

Priprava

Mandlje na grobo nasekljamo. Tortilje obložimo z rezinami ementalca, nato posujemo s špargljevimi vršički in prekrijemo z namazom Rio Mare Paté z lososom. Zaključimo z mandljimi in tortilji zvijemo, da dobimo dva naddevana valja. Zrežemo ju na majhne zvitke, ki jih prebodemo z zobotrebci in postrežemo.

Sestavine

- 2 tubi namaza Rio Mare Paté z lososom
- 2 tanki tortilji
- 14 kuhanih špargljevih vršičkov
- 2 veliki žlici mandljev
- 8 tankih rezin ementalca

🕒 15 minut 🧑 4 osebe

Mini tartar s hrustljavo zelenjavo in namazom Rio Mare Paté z lososom

Priprava

Korenček olupimo in previdno operemo vso zelenjavno, jo narežemo na manjše kocke, stresemo v skledo ter začinimo z naribano limonino lupinico, oljem in soljo ter veliko popra. Zelenjavni tartar nadevamo v manjše kozarčke ali na žlice in ga bogato okrasimo z namazom Rio Mare Paté z lososom.



Sestavine

- 1 tuba namaza Rio Mare Paté z lososom
- 1 majhna bučka
- 1 korenček
- $\frac{1}{2}$ mlade čebule
- 2 stebli zelene
- 30 g ekstra deviškega oljnega olja
- Sol in poper
- Naribana limonina lupina

⌚ 15 minut 🧑 4 kozarčki



Velikonočni zajčki iz kuhanih jajc

Priprava

Jajca damo v hladno vodo, ki ji dodamo ščep soli in nekaj žlic kisa. Kuhamo jih na srednjem ognju 10 minut, nato pa takoj prelijemo s hladno vodo, olupimo in ohladimo. Jajce razpolovimo po dolžini. Ena polovica služi trebuščku, drugo pa razpolovimo in iz nje ustvarimo dve ušesi. Drugo jajce razpolovimo po širini in ga uporabimo za zajčkovo glavo. Preostalo polovico prihranimo za drugega zajčka. Spodnji del glave odrežemo, da bo ta lepše stala na deski, pridobljen krogec beljaka pa razpo-

lovimo in položimo pod trebušček za noge. Nad rumenjak na delu trebuščka dodamo poljubni namaz Rio Mare Paté. Zajčkovo glavo okrasimo z nosom, brčicami in očmi.

Sestavine

- 3 trdo kuhania jajca
- 2 polni čajni žlički poljubnega namaza Rio Mare Paté
- 2 majhna trikotnika, izrezana iz korenja – za nosek
- 4 zrna črnega popra – za oči
- 12 vejic rožmarina – za brčice

⌚ 10 minut 🧑 2 zajčka



Kreker pajki za noč čarounic

Priprava

Palčke zlomimo na enake velikosti – potrebujemo 8 delov za noge. Kreker nadevamo s poljubnim namazom Rio Mare Paté, mu dodamo nogice, na vrh dodamo še malo Patéja in pokrijemo z drugim krekerjem. S palčko oblikujemo dve pikici Patéja, na kateri postavimo zrna popra za oči.

Sestavine

- 1 čajna žlička poljubnega namaza Rio Mare Paté
- 2 okrogla krekerja
- 2 bobi palčki za nogice
- 2 zrni črnega popra

🕒 10 minut 🧑 1 pajek

Hrustljavi praznični trakci

Priprava

Rezine toasta položimo v segreto pečico pod žar in jih zlato zapečemo na obeh straneh. Vzamemo jih iz pečice, odrežemo skorjo ter jih razpolovimo po celotni dolžini, da dobimo dva tanka toasta. Ta nato razrežemo na pravokotne trakove, jih položimo z nepečeno stranjo navzgor in postavimo nazaj v pečico, da se zapečejo še na tej strani. Peko moramo pozorno spremljati, saj se tanki trakci hitro zapečejo. Ko so pripravljeni, jih ohladi-

mo, nato pa na spodnjo tretjino nežno namažemo džem, nanj lepo oblikujemo namaz Rio Mare Paté z lososom ter vse skupaj potresememo z grobo narezanimi pistacijami in brusnicami.

Sestavine

- 4 rezine toasta
- 2-3 žlice namaza Rio Mare Paté z lososom
- 3-4 žlice posušenih brusnic
- 3-4 žlice nesoljenih pistacij
- 2-3 žlice brusničnega džema

🕒 10 minut 🧑 2 osebi



Igrivi recepti



Preprosti in simpatični recepti so odličen način, da h kuhanju privabite tudi najmlajše in uživate v skupnih trenutkih v kuhinji. Organizirajte kuharske ustvarjalne urice kar doma in se z otroki preizkusite v pripravi origanovih srčkov, srčkanega toasta, dvojnih tramezinov in mini profiterolov.

Origanoui srčki

Priprava

Listnato testo razvijemo in po sredini premažemo z namazom. Potresememo z origanom in vsak stranski del prepognemo do polovice. Po sredini ponovno premažemo z namazom, potresememo z origanom in krajne robove zopet zavijemo. Vse skupaj zavijemo v papir za peko in položimo v hladilnik za eno uro. Ohlajeno testo zrežemo na debelino dobrega centimetra in oblikujemo v srce. Premažemo s

steinem jajcem z vodo in položimo na zgornjo tretjino pečice, segrete na 200 °C. Pečemo 10–12 minut, da se srčki zlato obarvajo.

Sestavine

- 1 zavitek listnatega testa
- 1 tuba namaza Rio Mare Paté s ketchupom
- 1–2 čajni žlički suhega origana
- 1 jajce + 3 žlice vode za premaz

15 minut **2 osebi**



Velikonočni zajčki iz kuhanih jajc

Priprava

Iz dveh kosov toasta izrezemo srčke z modelčkom za piškote. V ponvi segrejemo olje. Na njem popečemo oba spodnja dela toasta, ki sta neizrezana. Popečemo ju na obeh straneh in nato premažemo z namazi Rio Mare Paté. Nato popečemo zgornja dela toasta s srčkom, ju obrnemo okrog in na sredino enega dodamo jajce, ki ga solimo, v drugega pa damo začinjen avokado. Toasta s srčkom dodamo na vrh toastov, namazanih s Patéjem. Takoj postrežemo.

Sestavine

- 1–2 žlici namaza Rio Mare Paté s papriko in namaza Rio Mare Paté z lososom
- 1 žlica olja
- 4 rezine kamutovega toasta (ali drugega po želji)
- 1 jajce
- ½ avokada
- ščepec soli in popra

10 minut **2 osebi**

Mini mafini s parmezanom in namazom Rio Mare Paté

Priprava

V skledi z električnim stepalnikom stepemo jajce in počasi vlivamo mleko. Dodamo moko, kvas in parmezan ter stepamo še približno eno minuto. Začinimo s soljo po okusu, dodamo oljčno olje in popopramo. Mešanico nato vlijemo v 12 rahlo naoljenih in pomokanih silikonskih modelov ter postavimo v pečico, segreto na 180 °C. Pečemo 12 minut oziroma, dokler mafini ne narastejo in porjavijo. Ko so pečeni, jih ohladimo in nato vzamemo

iz modelov. Za piko na i jih bogato okrasimo z namazom Rio Mare Paté s tunino in serviramo.

Sestavine

- 2 tubi namaza Rio Mare Paté
- 120 g moke
- 1 jajce
- 40 ml ekstra deviškega oljčnega olja
- 60 ml mleka
- 40 g naribane parmezana
- 1/2 vrečke instantnega kvasa za slano pecivo
- sol in poper

 **30 minut**  **4 osebe**



Duojni tramezini z namazom Rio Mare Paté, artičokami in paradižnikom

Priprava

Vodo skupaj s soljo, začimbami in maslom zavremo. Vmešamo obe vrsti moke in kuhamo, da se zmes oblikuje v cmok. Posodo odstavimo in testo ohladimo do toplega. Nato enega po enega vmešamo jajci in dobro premešamo v enotno zmes. Zmes nadevamo v brizgalno vrečko in na papirju za peko oblikujemo majhne kupčke v velikosti oreha. Pečemo 15–18 minut v pečici, segreti na 170°C, in nato ohladimo.

Čebulo in kumaro olupimo in narežemo na čim manjše koščke. Dodamo ju v skledo in vmešamo olje, kis, sol in čičeriko. Profiterole razpolovimo in jih najprej nadevamo s solato, nanjo pa dodamo še namaz. Nežno zapremo, da se solata in namaz lepo vidita.

Sestavine

Sestavine za profiterole:

- 2 majhni jajci
- 40 g pirine polnozrnate moke
- 40 g pirine moke
- 25 g masla
- 75 ml vode
- 1/4 čajne žličke soli
- ščepec peteršilja, origana in bazilike

Ostale sestavine:

- 2 tubi namaza Rio Mare Paté z lososom (ali poljubnega okusa)
- 1 večja sveža kumara
- 6–8 žlic kuhanе čičerike
- 1/2 rdeče čebule
- 3–4 žlice jabolčnega kisa
- 2–3 žlice oljčnega olja
- sol po okusu
- ščepec sladkorja

 **20 minut**  **20 profiterolov**



Recepti za vsak dan



Včasih ni potrebno čakati posebnih priložnosti, da bi razvajali sebe ali svoje najdražje. Ko vam zmanjkuje časa in bi vseeno radi uživali v okusni hrani, si privoščite okusne mini mafine, lahko tortiljo ali izvrstne polentine rezine.

Mini mafini z rdečo čebulo in namazom Rio Mare Paté z lososom

Priprava

Čebulo sesekljamo in jo popražimo v ponvi z oljčnim oljem. Dodamo ščepec soli in timijan. V skledi z električnim stepalnikom stepamo jajce in počasi vlivamo mleko. Nato dodamo moko, kvas in parmezan ter stepamo še približno eno minuto. Začnimo s soljo po okusu ter dodamo oljčno olje in popraženo čebulo. Mešanico vlijemo v 12 rahlo naoljenih in pomokanih silikonskih modelov ter postavimo v pečico, segreto na 180 °C. Pečemo 12 minut, dokler mafini ne narastejo in porjavijo. Ohljajene mafine vzamemo iz modelov,

jih bogato okrasimo z namazom Rio Mare Paté z in postrežemo.

Sestavine

- 2 tubi Rio Mare Paté z lososom
- 120 g moke
- 1 jajce
- 40 ml ekstra deviškega oljčnega olja
- 60 ml mleka
- 20 g naribane parmezana
- 1 rdeča čebula
- 1/2 vrečke instantnega kvasa za slano pecivo
- Sol
- Vejica timijana

⌚ 25 minut 🧑 12 mafinov

Tortilja z namazom Rio Mare Paté z limoninim sokom

Priprava

Paradižnik narežemo na tanke rezine. Tortilji pogrejemo v ponvi, ju položimo na krožnik in dodamo rezine paradižnika. Na tortilji bogato namažemo namaz Rio Mare Paté z limoninim sokom in dodamo liste solate. Tortilji zvijemo, da dobimo dva nadevana zavitka, ju prepolovimo in postrežemo.



Sestavine

- 2 pločevinki namaza Rio Mare Paté z limoninim sokom
- 2 tanki tortilji
- 2 paradižnika
- pest listov solate

⌚ 10 minut 🧑 4 osebe

Polentine rezine z namazom Rio Mare Paté, rukolo in poširanim jajcem

Priprava

Mleko solimo in ga segrevamo do točke tik pred vretjem. Vanj vkuhamo polento, ki jo kuhamo, dokler se ne zgosti. Takrat vmešamo parmezan in jo prelijemo v štirikoten pekač, obložen s papirjem za peko.

Polento v pekaču ohladimo in ohlajeno zrežemo na kocke ali kroge. Rukolo zmešamo s ščepom soli, kisom in oljem. Polentine rezine namažemo s Patéjem. Nanj naložimo začinjeno rukolo in na vrh položimo poširano jajce. Po vrhu popopramo z grobo mletim črnim poprom in takoj postrežemo.



Sestavine

Sestavine za polento:

- 400 ml mleka
- 100 g polente
- 1/2 čajne žličke soli
- 3 žlice sveže naribanega parmezana

Ostale sestavine:

- 6 jajc
- 1 pločevinka namaza Rio Mare Paté z limoninim sokom
- dve pesti sveže mlade rukole
- 2 žlizci kisa
- 1 žlica oljčnega olja
- črni poper, sol



20 minut



2 osebi



Sendvič z namazom Rio Mare Paté s papriko

Priprava

Žitno štruco narežemo na 8 rezin. Na 4 rezine bogato namažemo Rio Mare Paté tunin namaz s papriko. Pokrijemo z ostalimi rezinami kruha in postrežemo.

Sestavine

- 2 pločevinki namaza Rio Mare Paté s papriko
- 1 žitna štruca



5 minut



4 sendviči