



STRRRRRRAŠLJIVE IN SLASTNE JEDI Z RIO MARE

RECEPTI

Ane Žontar
Kristanc



STRAŠNE PICE ZA NOČ ČAROVNIC S FILOD'OLIO



SESTAVINE ZA 6 OSEB

SESTAVINE ZA TESTO:

- 400 g navadne moke
- 200 g polnozrnatne moke
- 200 ml mleka
- 250 ml vode
- 12 g soli
- 1 čajna žlička medu
- 2/3 kocke svežega kvasa ali zavitek suhega

SESTAVINE ZA PARADIŽNIKOVO OMAKO:

- 1 dcl mletih paradižnikovih pelatov
- 1/2 čajne žličke sladke mlete paprike
- 1/4 čajne žličke česna – suhega ali sveže naribanega
- 1/3 čajne žličke suhega origana
- 1 čajna žlička sladkorja ali žlica javorjevega sirupa
- 1/3 čajne žličke soli

SESTAVINE ZA NADEV:

- 2 konzervi tunine Rio Mare Filod'Olio, 65 g, ali klasična tunina v oljčnem olju, 80 g
- 4 zelene olive
- 4 črne olive
- 5 lističev topljivega sira (npr. gauda, edamec)



PRIPRAVA

1. Moki presejemo in zmešamo. Mleko in vodo segrejemo do toplega, umešamo med in nadrobimo kvas. Pustimo ga vzhajati 10 minut. Vzhajan kvas umešamo k mokama in nato umešamo še sol. Gnetemo 15–20 minut. Testo pokrijemo in pustimo vzhajati eno uro.
2. Nato ga razvaljamo v velikosti pekača. Pekač premažemo z oljčnim oljem in testo preložimo nanj. Vse sestavine za paradižnikovo omako zmešamo.
3. Testo premažemo s paradižnikovo omako. Pustimo vzhajati 15–20 minut, nato pa položimo v pečico, segreto na 220 °C, za 12–14 minut. Nato po pici razporedimo v duhce narezan sir in ga položimo za prib. 15–20 sekund nazaj v pečico, da se sir stopi.
4. Pico vzamemo iz pečice in stopljen sir okrasimo s koščki črnih oliv, dodamo olive, izrezljane kot pajke, in koščke tunine. Takoj postrežemo.



Tunina v oljčnem olju **Rio Mare "Filod'Olio"**



IZREZLJANE PAPRIKE ZA NOČ ČAROVNIC, NADEVANE S TUNINIMI ŠPAGETI

SESTAVINE ZA 6 OSEB

SESTAVINE ZA TESTO:

- 2 konzervi tunine Rio Mare v oljčnem olju 80 g
- 6 oranžnih paprik
- 150 g špagetov
- 100 g kisle smetane
- 1/3 čajne žličke soli
- 2 žlici sveže naribanega parmezana
- bel poper po okusu
- drobno narezan svež drobnjak – po želji



PRIPRAVA

1. Paprikam izrežljamo različne izraze na enak način, kot bi izrezljali buče.
2. Špagete skuhamo in jih odcedimo. V drugi posodi zmešamo tunino, kisló smetano, parmezan ter sol in poper. Vse skupaj premešamo in na koncu v omako dodamo še na drobno narezan drobnjak.
3. Omako umešamo k testeninam in nadevamo paprike. Kakšen špaget lahko visi skozi izrezljana usta paprik.
4. Postrežemo toplo ali hladno.



Tunina Rio Mare v oljčnem olju



POŠASTNI TUNINI BURGERJI



SESTAVINE ZA 3 BURGERJE

- 3 bombetke
- 3 x 60 g tunine Rio Mare v oljčnem olju
- 3 listi solate
- 2 večji kisli kumarici
- 3 rezine sira
- 3 žlice kečapa
- 6 polnjenih oliv



Fileji tunine Rio Mare
v oljčnem olju



PRIPRAVA

1. Bombetke razpolovimo.
2. Sir narežemo, tako da ga na eni strani nazobčamo in prikazuje zobe. Kisle kumarice na tanko narežemo na mandolini ali z nožem.
3. Na spodnjo štručko dodamo solato, tunino in kumarico, ki gleda ven kot jezik. Na to položimo sir, nazobčan kot zobe. Premažemo s kečapom in pokrijemo z zgornjim delom štručke.
4. Na vrh zapičimo zobotrebca z olivo za oči.
5. Postrežemo.



KREKER “PAJKI” ZA NOČ ČAROVNIC



SESTAVINE ZA 1 PAJKA

- 1 čajna žlička namaza s tunino Rio Mare Paté 100 g – okus po želji
- 2 okrogla krekerja
- 2 bobi palčki za nogice
- 2 zrne črnega popra



**Paté namaz
s tunino in
majonezo**



**Paté namaz
s tunino in
korenčkom**



**Paté namaz
z lososom**



**Paté namaz
s tunino**



PRIPRAVA

1. Palčke zlomimo na enake velikosti – potrebujemo 8 delov za noge. Kreker nadevamo s poljubnim Rio Mare Paté-jem, mu dodamo nogice, na vrh dodamo še malo Paté-ja in pokrijemo z drugim krekerjem.
2. S palčko nadevamo dve pikici Paté-ja, da se bodo nanj prijela zrna popra za oči. Na Paté dodamo zrna popra in smo končali.



MARMORNA JAJČKA Z NAMAZOM RIO MARE PATÉ S TUNINO IN KORENČKOM TER KORENČKOV ČIPS

SESTAVINE

SESTAVINE ZA MARMORNA JAJČKA:

- 5 jajc
- 300 ml vode
- narauno zeleno barvilo za pirhe
- 1 x namaz Rio Mare Paté s tunino in korenčkom
- 1-2 čajni žlički črne kumine ali sezama

SESTAVINE ZA KORENČKOV ČIPS:

- 3-4 večji korenčki
- 2/3 čajne žličke soli
- 2/3 čajne žličke sladke paprike v prahu
- 2/3 čajne žličke česna v prahu
- 2 žlici oljčnega olja
- 1 pest parmezana



PRIPRAVA

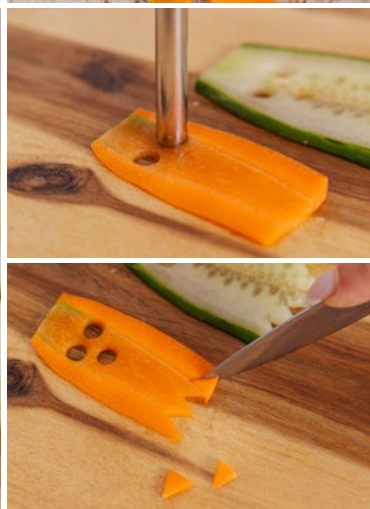
1. Jajčka skuhamo. Kuhana prelijemo s hladno vodo in ohladimo.
2. Takšna potolčemo in položimo v urečko skupaj z uročo vodo, ki smo ji dodali barvilo. Pustimo stati eno uro.
3. Korenje narežemo na večje koščke. Dodamo sol, sladko papriko v prahu, česen v prahu in oljčno olje. Premešamo.
4. Koščke korenja položimo na malo parmezana na peki papirju. Položimo v segreto pečico na 180 °C za 25-30 minut, da se lepo zapečejo.
5. Jajčka olupimo. Razpolovimo in nadevamo z namazom Rio Mare Paté s tunino in korenčkom. Okrasimo s črno kumino in postrežemo.

STRAŠNA DESKA ZA NOČ ČAROVNIC



SESTAVINE ZA 1 DESKO

- 1 sveža kumara
- 2 debela korenčka
- 2 pesti češnjevih paradižnikov
- 1 Rio Mare Paté namaz s tunino in majonezo
- 1 Rio Mare Paté namaz s tunino in humusom



PRIPRAVA

1. Korenčka olupimo in narežemo na tri dele. Vsak del posebej narežemo na rezine, ki jim zarežemo cikcak vzorec na dnu in s slamico izdolbemo oči in usta.
2. Postopek ponovimo s svežo kumaro, ki je ne olupimo.
3. Zelenjavne duhce skupaj s češnjevim paradižniki in Patéji razporedimo po deski in postrežemo.



USTVARJAJTE SVOJE RECEPTE VSAK DAN ...

... Z OKUSNIMI IZDELKI RIO MARE!



TUNINA V OLJČNEM OLJU

Tunina Rio Mare je tunina št. 1 v Italiji. Slovi po svoji kakovosti in edinstvenem, nezamenljivem okusu.



TUNINA V OLJČNEM OLJU „FILOD'OLIO“

Vrhunska kakovost in nezamenljiv okus tunine Rio Mare v oljčnem olju, z uso priročnostjo, ki si jo želite. Rio Mare "Filo d'Olio" vsebuje enako količino tunine kot klasična pločevinka Rio Mare, a z manj oljčnega olja.



NAMAZI RIO MARE PATÉ

so idealni za hranljive prigrizke, okusne aperitive in slastne predjedi, polne ustvarjalnosti! Zahvaljujoč priročni embalaži so enostavni za uporabo in brezskrbno shranjevanje v hladilniku.

Rio Mare Paté – popolna harmonija kakovosti, okusa in praktičnosti.





Odkrijte še več slastnih
receptov in izurstnih
izdelkov Rio Mare na
www.riomare.si



www.riomare.si



Rio Mare Slovenija



[riomare_slovenija](https://www.instagram.com/riomare_slovenija)