



DROGA

ŽAR

PIKNIK

ČAS ZA NAJBLIŽJE



Za prijatelje le najboljše.

KNJIŽICA RECEPTOV

Ko zadiši po žaru, pečenem krompirju in poletnem večeru, se dan za trenutek upočasni. Piknik ni le obrok na prostem, ampak eden tistih preprostih prizorov, ki nas znova spomnijo, kako malo je včasih potrebno za pravo veselje: dobra hrana, pogrinjek pod odprtim nebom in ljudje, ob katerih se počutimo doma.

Poletni pikniki imajo poseben čar. V njih je nekaj lahkotnega, sproščenega in toplega. Nekdo pazi na žar, nekdo pripravlja omako, na mizi se počasi zbirajo krožniki, kozarci in prvi grižljaji, v zraku pa se mešajo vonji, pogovori in pričakovanje dobrega obroka.

Meso, ribe, zelenjava, omake in priloge. V tej knjižici so zbrani recepti, ustvarjeni za okuse poletja in preprosto uživanje. Za dni, ko si vzamemo čas, prižgemo žerjavico in pripravimo nekaj dobrega. Za mize, ki niso nikoli povsem popolne, a so vedno polne življenja, in za večere, ki ostanejo v spominu prav zaradi svoje preprostosti.

Naj vas ti recepti pospremiijo v sezono dolgih večerov, dišečih krožnikov in trenutkov, ko je najlepše prav to, da se vse odvija počasi.

dobes
· TEK ·



RECEPT
www.droga.si



ZAHTEVNOST



4
OSEBE



70
MINUT

GLAVNA JED



Brancin z dalmatinskim krompirjem in tržaško omako

Avtor: Žan Milosavljevič

Sestavine

PEČEN KROMPIR:

Krompir za pečenje	400 g
Olivno olje	
Sol	
Poper	
Rožmarin	

BRANCIN NA ŽARU:

4 cele brancine	cca.
	350 g/kos
Sol	
Olivno olje	

DALMATINSKI KROMPIR:

Olivno olje	
Rdeča sveža paprika	1
Češnjevci paradižniki	1 pest
Črne olive	1 pest
Pečen krompir	400 g
Sol, poper	

Rožmarin

Vložena rumena paprika DROGA	4 fileti
------------------------------	----------

Tržaška omaka 1 žlica

Svež peteršilj 1

TRŽAŠKA OMAKA:

Sveži peteršilj	1 šop
Česen v ekstru deviškem oljčnem olju DROGA	3 žlice
Olivno olje	2,5 dl



- 1.** Krompir narežemo na manjše kose, ga začинimo z olivnim oljem, soljo, poprom in rožmarinom ter pečemo približno 30 minut na 200 °C, da postane zlato hrustljav. **korak**
- 2.** Medtem pripravimo tržaško omako: drobno sesekljamo peteršilj, dodamo česen v ekstru deviškem oljčnem olju DROGA in prilijemo olivno olje, nato dobro premešamo. **korak**
- 3.** Brancina očistimo, osušimo, posolimo in premažemo z olivnim oljem. **korak**
- 4.** Pečemo ga na dobro segreti žaru približno 4–5 minut na vsaki strani, da koža postane hrustljava. **korak**
- 5.** Na ponvi na hitro popražimo rdečo papriko, nato dodamo paradižnike, olive, pečen krompir in vložene rumene paprike DROGA ter začинimo. **korak**
- 6.** Na koncu vmešamo žlico tržaške omake, potresemo s peteršiljem in postrežemo skupaj z brancinom ter dodatno omako. **korak**



RECEPT
www.droga.si

GLAVNA JED



Goveji burger z namazom s papriko in kumaricami

Avtor: Žan Milosavljevič

Sestavine

BURGER OMAKA:

Majoneza 2 žlici

Šalotka 1

Kisle kumarice 2

DROGA

Namaz s papriko 1 velika

in kumaricami žlica

DROGA

Rdeča mleta ½ žličke

paprika

BURGER:

Brioche bombetka 2

Goveji polpet 2 x 150 g

za burger

Slanina 4 rezine

Cheddar sir 4 rezine

Sol

Solata ledenka

Paradižnik 1

POMAKA:

Smetana za kuhanje 2 dl

Nacho sir 2 žlici

Nepekoč ajvar 2 žlici

DROGA

- 1.** Pripravimo burger omako: v skledi zmešamo majonezo, sesekljano šalotko, narezane kumarice DROGA in namaz s papriko in kumaricami DROGA, dodamo rdečo papriko in dobro premešamo.
korak
- 2.** Pripravimo pomako: v kozici segrejemo smetano, dodamo nacho sir in nepekoč ajvar DROGA ter na hitro pokuhamo, da nastane kremasta omaka.
korak
- 3.** Na žaru spečemo goveji polpet in slanino, dokler nista lepo zapečena.
korak
- 4.** Brioche bombetki na hitro popečemo na žaru.
korak
- 5.** Na popečeno spodnjo polovico bombetke namažemo burger omako, položimo list solate, goveji polpet s sirom, slanino in paradižnik. Na vrh dodamo malo omake in zapremo burger z zgornjo polovico bombetke.
korak
- 6.** Burger prerežemo na pol in ga nežno položimo v ajvarjevo pomako ter ga postrežemo s pečenim krompirjem.
korak



ZAHTEVNOST



2
OSEBI



30
MINUT



RECEPT
www.droga.si



ZAHTEVNOST



4
OSEBE



60
MINUT

GLAVNA JED



Marinirana svinjska vratovina z ajvarjem in pečenim krompirjem

Avtor: Žan Milosavljevič

Sestavine

PEČEN KROMPIR:

Krompir za pečenje	0,6 kg
Olje	2 žlici
Sol	1 žlička
Popper	1 žlička
Svež ali sušen timijan	

POSTREŽBA:

Mešana solata	1 velik
DROGA	kozarec

MARINIRANA SVINJSKA VRATOVINA Z AJVARJEM DROGA

Svinjski vrat	0,8 kg
Olje	2 žlici
Sol	1,5 žličke
Popper	0,5 žlička
Česen v prahu	1 žlička
Rožmarin	1 žlička
Ajvar DROGA	2 žlici

- 1.** korak Krompir narežemo na manjše kose, ga začini z oljem, soljo, poprom in timijanom ter pečemo v pečici približno 30-35 minut na 200 °C, da postane zlato hrustljav.
- 2.** korak Medtem pripravimo marinado: v skledi zmešamo olje, sol, poper, česen v prahu, rožmarin in ajvar DROGA.
- 3.** korak Svinjsko vratovino premažemo z marinado in jo pustimo počivati vsaj 30 minut (še bolje dlje, če imamo čas).
- 4.** korak Meso spečemo na dobro segretem žaru ali ponvi približno 5-7 minut na vsaki strani, da dobi lepo zapečeno skorjico.
- 5.** korak Po peki meso pustimo nekaj minut počivati, da ostane sočno.
- 6.** korak Postrežemo z zapečenim krompirjem in vloženo mešano solato DROGA.



**RECEPT**

www.droga.si

GLAVNA JED

Piščančji ražnjiči (souvlaki) s celimi šampinjoni in namazom s papriko in kumaricami

Avtor: Žan Milosavljevič

Sestavine

PIŠČANČJI RAŽNJIČI

(SOUVLAKI):Piščančja stegna **500 g**

brez kosti in kože

Sol

Poper

Olje **2 žlici****Namaz s papriko** **2 veliki****in kumaricami** **žlici****DROGA**

Med za pokapljanje

Celi šampinjoni **1 kozarec****DROGA**

OMAKA:

Grški jogurt **3 žlice****Namaz s papriko** **2 žlici****in kumaricami****DROGA**Suh drobnjak **1 žlica**Polovica limone **1**

(sok)

Olivno olje **2 žlici**

DODATNO:

Pita bread **1**

(kupljen v trgovini)

SOLATA:

Češnjev paradižnik **1**Rdeča čebula **1**Kumara **1**Paprika **1**Mlada čebula **1**Svež peteršilj **1**Feta sir za posip **1**

- 1.** Piščančje meso narežemo na kocke, začini s soljo in poprom, premešamo z oljem in namazom s papriko in kumaricami DROGA. korak
- 2.** Pripravimo ražnjiče: na palčko izmenično nabodemo kocko mesa in cel šampinjon DROGA, ponovimo 4-krat, da nastane 8 ražnjičev. korak
- 3.** Pred peko ražnjiče rahlo pokapamo z medom, da bodo dobili sladko karamelizirano noto. korak
- 4.** Ražnjiče pečemo na žaru, dokler meso ni lepo zapečeno in sočno. korak
- 5.** Pripravimo omako: v skledi zmešamo grški jogurt, namaz s papriko in kumaricami DROGA, drobnjak, limonin sok in olivno olje. korak
- 6.** Ražnjiče postrežemo s pita breadom, svežo solato iz zelenjave in posipom feta sira ter prelujemo z omako. korak



ZAHTEVNOST

**4**
OSEBE**60**
MINUT



RECEPT

www.droga.si



ZAHTEVNOST



8
OSEB



45
MINUT



NAMIG

BBQ omaka

Avtor: Jernej Kitchen

Sestavine

Dvojni paradižnikov koncentrat DROGA	300 g
Jabolčni kis	5 žlic
Rjavi sladkor	100 g
Sesekljan česen	2 stroka
Česen v prahu	1 žlička
Paprika v prahu	1 žlica
Čebula v prahu	1 žlica
Sol, poper	
Voda	200 ml
Med	1 žlica
Gorčica	1 žlička



- 1.** V kozico damo dvojni paradižnikov koncentrat DROGA.
korak
- 2.** Dodamo jabolčni kis, rjavi sladkor, svež česen, česen v prahu, papriko v prahu, čebulo v prahu, sol in poper po okusu ter vodo, med in gorčico.
korak
- 3.** Premešamo in pristavimo na zmeren ogenj. Ko mešanica zavre, ogenj zmanjšamo in kuhamo pri rahlem vretju 35–40 minut, da se omaka zgosti. Med kuhanjem redno mešamo.
korak
- 4.** Preverimo okus in po potrebi še dodatno solimo in popramo. Prestavimo v servirno posodo in postrežemo z izbrano glavno jedjo.
korak



RECEPT
www.droga.si

DRUGA



ZAHTEVNOST



6
OSEB



10
MINUT

NAMIG

Chimichurri omaka s česnom v ekstra deviškem oljčnem olju

Avtor: Žan Milosavljevič

Sestavine

Sveži peteršilj	2 pesti
Šalotka	1
Rdeč feferon	1 majhen
Suhi origano	2 žlički
Sok limone	1
Olivno olje	2 dl
Česen v ekstra deviškem oljčnem olju DROGA	1 žlica



1. Peteršilj drobno sesekljamo in ga stresemo v skledo.
korak
2. Šalotko in rdeč feferon zelo na drobno nasekljamo ter dodamo k peteršilju.
korak
3. Dodamo suhi origano in dobro premešamo suhe sestavine.
korak
4. Prilijemo limonin sok in olivno olje ter zmešamo v enotno zmes.
korak
5. Dodamo žlico česna v ekstra deviškem oljčnem olju DROGA in ponovno premešamo.
korak
6. Omako pustimo nekaj minut počivati, nato jo postrežemo ob mesu, ribah ali piščancu.
korak



RECEPT

www.droga.si



★☆☆☆☆
ZAHTEVNOST



4
OSEBE



70
MINUT

PRILOGA

Prebranec z ajvarjem

Avtor: Žan Milosavljevič

Sestavine

Olje		Paradižnikov koncentrat	1 žlička
Čebula	3	Rahlo pekoč ajvar DROGA	2 veliki žlici
Beli fižol (400 g)	1 pločevinka	Voda	1 dl
Lovorjev list	2	Nekaj rezin slanine	za po vrhu
Sol	1 žlička		
Česen v prahu	1 žlička		
Rdeča mleta paprika	1 žlička		



1. Na olju počasi popražimo narezano čebulo, da postane mehka in rahlo zlata.
korak
2. Dodamo sol, česen v prahu, rdečo papriko in paradižnikov koncentrat ter na hitro premešamo.
korak
3. Dodamo pločevinko fižola z vodo vred, rahlo pekoč ajvar DROGA, lovorjeva lista in 1 dl vode. V kolikor ne maramo pekoče, uporabimo nepekoč ajvar DROGA.
korak
4. Vse skupaj dobro premešamo in preložimo v pekač.
korak
5. Po vrhu razporedimo rezine slanine.
korak
6. Pečemo približno 30 minut na 200 °C, da se lepo zapeče.
korak



RECEPT
www.droga.si



ZAHTEVNOST



4
OSEBE



60
MINUT

PRILOGA

Gratin krompir z ajvarjem

Avtor: Neja Gril

Sestavine

Krompir (po želji)	1 kg	Česen v prahu	2 žlički
kombinacija navadnega in sladkega)		Origano	1 žlička
Ajvar DROGA	250 g	Sol	1 žlička
Jajca	2	Poprer	½ žličke
Smetana za kuhanje (po želji)	100 ml	Olivno olje za premaz pekača	1 žlica
kokosova)			
Voda	100 ml		



- 1.** Najprej olupimo in operemo krompir in ga narežemo na tanke rezine (najlažje z mandolino nožem).
korak
- 2.** V večji skledi zmešamo ajvar DROGA, smetano za kuhanje, jajci, vodo in začimbe.
korak
- 3.** V naoljen pekač dodamo krompir in ga prelijemo z ajvarjevo mešanico. Gratin postavimo v pečico in pečemo približno 50 minut pri 200 °C, da se krompir zmešča in lepo zapeče.
korak
- 4.** V posodico dodamo še druge zelenjavne priloge, kot so kisle kumarice DROGA, rumene paprike DROGA in dodaten ajvar DROGA.
korak
- 5.** Med peko krompirja zakurimo žar in spečemo čevapčiče, perutničke in ražnjiče.
korak
- 6.** Ko je vse pripravljeno, meso, zelenjavno prilogo in krompirjev gratin postrežemo na mizo in samo še uživamo v pripravljenem pikniku.
korak

BREZPLAČNA IZDAJA


DROGA
· KUHNA ·

www.droga.si/kuhna

dobes
TEK

AHAC

SLOVENSKO
DRUŽINSKO
PODJETJE

