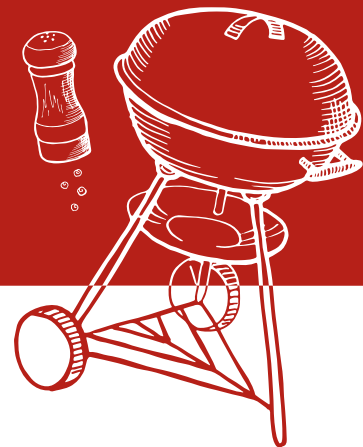


# ВКУСНО МЕНЮ ЗА ВАШАТА БАРБЕКЮ СРЕЩА



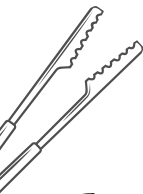
Получавате списък за пазаруване и  
рецептите за тристепенно меню!

Необходими продукти за двама човека



## Храна за гриловане

2 бр. филе от съомгова пъстърва  
150 g козе сирене



## Плодове и зеленчуци

1 опаковка рукола  
250 g чери домати  
1-2 стръка зелен лук  
3 бр. лимони  
1 бр. диня  
200 g ягоди, замразени  
50 g боровинки  
50 g малини  
2 бр. праскови  
50 g фъстъци

## Млечни продукти

100 g крема сирене  
50 g кисело мляко  
(10% масленост)  
125 ml бита сметана  
1 опаковка масло

## Други

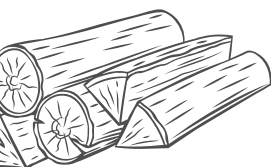
ябълков оцет  
зехтин  
1 пакетче агар-агар или желатин  
1 опаковка маслени бисквити  
1 багета с масло и билки, замразена  
1 опаковка доматино пюре  
1 опаковка сушени домати  
пудра захар  
мед  
лед

## Билки и подправки Kotányi

Морска сол  
Черен пипер, млян  
Розмарин  
Босилек  
Чесън на гранули  
Микс за Грил Риба  
Микс от 5 Билки Провансал  
Микс за Грил/Барбекю  
Бурбонска ванилова захар  
Лимонови корички, сушени



Не забравяйте  
напитките!



# РЕЦЕПТИТЕ И НЯКОЛКО СЪВЕТА



Кликнете върху заглавията, за да видите рецептите, а под тях можете да прочетете полезни съвети за ястията!

Желаем ви вкусно и забавно барбекю!

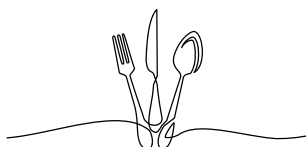


## Салата с козе сирене и гриловани праскови

Време за приготвяне: 15 - 25 минути

Ако желаете да пригответе веган алтернатива на салатата, можете да замените козе сиренето с веган такова.

Ако не харесвате оцет, можете да го заместите с малко лимонов сок.



## Пъстърва с домати на барбекю

Време за приготвяне: 55 - 65 минути

Можете да пригответе рецептата със скариди или друг вид риба, ако не харесвате съомгова пъстърва.

Веган алтернатива: заменете рибата с тофу или друг заместител на месо. Можете да пригответе и просто с микс от зеленчуци по избор.

Купете и жълти чери домати, освен червените, за повече цвят в чинията.



## **МОКТЕЙЛ С ДИНЯ**

Освежаващо и без алкохол!

- 1 бр. диня
- сокът от 2 лимона
- 3 с.л. сироп от агаве или мед
- 300 g ягоди, замразени
- 1 с.л. Розмарин Kotányi
- лед



## Чийзкейк с малини без печене

Време за приготвяне: 25 - 35 минути

Пригответе този чийзкейк поне 4-5 часа преди срещата, за да има време да стегне в хладилника.

Вместо малини можете да използвате боровинки или ягоди.

Веган алтернатива: в големите супермаркети ще откриете веган сметана и крема сирене, с които да заместите млечните продукти, както и веган бисквити.