

ВКУСНО МЕНЮ ЗА ВАШЕТО БАРБЕКЮ ПАРТИ



Получавате списък за пазаруване и
рецептите за разнообразно меню!

Необходими продукти за осем човека

Храна за гриловане

- 8 бр. картофи, големи
- 8 бр. пилешки бутчета
- 500 г тофу



Плодове и зеленчуци

- 3 бр. тиквички
- 3 бр. лук
- 2 бр. чушки
- 4 бр. домати
- 1 опаковка рукола
- 1 връзка кориандър
- 4 бр. ябълки
- 50 г шамфъстък
- 70 г кедрови ядки
- 120 г бадеми
- 250 ml сок от ананас
- 1 консерва ананас на шайби
- лимонов сок



Млечни продукти

- 250 г крема сирене
- 450 г кисело мляко
- 4 бр. жълтъци
- 4 бр. яйца
- 250 ml прясно мляко
- 100 г пармезан
- 70 г сирене рикота
- 200 г бяло сирене
- масло

Други

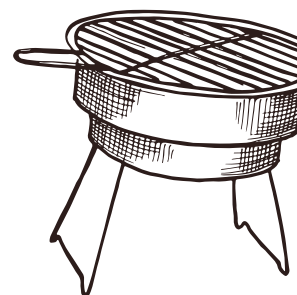
- ябълков оцет
- балсамов оцет
- олио доматиена паста
- кетчуп
- соев сос
- зеленчуков бульон
- мед
- захар
- 200 г хляб Чабата
- 250 г полента
- 18 бр. дървени шишчета
- 4 бр. бял хляб, по-малък

Билки и подправки Kotányi

- Морска сол
- Пипер меланж
- Риган
- Магданоз
- Мащерка
- Чесън на гранули
- Куркума, мляна
- Кориандър, млян
- Червен пипер, пушен
- Люто чили
- Канела, мляна
- Лимонови корички
- Бурбонска ванилова захар
- 2 бр. Бурбонска ванилия
- Микс за Къри
- Микс за Грил/Барбекю
- Микс за BBQ Пиле
- Микс от Домати и билки



Не забравяйте
напитки и напитки
за посрещане!



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!



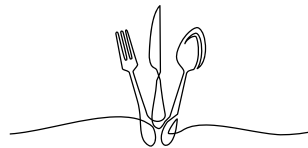
Печени картофи с млечен къри сос

Време за приготвяне: 45 - 60 минути

Пригответе млечния къри сос предварително, за да си спестите време!

Сварете картофите за 10 минути преди да ги сложите на грила, за да станат по-бързо и да сте сигурни, че са готови.

Веган алтернатива: Заменете крема сиренето и киселото мляко с веган скир!



Хавайско пиле с рататуй на барбекю

Време за приготвяне: 90 - 95 минути

Мариновайте месото вечерта преди събитието, за да получите най-добрия вкус.

Можете да пригответе и хлебчетата от полента предварително.

Същото се отнася и за зеленчуците за рататуй.



Мариновани шишчетата с тофу

Време за приготвяне: 30 - 45 минути

Мариновайте тофуто вечерта преди събитието, за да попие максимално от вкуса.

Съвет: Гриловайте шишчетата, поставени в грил решетка за риба - много по-лесно се обръщат така!

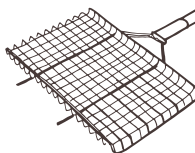
Бриош с канелени ябълки на барбекю

Време за приготвяне: 80 - 90 минути

Вместо шамфъстък можете да използвате любимите си ядки - лешници или бадеми например!

Съвет: Хлябът може да бъде заместен и от козунак или подобни продукти.

Веган алтернатива: Използвайте растителни заместители за млякото и маслото, а вместо белтъци - аквафаба (течност от консерва нахут).



Искате ли коктейл без алкохол?

Опитайте нашето Virgin Мохито
120 ml сок от лайм (2-3 лайма)
750 ml газирана вода
50 g захар
3 с.л. Джоджен Kotányi
пресни листенца мента
лед



Салата със средиземноморски дресинг

Време за приготвяне: 15 - 20 минути

Вместо хляб Чабата, можете да използвате багета или обикновен бял хляб.

Съвет: Настържете фино една скилидка чесън и добавете към крутоните в тигана за повече вкус.

Веган алтернатива: Заменете рикотата с веган бяло сирене, а меда със сироп от агаве.

