

20 nalepk za
kozarcce
pojščite v
brošurici



Poletna zabava polna presenečenj



Kakovost je najboljši recept.



RABARBARA



Kakovost je najboljši recept.



Pojasnilo oznak v receptih:



preprosto
potrebnih je nekaj izkušenj
precej zahtevno



do 20 minut
do 40 minut
do 60 minut

Čas priprave ne vključuje čakanja, peke in hlajenja.



Sadni pozdravi

Še ne veste, kaj prispevati k poletnemu obroku pri prijateljih ali domačih? Potem boste v tej reviji našli odlične predloge in recepte, da boste svojim ljubljenim lahko postregli z doma narejenimi dobrotami. Pa naj bo to sočen jagodni ali grenivkin džem s kremasto skuto za sladico, smetanov namaz z rabarbaro na toastu za kanape, osvežilen lubenični

sirup za aperitiv ali pa čebulna "marmelada" za sir. Najlepša darila so navsezadnje narejena doma.

Veliko zadovoljstva pri kuhanju vam želi
vaša Dr. Oetker ekipa



Več idej, receptov, nasvetov in namigov najdete na

www.oetker.si @



DrOetkerSlovenija



pribl. 8 kozarcev po 200 ml

Sestavine:

600 g malin
(teža že očiščenih malin)

400 g marelic
(teža že očiščenih marelic)

1 limeta

1 zavitek Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1

500 g sladkorja



NASVETI:

• Želirni preizkus:

Pred polnjenjem dajte na krožnik 1–2 čajni žlički vroče mase. Če se ne strdi, kuhatje še 1 minuto, pri sladih sadežih pa vmešajte še 1 zavitek Dr. Oetker cistroske kisline 20 g.

• Namesto marelic lahko uporabite tudi breskve ali nektarine.

Sadni prigrizek za zajtrk

DŽEM IZ MALIN IN MARELIC Z LIMETO

- 1. Predpriprava:** Preberite maline in jih odtehtajte 600 g. Marelice operite, razkoščičite, na drobno narežite in jih odtehtajte 400 g. Limeto operite z vročo vodo, posušite, naribajte lupinico in iztisnite sok.
- 2. Priprava:** Sadeže, limetino lupinico in sok z Dr. Oetker Gelfix Extra želirnim sladkorjem zavrite in ob **neprestanem mešanju** kuhatje **najmanj 3 minute**. S sadne mase po potrebi posnemite peno, z maso nato do roba napolnite pripravljene kozarce. Zaprite jih s pokrovčki z navojem (twist-off), obrnite in pustite, da s pokrovom navzdol stojijo približno 5 minut.

pribl. 5 kozarcev po 200 ml



Sestavine:

450 ml bezgovega soka (nesladkanega),
iz 900 g bezgovih jagod

450 ml breskovega nektarja

1 zavitek Dr. Oetker želirnega
sladkorja s sladiлом iz stevije



Sladek pozdrav na preprost način

ŽELE IZ BEZGA IN BRESKEV, Z MANJ KALORIJAMI

1. Priprava: Bezgov sok in breskov nektar v velikem loncu dobro zmešajte z Dr. Oetker želirnim sladkorjem s sladiлом iz stevije. Vse skupaj zavrite in ob **neprestanem mešanju** kuhanje **najmanj 3 minute**. S sadne mase po potrebi posnemite peno, z maso nato do roba napolnite pripravljene kozarce. Zaprite jih s pokrovčki z navojem (twist-off), obrnite in pustite, da s pokrovom navzdol stojijo približno 5 minut.

NASVET:

- Namesto breskovega nektarja lahko uporabite breskov sok. Za 450 ml soka iztisnite sok iz 600 g breskev.

 pribl. 6 kozarcev po 200 ml

Sestavine:

500 g jagod
(teža že očiščenih jagod)

500 g grenivke
(teža že očiščenega sadeža)

1 zavitek Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1

500 g sladkorja



Jagodni poljubčki

DŽEM IZ JAGOD IN GRENIVK

NASVET: **1. Predpriprava:** Jagode operite, očistite, na drobno narežite in odtehtajte 500 g. Grenivke olupite, odstranite tudi belo kožico, jih na drobno narežite in pri tem prestrezite sok, ter jih skupaj s sokom odtehtajte 500 g.

2. Priprava: V velikem loncu dobro zmešajte jagode in grenivke z Dr. Oetker Gelfix Extra. Vse skupaj zavrite in ob neprestanem mešanju kuhatje najmanj 3 minute. S sadne mase po potrebi posnemite peno, z maso nato do roba napolnite pripravljene kozarce. Zaprite jih s pokrovčki z navojem (twist-off), obrnite in pustite, da s pokrovom navzdol stojijo približno 5 minut.



pribl. 7 kozarcev po 200 ml



Sestavine:

800 g rabarbare
(teža že očiščene rabarbare)

100 g jagod
(teža že očiščenih jagod)

2 žlizi limetinega soka

1 zavitek Dr. Oetker Extra
želirnega sladkorja

50 g masla

100 g smetane za stepanje



Okusni trenutki

SMETANOV NAMAZ Z RABARBARO

1. Predpriprava: Rabarbaro operite, očistite, narežite na majhne koščke in jo odtehtajte 800 g. Jagode operite, očistite, na drobno narežite in jih odtehtajte 100 g.

2. Priprava: V velikem loncu dobro zmešajte rabarbaro, jagode in limetin sok z Dr. Oetker Extra želirnim sladkorjem. Vse skupaj zavrite in ob neprestanem mešanju kuhanje **najmanj 3 minute**. Sadno maso dobro prelačite. Vmešajte maslo in sметano za stepanje in vse skupaj še enkrat prevrite. Z maso do roba napolnite pripravljene kozarce. Zaprite jih s pokrovčki z navojem (twist-off), obrnite in pustite, da s pokrovom navzdol stojijo približno 5 minut.

NASVETI:

- Namaz z rabarbaro lahko v hladilniku hrani 1 mesec.
- Kozarce z namazom lahko tudi zamrznete.



pribl. 6 kozarcev po 200 ml

Sestavine:

600 g rdeče čebule
(teža že očiščene čebule)

pribl. 6 vejic svežega timijana
ali majaronca

4 žlice olivnega olja

400 ml polsuhega belega vina

100 ml balzamičnega kisa

1/2 zavitka Dr. Oetker Super
želirnega sladkorja (250 g)

pribl. 1 čajno žličko soli

sveže zmleti črni poper



Čudovito presenečenje

„MARMELADA“ IZ RDEČE ČEBULE

1. Predpriprava: Čebulo prepolovite in jo narežite na tanke rezine ali pa jo v kuhinjskem strojčku na grobo nastrgajte. Odtehtajte 600 g čebule. Zelišča operite in jih z nitjo zvezlite v šopek.

2. Priprava: V velikem loncu segrejte olivno olje ter čebulo dušite pribl. 5 minut. Dodajte belo vino in balzamični kis. Dodajte šopek zelišč in Dr. Oetker Super želirni sladkor ter vse skupaj dobro premešajte. Vse skupaj zavrite in ob **neprestanem mešanju** kuhanje **najmanj 3 minute**. Odstranite zelišča. Začinite s soljo in poprom. Z maso do roba napolnite pripravljene kozarce. Zaprite jih s pokrovčki z navojem (twist-off), obrnite in pustite, da s pokrovom navzdol stojijo približno 5 minut.

NASVET:

- Namaz je zelo okusen tudi z začinjenim sirom.



pribl. 4 kozarci po 200 ml



Sestavine:

1000 g kosmulje
(teža že očiščene kosmulje)

500 ml soka rdečega ali črnega ribeza
nesladkanega, iz pribl. 800 g sadežev

1 zavitek Dr. Oetker Gelfix Klasik 1:1

1150 g sladkorja



Darilo za prijatelje

DŽEM IZ KOSMULJE IN RIBEZA

1. Predpriprava: Operite in očistite kosmulje. Kosmulje s sokom kuhanje, dokler se plodovi ne razpočijo. Maso precedite s cedilom. Odtehtajte 1000 g. Po potrebi uporabite tudi sok.

2. Priprava: V velikem loncu dobro zmešajte maso z Dr.Oetker Gelfixom Klasik. Vse skupaj zavrite in ob neprestanem mešanju kuhanje najmanj 3 minute. S sadne mase po potrebi posnemite peno, z maso nato do roba napolnite pripravljene kozarce. Zaprite jih s pokrovčki z navojem (twist-off), obrnite in pustite, da s pokrovom navzdol stojijo približno 5 minut.

NASVETI:

- Namesto svežega soka lahko uporabite tudi ribezov sok iz trgovine.
- Želirni preizkus: Pred polnjenjem dajte na krožnik 1–2 čajni žički vroče mase. Če se ne strdi, kuhanje še 1 minuto.



pribl. 7 kozarcev po 200 ml

Sestavine:

1000 g marelic
(teža že očiščenih marelic)

1 zavitek Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1

500 g sladkorja



NASVETI:

- Želirni preizkus: pred polnjenjem dajte na krožnik 1–2 čajni žlički vroče mase. Če se ne strdi, kuhatje še 1 minuto, pri sladkih sadežih pa vmešajte še 1 zavitek Dr. Oetker citronske kisline 20 g.
- Za pripravo dveh različic z 1 zavitem Dr. Oetker Extra želirnega sladkorja prepovljite količino sadežev in želirnega sladkorja, ki ga prej dobro zmešajte

Moja zahvala

MARELIČNI DŽEM

1. Predpriprava: Marelice operite, razkoščite, na drobno narežite in jih odtehtajte 1000 g.

2. Priprava: V velikem loncu dobro zmešajte marelice z Dr. Oetker Gelfixom. Vse skupaj zavrite in ob neprestanem mešanju kuhatje najmanj 3 minute. S sadne mase po potrebi posnemite peno, z maso nato do roba napolnite pripravljenе kozarce. Zaprite jih s pokrovčki z navojem (twist-off), obrnite in pustite, da s pokrovom navzdol stojijo približno 5 minut.

Sestavine po želji: Za džem z marelicami in ananasom uporabite 600 g pripravljenih marelic in 400 g pripravljenega ananasa (ananas olupite, odstranite storž ter ga na drobno narežite).

Za džem z marelicami in marakujo preplovite 6 marakuj in z žlico izdolbite meso sadeža (pribl. 200 g). Z 800 g pripravljenih marelic povečajte sadno maso na 1000 g ter jo pripravite po navodilih na embalaži.



pribl. 3 steklenice po 500 ml

Sestavine:

1500 g lubenice (teža že očiščene lubenice), iz pribl. 3-kilogramske lubenice

20 g ingverja

250 ml pomarančnega soka

1 noževno konico soli

2 ščepca kajenskega popra

1/2 zavitka Dr. Oetker Gelfix Super 3:1

175 g sladkorja



Čas za nazdraviti

LUBENIČNI SIRUP

1. Predpriprava: Lubenico narežite na rezine, odstranite pečke in lupino, meso sadeža narežite na koščke in ga odtehtajte 1500 g. Olupite ingver in ga na drobno narežite.

2. Priprava: V velikem loncu dobro pretlačite koščke lubenice s pomarančnim sokom, ingverjem, soljo, kajenskim poprom in Dr. Oetker Gelfixom Super. Vse skupaj zavrite in ob **neprestanem mešanju** kuhatite **najmanj 3 minute**. Po potrebi posnemite peno. Sadno maso precedite s cedilom. Z maso do roba napolnite pripravljene steklenice. Zaprite jih s pokrovčki z navojem (twist-off), obrnite in pustite, da s pokrovom navzdol stojijo približno 5 minut (če je možno). Pred uporabo pretresite.

NASVETI:

- Za osvežajoč napitek lubenični sirup zmešajte z mrzlo mineralno vodo ali penino.
- Sirup hranite v hladnem in temnem prostoru, rok uporabe je 3 mesece.
- Napitku lahko dodate tudi ingverjevo pijačo (Ginger Ale), rezino limone in na drobno narezano bazilikovo.

Točno to kar ima bezeg rad!



Priljubljeni sirup iz otroštva

Citronka special in dišeči bezeg sta polna kombinacija za vse ljubitelje zdravih napitkov.

Vsebuje naravno aroma limone in limonin sok za hitrejo in enostavnejšo pravilo.

Pripravite svoj najljubši sirup iz bezgovih cvetov in v vročih dneh presenetite svoje domače in prijatelje z osvežajočim HUGO koktejlom.



Kakovost je najboljši recept.