

Podravka®

AJVAR

∞ ZA PROFESIONALNE KUHARE ∞



Podravka
EXPERT



AJVAR

NAMIRNICA
NOVE GENERACIJE

U varivu, rižotu, kao umak ili punilo, s mesom i salatoma... Uštedite na vremenu i dobijte na inovativnom okusu uz namirnicu koja je odavno prerasla svoju nekadašnju namjenu!



Brza priprema



Jednostavno



Praktično i povoljno



Dugi rok trajanja

KVALITETA? PODRAVKA!

Brend **Podravka ajvara** prepoznatljiv je po svojoj kvaliteti, prirodnim sastojcima i specifičnom okusu koji se izvrsno uklapa kao prilog vašim mesnim te povrtnim jelima, ali i kao dodatak za samu pripremu jela!

- 🍏 Od vlastitih sorti paprike
- 🍏 Bez konzervansa, glutena, umjetnih boja i aroma
- 🍏 Međunarodno najpriznatiji proizvod te lider u kategoriji
- 🍏 Dobitnik STA nagrade 2016. godine
- 🍏 Superhrana u kategoriji delikatesnih namaza



Ajvar - Blagi



Ajvar - Ljuti



Ajvar - Blagi



Ajvar - Blagi

Bruskete Caprese

4

Sastojci za nadjev

- 200 g rajčica
- 200 g mozzarelle
- **Vegeta Maestro Morska sol**
- **Vegeta Maestro Origano**
- 1 žličica **Vegeta Natur paste bosiljak**
- 60 g crnih otkoštichenih maslina
- 100 ml maslinovog ulja
- 4 žlice **Podravka Ajvara blagog**



200 °C
10 minuta



UPUTA

Na popečene ploške kruha koji ste natrljali s češnjakom nanesite ajvar.

Slani muffins

12

- 300 g **Podravka Glatkog brašna**
- 1 kom **Dolcela Praška za pecivo**
- 2 žlice ulja
- 1 jaje
- 250 ml vode
- 100 g **Podravka Šunke**
- 80 g **Podravka Ajvara blagog**
- 100 g sira



200 °C
20 minuta



Bruskete s tunom



Sastojci za namaz na kruh

- 100 g **Podravka Ajvara blagog**
- 30 g sitno narezanog luka
- 2 žličice **Vegeta Natur paste češnjak**
- 50 ml maslinovog ulja
- **Vegeta Maestro sol**
- 200 g **Eva Tuna komada u biljnom ulju**
- 30 g **Podravka otkošticeh Maslina**
- 40 g **Podravka Kiseli krastavaca**
- 100 g sira Podravca



200 °C
20 minuta

SAVJET

Kada su gotove lagano ih pospite **Vegeta Maestro Crnim paprom** i peršinom.

Video recept



Okruglice od ajvara i sira



- 50 g **Podravka Pancete**
- 100 g sira Podravca
- **Vegeta Maestro Morska sol**
- 1 žlica nasjeckanog vlasca
- 1 žlica **Vegeta Natur paste češnjak**
- **Vegeta Maestro Crni papar mljeveni**
- 50 g **Podravka Ajvara blagog**

Skuhanom krumpiru (300 g) dodajte gore navedene sastojke te sve dobro izmiješajte rukama. Žlicom uzmite smjesu i rukama oblikujte okruglice težine oko 30 g. Uvaljajte ih u razmućeno jaje, a zatim u krušne mrvice. Pripremljene okruglice pržite u dubokome ulju dok ne dobiju zlatno žutu boju.



200 °C
20 minuta

SAVJET

Kuhani krumpir možete zamijeniti **Podravka Cmokom**. Okruglice možete napraviti od ostataka krumpira. Poslužite ih uz **Podravka ketchup blagi**.



Humus s tostiranim tortiljama



UZ HUMUS
POSLUŽITE ŠTAPIĆE
MRKVE I SVJEŽE
KRASTAVCE.

Sastojci za namaz

- 800 g konzerviranog Podravka Slanutka
- 1 žličica Vegeta Natur paste češnjak
- 50 g grčkog jogurta
- 50 g Podravka Ajvara blagog
- 50 ml tahini paste
- 100 ml maslinovog ulja
- ¼ vezice korijandera
- 1 limun
- 1 žličica Vegete Natur

SAVJET

Umjesto tahini pastu u blenderu usitnite preprženi sezam i malo maslinovog ulja.

Kremasti tortelini

U MESNOM UMAKU



- 500 g mljevenog miješanog mesa
- 250 g Podravka Ajvara blagog
- ½ žličice Vegeta Maestro Slatke crvene paprike
- 1 žličica Vegete
- Vegeta Maestro Crni papar mljeveni
- Vegeta Maestro Morska sol
- 50 ml prošeka
- 400 g tortelina
- 50 g maslaca
- 75 ml vrhnja za kuhanje
- 100 g mladog špinata
- 250 g mozzarelle

Pirjanom mesu dodajte ajvar, crvenu papriku i Vegetu, sol i papar. Nastavite pirjati, dodajte prošek i umiješajte prethodno skuhanе torteline. Zatim dodajte maslac, vrhnje za kuhanje, mladi špinat i naribanu mozzarellu. Pirjajte dok se sir ne rastopi u umaku.

- Vrijeme pripreme: 25 minuta



Rižoto od piletine



- 500 g pilećeg filea narezan na kockice
- 1 žličica **Vegete**

• **Vegeta Maestro crni papar mljeveni**

• 2 žlice **Vegeta Natur paste luk**

- 100 g **Podravka Ajvara blagog**
- 320 g **Zlato polje Riža arborio**
- 200 g zelenih tikvica
- **Vegeta Morska sol**
- 1 žlica nasjeckanog peršina

Pilećem fileu dodajte Vegetu, crni papar i promiješajte. Na zagrijanom maslinovom ulju popecite piletinu. Dodajte pastu od luka, ajvar i rižu te kratko miješajte na vatri. Potkraj kuhanja umiješajte tikvice narezane na kratke sitne rezance.

• Za temeljac koristite **Podravka Povrtni tekući temeljac**.

• **Vrijeme pripreme:** 30 minuta



SAVJET

Umjesto mljevenog mesa možete upotrijebiti meso iz svježih kobasica. Svježe neosušene kobasice rastvorite, vilicom ga usitnite i pripremajte na isti način kao i mljeveno meso u receptu.

Tuna salata



- 300 g Eva Tuna komada u biljnom ulju
- 250 g Podravka tjestenine Fusili
- 60 g Podravka Kiselih krastavaca
- 30 g ljubičastog luka
- 40 g Podravka otkoštichenih Zelenih maslina
- 50 g Podravka Ajvara blagog
- 50 g Podravka Ketchupa
- 1 žličica nasjeckanog peršina
- Vegeta Maestro Crni papar mljeveni
- 1 žličica Vegete Mediteran
- 60 g Podravka Kukuruzna šećerca



Video recept



**NUGGETSE
MOŽETE
PRIPREMITI U
PEĆNICI, FRITEZI
ILI AIR FRY FRITEZI
BEZ DODAVANJA
MASNOĆA.**

Salata s vege nuggetsima



- 400 g O'Plant Vege nuggets
- 150 g Iceberg salate
- 200 g matovilca
- 150 g cherry rajčica
- 1 limun
- Vegeta Maestro Morska sol
- Vegeta Maestro Crni papar
- 60 g tvrdog sira za ribanje (Grana Padano)
- 85 g Podravka Majoneze
- 30 g Podravka Ajvara ljutog

SAVJET

Od majoneze i ajvara napravite preljev za salatu.



Burger



Sastojci za pljeskavice

- 1 kg mljevenog mesa
- 1 kom **Vegeta Natur Burger Classic**
- 2 žlice **Podravka Ajvara blagog**
- 1 žličica **Vegeta Maestro Peršina**

Sastojci za umak

- 200 ml **Podravka Ketchupa blagog ili ljutog**
- 200 ml kiselog vrhnja
- 1 žličica **Vegeta Natur paste češnjak**
- ½ žličice **Vegeta Maestro Peršina**



SAVJET

Dodatkom ajvara u mješavinu za pljeskavice, pljeskavice će biti sočnije. Za pikantniji okus dodajte ljuti ajvar.



Tuna burger



Sastojci za pljeskavice

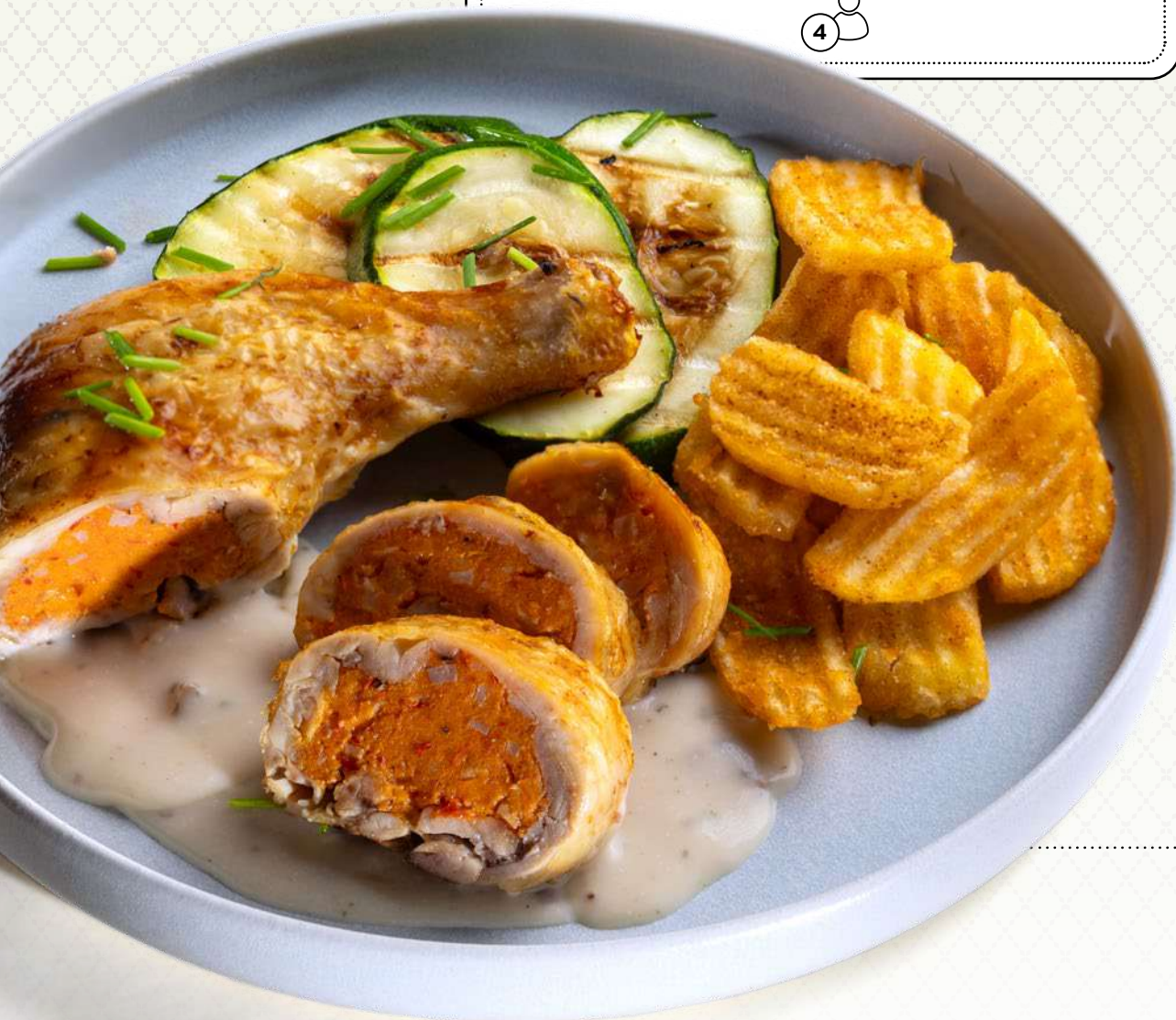
- 200 g kruha bez kore
- 1-2 žlice **Vegeta Natur paste luk**
- 1 žlica **Vegeta Natur paste češnjak**
- ¼ žličice **Vegeta Maestro Origana**
- ½ žličice **Vegeta Maestro Bosiljka**
- 4 jaja
- 100 ml hladne vode
- 100 g **Podravka Ajvara blagog**
- ½ žlice nasjeckanog peršina

Sastojci za umak

- 1 žličica **Fino mljevene Vegete**
- **Vegeta Maestro crni papar mljeveni**
- 400 g **Eva tuna komadići u biljnom ulju**
- 150 g krušnih mrvica
- 200 g **Podravka Ketchupa ljutog**
- 200 g **Podravka Majoneze**
- 1 žličica **Vegeta Natur paste češnjak**
- 1 žlica **Vegeta Maestro Peršina**

Rolada od pilećeg zabatka

4



Priprema

Pileće batke sa zabatcima odvojite od kostiju tako da dobijete veliki odrezak, a kost od batka ostane (4 kom). Pospite s mješavinom **Fino mljevene Vegete, Vegeta Maestro Crnim paprom i soli** te stavite na hladno mjesto.

Sastojci za nadjev

- 1 jaje
- 1 žlica krušnih mrvica
- 2 žlice **Podravka Ajvara ljutog**
- 50 g **Podravka šunke**

Sastojci za umak

- 100 ml vrhnja za kuhanje
- 60 g **Fant umaka od gljiva**

- **Vrijeme pripreme:** 60 minuta



200 °C
45 minuta

SAVJET

U nadjev možete dodati po želji sir ili kuhano povrće.



Piletina s nadjevom ∞ od ajvara ∞

4

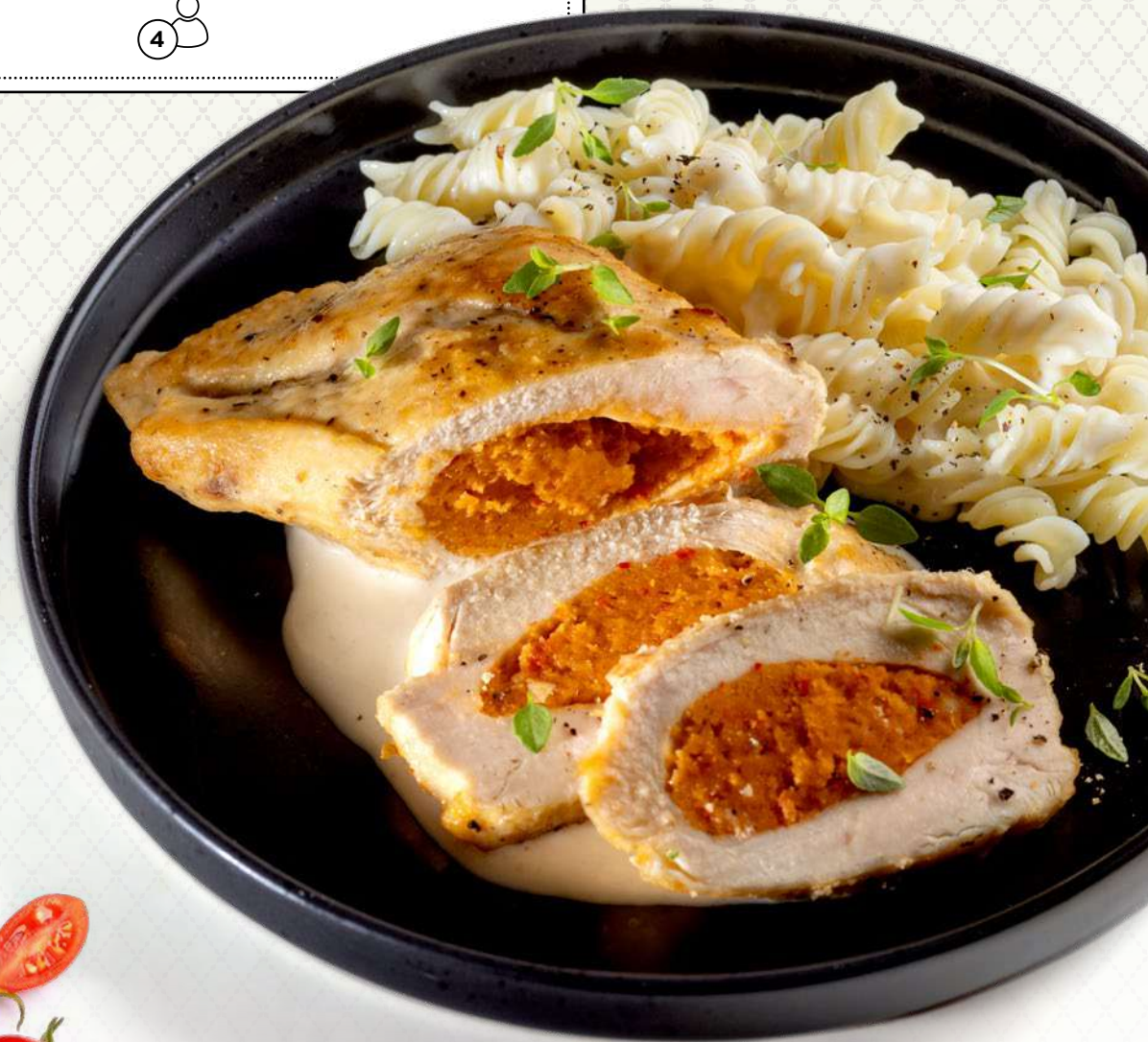
Priprema

Pileći file (500 g) očistite od masnoće, nožićem napravite otvor i marinirajte s mješavinom **Fino mljevene Vegete**, soli i **mljevenog crnog papra**.

Sastojci za nadjev

- 1 jaje
- 1 žlica krušnih mrvica
- 1 žličica **Vegeta Natur paste češnjak**
- 2 žlice **Podravka Ajvara blagog**

• **Vrijeme pripreme:** 45 minuta



Pikantna pisanica

4

Priprema

Po sredini cijele dužine svinjskih kotleta (1 kg) napravite otvor, u koji stavite **Podravka Kranjske kobasice** (2 kom). Meso pospite **Vegetom** i **Vegeta Maestro Crnim paprom**, posolite te uvaljajte u **Podravka Glatko brašno**.

Meso popržite te na to dodajte **Podravka Ajvara ljutog** (1 žlica), suhog bijelog vina (50 ml), vodu (200 ml) i pirjajte. Dodajte **Vegeta Maestro Ružmarina** (pola žličice), **Vegeta Maestro Dimljene paprike** (1 žličica), **Vegeta Natur paste češnjak** (15 g) i **Vegeta Natur paste luk** (40 g) te pirjajte još 20 minuta uz podlijevanje s toplom vodom.

Kad je meso mekano izvadite ga na toplo, a umak ugustite s **Dolcela Gussnelom** (1 žličica).

• **Vrijeme pripreme:** 50 minuta

SAVJET

Važno je dobro zapeći meso, a pirjati poklopljeno.



Mesna savijača



Pikantna vratina



Priprema

Odreske svinjskog vrata (800 g) začinite s **Vegeta Maestro Crnim paprom i soli**, a zatim jednu stranu uvaljajte u **Podravka Glatko brašno**.

Meso popecite, izvadite te čuvajte na toplom. Na preostalu masnoću stavite **Vegeta Natur paste luk** (10 g), **Vegeta Natur paste češnjak** (50 g) i **Podravka Ajvara ljutog** (120 g) te kratko popecite uz stalno miješanje. Dolijte vodu (800 ml), vratite meso, dodajte **Vegeta Maestro Dimljenu crvenu papriku** (1 žličicu), **Podravka Kiselih krastavaca** (20 g), **Vegetu** (pola žličice) i **Vegeta Maestro Peršina** (1 žličicu) te pirjajte još 10 minuta.

Vrijeme pripreme: 30 minuta

SAVJET

Volite li pikantno, koristite **Ajvar ljuti**.

Sastojci za nadjev — Popržiti sastojke za nadjev!

- 150 g luka
- 400 g mljevenog miješanog mesa
- **Vegeta Maestro Crni papar mljeveni**
- 1 žličica **Vegete**
- 300 g **Podravka Ajvara**
- 1 žličica **Vegeta Maestro Peršina**

Priprema

Uzmite 2 kore za savijače, složite ih jednu na drugu te premažete četvrtinom nadjeva. Na nadjev stavite još jednu koru, rasporedite drugu četvrtinu smjese pa zarolajte i izrežite na 4 dijela. Postupak ponovite još jednom s ostatkom kora i nadjeva. Savijače stavite u nauljeni lim te ih prelijte s vodom (200 ml) i ostavite 10 minuta. Izmiješajte jaja (4 kom), vrhnje (400 ml) i sol te prelijte preko savijača.

Vrijeme pripreme: 70 minuta



200 °C
40 minuta





Gulaš fileki sa špekom



Gratinirani pileći file

S AJVAROM I SIROM



- 600 g pilećeg filea bez kosti
- 1 žličica **Vegete**
- **Vegeta Maestro Crni papar**
- **Vegeta Maestro sol**
- 50 g **Podravka Ajvara blagog** ili **ljutog**
- 100 g sira edamera (ploške)
- 100 ml bijelog vina
- 1 žličica **Vegeta Natur paste češnjak**

Priprema

Na svaki pečeni odrezak stavite žlicu ajvara i na to plošku sira. Zatim ulijte bijelo vino i malo vode te dodajte pastu češnjaka. Pokrijte s folijom i kratko pirjajte da se sir otopi.

Vrijeme pripreme: 30 minuta



- 2 glavice luka
- 50 g **Podravka Podravskog špeka (hamburger)**
- 2 žlice **Podravka Ajvara blagog**
- 1/2 žličice **Vegeta Maestro Slatke crvene paprike**
- 1 žličica **Vegeta Maestro Granulirani češnjak**
- 2 lista **Vegeta Maestro Lovora**
- 1 kriška limuna
- 1 žličica **Vegete**
- **Vegeta Maestro Morska sol**
- 1/2 žlice **Podravka Koncentrata od rajčica**
- 1 kom **Podravka feferon blagi**
- 1 kg fileka kuhanih
- 1 žlica krušnih mrvica
- **Vegeta Maestro Crni papar mljeveni**
- 1 žličica nasjeckanog peršina

SAVJET

Sirove fileke kuhajte u vodi u koju ste stavili 1 glavicu luka, 4 češnja češnjaka 3 lista lovora i papar u zrnu.

Kad su mekani dobro ih ohladite i operite u vodi, odstranite masnoću i narežite na 5 do 6 cm duge i 0,5 cm široke rezance.



Varivo od graha

NA PODRAVSKI



- 400 g **Podravka konzerviranog graha**
- 2 glavice luka
- 1 mrkva
- 1 peršin korijen
- 200 g **Podravka Podravskog špeka (hamburger)**
- 2 kom **Podravka Kranjske kobasice**
- 1 kom **Podravka Feferon blagi**
- 1 žličica nasjeckanog peršina
- 1 žlica **Podravka Ajvara blagog**
- 1 žličica **Podravka Koncentrata rajčica**
- 2 češnja češnjaka
- 2 žličice **Vegete**
- **Vegeta Maestro morska sol**
- 4 češnja češnjaka
- 1/2 žlice **Podravka Glatkog brašna**
- 1 žličica **Vegeta Maestro Slatke crvene paprike**





Podravka d.d.
Ante Starčevića 32
48000 Koprivnica, Hrvatska
proizvodi@podravka.hr