

NA ŽARU

Kdor živi z žarom,
živi dobro



Ponudba velja v izbranih prodajalnah Mercator v okviru prodajnega sortimana.
Seznam prodajnih mest je objavljen na www.mercator.si.
Slike so simbolične. Za morebitne napake v tisku se opravičujemo. Maj, 2020

 *Za
začetek ...*

Čas je, da znova zakurite žar in se predate novim gurmanskim podvigom. Ne glede na to, kako izkušeni in spretni ste v rokovanju z domačim žarom, na naslednjih straneh smo za vas pripravili praktične nasvete, ki vam bodo pomagali, da boste to sezono navdušili s popolno pečenimi in slastnimi jedmi.



ČIST ŽAR, DOBRA HRANA

Prvi korak peke na žaru je čist žar. Preden se lotite peke, žar zato razstavite in temeljito očistite vse njegove dele. Za neoporečno pripravo hrane žar segrejte na visoko temperaturo, počakajte 10 minut, da ostanki zогlenijo, nato pa še vročo rešetko (pri tem uporabite zaščito, da se ne spečete) temeljito skrtajte in obrišite s papirnato krpo, prepojeno z rastlinskim oljem. Na ta način boste ubili dve muhi na en mah – rešetka bo čista in hkrati že pripravljena na nadaljnjo peko.



NAJ BO VROČE

Preden se lotite peke, žar vedno segrejte na najvišjo temperaturo, ne glede na to, kaj boste na njem pripravljali. Ustrezno temperaturo, primerno za pripravo jedi po izbranem receptu, boste naravnali šele potem, ko bo rešetka že vroča. Če uporabljate plinski žar, prižgite vse gorilnike, pri žaru na oglje pa po rešetki za oglje enakomerno razporedite plast briketov, nato pa zaprite pokrov žara in pustite, da se zrak segreje.



NIČ VAS NE SME PRESENETITI

... zato se dobro pripravite. Med peko morate biti namreč pozorni na dogajanje na žaru, zato opravljanje drugih opravil kar odpišite. Ustrezno pripravite vso hrano ter vse potrebne pripomočke, potrebne za peko.



PRAVA TEMPERATURA

Če vaš žar nima vgrajenega termometra, si pomagajte kar z roko. Položite jo približno 5 centimetrov nad rešetko in jo tam zadržite toliko sekund, kolikor zmorete. Spodnja preglednica vam ponuja okvirne vrednosti temperature.

PRAVILO MOJSTRA ŽARA ŠT. 1:

**VAŠA EDINA SKRB
NAJ BO HRANA,
POLOŽENA NA
VROČO REŠETKO.**

Temperatura		Test z roko
VISOKA	230° C - 260° C	1-2 sekundi
SREDNJE VISOKA	200° C - 230° C	2-4 sekundi
SREDNJA	170° C - 200° C	4-5 sekundi
SREDNJE NIZKA	150° C - 170° C	6-7 sekundi
NIZKA	120° C - 150° C	7-9 sekundi



Kako izbrati pravo meso?

KAKŠNO MESO BOSTE IZBRALI ZA PEKO NA ŽARU, JE ODVISNO OD VAŠEGA OKUSA IN NAVDIHA. IZBIRA JE RES PESTRA, ZATO SE NIKAR NE ZADOVOLJITE Z NAJBOLJ OČITNO. BODITE AVANTURISTIČNI IN LETOS POSKUSITE, VSAKIČ, KO ZAKURITE ŽAR, NĚKAJ NOVEGA!

GOVEDINA, SVINJINA ALI KAJ TRETJEGA?

Za peko na žaru so primerni tako govedina in teletina kot tudi svinjina ter piščančje in puranje meso.

GOVEDINA:



To je zagotovo dobra izbira, ki bo navdušila vse prave ljubitelje mesa, saj lahko odličen zrezek pripravite iz tako rekoč kateregakoli dela govedine, iz mlete govedine pa lahko pripravite tudi slastne burgerje ali čevapčiče.

SVINJINA:



Svinjski kare, rebra ali vrat so prava izbira za peko na žaru. Svinjskega mesa ne pecite predolgo, saj lahko postane suho. Najboljše je, kadar notranja temperatura mesa doseže med 65 in 70° C.

PERUTNINA:



Piščančji file, večno modni piščančji ražnjiči, perutničke ali bedrca bodo navdušili ljubitelje perutnine in vse tiste, ki prisegajo na nižjo vsebnost maščobe, enako velja za okusno puranje meso, ki je pri peki na žaru sicer pogosto po krivici spregledano.



ZORJENO ALI NE?

Pri svetlem mesu, kot sta denimo perutnina in svinjina, zorenje ni potrebno, zorjeno goveje meso pa je dejansko precej bolj kakovostno. Med zorenjem, pri katerem naravno navzoči encimi razgrajujejo trdo mišično in vezivno tkivo, postane meso namreč ne le mehkejše, pač pa tudi bolj sočno in polnega okusa. Postopek zorenja je sicer mogoče opraviti tudi doma, vendar je precej zamuden in dolgotrajen, zato je veliko bolj praktično, da uležano oziroma zorjeno meso kupite v trgovini. In ne pozabite - zorjeno meso je najbolj okusno, če ga spečete na angleški način, pri čemer je središčna temperatura pečenega mesa 60 °C.

V MERCATORJU

nenehno skrbimo za ponudbo preverjeno kakovostnega mesa ter zagotavljamo veliko izbiro domačega pa tudi najkakovostnejšega mesa iz tujine. Pri nas najdete slovensko zorjeno meso, marinirano in predpripravljeno meso za takojšnjo peko, minutne zrezke, ki jih lahko spečete izjemno hitro, meso za žar pa vam lahko pripravimo tudi po naročilu in vam tako prihranimo dragoceni čas.

**MESO ZORIMO
TUDI V IZBRANIH
MERCATORJEVIH
MESNICAH,
V TA NAMEN SMO
NABAVILI POSEBNE
KOMORE ZA ZORENJE
MESA.
PRI NAS ZORJENO
MESO NAJDETE V
HIPERMARKETIH
LJUBLJANA ŠIŠKA,
LJUBLJANA
ŠMARTINSKA,
LJUBLJANA RUDNIK,
CELJE IN NOVA
GORICA MESTO IN
MAXI GOURMET
MARKET.**



V MERCATORJU NAJBOLJŠE Z VSEGA SVETA

CELJSKE MESNINE

Bogate izkušnje in naložba v znanje Celjskim mesninam omogočajo uspešno ohranjanje tradicije 'z'dežele'. Okus domačnosti je njihove izdelke naredil nepogrešljive pri tradicionalnih gurmanskih užitkih slovenske kulinarične zakladnice.



PRIPOROČAMO:

Dobro uležane in suho zorjene mlade goveje medaljone, Rib-eye stejk ali T-bone stejk.

MESAR ANTON IZ KAMNIKA

Anton izvira iz bogate zapuščine kamniške mesarske obrti s skoraj 700-letno tradicijo. S predanostjo prenašajo zapuščino preteklih generacij ter ohranjajo vzrejo slovenskih prašičev.



PRIPOROČAMO:

Antonovo svinjsko ribico za žar slovenskega porekla in brez E-jev ter zorjeni mladi hrbet brez kosti Mercator Premium.

PIK VRBOVEC PLUS

Sveže pakirano meso prihaja iz več kot 100 hrvaških farm. Družbeno odgovorno podjetje spodbuja razvoj hrvaških vasi in pri tem namenja posebno pozornost dobrobiti živali ter zaščiti in ohranjanju okolja.



PRIPOROČAMO:

Svinjske zrezke iz kareja v zeliščni marinadi, goveji striploin in ribeye stejk in odlično marinirana svinjska rebra za žar.



FOODIUM

Podjetje Foodium dobavlja na slovenski trg meso irskega proizvajalca DAWN MEATS. Dawn meats je znan proizvajalec kakovostnega govejega mesa, ki se ponaša z zorjeno in selektivno izbrano govedino pasme črni angus (Black Angus), ki osvaja s svojim značilnim in edinstvenim okusom.



PRIPOROČAMO:

Zorjeno bržolo v kosu (Rib-eye, matured Black Angus beef) in zorjena ledja v kosu (Striploin, matured Black Angus beef).

FIN TUN

Podjetje Fin Tun slovenskemu trgu ponuja najboljše delikatese s celega sveta, med drugim meso prestižne govedine črni angus iz Irske in Škotske, Avstralije, Severne in Južne Amerike, wagyu govedino in najboljšo evropsko govedino - francosko limuzink.



PRIPOROČAMO:

Mlada goveja ledja
Limuzinke in
goveji T-bone stejk.

KODILA

Pri družini Kodila zorijo posebej izbrane dele mesa. Meso je zorjeno najmanj 4 tedne v zorilnicah pri nadzorovani temperaturi in vlagi. Po zorjenju je meso zelo mehko in še bolj polnega okusa.

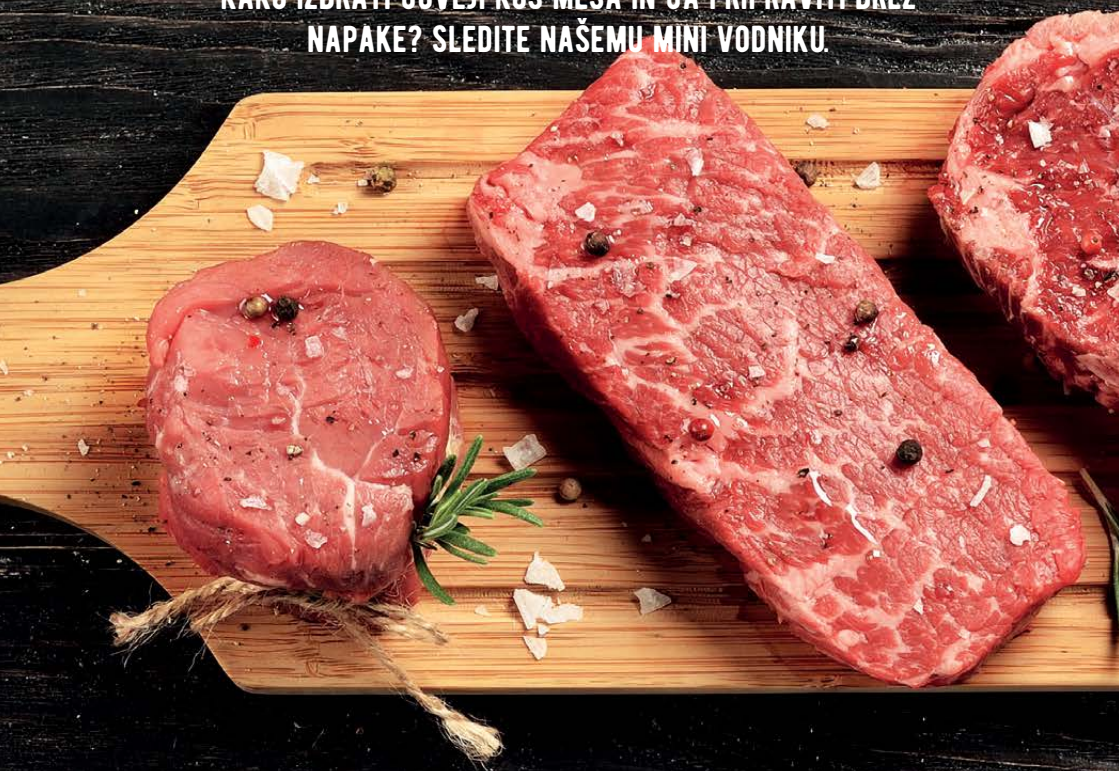


PRIPOROČAMO:

Rib-eye stejk,
Sirloin stejk in
filet De Mignon.

Popolna peka

KAKO IZBRATI GOVEJI KOS MESA IN GA PRIPRAVITI BREZ
NAPAKE? SLEDITE NAŠEMU MINI VODNIKU.



FILET MIGNON (PLJUČNA PEČENKA)

Pljučna pečenka, ki leži pod kostni hrbta, je najboljši del govedine, saj je to meso najmehkejše in najbolj nežno tako po teksturi kot tudi po okusu.

PRIPRAVA: Če ne boste kupili zorjenega mesa, pljučno doma operite, obrišite do suhega in zavijte v kuhinjsko folijo oziroma jo potopite v marinado ter pustite v hladilniku vsaj tri dni. Meso vzemite iz hladilnika dve uri pred uporabo, naoljite, posolite in poprajte, nato postavite na razgreto rešetko, zaprite pokrov žara in popecite zelo na hitro.

SIRLOIN STEJK (ŠIMBAS)

Šimbas, meso, ki se nahaja v ledvenem delu goveda ali v ledjih, je znan po lepo marmorirani strukturi in odličnem okusu. Izberite intenzivno marmoriran kos z lepo razporejenimi svetlejšimi maščobnimi deli po rdeči mišičnini, saj je takšno pečeno meso še posebej polnega okusa.

PRIPRAVA: Mariniranje zrezkov sirloin ni potrebno, okusni so že, če jih natrete samo s poprom in soljo. Položite jih na vročo rešetko in na visoki temperaturi pecite približno 5 minut na vsaki strani za polpresno pečene zrezke.



**PRI IZBIRI KOSA
FLORENTINCA
UPOŠTEVAJTE,
DA MORA BITI
DOVOLJ DEBEL,
DA GA LAHKO
MED PEKO
POSTAVITE
POKONČNO NA
KOST.**

RIB-EYE (BRŽOLA)

Meso, ki se nahaja na t. i. visokem hrbtu živali, slovi kot ultimativen kralj zrezkov. Z rebrnimi kostmi ali brez vsebuje nekoliko več maščobe kot meso iz spodnjega dela hrbta, zato je še posebej sočno.

PRIPRAVA: Meso vsaj 30 minut pred peko (vendar ne več kot 1 uro) vzemite iz hladilnika in natrite s soljo, poprom in z izbranim rastlinskim oljem. Zunanji maščobni rob pred peko obrežite na pol centimetra, da preprečite plamene. Postavite na vročo rešetko in na visoki temperaturi direktnega ognja pecite približno 3 in pol minute na vsaki strani za srednje polpresno pečeno, kar bržoli najboljše 'pristaja'.

PORTERHOUSE STEJK (FLORENTINEC) IN T – BONE

Slasten florentinec je bogat kos z nizkega hrbta goveda s kostjo in dvema vrstama mesa – ledji in pljučno, pri čemer je kos zadnje večji kot pri zrezku T-bone, to pa je dejansko tudi edina razlika med njima.

PRIPRAVA: Uro pred peko meso vzemite iz hladilnika in ga pustite, da se ogreje na sobno temperaturo, pošolite in poprajte, žar ogrejte na maksimalno temperaturo in meso pecite v zaprtem žaru na visoki vročini, nato ga dokončajte na nižji.

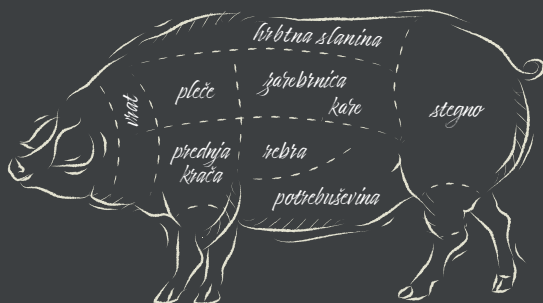
Ko žadiš po rebrih

**SVINJSKA REBRA SO,
ŠE POSEBEJ ONKRAJ
LUŽE, PRI PEKI NA
ŽARU OBVEZNA
JED, KI VSE BOLJ
PRILJUBLJENA
POSTAJA TUDI PRI NAS.
PRIPRAVITE JIH ZA
DESETKO!**

- ✓ Slastna bodo tista rebrca, ki jih boste pripravili na enakomerni nizki temperaturi. Temperaturna nihanja namreč meso izsušijo in ga naredijo pustega.
- ✓ Rebra vedno začinite po mesni strani, in sicer tako, da začimbe s prsti čim bolj vtrete v površino.
- ✓ Peko začnite na kostni strani reber, proti koncu pa jih za hrustljivo skorjico obrnite z mesom proti žerjavici. Pečena so, ko kosti štrlijo iz mesa, meso pa je tako mehko, da ob upognitvi reber razpade.



deli svinjine



KLET  BRDA

Družinski vinogradi

QUERCUS®
GORIŠKA BRDA • SLOVENIJA
CABERNET SAUVIGNON
Vrhunska vino ZGP

KLET  BRDA

S pravo izbiro do popolnih okusov

Vemo, da k ribam pašejo bela vina in s Quercus Rebulo tu ne boste nikoli zgrešili. Vemo tudi, da k rdečemu mesu postrežemo rdeča vina.

V kolikor se na vašem žaru peče zorjeno, zahtevnejše meso kot je rostbif ali t-bone steak k njima vedno postrezite zorjeno vino kot je Bagueri Cabernet Sauvignon ali pa Bagueri Merlot.

Ljubitelji svežega pečenega mesa kot je svinjski vrat, rebrca ali pleskavica pa boste okus nadgradili s svežimi rdečimi vini in tu je idealna izbira Quercus Cabernet Sauvignon.

QUERCUS
Hvala, ker se družimo že 20 let.

WWW.KLET-BRDA.SI

“MINISTRSTVO ZA ZDRAVJE OPOZARJA: PREKOMERNO PITJE ALKOHOLA ŠKODUJE ZDRAVLJU.”



Triki velikih mojstrov

**ŽAR STE USPEŠNO
PRIPRAVILI IN
ZAKURILI TER
IZBRALI KOSE MESA,
KI BODO OČARALI
IZBRANO DRUŽBO.
PREOSTANE VAM
LE ŠE PRIPRAVA.
PREDSTAVLJAMO
VAM NEKAJ
KLJUČNIH TRIKOV
PEKE NA ŽARU, NA
KATERE PRISEGAJO
IZKUŠENI MOJSTRI.**

NAREŽITE PRAVILNO

Če kupite večji kos mesa in ga želite sami narezati na zrezke, to vedno storite tako, da meso narežete pravokotno na mišična vlakna. Meso se bo tako speklo hitreje, pa tudi žvečenje bo lažje.

NIKOLI NA ŽAR IZ HLADILNIKA

Preden meso vržete na žar, ga vedno ogrejte na sobno temperaturo. Manjši kosi mesa potrebujejo zato manj časa, večji pa več, zato to upoštevajte pri načrtovanju priprave žara.

MARINIRANJE – DA ALI NE?

Splošno pravilo pravi, da kakovostnejši, kot je kos mesa, manj dodatkov potrebuje. Najbolj kakovostno meso bo odlično že, če ga boste začinili zgolj s soljo, poprom in z malce olja, saj bo tako ohranilo svoj naravni okus, ljubitelji bolj bogatih okusov pa lahko pripravite najrazličnejše marinade, ki bodo meso odišavile in okus oplemenitile z dišavnicami in zelišči. Marinade so ključne pri mesu, ki je samo po sebi bolj suho, predvsem so zato nepogrešljive pri perutnini in tudi svinjini, kot tudi pri trših kosih mesa – mariniranje v limonovem soku ali kisu jih namreč učinkovito zmehča.

Formula za dobro marinado? Zmešajte olivno ali drugo rastlinsko olje s sokom limone ali kisom, dodajte česen ali šalotko, sol in izbrane sveže in/ali suhe začimbe po okusu. Kadar želite nekaj posebnega, marinadi dodajte še vino ali sojino omako.

NIKOLI NE SOLITE V NAPREJ

Meso vedno solite približno 15 minut pred peko (večje kose pa lahko tudi nekoliko prej), nikakor pa ne nekaj ur ali celo dan poprej, saj sol nase veže vodo iz mesa, zaradi česar iz mesa izteče sok in z njim sočnost mesa.

NAD MESO S KLADIVOM?

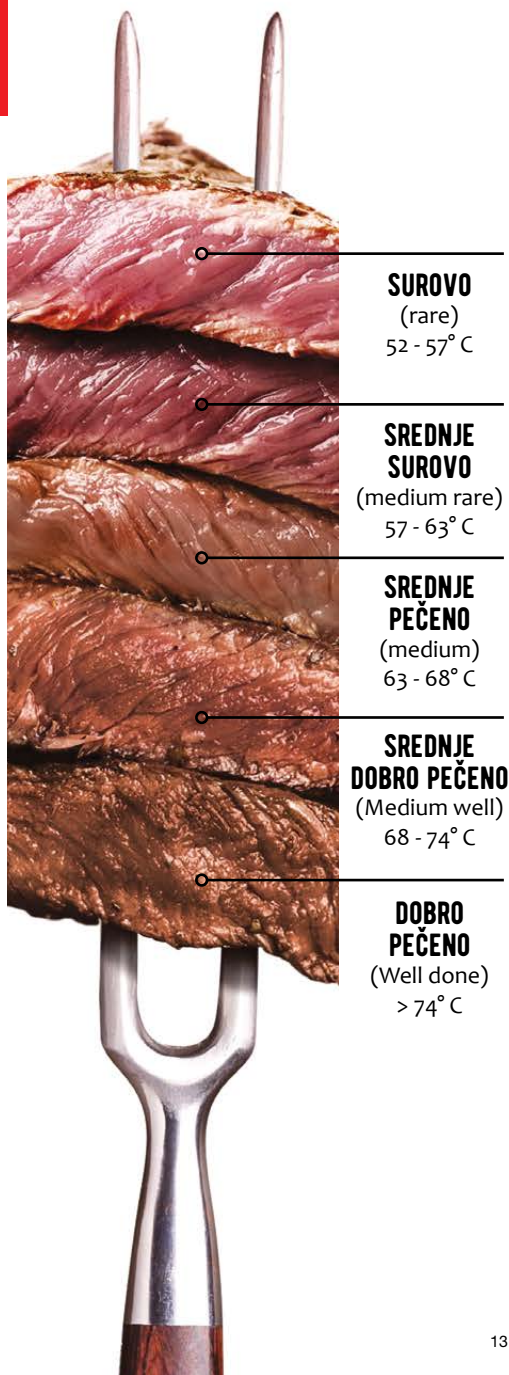
Zorjeno meso ne potrebuje obdelave s kuharskim kladivom, nezorjeno meso pa potolcite nežno, da ga ne poškodujete in ne zgubite preveč mesnega soka, saj bo pečeno meso tako manj sočno.

S POKROVOM ALI BREZ?

Zaprti žar med peko zadrži vročino, vlago in dim, zato je peka s pokrovom priporočljiva, saj je tako spečena hrana tudi bolj sočna in aromatična. Če pa prisegate na meso z zelo zapečeno skorjo in pol presno pečeno sredo, poskusite peko z odprtim pokrovom.

OPTIMALEN ČAS

Kako speči zunaj ravno prav zapečeno, znotraj pa sočno meso? Ob pravem času ga morate vzeti z žara, edini pravi kazalec za to pa je središčna temperatura mesa. Najlažje jo boste izmerili s termometrom za hrano, ki ga zapičite v najdebelejši del mesa. Kakšna temperatura je optimalna, je odvisno od tega, kako zapečeno meso vam je všeč – pri tem naj vam bo v pomoč naša tabela.



Kako pečeno je vaše meso



SUROVO
(rare)
52 - 57° C



**SREDNJE
SUROVO**
(medium rare)
57 - 63° C



**SREDNJE
PEČENO**
(medium)
63 - 68° C



**SREDNJE
DOBRO PEČENO**
(Medium well)
68 - 74° C



**DOBRO
PEČENO**
(Well done)
> 74° C

To lahko preverite tudi s prsti. Stisnite palec in kazalec leve roke, nato pa s prstom potipajte venerin grič (mesnati del pod palcem). Trdota mišice ustreza trdoti surovo pečenega mesa. Kazalec zamenjajte s sredincem, trdota mišice ustreza trdoti srednje surovo pečenega mesa ... in tako dalje, stik palca in prstanca je čutiti podobno kot srednje pečeno meso, palca in mezinca pa kot dobro zapečeno meso. Z malce vaje trik odlično deluje!

PRAVA TEMPERATURA

Kadar želimo jesti pol presno pečeno meso z rdečo sredico in zapečenim robom, kar Angleži imenujejo rare, je treba meso peči na visokih temperaturah kratek čas, pri tem pa paziti, da med peko iz mesa ne izteče preveč soka. Bolj klasične priprave mesa na žaru pa zahtevajo srednje temperature in daljši čas pečenja, saj s tem preprečimo preveč zapečeno zunanost in surovo notranost. Perutnino in ribe je treba peči nekoliko dlje (središčna temperatura mora biti 85° C).

NE DREZAJTE

Ko meso postavite na žar, ga pustite pri miru in ga obrnite šele takrat, ko je to res potrebno. Poleg tega ne uporabljajte vilic, saj boste meso prepičili in povzročili iztekanje soka, namesto tega ga obračajte s prijemalko oziroma lopatko.

PRIVOŠČITE MU POČITEK

Pečeno meso mora po peki počivati, da se sokovi enakomerno porazdelijo. Kako dolgo mora trajati počitek, je odvisno od velikosti mesa, za manjše zrezke bo dovolj nekaj minut, florentinec naj bi denimo počival vsaj 10 minut, večjim kosom pa privoščite vsaj pol ure.



NOVO

NOVE KNORR GRILL ZAČIMBNE MEŠANICE



Pripravite pravo gurmansko pojedino s pomočjo novih Knorr Grill začimbnih mešanic in pripravite nepozabno žar izkušnjo!

Po mesu potresite mešanico začimb in dodajte olje ter marinirajte nekaj ur pred pripravo. Mešanico lahko porabite za vse vrste mesa, kot začimbo za priloge, testenine ali solate, po vašem okusu.



Rustikalni kruhki s camembertom

**Z ŽAR IN
KARAMELIZIRANO ČEBULO**



KREMNO-HRUSTLJAV UVOD

Žar pojedino je potrebno nekje začeti in v na tem področju vročemu topljenemu camembertu na hrustljivo zapečenem kruhu praktično ni para. Če pa na vrh stresemo še sladko karamelizirano čebulo, se zna hitro zgoditi, da se do sitega nažremo še pred glavno jedjo.

SESTAVINE ZA 6 PORCIJ:

- Štruca skorjastega kruha
- 2 kosa sira camembert
- 2 rdeči čebuli
- 2 žlici olja
- 1 žlica masla
- 1 žlica rjavega sladkorja
- 1 žlica balzamičnega kisa
- 2 ščepta soli

POSTOPEK:

Karamelizirana čebula:

Čebulo olupimo, po dolgem razpolovimo in jo narežemo na tanke polkolobarje.

V ponev zlijemo olje, vržemo maslo in stresemo čebulo ter pričnemo praženje na srednjem ognju. Čebula se ne sme žgati.

Po 10 minutah praženja, med katerim vsake toliko čebulo premešamo, dodamo sol in sladkor.

S prešernim praženjem in mešanjem nadaljujemo, dokler se čebula ne zmehča. Nekaj minut pred koncem dodamo še balzamični kis.

Camembert:

Cel kolut camemberta premažemo z oljčnim oljem in ga skotalimo na vroč žar. Na vsaki strani ga srednje-visoki vročini pečemo 3-5 minut, nato pa ga brž postrežemo. Poleg camemberta na žar vržemo še rezine kruha, nato nanje namažemo vroč camembert, na vrh pa stresemo sladko karamelizirano čebulo.

Dober tek!

SESTAVINE ZA STEAK ZA 2 PORCIJI:

- 1 sirloin steak (šimbas)
debeline 2,5 cm,
suho zorjen 4 tedne

SESTAVINE ZA ČIMIČURI:

- šop peteršilja
- 6 strokov česna
- 1 manjša čebula
- pol feferona
- sok pol limone
- 1 žlička celega popra
- 1 žlica origana
- 6 žlic belega balzamičnega kisa
- kvalitetno oljčno olje
- sol

Čimičuri:

Za eksotičen čimičuri preprosto vrzi vse sestavine razen oljčnega olja v sekljalnik in pošteno sesekljaj, nato pa dodajaj olje do zelene gostote. Posoli po okusu.

Steak:

Pred peko postavi meso na sobno temperaturo za 30 minut. Po obeh straneh ga posoli in popopraj s sveže mletim poprom. Ponev dodobra razgrej in se loti peke. Bolj krvoločni bomo dvojnopolcentimetrski zrezek na prvi strani pekli štiri minute in pol, srednje divji šest minut, zapečenci pa ga bodo pustili celih osem minut. Ko zrezek obrnemo, pa ga prav vsi pečemo še 5 minut. Po peki naj odrezek počiva vsaj 5 minut, nakar ga z ostrim nožem počez narežeš na tanke rezine. Rezine sočnega in aromatičnega mesa razporedi po deski in nanje vrzi živahen čimičuri.

Dober tek!

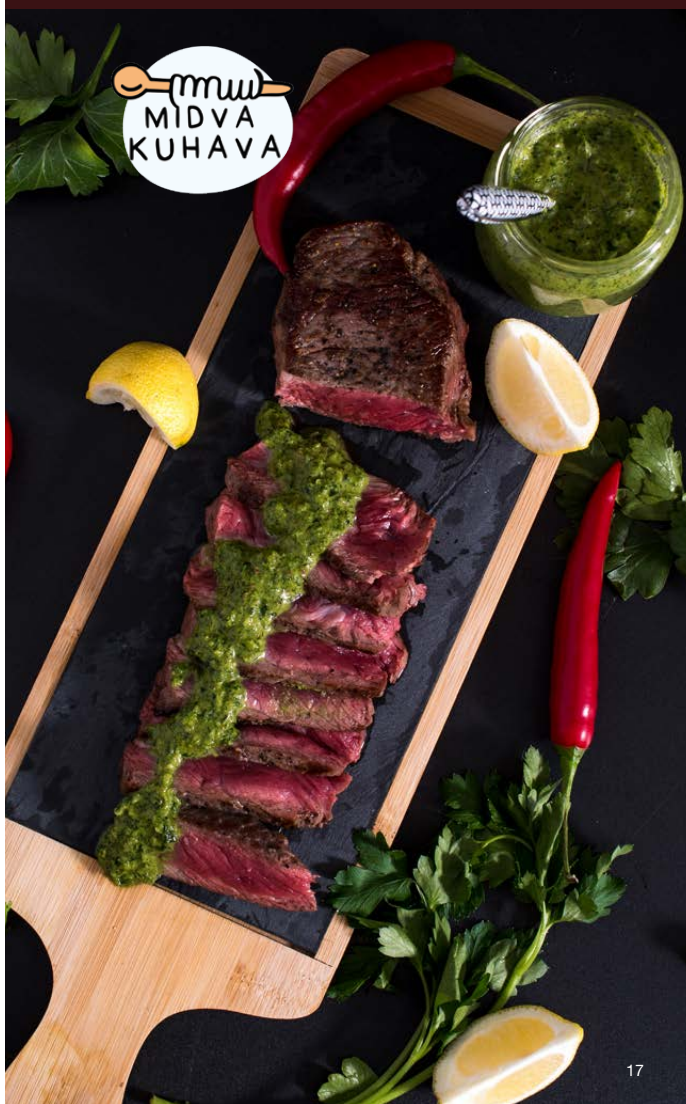
Narezan sirloin steak

S ČIMIČURI OMAKO



Šimbas ali sirloin je meso odličnega okusa, zorjeno pa nadvse primerno za sočen steak.

Konkretnemu kosu mesa se najbolj prileže konkretna priloga in drzen čimičuri je kot nalašč za to.



Nesramen sendvič

ZA PRAVE DECE





V DVA SENDVIČA SPADA:

- 500 g suho zorjenega rostbifa (govejih ledij) v kosu
- 2 čebuli
- 2 papriki
- 50 g rukole
- 4 žlice majoneze
- 1 žlica kečapa



POSTOPEK:

Zvezda tega sendviča je nedvomno komad mesa, ki naj bo čim bolj kvaliteten. Za take sendviče je suho zorjen rostbif idealen kandidat.

Eno uro pred pripravo meso postavi na sobno temperaturo. Tik pred peko ga posoli, popopraj in posuj s timijanom. Naštete začimbe z roko vtri v meso, ki ga na koncu pošpricaš z oljčnim oljem.

Čebulo nareži na kolote, papriko pa na tanke trakove. Čebulo vrzi na olje in jo nad srednjim ognjem praži, da se zmehča. K njej vrzi še papriko in ju posoli ter popopraj. Mešaj in cmari, dokler ni tudi paprika povsem mehka.

Pečico segrej na 230 °C, vmes pa meso na dobro segreti neoprijemljivi ponvi na olju ali maslu hitro popeci z vseh strani, da dobi dihajmajočo skorjico.

Prestavi ga v visok pekač in za 15 minut porini v pečico, nakar temperaturo zmanjšaš na 170 °C. Za perfektno pečenost priporočava uporabo termometra, ki ga zapičiš v sredino pečenke. Ko ta doseže 60 °C, bo končna stopnja pečenosti medium, kar je ravno prav za tale sendvič!

V kolikor termometra nimaš, polkilski kos mesa po začetnih 15 minutah peči še dobrih 15 minut.

Med peko meso nenehno spremljaj in če se prične tekočina na dnu pekača smoditi, pečenko prelij z malo jušne osnove. Na koncu peke dotične mesne sokove zmešaj z majonezo in kečapom, da dobiš sočno omako.

Po koncu peke daj pečenki 10 minut mir, da si odpočije od vsega hudega.

Na vrsti je pravo moško opravilo - rezanje pečenke. Z ostrim nožem jo prečno na mišično tkivo nareži na tanke rezine. Poskusi se upreti želji, da kar sproti vse požreš.

Ciabatto prereži na pol in obe polovici po notranji strani popeci na par kapljicah oljčnega olja. Na spodnjo polovico nameči cel kup nežnega mesa. Radodarno ga prelij z omako, čez pa stresi čebulno-paprikasto zmešnjavo. Na podstrešje spada še šopek rukole, nakar lahko sendvič zaključiš.

Moški tek!



Presenetite z omakami

OMAKA Z ZELENI ČILIJEM

2 dolga zelena čilija, ki ste ju prej popekli na žaru, v električnem mešalniku grobo zmešajte z 2 mladima čebulama, 2 žlicama svežega koriandra in s strokom česna. Vmešajte 2 žlici kisle smetane, limonov sok in začinite s soljo in poprom. Poda se prav k vsem vrstam mesa.

OMAKA IZ LIMETE IN ČESNA

V skledi zmešajte lupinico in sok ene bio limete, 2 na drobno nasekljana stroka česna, 150 g majoneze, 200 g jogurta in 1 jedilno žlico sojine omake.

OMAKA IZ BRESKEV IN PARADIŽNIKA

Na olivnem olju prepražite nasekljano čebulo in strok nasekljanega česna, dodajte na koščke narezano olupljeno in razkoščičeno zrelo breskev, 200 g pretlačenega paradižnika, žličo belega balzamičnega kisa, žlico sladkorja in malce vode, zavrite in kuhajte 20 minut, da dobite gosto omako. Do gladkega obdelajte s paličnim mešalnikom in postrezite z govedino.



NOVO



**CHILLI
GARLIC SAUCE**
ČESNOVA OMAKA
S ČILIJEM

**ORIGINAL
BBQ SAUCE**
OMAKA
ZA ŽAR

**ORIGINAL
BURGER SAUCE**
OMAKA ZA
HAMBURGERJE

**HONEY
BBQ SAUCE**
OMAKA ZA ŽAR
Z MEDOM

**HOT DOG
SAUCE**
OMAKA ZA
HOT DOG

HELLMANN'S OMAKE ZA POPOLN PIKNIK!

Preprosta in običajna jed je lahko še boljšega okusa s kančkom iznajdljivosti – dodajte omake za meso Hellmann's! Zaradi vrhunskega okusa in kremaste teksture omak vsaka jed pridobi nov in izboljšan okus, običajna jed pa lahko postane slastna večerja, ki jo boste želeli pripraviti vedno znova in znova.



Havajska piščančja nabodala

**S SLADKO
ČILI OMAKO**





Aloha, bogati okusi!

Ko se na isti palici najdeta mariniran piščanec in ananas, postane jasno, da so v igri sladki in sveži okusi, ki skupaj z nepremagljivo sočnostjo izvedejo pravi napad na brbončice.

Z lepljivo in prijetno pekočo marinado iz sladke čili omake pa se ti živobarvni ražnjiči na žaru spremenijo v prave tovarne okusa.

SESTAVINE ZA 4 PORCIJE:

za ražnjiče:

- 500 g piščančjih prsi
- 1 rdeča paprika
- 1 zelena paprika
- 1 rdeča čebula
- pol ananasa

za marinado:

- 1 žlička na drobno nasekljanega česna
- 1 žlička na drobno nasekljanega ingverja
- 200 ml sladke čili omake
- 2 žlici svetle sojine omake
- 2 žlici olja
- 50 ml 100% ananasovega soka



POSTOPEK:

Vse sestavine za marinado zmešamo skupaj.

Piščančje prsi narežemo na približno enako velike kose.

V vrečko z zapiralom natočimo marinado in stresemo piščančje kocke. Dobro premešamo in postavimo v hladilnik vsaj za 3 ure.

Papriko in čebulo narežemo na lističe, podobno velike, kot so kosi mesa.

Ananas olupimo in narežemo na primerno velike koščke.

Koščke piščanca vzamemo iz marinade, to pa prelijemo v kozico in pristavimo na ogenj. Ko zavre, kozico odstavimo.

Na nabodala izmenično napičimo papriko, čebulo, piščanje prsi in ananas. Postopek ponavljamo, dokler ražnjič ni simpatično zgzuhan.

Nabodalca razporedimo po vročem žaru. Na srednje-visoki vročini jih pečemo na vsaki strani približno 2 minuti, vmes pa jih večkrat premažemo z lepljivo marinado.

Sočne in pisane ražnjiče pred postrežbo še izdatno premažemo z marinado, nato pa jih družno napademo. Zaradi polnega okusa ne potrebujejo priloge, vseeno pa bi se kot doma počutili ob rižu ali solati.

Dobro tek!



Pekoči balinčki in kremna osvežitev

Mleto meso se v taki ali drugačni obliki znajde na praktično vsakem pikniku, a le redko se po rešetki kotalijo kroglice.

Te pikantne kroglice zaradi sočnosti, priročnosti in mediteranskega okusa spadajo naravnost na žar, kot protiutež drzni začinjenosti pa se odlično znajdetta osvežilen tzatziki in lahka solata.

Pikantne mesne kroglice

Z ŽARA S TZATZIKI OMAKO



SESTAVINE ZA 4 PORCIJE:

- 600 g mešanega mletega mesa
- 0,5 čebule
- 3 stroki česna
- 50 g drobtin
- 1 jajce
- 3 žlice svežega sesekljanega peteršilja
- 2 žlički sušenega origana
- 2 žlici oljčnega olja
- 1,5 žličke soli
- 1 žlička čilijevih kosmičev
- 0,5 žličke popra

za tzatziki:

- 1 kumara
- 170 g grškega jogurta
- 3 žlice oljčnega olja
- sok pol limone
- sol
- poper

za solato:

- 1 kumara
- 3 pesti rukole
- 100 g feta sira
- 2 pesti češnjevih paradižnikov
- 4 žlice oljčnega olja
- 2 žlici limoninega soka
- sol
- poper



POSTOPEK:

Mesne kroglice:

V večji skledi narahlo razžvrkljamo jajce in ga združimo z vsemi ostalimi naštetimi sestavinami.

Zdaj je potrebno vsebino sklede dobro premešati, da se sestavine enakomerno razporedijo v homogeno zmes. Med najučinkovitejše metode spada gnetenje in stiskanje mase med prsti.

Na tehtnici odtehtamo 20-25 g mesne mase in iz nje z rokami oblikujemo kroglico.

Postopek ponavljamo, dokler ne pridelamo cele trume mesnih frnikol. Postavimo jih v hladilnik za 30 minut.

Kroglice napičimo na nabodalo in jih premažemo z oljčnim oljem.

Ražnjiče z mesnimi kroglicami pečemo na srednje-visoki vročini 8-10 minut, medtem pa jih nekajkrat obrnemo, da so lepo zapečeni z vseh strani.

Tzatziki:

Kumaro razpolovimo, ji odstranimo semena in jo na drobno naribamo.

Naribano kumaro zasujemo s tremi ščepci soli in jo pustimo nekaj minut, da izpusti vodo, nakar jo dobro ožamemo.

Kumaro, grški jogurt, oljčno olje in limonin sok zmešamo v kremen in osvežilen tzatziki. Solimo in popramo po okusu.

Solata:

V krožnik na eno stran namečemo rukolo, tanka kolesca kumare, na kocke narezano feto in razpolovljene češnjeve paradižnike. Solato pošpricamo z oljčnim oljem in limoninim sokom ter jo solimo in popramo. Na drugo stran krožnika nadevamo tzatziki, na vrh pa spada ražnjič z vročimi in pekočimi mesnimi kroglicami.

Odkar je grški duet pekočih mesnih kroglic in osvežilne solate premierno nastopil na najinem žaru, si je nabral kar nekaj oboževalcev. Zdaj se nenehno pojavljata na naših piknikih.

Dobro tek!



Tradicija in kakovost že od leta 1904.

V liniji ekstra deviških oljnih olj SABINO BASSO so izbrana olja visoke kakovosti, pridelana na izbranih območjih Italije z geografskim poreklom in nosijo zaščiteno označbo porekla: Sicilija, Bari, Kalabrija, polotok Sorrentina pod vulkanom Vezuv in olje le ene izbrane vrste oljk.



Poskusite izjemne okuse, s česnom, rožmarinom, timijanom, tartufi, čilijem, jurčki, limono. Nepogrešljivi v vsaki kuhinji. Odlični za marinade.

PIKNIK KRUHKI Z BAZILIKO

Sestavine:

- 250 g moke
- 150 ml vode
- 5 g kvasa
- 50 ml ekstra deviškega oljčnega olja Basso z okusom bazilike
- 5 g soli
- 5 g sladkorja

Priprava:

Naredimo kvasec. Medtem v posodo presejemo moko, dodamo vzhajan kvasec, 35 ml ekstra deviškega oljčnega olja z baziliko in sol. Dobro prenetemo in oblikujemo hlebček, ki naj v zaprti posodi počasi vzhaja. Ko se volumen testa podvoji, oblikujemo majhne gladke kroglice. Položimo jih na pekač, obložen s peki papirjem, in pustimo vzhajati še 1 uro. Površino vzhajanih kroglic namažemo z ekstra deviškim oljčnim oljem z okusom bazilike in pečemo v pečici, ogreti na 200°C, približno 10 do 15 minut, da dobimo mehke zvitke, ki omamno dišijo po baziliki in so zvezde piknik mize.

Ekstra deviško oljčno olje z baziliko je vsestranski izdelek, ki se široko uporablja v kuhinji. Okus olja z intenzivnim vonjem bazilike je popoln, kot surova začimba za recepte s svežim paradižnikom, pico, mocarelo, brusketo in preprostimi omakami.



Chefov nasvet: Da dodamo pridih mediterana in poudarimo vonj bazilike, površino zvitkov potresemo s svežo ali posušeno baziliko.

UŽIVAJTE V VSAKEM TRENUTKU. PREPREČITE VSE INSEKTE.



STROKOVNJAK S **60-LETNIMI** IZKUŠNJAMI VEDNO Z VAMI.



**DOBRO
PRIPRAVLJENI
NA VSAKODNEVNE
IZZIVE**

www.mercator.si



Mercator
moj najboljši sosed

APEROL[®] SPRITZ



POPOLN APEROL SPRITZ

Sestavine:

½ prosecca Grande Vento
½ Aperola
brizg sode ali mineralne vode
rezina pomaranče

Priprava:

Izbran vinski kozarec do vrha napolnite z ledom. V kozarec najprej vlijte prosecco Grande Vento in nato še enako količino Aperola. Dodajte brizg sode oz. gazirane mineralne vode ter okrasite z rezino pomaranče.





Pivo z zgodbo

Je poleti kaj bolj osvežilnega od hladnega piva? Pogasite žejo in razveselite družčino na svojem pikniku z edinstvenim slovenskim pivom za gurmane.



MBW VEGA,
Pivovarna
Maister
Lahkotno pivo
z dovršeno,
enostavno in
v intervalih
ponavljajočo se
formulo. Ker je
baron Jurij Vega
vedno stremel
k temu, da je bil
rezultat točen.



**MBW GENERAL
MAISTER,**
Pivovarna Maister
Vonj iglavcev,
jantarni odtenki
ter okus borovcev,
borovnic in
sladkega korena s
pridihom citrusov,
ki se nadaljuje v
prijetno grenčico,
'zaokroževalko'
celotne izkušnje.



MBW NOORDUNG, **Pivovarna Maister**

Pivo, ki nosi
vzdevek pionirja
kozmonavtike
Hermana Potočnika,
se nikoli povsem ne
razkrije, hkrati pa nas
vedno znova popelje
na medvezdno
popotovanje,
polno nenavadnih
občutkov.



MBW GALLUS,
Pivovarna Maister
Skrbno sestavljena
kompozicija
zlatih odtenkov in
aromatične svežine,
poklon slovenskemu
skladatelju Jakobu
Petelinu Gallusu, je
klasično, a hkrati zelo
drugačno pivo.



CONQUEROR **SESSION IPA,** **pivovarna**

Reservoir Dogs
Svetlo čisto pivo
z malo alkohola,
a z intenzivno
sadno aromo
in intenzivnim
okusom. Osvajalec,
ki ga lahko pijete
ves dan.

GRIM REAPER IPA,
pivovarna
Reservoir Dogs
Enostavna sladna
osnova z močno
grenčico je
uravnotežena z
aromo tropskega
sadja, citrusov in
iglavcev.



WARRIOR PALE ALE,
pivovarna
Reservoir Dogs
Suho, sadno in
prijetno grenko pivo
- pravi ameriški pale
ale s kombinacijo
tropskih arom in
pomaranče.



STARVATION
BLACK IPA,
pivovarna
Reservoir Dogs
Črno pivo z
vonjem citrusov,
tropskega sadja
in iglavcev ter s
kančkoma pražene
kave in čokolade
je prava eksplozija
okusov.



ENOSTAVNO PO NAKUPIH

Čas prinaša nove navade in
posodobljeno storitev spletne
trgovine Mercator.

Hitro, enostavno in udobno.

KLIK IN DVIG

- 15 prevzemnih mest
- prevzem že 4 ure po oddanem naročilu do zapolnitve terminov

KLIK NA DOM

- dostava do vrat
- po vsej Sloveniji
- tudi ob sobotah do 20. ure



15 PREVZEMNIH MEST

