



UPUSTITE SE
U KULINARSKU AVANTURU
UZ LEDO RIBLJE DELICIJE





GAMBERI S TIKVICAMA I TJESTENINOM

SASTOJCI (ZA 4 OSOBE):

- Ledo Gamberi 250g
- 250g tikvica
- 400g tjestenine
- 20g maslaca
- 1 glavica luka
- 20g brašna
- 250ml povrtnje juhe (Ledo Miješano povrće za juhu 450g)
- 200ml vrhnja za kuhanje
- sol i papar

PRIPREMA:

Tjesteninu kuhati prema uputama sa pakiranja. Maslac rastopiti na tavi, dodati sjeckani luk i po želji posoliti te pržiti dok ne omekša. Dodati brašno uz stalno miješanje i pržiti još minutu. Sve zaliti unaprijed pripremljenom povrtnom juhom i promiješati. Kada se umak počne zgušnjavati postepeno dodavati vrhnje za kuhanje i miješati. Dodati Ledo gambere i tikvice, posoliti i popapriti te ostaviti da zavri. Tjesteninu rasporediti na tanjure i prekriti pripremljenim umakom.





RIŽOTO S PLODOVIMA MORA

SASTOJCI (ZA 4 OSOBE):

- Ledo Plodovi mora 300g
- 300g riže
- 1 glavica crvenog luka
- 150ml suhog bijelog vina
- 750ml povrtna juha (Ledo Miješano povrće za juhu 450g)
- sol i papar
- maslinovo ulje

PRIPREMA:

U loncu zagrijati malo maslinovog ulja i dodati sjeckani luk i sol te popržiti na laganoj vatri dok ne omekša. Dodati rižu i kratko popržiti. Postepeno dodavati bijelo vino i miješati. Na isti način dodati i povrtnu juhu koju ste prethodno pripremili sa Ledo Miješanim povrćem za juhu te kuhati oko 15 minuta. Pet minuta prije kraja dodati Ledo plodove mora i promiješati. U gotov rižoto dodati dvije žlice maslinovog ulja, poklopiti i ostaviti da odstoji 3-4 minute te poslužiti.





10
min

DAGNJE U CRVENOM UMAKU

SASTOJCI (ZA 4 OSOBE):

- Ledo Dagnje 300g
- 300g riže
- češnjak
- peršin
- sol
- papar
- malo bijelog vina
- umak od rajčice
- maslinovo ulje

PRIPREMA:

Na malo maslinovog ulja staviti usitnjen češnjak, kada požuti dodati zamrznute dagnje, peršin, sol i papar. Podlijevati s malo vode i pirjati dok dagnje ne omekšaju. Na kraju dodati umak od rajčice i malo bijelog vina te kratko prokuhati. Poslužiti uz odvojeno kuhanu rižu.





CRNI RIŽOTO OD SIPE

SASTOJCI:

- Ledo Sipa za crni rižoto 250g
- 200g riže
- 1 glavica crvenog luka
- 2 češnja češnjaka
- riblji temeljac (od Ledo riblje juhe 240g)
- koncentrat rajčice
- maslinovo ulje
- svježi peršin
- crno vino
- sol i papar

PRIPREMA:

Sipu bez odmrzavanja isprati pod mlakom vodom da se komadići međusobno odvoje te posušiti. Na maslinovom ulju popržiti crveni luk dok ne pozlati, dodati protisnuti bijeli luk, promiješati i odmah dodati sipu te ponovno dobro promiješati. Posoliti i popapriti po želji. Dodati koncentrat rajčice te dinstati sipu oko 30 minuta na srednjoj vatri dok ne omekša. Dodati crnilo iz vrećice i rižu te sve zajedno kuhati dok riža ne omekša, podlijevati vrućom vodom ili ribljim temeljcem uz malo vina. Na kraju dodati sitno nasjeckani peršin.

Poslužite uz parmezan i svježiju sezonsku salatu.





KRAKOVİ ISPOD PEKE

SASTOJCI (ZA 4 OSOBE):

- Ledo Krakovi cijeli za peku 1kg
- 1kg krumpira
- 3-4 češnja češnjaka
- 1 glavica crvenog luka
- mrkva
- paprika
- maslinovo ulje
- sol i papar



PRIPREMA:

Neodmrznute Ledo krakove za peku staviti u kipuću vodu i prokuhati 20-ak minuta. Dok se krakovi kuhaju, oguliti 1kg krumpira, oprati ga i narezati na četvrtine. Pećnicu zagrijati na 200-220°C. Prokuhane krakove ocijediti, prebaciti u posudu za pečenje zajedno sa krumpirom. Dodati nekoliko češnjeva češnjaka, narezanu glavicu crvenog luka, a po želji i očišćenu mrkvu i papriku. Sve skupa pomiješati u posudi za pečenje te zaliti sa mješavinom ½ dl maslinovog ulja, 4 dl vode (1dl vode možete zamijeniti istom količinom vina). Sve dobro posoliti i popapriti, poklopiti ili prekriti alu-folijom, te staviti peći. Peći 90-120 minuta, odnosno dok krakovi ne postanu mekani. *Poslužiti uz svježu sezonsku salatu.*



MARINIRANI RIBLJI RAŽNJIĆI

SASTOJCI:

- Ledo Riblji ražnjići 300g
- 5-6 češnja češnjaka
- manja vezica peršina
- 2,5 dl maslinovog ulja
- limun (po želji)
- 1 žličica crvene paprike
- sol i papar (po želji)
- 2-3 grančice ružmarina
za premazivanje
- salata (po želji)

PRIPREMA:

Prije pečenja ražnjiće odlediti i posušiti. Peći ih na srednje jakoj vatri, uz povremeno premazivanje marinadom. Ispečene ražnjiće na kraju preliti marinadom i poslužiti zajedno sa svježom sezonskom salatom. Isjeckati češnjak i peršin te dodati maslinovo ulje, ružmarin i limun. Začiniti dodatno crvenom paprikom, paprom i solju te sve zajedno promiješati.



**Ako nije savršeno,
nije Ledo!**



www.ledo.hr