

KATRIN®

Katrin suvekampaania

Osta 2 hulgpakendit
Katrin Plus või Katrin Classic
leht- või rullrätikuid
ja saad kingiks



paki Saga One Up
toiduvalmistuspaberit
ja paki Lambi salvrätikuid



Saga „lootsiku“ retseptidega
tuvu pöörde!!

Pakkumine kestab alates
11.06.2014 kuni kinke jätkub!

 **MetsäTissue**

Täidetud kanarind kabatsõkkide ja safranišpagetidega

4 nahata kanarinda
2 rohelist tšillipipart
2 šalottsibulat
1 laim
0,8 dl valget veini
0,8 dl puljongit
2 suvikõrvitsat
4 tl oliiviõli
12 basiilikulehte
värsket tšüumiani
meresoola
musta pipart

500 g spagette
0,8 dl valget veini
1 näputais safranit
2 dl koort
1/2 küüslauguküünt



Poolita roheline tšillipipar pikuti, eemalda seemned ja lõika kumbki pool viieks võrdseks tükiks. Lõika kanarinda taskud ja täida tšilliga. Haki šalottsibulad peeneks ja sega kausis kokku valge veini ja puljongiga. Lisa veel laimiviilud, tšüumian, sool pipar ja oliiviõli. Võta 4 lehte Saga 33x27 cm mõõdus toiduvalmistuspaberit. Aseta iga paberi keskele pestud ja tükeldatud suvikõrvits ja basiilikulehed, riputa soola ning kõige peale asetage kanarind, lisa pipart ja soola. Sega kaste eelnevalt läbi ja vala kanale. Vormi Saga lootsikud ja seo küpsetuspaelaga. Küpseta ahjus 20-30 min 170 °C (190 °C). Serveeri toit kinnistes lootsikutes.

Safrani-spagetid

Keeda spagetid soolaga maitsestatud keevas vees al dente. Vahepeal lase valge vein koos safrani ja küüslauguga keema. Jahuta 1-2 minutit enne kui lisad koore. Keeda väikesel kuumusel 1-2 minutit ja lisa spagetid, hoia veel pliigid 1-2 minutit. Eemalda küüslauguküüs vedelikust enne kana juurde serveerimist.



Põseeritud forell sinepise kartulipudruga

4 nahata forellifileed
(à 120-140 g)
1-2 kurki
4 tillivart
1 värsket mädarõigast
2 dl valget veini
meresoola

450 g kartuleid
1-2 spl teravat sinepit
1 kimp murulauku
võid
meresoola

Koori kurgid ja viiluta juurviljanao abil õhukesteks ribadeks. Pane valmis 4 lehte Saga 33x27 cm mõõdus toiduvalmistuspaberit. Aseta viilutatud kurk paberi keskele ja riputa üle mere-soolaga. Lõika fileed kolmeks tükiks, maitsesta meresoola, riivitud mädarõika ja hakitud tilliga. Pane kala kurgiviiludele ning vala üle u.50 ml valge veiniga. Vormi Saga lootsik ja seo otsad küpsetusnõoriga. Küpseta ahjus 18 minutit 160 °C (180 °C). Serveeri Saga lootsikus, et säilitada aroome söömiseni.

Nipp! Aseta Saga toiduvalmistuspaber roa ettevalmistamise ajal madalasse kaussi, et vältida veini paberilt väljavoolamist enne lootsiku vormimist.

Kartulipuder sinepikastmes

Koori ja poolita kartulid. Keeda soolvees, kuivata ja lase mõni minut seista. Lisa sinep, hakitud murulauk ja või. Tambi kartulid pudruks ja maitsesta soolaga

