



www.ponti.com

Solo per Valutazione
Non usare per la stampa

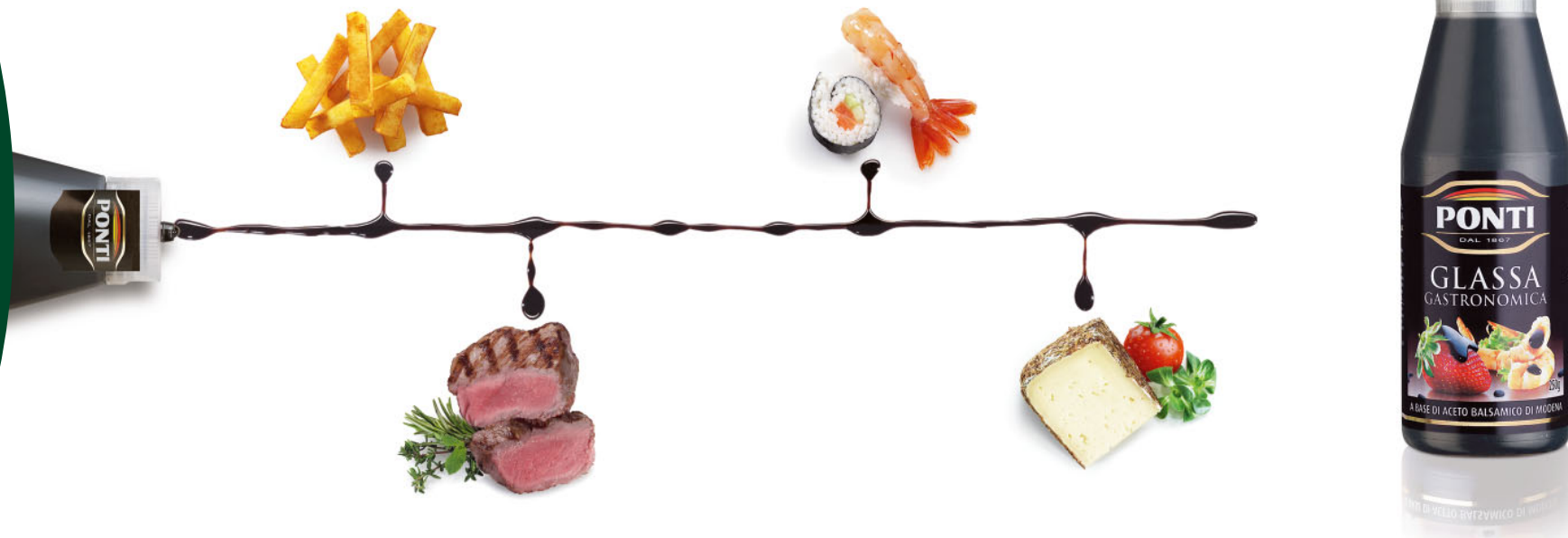
Glassa - Kulinarična Glazura



Nasveti in recepti

Poskusite si priklicati v spomin in občutiti vonj ter sladek okus kuhanega vinskega mošta. Predstavljajte si, da ga združite z nepogrešljivim okusom balzamičnega kisa iz Modene Ponti. Tako nastane Ponti Glassa – kulinarična glazura, ki združuje tradicionalnost z inovativnostjo. Njena temno rjava, bleščeča barva, gostota, trajen harmoničen vonj in uravnotežen sladko kisel okus ustvarjajo prefinjeno specialiteto s katero boste popestrili in aromatizirali vaše jedi, tako sladke, kot slane.

Ponti Glassa - Kulinarična Glazura Se Poda K Vsaki Jedi



Postrezite z novimi okusi

Ponti Glassa - kulinarčna glazura obogati vsako jed, saj se prijetno združuje s katerokoli kombinacijo živil. Z njo lahko prelijete rdeče meso ali piščanca, nežno začinite ribe, sire naredite slastnejše, sadje, slaščice in sladoled pa bodo originalnejši. Predstavljamo vam nekaj preprostih nasvetov kuharskega mojstra kako jo uporabiti na vaših priljubljenih jedeh.



Z MESOM

Nekaj kapljic na pečenem mesu ali mesu z žara bo naredilo vaše mesne jedi unikatne. Poskusite jo uporabiti namesto običajnih polivk, gotovo vas bo prepričala s svojim okusom in izvirnostjo.

Nasveti Kuharskega Mojstra

S KROMPIRČOM

To je izjemna ideja! Poskusite jo na cvrtem krompirčku, saj Ponti Glassa naredi okusnejši vsak grizljaj.



Nasveti Kuharskega Mojstra

S SUŠIJEM

Nežna in prefinjena na krožniku sušija, saj to vrsto jedi obogati s sladkokislim okusom, ki se krasno združuje z orientalsko kuhinjo.



S SIRI

Okusna in imenitna, odlično se združuje tako z mladimi kot tudi s staranimi, aromatičnimi siri. Poskusite jo dodati vašim sirovim prigrizkom.

Združite okus in fantazijo

Kulinarična glazura Glassa Ponti je edinstvena glede kakovosti in vsestranskosti uporabe. Poleg predstavljenih nasvetov boste na naslednjih straneh našli nekaj preprostih a hkrati prefinjenih receptov. Vsekakor pa se prepustite lastni fantaziji, poskusite jo uporabiti z vsako jedjo ter sledite lastnemu okusu in inspiraciji.

Recepti Kuharskih Mojstrov Ponti

Paradižnik z Mozzarella, baziliko in kulinarično glazuro Glassa Ponti



Sestavine za 4 osebe:

350 g Mozzarelle,
200g paradižnika (češnjevca),
30g sveže bazilike, sol,
popper in kulinarična glazura
Glassa Ponti.

Priprava:

Mozzarello narežite na večje kocke, paradižnik pa na polovice. Na sredino krožnika zložite Mozzarella okrog pa paradižnik. Začinite po okusu s soljo in poprom. Vse skupaj posujte z lističi sveže bazilike in prelite s kulinarično glazuro Glassa Ponti.

Na pari kuhane marinirane kozice s kulinarično glazuro Glassa Ponti



Sestavine za 4 osebe:

300g svežih kozic,
80g kumaric, limonin sok,
rdeči popper,
divji koromač (ali timijan),
kulinarična glazura
Glassa Ponti, 0,5 dl ekstra
deviškega oljčnega olja,
sol in popper.

Priprava:

Cele rakce dobro očistite in jih odprite po hrbtni strani. Marinirajte jih približno 10 minut v mešanici limoninega soka, rdečega popra, soli, navadnega popra in divjega koromača. Kumare olupite in narežite na rezine, začinite jih s ščepcem soli in oljčnim oljem. Rakce na hitro (2 minuti) skuhamte na pari. Na krožnik zložite najprej zelenjavo nato še rakce. Vse skupaj rahlo prelite s kulinarično glazuro Glassa Ponti. Krožnik okrasite z nekaj šopki divjega koromača. Po želji lahko kozice zamenjate s škampi, prav tako svežimi.



Riba mečarica na žaru s svežim timijanom in kulinarično glazuro Glassa Ponti

Sestavine za 4 osebe:

4 fileje ribe mečarice (približno 600g),
10g svežega timijana,
5g črnega popra v zrnju,
20g grobo mlete soli,
1,5dl oljčnega olja,
40ml kulinarične glazure Glassa Ponti.

Priprava:

Najprej na fino zmeljite: grobo mleto sol, sveži timijan in črn poper. Dodajte kulinarično glazuro Glassa Ponti in oljčno olje. Vse skupaj dobro premešajte. Rahlo naoljite fileje ribe mečarice in jih pecite na žaru. Takoj, ko je riba pečena, jo prelite s pripravljeno polivko.

Ananas in pomaranča s trsnim sladkorjem in kulinarično glazuro Glassa Ponti

Sestavine za 4 osebe:

160g očiščenega ananasa, 4 pomaranče,
70g trsnega sladkorja,
nekaj svežih listov mente,
kulinarična glazura Glassa Ponti.

Priprava:

Pomaranče olupite s pripravo za lupljenje krompirja. Lupino narežite na tanke trakove in jih oparite v vodi sladkani s trsnim sladkorjem. S pomarančnih krhljev odstranite kožico. Pripravite nekaj pomarančnega soka. Nato narežite ananas na tanke rezine. Pripravljeno,

narezano sadje stresite na globok krožnik in ga posujte s trsnim sladkorjem. Dodajte pomarančni sok in okrasite s trakovi pomarančne lupine in listi sveže mente. Na koncu okrasite s kulinarično glazuro Glassa Ponti.

