



**Recepti za
svaku prilku**



POSNO

BEZ
SOJE

Ruska salata

Sastojci:

500g mešavine povrća za rusku salatu
150g Planet of Plants salatnog preliva
1 zelena jabuka, oljuštena i isečena na kockice
270g Planet of Plants salame, isečene na kockice
So i biber po ukusu

Priprema:

1. Obarite povrće prema uputstvu na pakovanju, nakon toga ostavite da se dobro ocedi i prohladi.
2. U jednoj činiji pomešajte povrće, jabuke, salamu i salatni preliv. Sve dobro sjedinite i začinite po ukusu.
3. Ohladite pre služenja.



POSNO

BEZ
SOJE

Burgeri

Sastojci:

- 2 pakovanja Planet of Plants burgera
- 4 zemičke
- 8 listova zelene salate
- 4 krupna koluta paradajza
- 1 veći ljubičasti luk isečen na kolutove
- 8 supenih kašika Planet of Plants majoneznog sosa

Priprema:

1. Zagrejte tiganj sa malo ulja i pecite zaleđene burgeré nekoliko minuta sa svake strane.
2. Zemičku isecite na pola pa donju stranu premažite sa dve kašike sosa. Preko toga stavite dva lista zelene salate, a preko toga pečeni burger.
3. Nastavite da ređate kolutove luka i paradajza pa preklopite drugom polovinom zemičke.
4. Služite burgere dok su topli.



POSNO

Pomfrit od povrća

Sastojci:

- 2 veće cvekle
- 2 srednja batata
- 2 srednja bela krompira
- 1 kašika skroba
- 250g Planet of Plants kokosove masti
- 330g Planet of Plants majoneznog sosa
- 1 grančica ruzmarina

Priprema:

1. Isecite povrće na štapiće karakteristične za pomfrit. Istopite kokosovu mast pa sipajte nekoliko kašika preko povrća zajedno sa skrobom. Sve dobro promešajte.
2. Ostatak masti dobro zagrejte u tiganju pa ubacite povrće i pržite ga na srednjoj vatri dok ne porumeni i postane hrškavo.
3. Začinite topao pomfrit sa soli, biberom i seckanim ruzmarinom pa ga služite uz Planet of Plants majonezni sos.



POSNO

BEZ SOJE

Pica

Testo za picu:

- 400-450g brašna T500
- 1 kesica suvog kvasca
- 1 kašičica šećera
- 1 kašičica soli
- 1 kašika ulja

Ostali sastojci:

- 270g Planet of Plants salame
- 1 konzerva pelata sa bosiljkom
- 1dl maslinovog ulja
- 1 čen belog luka
- 2 šake rukole
- 1 jabuka ajdara

Priprema:

1. Kvasac i šećer pomešajte sa 200dl mlake vode.
2. U činiji pomešajte brašno, so i ulje. Dodajte vodu sa aktiviranim kvascem i dobro promešajte. Po potrebi dodajte mlake vode i mesite testo dok ne postane glatko i elastično.
3. Premažite testo uljem i ostavite pokrivenog na toplom mestu, dok se ne udvostruči.
4. Podelite ga na dva dela i napravite dve veće pice ili četiri male.
5. Svaku premažite pelatom, poređajte režnjeve salame i jabuke isečene na tanke štapiće.
6. Pecite u rerni zagrejanjoj na 250°C dok ne porumeni.
7. Služite picu sa svežom rukolom i maslinovim uljem sa belim lukom.



[@planetofplantsrb](https://www.instagram.com/planetofplantsrb)



www.planetofplants.rs