

carnex

Mesni narezak

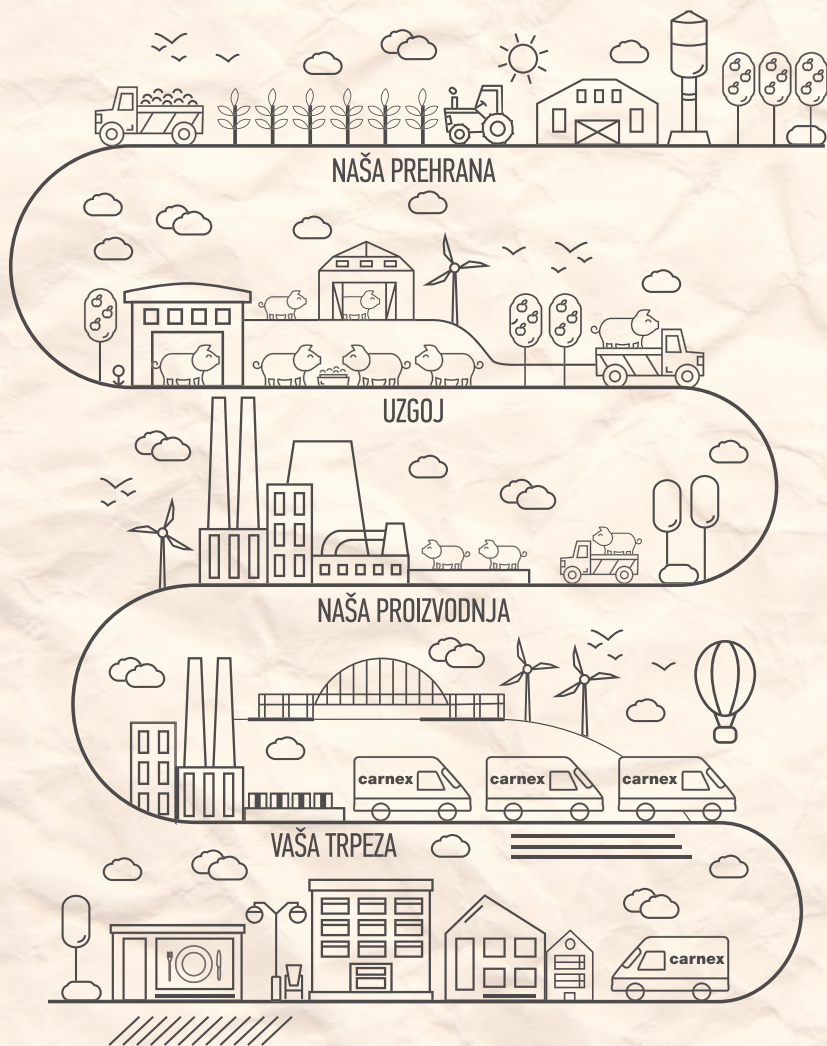
DOBAR ZA SVE



KNJIŽICA  RECEPATA

carnex

OD NJIVE DO TRPEZE



CARNEX MESNI NAREZAK je proverenog kvaliteta i tradicionalnog ukusa. Napravljen od pažljivo odabranih komada mesa. Prepoznatljiv svim generacijama. CARNEX MESNI NAREZAK osluškuje želje savremenih potrošača i proširuje svoju ponudu proizvoda. Njegove visokohranljive nutritivne vrednosti i bogat ukus pružaju mogućnost da uživate u svakom obroku. Carnex knjižica recepata uvodi vas u svet kulinarstva, brzu i laku pripremu vaših omiljenih jela.



DOBAR ZA SVE!



MUSAKA OD KROMPIRA I RAGUA SA MESNIM NARESKOM



SASTOJCI:

- Krompir 1 kg
- Crni luk 1 glavica
- Paradajz seckani 1 konzerva 400 g
- Beli luk 2 čena
- Mleko 500 ml
- Mesni narezak 2 pakovanja od 100 g
- Maslac 50g
- Ulje 50 ml
- Brašno 3 kašike
- Kačkavalj 150 g
- So, biber po ukusu



PRIPREMA:

1. Oljuštiti krompir i staviti ga u hladnu vodu.
Posoliti vodu i kuvati 10 minuta. Procediti i iseći na kolutove.
2. U zagrejanom ulju propržiti crni luk sečen na sitne kocke, nakon 5 minuta dodati kockice mesnog nareška. Ubaciti paradajz i začiniti solju i biberom.
Krčkati na laganoj vatri 15 minuta.
3. Rastopiti maslac sa malo ulja, dodati brašno i upržiti dok ne dobije tamniju boju. Sipati postepeno toplo mleko uz stalno mešanje.
Kuvati bešamel na laganoj vatri 15 minuta. Začiniti.
4. Pleh podmazati uljem, naređati krompir, zatim sipati ragu od mesnog nareška. Preliti bešamelom i posuti rendani kačkavalj. Peći 45 minuta na 190 stepeni.



BROJ OSOBA:

4



VREME PRIPREME:
50 MINUTA

carnex

Mesni narezak

DOBAR ZA SVE



ZAPEČENE MAKARONE SA MESNIM NARESKOM



SASTOJCI:

Makaroni 500 g
Kisela pavlaka 400 g
Mleko 500 ml
Jaja 5 komada
Mesni narezak 2 pakovanja od 100 g
Beli tvrdi sir 150 g
Ulje 50 ml
So, biber po ukusu



PRIPREMA:

1. U dubljoj posudi umutiti mleko, kiselu pavlaku i jaja. Dobro sjediniti i začiniti.
2. Iseckati narezak na krupnije kocke, izdrobiti beli sir i pomešati sa smesom.
3. Nekuvane makarone ubaciti u smesu i pomešati. Podmazati pleh i izručiti sve sastojke. Naliti uljem i peći 45 minuta na 190 -200 stepeni.



BROJ OSOBA:

4



VREME PRIPREME:

50 MINUTA

carnex

Mesni narezak

DOBAR ZA SVE



OMLET SA POVRĆEM I KOCKICAMA MESNOG NARESKA



SASTOJCI:

Jaja 2 komada
Šampinjoni 120 g
Paprika 1 komad
Mesni narezak 1 pakovanje od 100 g
Ulje 50 ml
So, biber po ukusu
Sitan sir sa začinskim
biljem (dodatak)



PRIPREMA:

1. Zagrijati tiganj sa malo ulja i propržiti mesni narezak sečen na kocke. Kada porumeni, skloniti na tanjir.
2. U istom tiganju propržiti papriku i pečurke sečene na krupnije komade. Pržiti 2-3 minuta. Izvaditi iz tiganja.
3. Umutiti jaja sa malo soli i bibera. Nauljiti tiganj, sipati umućena jaja i pržiti omlet. Kada je omlet skoro gotov prebaciti povrće i narezak preko omleta, preklopiti u obliku polumeseca.
4. Servirati u tanjir uz dodatak belog sira sa začinskim biljem.


BROJ OSOBA:
1


VREME PRIPREME:
15 MINUTA

carnex

Mesni narezak

DOBAR ZA SVE



PIRINAČ SA POVRĆEM I MESNIM NARESKOM



SASTOJCI:

Pirinač dugog zrna 150 g
Mesni narezak 1 pakovanje od 100 g
Grašak 100 g
Koren celera 100 g
Šargarepa 1 komad
Šampinjoni 100 g
Praziluk 1/3 struka
Soja sos 1 kašika
So, biber po ukusu
Peršun svež
Ulje 50 ml



PRIPREMA:

1. Iseckati šargarepu, celer i praziluk na kocke.
U šerpi propržiti povrće zajedno sa pečurkama sečenim na krupnije komade.
2. Nakon 5 minuta dodati sečeni mesni narezak, pržiti uz lagano mešanje.
3. Ubaciti odmrznut grašak, posoliti i pobiberiti. Pržiti povrće 15 minuta uz dodavanje vode ili supe po potrebi. Pred sam kraj dodati soja sos.
4. U 500ml proključale vode dodati pirinač i kuvati narednih 10 minuta na laganoj vatri. Servirati pirinač sa povrćem.



BROJ OSOBA:
2



VREME PRIPREME:
30 MINUTA

carnex

Mesni narezak

DOBAR ZA SVE



SENDVIČ OD MESNOG NARESKA I NAMAZA OD RENA



SASTOJCI:

Pecivo ili hleb 1/3
Krem sir 100 g
Ren 1 kašika
Mesni narezak 1 komad od 100 g
Zelena salata 3-4 lista
Paradajz 1 komad



PRIPREMA:

1. Pomešati krem sir i ren. Hleb iseći po dužini.
2. Namazati krem sir i staviti zelenu salatu i kolutove paradajza.
3. Poređati mesni narezak i dodati još povrća.
4. Preklopiti i poslužiti.



BROJ OSOBA:
1



VREME PRIPREME:
10 MINUTA

carnex

Mesni narezak

DOBAR ZA SVE



PRŽENI NAREZAK ZA DORUČAK



SASTOJCI:

Mesni narezak 1 pakovanje od 100 g
Jaja 1 komad
Paradajz 1 komad
Krstavac 1/3 komada
Ulje 50 ml
So, biber po ukusu
Beli sir 50 g



PRIPREMA:

1. Zagrijati tiganj i propržiti na ulju sečen narezak na šnite 1-2 minuta.
2. Izvaditi narezak na tanjir i pripremiti jaje na oko.
Dodati malo soli i bibera.
3. Servirati narezak na tanjir zajedno sa jajetom, paradajzom, krstavcem i belim sirom.



BROJ OSOBA:
1



VREME PRIPREME:
15 MINUTA

carnex

Mesni narezak

DOBAR ZA SVE



POHOVANI MESNI NAREZAK SA TARTAR SOSOM I KROMPIRIĆIMA



SASTOJCI:

Mesni narezak 2 pakovanja od 100 g

Prezla 100 g

Jaja 2 komada

Brašno 50 g

Krompirići 300 g

Kiseli krastavčići 3 komada

Majonez 100 g

Limun ½ komada

So, biber po ukusu



PRIPREMA:

1. Iseći mesni narezak na šnite i malo nakvasiti vodom. Uvaljati u brašno, zatim u umućeno jaje pa u prezlu. Ponovo uvaljati u jaja i prezlu. Pritisnuti sa svih strana i staviti u frižider na 30 minuta.
2. Iseckati kiseli krastavac na sitnije komade, dodati majonez i limunov sok. Promešati i staviti sa strane.
3. Zagrejati ulje i pržiti mesni narezak 4-5 minuta dok ne porumeni. Ispržiti krompiriće.
4. Servirati pohovani narezak uz salatu, tartar sos i krompiriće.



BROJ OSOBA:
2



VREME PRIPREME:
35 MINUTA

carnex

Mesni narezak

DOBAR ZA SVE



MESNI NAREZAK U TORTILJI



SASTOJCI:

Tortilja 2 komada
Mesni narezak 2 komada od 100 g
Siri namaz 100 g
Reckava zelena salata 1 glavica
Paradajz 1 komad
Paprika 1 komad



PRIPREMA:

1. Narezak iseći na krupnije šnite.
Paradajz iseći na kriške, papriku na tračice.
2. Zagrejati tiganj i staviti malo ulja. Zagrejati tortilje toliko da ostave šaru ili promene boju u blagu braonkastu.
3. Premazati sirmim namazom, po želji dodati i majonez poredati paradajz, papriku, mesni narezak i salatu.
4. Lagano urolati dok je tortilja topla.



BROJ OSOBA:
2



VREME PRIPREME:
20 MINUTA

carnex

Mesni narezak

DOBAR ZA SVE



[illegible][illegible]

carnex

BELEŠKE

BELEŠKE

Mesni narezak



DOBAR ZA SVE

