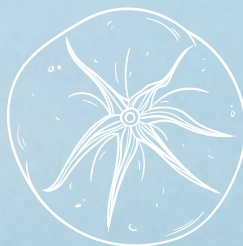


# Гошбач

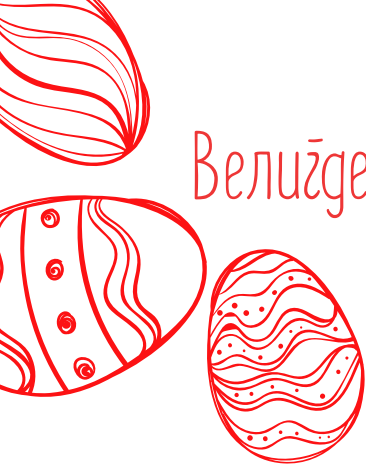
Вишаминка



Сє за  
храна

# Велигденска крем салаша со

# СТОБИ ФЛИПС



Ако има нешто на кое шмо без двоумење можеме да дадеме одговор, шмо е прашањето за вкусот кој ни го одбележа дејствието и кој и ден денес ни е неодолив при секоја дружба и седенка, како мезе пред да се исече скарата, како најдобар другар на сите пашувања. Одговорот е исти во сите шие прилики, крцкавиот СТОБИ флипс!

Токму шие синомени и уживањето во шот традиционален вкус кое шрае и до денес, не мошвира да создадеме нова унікатна комбинација и да откриеме нов вкус прешочен во велигденска крем салаша со СТОБИ флипс. Препорачуваме без двоумење да ја пробаше! Се прави многу лесно. Количината на сосшојките е доволна за да најолните една чинија за сервирање, па доколку сакаше поголема количина, најравеште двојна доза или повеќе, по пошреба.

## Сосшојки:

1 чаша варен и исцеден ориз  
1 чаша варена и исцедена златна мешавина  
80 гр СТОБИ флипс од Витаминка  
80-100 мл Витанез експира мајонез на Витаминка  
2 варени јајца  
3-4 кисели красшавички  
100 гр кашкавал

## Подгоштовка:

Јајцата излупете ги и ситно исечкајте ги. Киселиите красшавички исечкајте ги на мали коцки. Кашкавалот изрендгајте го или ситно исечкајте го. СТОБИ флипсот издробете го на ситни парчиња, исечкајте го или измелете го, по желба. Во поголем сад сшавете ги сите сосшојки и убаво измешајте ги. Салашата сервирајте ја во чинија и декорирајте по желба.



Уживајте во светот на вкусовите со  
Витаминка!



# Брза крем суџа од ђечурки



Освен салаџа, како ђредјадење може да ђослужиџе вкусна и џоџла крем суџа од ђечурки. Една од нашиџе омилини е крем суџаџа од ђечурки од Виџаминка. Ви ја оџкриваме џајнаџа како ђравиме вкусна суџа на лесен начин!

Сосџојкиџе се едносиџавни, ђодџоџовкаџа е лесна, а деџусџаџориџе исклучиџелно среќни!

## Сосџојки:

1 1/2 литар вода  
250-300 ђр. сечкани маринирани ђечурки/шамџиџони  
1 ќесичка крем суџа од ђечурки од Виџаминка  
мешан зачин Дафинка ђо вкус  
црн бибер од Виџаминка ђо вкус  
свеж маџдонос ђо ђоџреба

## Водџоџовка:

Прво, во одделен сад исечкајџе џи маринираниџе ђечурки.  
Во сад на оџан сиџавџе ја водаџа и додајџе ја содржинаџа од ќесичкаџа.  
За џоа време, со ђомош на жица за маџење, мешајџе додека суџаџа зоврие.  
Поџоа, додадеџе сечкани маринирани ђечурки и зачинеџе со мешаниоџ зачин и црниоџ бибер.  
Вареџе за време од 7 до 10 минуџи и на крај додадеџе сиџно сечкан свеж маџдонос.  
Гоџоваџа крем суџа од ђечурки ђослужеџе ја додека е џоџла, на здравје!

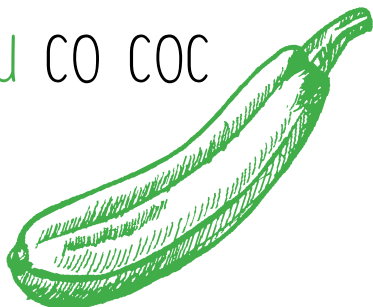


*Вживајте во светот на вкусовите со  
Витаминака!*





# Крцкави љечени шиквички со сос од кечай и мајонез



Забаваџа е секогаш љодобра кога има нешто добро да се земе, ља љробајџе џи крцкавиџе љечени шиквички со сос и љреџушџиџе се на уживањеџо во љрекрасноџи вкус! Може да биде инџтересно љредјадење или неодолив дел од деџискаџа роденденска љрослава. За сџиџе џенерацџи!

Уживајџе во сензациоџиџе на крцкањеџо и љримамливиоџи изглед и не се двоумеџе да џи љробаџе. Испробано и љодџошџено во нашаџа кујна!

## Сосџојки:

1 шиквичка со средна џолемина  
 3 кесџички солен чџиџс Бониџас или Бониџас со чили вкус од Виџаминка  
 2 јајца  
 1 мала лажџичка мешан зачин Дафинка  
 брашно љо љошџреба  
 црн бибер од Виџаминка љо вкус  
 масло Бриљџанџи за љоџрскување

## За сос:

100 мл љиканџино луџџ кечай од Виџаминка  
 50 мл Виџанез мајонез  
 1 мала лажџичка оризано



Уживајџе во светот на вкусовите со  
 Витаминка!

## Подготовка:

Тиквичката пресечете ја на половина по должината. Секој дел пресечете го на три еднакви делови. Пошто исечете кришки со големина по желба. Во чинија сѐавете го брашното, мешаниот зачин Дафинка и додадете малку мелен црн бибер од Витаминка. Измешајте ја смесата со лажица. Во друга чинија сѐавете ги јајцата и измешете ги со виљушка. Солениот чипс Бониџас од Витаминка издробете го и сѐавете го во чинија. Земете едно парче тиквичка и извалајте го во брашно. Пошто сѐавете го во садош со измешени јајца и на крај извалајте го во дробениот солени чипс. Вака приготвенише тиквички наредете ги во шави, пригодно обложена со харџија за печење. Поцркајте ги со масло и сѐавете ги да се печат во загреана рерна на 220 степен за време од 15 до 20 минути. Во мал длабок сад сѐавете го кечапот, Вишанезот и ориганото и измешајте го сосот. Крцкавите печени тиквички извадете ги од рерната и оставете ги крајко да се изладат. Пошто наредете ги на чинија и послужиете ги во комбинација со сосот.



# Пилешко со ѓире во брз сос од ѓечурки

Ова е јадење за целошото семејство, кој и да го проба ќе ужива! А се прави брзо и едноставно. Кога сакаме да направиме нешто брзо, секогаш бираме проверени сосиојки и вкусои не може да биде поинаков освен добар. Токму затоа, наша инспирација беа традиционално квалитетните производи на витаминка.

## Сосиојки:

4 парчиња пилешко бело месо  
мешан зачин Дафинка по потреба  
црн бибер по потреба  
масло Бриљант по потреба

## За сос:

300 грама маринирани шампињони  
Крем суиа од ѓечурки од витаминка  
800 мл вода  
100 мл кисела ѓавлака

## За инстантн ѓире од компири:

1 ќесичка инстантн ѓире од витаминка  
1/2 литар вода  
1 лажичка сол  
1/4 литар млеко  
1 лажича ѓушер



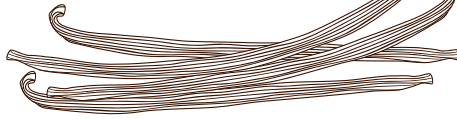
Уживајте во светот на вкусовите со  
Витаминка!





Пилешко̀то месо зачинѐте ѓо со Дафинка, црн бибер и малку масло. Вака прѝго̀твенио̀т сѝек осѝавѐте ѓо во маринада̀та 15-шина мину̀ти, а најдобро е за време од неколку часа. Во по̀голема нелѐплива ша̀ва на о̀ган сѝавѐте масло Брилијант да се за̀грее. Во за̀греано̀то масло про̀ржѐте ѓо сѝеко̀т од една̀та сѝрана за време од 3-5 мину̀ти. По̀тоа сѝеко̀т превр̀шѐте ѓо и про̀должѐте со пржѐнѐто уште 3-5 мину̀ти. Сѝеко̀т извадѐте ѓо од ша̀ва̀та. Во ша̀ва̀та во која се пржѐше сѝеко̀т, додајте ѓи исцеденѝте маринирани пѝечурки. Про̀ржѐте ѓи за време од 5 мину̀ти. По̀тоа во ша̀ва̀та додајте 300 мл вода и крем суйа̀та од пѝечурки. Измешајте за да се расѝвори суйа̀та. Доколку ша̀ва̀та е доволно ѓолема, додајте уште 500 мл вода, а во сѝро̀шно состојќѝше од ша̀ва̀та сѝавѐте ѓи во шенѝере. Шѝом сосо̀т зоврие во ша̀ва̀та додајте ѓи парчиња̀та сѝек и про̀должѐте со варење за време од 5 мину̀ти. Во мѐѓувреме прѝго̀твѐте ѓо пирѐшо. Во шенѝере на о̀ган сѝавѐте  $\frac{1}{2}$  литар вода да се вари. Шѝом вода̀та зоврие додајте сол и шр̀нѐте ѓо шенѝерѐшо од о̀гно̀т. Во шенѝерѐшо додајте ѓи млеко̀то и содржина̀та од кесичка̀та за пирѐшо. Измешајте и догадѐте ѓо пѝеро̀т. Осѝавѐте ѓо пирѐшо околу 10-шина секунди. Во чини сѝавѐте од прѝго̀твено̀то пире од комѝири, парчиња̀та сѝек и додајте од сосо̀т. Декорирајте со ѓранчиња̀ свежо нане.

# Брз десерт во чаша со ѓудинџ од ванила



Разубавете ја шпрезајта со брз десерт во чаша! Нема потреба да изгубите многу часови во кујна за да направите слатко совршенство. А што е уште поважно, секој може да го направи овој брз десерт бојат со ванила крем.

Овој пат наша инспирација беа производите на Vitamina. А за да ја разубавиме шпрезајта избравме ѓудинџи и шлаг крем од ванила, со убава жолта боја, како пролетните лалиња. Вкусот го дојдновме со Синџама-млечен крем за шорти и бел Луна крем, како и крцкавите интегрални Десина кекси.

## Состојки:

- 1 ½ пакување Десина интегрални кекси со овесни снегулки
- 50 грама Синџама-млечен крем за шорти
- 2 лажици бел Луна крем
- 500 мл млеко
- 3 лажици шеќер во прав од Vitamina
- 2 ѓудинџи ванила од Vitamina
- 2 кесички шлаг крем ванила од Vitamina
- 400 мл млеко
- 2 кесички шлаг ѓена од Vitamina
- 200 мл млеко

## За декорација:

- Десина кекси, бело чоколадо
- Синџама-млечен крем за шорти и ливчиња нане.



*Уживајте во светот на вкусовите со  
Vitamina!*



## Подготовка:

Во сад на оџан, на умерена температура сџаваме 400 мл млеко да се вари. Во груџ сад џи сџаваме џудинџиџе од ванила и шеќероџи во џрав. Ги мешае со лаџица. Во садоџи, со џосџојано мешање додаваме 100 мл млеко. Шџом млекоџио зоврие, во садоџи џи додаваме џудинџиџе. Мешае додека џудинџоџи се зџусџи за време од 2-3 минуџи. Садоџи џо џрџае од оџан и џо осџаваме џудинџоџи да се излади. Инџеџралниџе колачи џи мелеме и џи сџаваме во глабок сад Белоџио чоколадо џо рендаме на сџинаџа сџрана од рендеџи и џи додаваме во садоџи со мелениџе колачи. Мешае со лаџица. Во садоџи додаваме бел Луна крем и мешае џовџорно. Шлаџ кремоџи од ванила џо сџаваме во сад за маџење. Во садоџи додаваме 400 мл млеко. Маџиме со миксер за време од 3-5 минуџи, додека се добие зџусџ крем. Во садоџи со шлаџ кремоџи џосџејено додаваме од излагениоџи џудинџ. Маџиме со миксер додека се добие хомоџена смеша. Во груџ сад за маџење ја сџаваме шлаџ џенаџа и додаваме 200мл млеко. Маџиме со миксер за време од 3-5 минуџи додека се добие зџусџа шлаџ џена. Во 6 чаџи сџаваме џо 1 до 2 лаџици од мелениџе колачиња со чоколадоџио. Врз нив нанесуваме од ванила кремоџи. На крај во чаџиџе додаваме од измаџенаџа шлаџ џена и декорираме со џарчиња бело чоколадо, крџени инџеџрални бисквиџи и џранчиња нане. Послужеџе лагна Цевиџана со вкус џо ваш избор!

# Колач од дејствието

## Брзи ѓонзалес со кокос



Традиционален, брз колач кој може да го направиме со состојки кои ги имаме во нашата кујна! Токму ваков е рецептот за колачот Брзи ѓонзалес кој има бојат вкус и содржи со кокос. Колачот го прилагодивме по наш вкус. Ја намаливме количината на шеќер и ѓушер, а сејак добивме сочен и мек колач со убава арома на чоколадо и ванила. И да не заборавиме, инспирација ни беа производи на Вишаминка, кои секогаш сувер се вклопуваат во секоја слашка приказна. Уживајте во својот накусивит со Вишаминка!

### Состојки:

- 3 јајца
- 10 лажици шеќер
- 1 ќесичка ванилин шеќер од Вишаминка
- 100 мл Бриљантнo масло
- 100 мл млеко
- 15 лажици брашно
- 1 ќесичка прашок за пичиво од Вишаминка
- 50 грама кокос од Вишаминка

### За припрема:

- 15 лажици вода
- 5 лажици шеќер
- 1 ќесичка ванилин шеќер од Вишаминка
- 3 лажици какао од Вишаминка
- 25 грама ѓушер или маргарин



Уживајте во светот накусивите со  
Вишаминка!





## Поджџовка:

Во сад за маџење сџавешџе џи јајцаџа, шеќерџи и ванилиноџи шеќер. Измаџешџе џи со миксер за време од 5 минуџи, додека добиеџе џусџи крем и шеќерџи се расџиоџи. Брашноџо, џрашокоџи за џечиво и кокосоџи од Виџаминка сџавешџе џи во длабок сад и измешајџе џи. Во садоџи со измаџениџе јајца сџавешџе џи млекоџи и маслоџи и измешајџе со лажица. Поџоа догадаџе ја смешаџа со брашноџо и кокосоџи. Повџорно измешајџе со лажица. Таваџа (бр. 28) обложешџе ја со харџиџа за џечење или намрсешџе ја и набрашнешџе ја. Смесаџа за колачоџи сџавешџе ја во џаваџа и израмнешџе ја со лажица. Колачоџи сџавешџе џо да се џече во загреана рерна на 200 сџепенџи за време од 10 до 15 минуџи, додека малку џорумени. Повремено џроверешџе со чејкалка дали колачоџи е исџечен. Таваџа со џечениоџи колач извадеџе ја од рернаџа и осџавешџе џо колачоџи малку да се излади. Поџоа, џреврешџе џо и оџсџранешџе ја харџиџа. Внимаџелно, сџавешџе џо колачоџи во џаваџа во која се џечел и исечешџе џо на коцки или џарчиња џо желба. Во џомал сад на оған сџавешџе ја водаџа, шеќерџи, ванилиноџи шеќер и какаоџи од Виџаминка. Измешајџе со лажица, а џиџом шеќерџи се расџиоџи догадаџе џо џуџерџи. Врелиоџи џрелив џрѓнешџе џо од оѓноџи и осџавешџе џо крајко време да се излади. Со џреливоџи џоџурешџе џо колачоџи. Пред служење секое џарче џоросешџе џо со кокос.

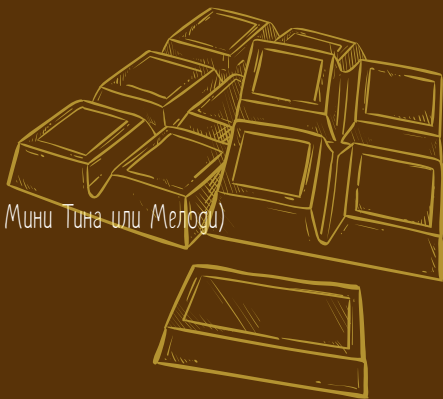
# БРЗА ЧОКОЛАДНА САЛАМА ЗА 10 МИНУТИ

Искористите то слободно то време да бидете со најблиските, наместо да то поминувате во кујната и со часови да приложувате различни јадења. Празничната шпреза збогатете ја со чоколадна салама која може да ја направите за 10-тина минути.

Подготовка е едноставна и то повокуваме дури и оние неискусните во кујната, да се охрабрат и да то пробаат овој рецепт. Богатиот вкус на чоколадо, аромата на ванила и желе бонбоните ја дојолнуваат слашката мажија.

## Состојки:

- 100 мл вода
- 1 лажица шеќер во прав од Вишаминка
- 1 кесичка ванилин шеќер од Вишаминка
- 100 грама Синшагма – какао крем за торти
- 200 грама мелени бисквити (препорачуваме да користите Мини Тина или Мелоди)
- 200 грама сечкани желе бонбони
- шеќер во прав за декорација



## Подготовка:

Водата, шеќерот и ванилиниот шеќер ставете ги во шенцере на оган. Повремено мешајте ги за да се растопи шеќерот. Штом шербетот ќе зоврие шенцере то шрнете то и додадете 100 грама Синшагма прејходно искршена на коцки. Мешајте за да се растопи чоколадото. Во шенцере то додадете ги мелените бисквити и сечканиите желе бонбони. Измешајте за да се добие хомогена смеса. Врз најлонска фолија ставете ја смесата. Обликувајте ја во форма на салама. Чоколадната салама ставете ја во фрижидер за време од 1 час. Извадете ја од фолијата, поросете ја со шеќер во прав и исечете колачи.



*Уживајте во слатот на бисковите со  
Витаминка!*

  
вiшаминка



Сє за  
храна