



Inovacija za vaš meni

Nemačka kompanija *Moguntia International* nudi široku paletu vrlo korisnih i kvalitetnih dehidriranih sosova, supa i potaža koji omogućavaju mnogo bržu i jednostavniju pripremu vrhunskih specijaliteta. Visoka tehnologija i upotreba prirodnih sirovina garantuju zdrave proizvode bez glutena koji zadovoljavaju najviše ugostiteljske standarde.

Moguntia proizvodi su vrlo praktični za upotrebu, olakšavaju i najsloženije kulinarske poduhvate, pa su idealni za ambiciozne kulinare koji za kratko vreme žele da naprave više gastronomskih remek-dela.

Kuvar Miloš Ristić bio je iznenađen kreativnim prilikama koje otvaraju *Moguntia* sosovi i potaži. Vrlo brzo se uverio da uz *Moguntia* tehnologiju čuveni holandez sos i potaž od pečuraka nastaju jednostavno, a imaju savršenu gustinu i aromu.



MOGUNTIA POTAŽ OD ŠUMSKIH PEČURAKA SA TOSKANSKIM HLEBOM I FILADELFIJA SIROM

Potrebno (za 10 osoba): 3 glavice crnog luka, 3-4 čena belog luka, grančica ruzmarina, 400 g šampinjona, 60 g paste od šumskih pečuraka, 70 g dehidriranog *Moguntia* potaža od šampinjona, 80 g dehidriranog *Moguntia* potaža od vrganja, 150 ml neutralne pavlake, 20 g soli, 2,5 l vode.

Za serviranje jedne porcije: 250 ml potaža, 20 ml neutralne pavlake, 2 parčeta toskanskog hleba, 40 g filadelfija sira.

Priprema: na ulju propržiti crni luk, beli luk, sveže šampinjone i ruzmarin. Dodati 2,5 l vode. Kada voda proklujuča dodati sve ostale namirnice i kuvati oko 5 min. Sve zajedno izblendati.

Serviranje: u serviran potaž dodati malo neutralne pavlake i grančicu ruzmarina, a pored poređati prepečeni toskanski hleb namazan filadelfija sirom.

PILEĆI FILE SA PEČENIM POVRĆEM I MOGUNTIA HOLANDEZ SOSOM

Potrebno (za dve osobe): 500 g pilećeg filea, 80 g šargarepe, 80 g crvene paprike, 80 g žute paprike, 80 g zelene paprike, 80 g crvenog luka, 80 g čeri paradajza, 80 g krompira, 80 g cvekle, 80 g pancete, 20 ml *Moguntia* holandez sosa (26 g holandez sosa u granulama i 100 ml vode).

Priprema: pileći file ispeći na roštilju. Šargarepu, crni luk, krompir, cvekle dobro oprati, iseći na podjednake veličine, pouljiti maslinovim uljem, posoliti i peći u rerni zagrejanom na 220°C 20 min. Paprike i čeri paradajz dobro oprati, iseći na komade i peći u zagrejanom rerni na 250°C oko 5 min.

Serviranje: na tanjiru poređati povrće i piletinu. Preliti holandez sosom i preko poređati isprženu pancetu.



MILOŠ JE POJASNIO PREDNOSTI KUVANJA UZ OVAKE PROIZVODE:

– *Moguntia* proizvodi su laki za upotrebu kako u profesionalnoj tako i u kućnoj upotrebi. Inspirišu razne nove ideje. Proizvodi koje sam koristio su vrhunskog kvaliteta, predstavljaju pravi novitet na našem tržištu i znatno skraćuju vreme u samoj pripremi jela.

Holandez sos je osnova gastronomije, odnosno bazni sos koji sa dodatkom svežeg začinskog bilja pruža potpuno novi ukus.

Pasta od pečuraka vam pomaže da dobijete vrhunski potaž bez razmišljanja da li je sezona divljih pečuraka ili ne.



Willkommen bei
MOGUNTIA



ARTIKLI KOMPA NIJE MOGUNTIA INTERNATIONAL
MOGU SE NAĆI KOD HoReCa DISTRIBUTERA:
MOGUNTIA BALKAN SRB D.O.O.
Mirjana Gagić 060/488 60 02