

Nutrigold

# BEZGLUTENSKA MJEŠAVINA

za kruh i ostale  
pekarske proizvode

Gluten free flour mix  
Glutenfreie Mehlmischung

TOVARNA  
ZDRAVE  
HRANE

KUHARICA

ZIMO

POZDRAVI,  
POMLADI  
NAZDRAVI!

#TOVARNAZDRAVEHRANE

#YUMYUMPARADISE

YUMYUM  
PARADISE



# Velikonočni sladki kruh

Zahtevnost



## Sestavine

- 450 g Nutrigold pirine bele moke
- 250 ml Nutrigold mandljevega napitka
- 80 g Nutrigold trsnega sladkorja
- 100 g Nutrigold suhih rozin
- 20 g Nutrigold suhih brusnic
- 20 g Nutrigold suhih višenj
- 20 g Nutrigold suhih marelj
- Pomarančna in limonina lupinica
- 10 g suhega kvasa
- 70 g masla
- 1 jajce

## Postopek

Vse sestavine premešajte in mešajte z nastavkom za testa 10 minut. Testo preložite v naoljeno posodo in pustite 45 minut, da vzhaja v pečici, segreti na 50°C. Pregnetite na pomokani površini, razdelite na 8 ali 12 kroglic, ki ste jih dali v model za kruh. Pokrijte s krpo in pustite vzhajati še 30 minut. Premažite s stepenim rumenjkom in pecite 30 minut na 180°C. Pustite, da se ohladi, preden narezete. Posujte s sladkorjem v prahu.



Izdelke, uporabljene v tem receptu, lahko kupite v naši spletni trgovini [tovarnazdravehrane.si](http://tovarnazdravehrane.si)

01\_ZIMO POZDRAVI, POMLADI NAZDRAVI | ZAJTRK



# Carrot cake kuglof

Zahtevnost



## Sestavine

240 ml Nutrigold kokosovega olja	1 manjše jabolko, naribano
180 g Nutrigold rjavega sladkorja	1 žlička arome vanilije
310 g Nutrigold pirine bele moke	3 žličke pecilnega praška
1 žlička Nutrigold cimeta	Pomarančna lupinica
1 žlička Nutrigold ingverja v prahu	Ščepec soli
130 g Nutrigold orehov	-krema-
260 g korenčka, naribanega	50 g Nutrigold trsnega sladkorja
4 jajc	300 g krem sira
	1 jajce
	1 žlica arome vanilije

## Postopek

Najprej pripravite kremo tako, da vse sestavine združite s stepeno metlico. Potem premešajte moko, sladkor, cimet, ingver, sol, pecilni prašek in pomarančno lupinico. Posebej premešajte jajca, stopljeno kokosovo maslo, jabolko in vanilijo. Zmes z jajci združite s suhimi sestavinami ter z lopatko vmešajte korenček in grobo sesekljane orehe. Pol zmesi s korenčkom prelijte v model za kuglof, potem pa dodajte belo kremo in enakomerno razporedite. Na vrh dodajte preostanek zmesi s korenčkom. Pecite na 180°C 65-75 minut.



#YUMYUMPARADISE

Izdelke, uporabljene v tem receptu, lahko kupite v naši spletni trgovini [tovarnazdravehrane.si](http://tovarnazdravehrane.si)



02\_ZIMO POZDRAVI, POMLADI NAZDRAVI | ZAJTRK



# Pinca

(brez glutena)

Zahtevnost



## Sestavine

<b>550 g Nutrigold</b> brezglutenske mešanice	Sok 1/2 pomaranče
<b>130 g Nutrigold</b> trsnega sladkorja	Pomarančna in limonina lupinica
<b>100 g</b> stopljenega masla	<b>2</b> vanilijeva sladkorja
<b>1 žlica</b> rožne vodice	<b>7 g</b> suhega kvasa
<b>1 žlica</b> ruma	<b>300 g</b> toplega mleka
+ rumenjaki za premazovanje	<b>1</b> manjše jabolko, naribano
grobi sladkor za posip	<b>3</b> rumenjaki
	<b>1</b> jajce

## Postopek

V posodi mešalnika zmešajte kvas, 1 žlico sladkorja, 1 žlico brezglutenske mešanice in 300 g segretega mleka. Pustite vzhajati okoli 20 minut. Potem v kvas dodajte vse druge sestavine in mešajte s spiralnimi nastavki okoli 5 minut, dokler testo ni gladko. Pokrijte ga s krpo in pustite na toplem, da se podvoji 1 uro. Potem testo za kratek čas pregnetite in razdelite na 2 ali 3 dele, odvisno od tega, kako velike pince želite. Vsak del oblikujte v gladko kroglo, dajte na pekač obložen s peki papirjem. Premažite pince s stepenim rumenjacom in posujte z grobim sladkorjem. Pustite na toplem, dokler se ne segreje pečica. Pecite 20 minut na 180°C.



#YUMYUMPARADISE

Izdelke, uporabljene v tem receptu, lahko kupite v naši spletni trgovini [tovarnazdravehrane.si](http://tovarnazdravehrane.si)





# Makova potica

(brez glutena)

Zahtevnost



## Sestavine

*-testo-*

**550 g Nutrigold** brezglutenske mešanice

**75 g Nutrigold** trsnega sladkorja

**300 ml** mleka

**100 g** masla

**14 g** suhega kvasa

**2** jajci

**1/2 žličke** soli

Limonina lupinica

*-nadev-*

**400 g Nutrigold** maka

**100 g Nutrigold** trsnega sladkorja

**300 ml** vročega mleka

**50 g** masla

**1** vanilijev sladkor

## Postopek

V posodi za mešanje premešajte kvas, 1 žličico sladkorja, 1 žličico brezglutenske mešanice in 300 ml toplega mleka. Pustite vzhajati okoli 20 minut na toplem. Kvasu nato dodajte druge sestavine za testo in s spiralnim nastavkom mešajte 5 minut, da postane gladko, nato ga pokrijte s krpo in pustite na toplem približno 30 minut. Za ta čas pripravite nadev, tako da vse sestavine premešate, da dobite gosto kremo. Testo za kratek čas pregnetite, razdelite na 2 dela ter vsaki del razvaljajte v pravokotno obliko, premažite s polovico nadeva in zavijte v rulado. Premažite s stepenim rumenjacom in pustite vzhajati, dokler pečica ni segreti. Pecite 30-35 minut na 180°C. Pustite, da se ohladi, preden narezete. Posujte s sladkorjem v prahu.



Izdelke, uporabljene v tem receptu, lahko kupite v naši spletni trgovini [tovarnazdravehrane.si](http://tovarnazdravehrane.si)



#YUMYUMPARADISE





# Pečeno zelje

(s hrenovim prelivom)

Zahtevnost



## Sestavine

- 80 ml Nutrigold jabolčnega kisa
- 1/2 žličke Nutrigold himalajske soli
- 1/2 žličke Nutrigold popra
- 50 ml Nutrigold oljčnega olja
- 2 žlici hrena
- 1 žlica gorčice
- 2 strokov česna
- 1 spomladanska čebula, zeleni del
- 1 glava zelja

## Postopek

Zelje sesekljajte na pol ter vsako polovico na 4 dela. Dajte na pekač, začinite s soljo in poprom, prelijte z oljčnim oljem in pecite na 180°C okoli 50 minut, dokler ne omehča. Česen stisnite, zeleni del mlade čebule drobno nasekljajte in dobro premešajte z ostalimi sestavinami za preliv. Pečeno zelje postrezite prelito s prelivom.



Izdelke, uporabljene v tem receptu, lahko kupite v naši spletni trgovini [tovarnazdravehrane.si](http://tovarnazdravehrane.si)

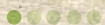




# Glazirani korenčki

(z rižem)

Zahtevnost



## Sestavine

- 150 g Nutrigold jasmin riža
- 40 g Nutrigold rjavega sladkorja
- 1 žlica Nutrigold oljčnega olja
- 1/2 žličke Nutrigold himljaske soli
- 1/4 žličke Nutrigold cimeta
- 1/4 žličke Nutrigold harisse
- 2 strokov česna
- 30 g masla
- 1 kg korenčka

## Postopek

Riž skuhajte po navodilih na embalaži. Korenčke olupite, operite in narežite na debelejše obročke. Česen stisnite, maslo stopite ter preostanek sestavin združite s korenčkom. Pecite na 180°C 45 minut. Pečene korenčke postrezite z rižem.



#YUMYUMPARADISE



Izdelke, uporabljene v tem receptu, lahko kupite v naši spletni trgovini [tovarnazdravehrane.si](http://tovarnazdravehrane.si)



# Kruh

(s suhimi figami in orehi)

Zahtevnost



## Sestavine

- 250 g Nutrigold pirine polnozrnatke moke
- 250 g Nutrigold pirine bele moke
- 2 žlički Nutrigold himalajske soli
- 80 g Nutrigold suhih fig
- 50 g Nutrigold orehov
- 5 g suhega kvasa
- 350 ml mlačne vode

## Postopek

Premešajte moko, sol in kvas. Potem dodajte vodo in s kuhalnico dobro premešajte. Pustite vzhajati 1 uro. Vmešajte sesekljane fige in orehe. V pečico dajte ognjevarno (ali plinsko neprepustno) posodo s pokrovom in jo segrejte na največ (250 stopinj). Ko se je posoda segrela, previdno dajte nanjo peki papir ter preložite testo. Pecite 30 minut s pokrovčkom, potem umaknite pokrovček in pecite še 20 minut. Pustite da se ohladi, preden narežete kose sladice.



#YUMYUMPARADISE



Izdelke, uporabljene v tem receptu, lahko kupite v naši spletni trgovini [tovarnazdravehrane.si](https://www.tovarnazdravehrane.si)





# Namaz

(iz orehov in krem sira)

Zahtevnost



## Sestavine

200 g Nutrigold orehov  
80 ml Nutrigold javorjevega sirupa  
½ žličke Nutrigold cimeta  
200 g krem sira

## Postopek

Orehe prepecite na ponvi ali jih dajte v pečico 7-10 minut na 170°C. Nato jih drobno zmeljite in združite z drugimi sestavinami. Postrezite na kruhu, kot nadev za palačinke ali kot omako na sirni plošči.



#YUMYUMPARADISE

Izdelke, uporabljene v tem receptu, lahko kupite v naši spletni trgovini [tovarnazdravehrane.si](http://tovarnazdravehrane.si)



08\_ZIMO POZDRAVI, POMLADI NAZDRAVI | VEČERJA



# Orehova torta

(s pomarančo)

Zahtevnost



## Sestavine

- 340 g Nutrigold orehov
- 150 g Nutrigold trsnega sladkorja
- 1 žlica arome vanilije
- Pomarančna lupinica
- Sok iz 1/2 pomaranče
- Ščepec soli
- 4 jajc

## Postopek

Orehe drobno zmeljite v namiznem mešalniku. Ločite rumenjake od beljakov. Beljake s polovico sladkorja stepite v gost sneg. Rumenjake zmešajte s preostankom sladkorja, ter jim dodajte vanilijo, pomarančno lupinico in sok pomaranče. Orehe vmešajte v rumenjake in dobro zmešajte. Sneg iz beljakov nežno z lopatko vmešajte v zmes z orehi. Pecite v modelu premera 24 cm 30-35 minut na 180°C. Pustite, da se ohladi pred rezanjem. Po želji posujte s sladkorjem v prahu.



Izdelke, uporabljene v tem receptu, lahko kupite v naši spletni trgovini [tovarnazdravehrane.si](https://www.tovarnazdravehrane.si)





# Rulada

(iz korenčka)

Zahtevnost



## Sestavine

<b>130 g Nutrigold</b> trsnega sladkorja	<b>2 večja</b> korenčka, naribana
<b>2 žlički Nutrigold</b> cimeta	<b>Ščepec</b> soli
<b>95 g Nutrigold</b> pirine bele moke	<i>-nadev-</i>
<b>1 žlica</b> vanilije	<b>200 g</b> krem sira
<b>1 žlička</b> pecilnega praška	<b>60 g</b> masla sobne temperature
<b>3</b> jajc	<b>100 g</b> sladkorja v prahu
	<b>1 žlička</b> vanilije

## Postopek

Združite z mešalnikom jajca, sladkor in vanilijo ter jim dodajte suhe sestavine. Korenček vmešajte z lopatko. Zmes dajte v pekač, obložen s peki papirjem, razporedite v tankem sloju do robov. Pecite okoli 10 minut na 180°C. Biskvit skupaj s peki papirjem zvijte v rulado in pustite, da se ohladi. Za ta čas naredite kremo, tako da s stepeno metlico stepete vse sestavine, da ne bodo nastale grudice. Odvijte biskvit, namažite z nadevom ter spet zvijte in pustite v hladilniku, da se krema zgosti. Posujte s sladkorjem v prahu in postrezite.



Izdelke, uporabljene v tem receptu, lahko kupite v naši spletni trgovini [tovarnazdravehrane.si](https://tovarnazdravehrane.si)





[www.tovarnazdravehrane.si](http://www.tovarnazdravehrane.si)

Poslovalnice:

Zagreb | Split | Reka | Varaždin | Pulj | Zadar | Osijek