

NAJ SE VAM
ZALUŠTAJO
SOČNE JEDI



Lust

NA KNJIŽICA Z NAMIGI IN RECEPTI

VSEBINA

RECEPT 01

PARADIŽNIKOV ČIPS

RECEPT 02

PARADIŽNIKI V OMAKI

RECEPT 03

PARADIŽNIKI, POLNJENI S
PESTOM IN KVINOJO

RECEPT 04

PARADIŽNIKOVO MASLO

RECEPT 05

OCVRTI PARADIŽNIKI

RECEPT 06

TART S PARADIŽNIKOM
IN KOZJIM SIROM



VSEBINA

RECEPT 07

DAGNJE V PARADIŽNIKOVI
OMAKI

RECEPT 08

PARADIŽNIKOV FONDI
Z ZELENJAVO

RECEPT 09

LANGAŠ S PARADIŽNIKOVO
OMAKO

RECEPT 10

PARADIŽNIKOVE LUČKE

RECEPT 11

PARADIŽNIK PRESENEČENJA

RECEPT 12

PARADIŽNIKOVA RULADA



RECEPT

01

PARADIŽNIKOV ČIPS

To je eden boljših čipsov, kar ste jih kdaj jedli. Vsi poznamo čips in prepričani smo, da ste takšnega in drugačnega že vsi pripravljali. Pa vendar se nam zdi, da čips iz paradižnika ni nekaj, česar bi se lotilo veliko ljudi. Ko se vprašamo, kako porabiti paradižnik malo drugače, je ČIPS pravi odgovor. Hrustljiv in slasten. Edina slaba lastnost je, da traja kar nekaj časa, da ga pripravimo. Paradižnik ima veliko vode, in preden ta izhlapi in sadež začne karamelizirati, mine kar nekaj časa. Vzemite si čas, ne bo vam žal.

Video recept si lahko pogledaš [tukaj!](#)

PARADIŽNIKOV ČIPS

SESTAVINE

- 3 veliki paradižniki (lahko tudi več, to je približno za klasičen pekač)
- 2 žlici olivnega olja
- 2 žlici soli
- česen v prahu (lahko izpustite)
- šopek sesekljanega peteršilja
- 3 velike žlice parmezana



Pri tem receptu se najbolje obnese

GROZDASTI PARADIŽNIK LUŠT

Paradižnik z bogatim okusom, poln sočnosti in svežine. Prepoznate ga po izrazitem vonju ter videzu, saj je kot tisti, ki ga pridelate na domačih vrtovih. Pod soncem dozoreli grozdasti paradižnik LUŠT razvaja vaše brbončice s polno mesnato teksturo in paradižnikovo aromo. Ker si želijo, da v trgovinah dobite svež paradižnik, ga oberejo le kak dan prej, preden pride na police.



PARADIŽNIKOV ČIPS

POSTOPEK

1. Paradižnik (naj bo čim bolj trd) operemo, narežemo na tanke rezine in zložimo na papirnato brisačo, posolimo in pustimo, da se malo osuši.

2. Pečico segrejmo na 180 stopinj Celzija, v pekač pa položimo papir za peko, ki ga na tanko premažemo z olivnim oljem. Rezine paradižnika zložimo v pekač in jih prav tako premažemo z oljem.

3. Pekač postavimo v pečico in pečemo 1 do 2 uri. Vsakih 20 minut preverimo paradižnik. Ko je paradižnik že skoraj suh ali, bolje rečeno, pečen, vsako rezino potresemo z mešanico parmezana, česna v prahu in peteršilja. Pustimo, da se zapeče in rahlo karamelizira.

4. Čips lahko še nekaj časa pustimo v ugasnjeni in priprti pečici, da se lepo ohladi.



KAJ PA VI PRAVITE O LUŠTNI DRUŽINI IN LUŠTNEM PARADIŽNIKU?

»Odlični ste, odličen paradižnik. Prijazni in znate človeku polepšati dan. Hvala vam.«

ALI STE VEDELI?

Paradižnik pridelujejo na okolju in zdravju ljudi prijazen način. So **trajnostno naravnano** in **družbeno odgovorno podjetje.**

Rastlinjak v Renkovcih v hladnih delih leta ogrevajo s pomočjo obnovljive geotermalne energije.

RECEPT

02

PARADIŽNIKI V OMAKI

Pri tem receptu vam obljublamo, da vas bo navdušil že vonj, kaj šele okus. Poneslo vas bo nekam daleč v tople poletne večere, ko res ni nič boljšega kot dober paradižnik, ki se meša z vonjem bazilike in česna, zraven pa seveda zelo paše kozarček dobrega vina.



Video recept si lahko pogledaš [tukaj!](#)

PARADIŽNIKI

V OMAKI

SESTAVINE

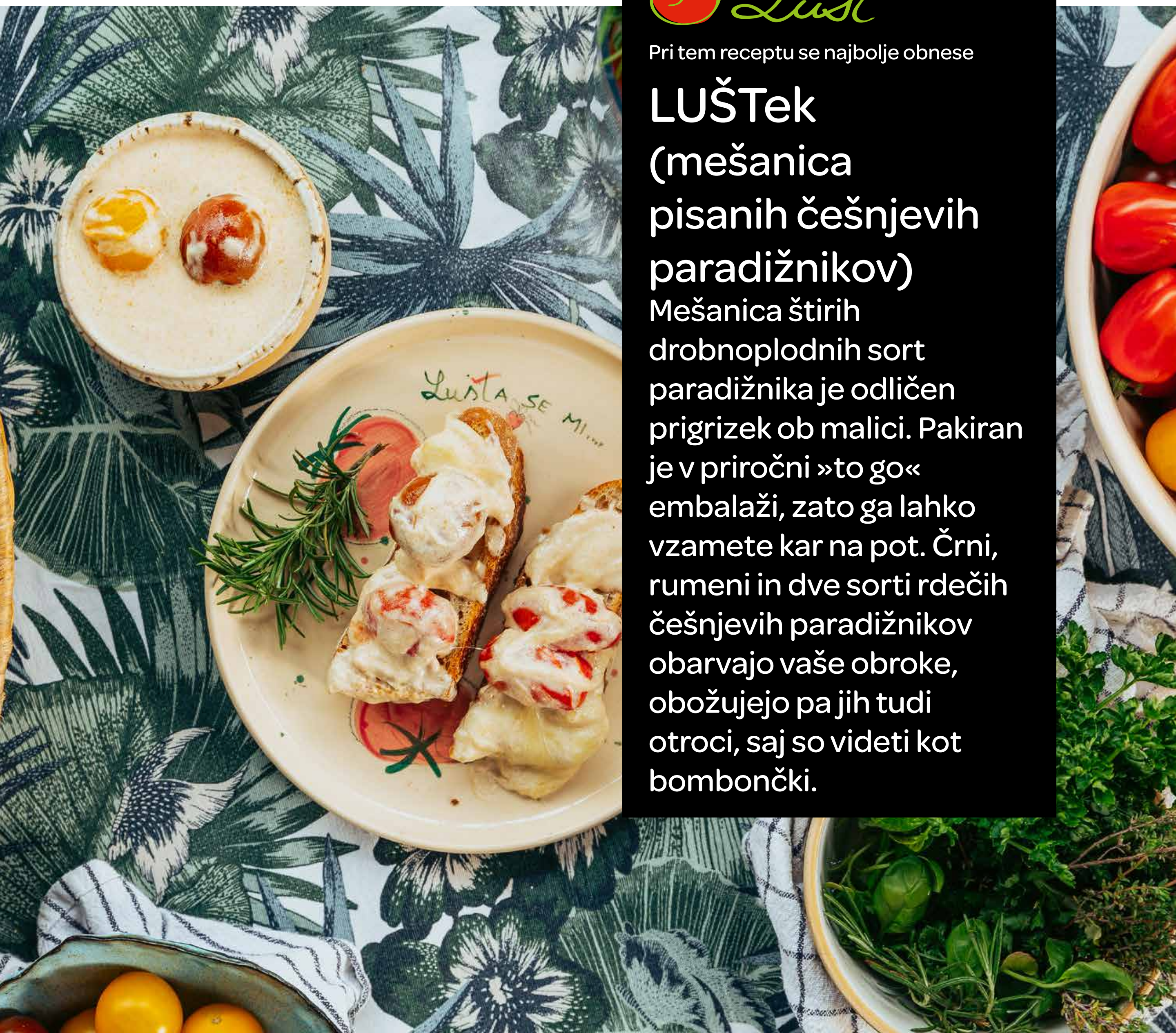
- 300 g češnjevega paradižnika
- 40 g masla
- 3 stroke česna
- šopek sveže bazilike
- 200 g smetane za kuhanje
- 200 g mocarele
- 1 žlica naribanega parmezana
- po potrebi sol
- popečen beli kruh – za pomakanje



Pri tem receptu se najbolje obnese

LUŠTEK (mešanica pisanih češnjevih paradižnikov)

Mešanica štirih drobnoplodnih sort paradižnika je odličen prigrizek ob malici. Pakiran je v priročni »to go« embalaži, zato ga lahko vzamete kar na pot. Črni, rumeni in dve sorti rdečih češnjevih paradižnikov obarvajo vaše obroke, obožujejo pa jih tudi otroci, saj so videti kot bombončki.



PARADIŽNIKI

V OMAKI

POSTOPEK

1. Paradižnik operemo in osušimo. Na maslu na rahlo popražimo česen in nekaj sveže bazilike. Dodamo cele paradižnike, pustimo jih na ognju 10 minut, vsake toliko posodo rahlo potresemo, da se paradižniki nežno zapečejo z vseh strani.
2. Paradižnike prelijemo s smetano in dodamo natrgano mocarelo ter potresemo s parmezanom. Po potrebi solimo.

3. Kuhamo na majhnem ognju, da tekočina izhlapi, sir pa se lepo počasi stopi.

4. Odstavimo z ognja in potresemo s preostankom bazilike. Pustimo, da se rahlo ohladi, in postavimo na mizo kar posodo ter pomakamo s pečenim kruhom. Kombinacija s popečenim kruhom je najboljša, vsekakor pa lahko zraven naredite široke rezance ali vam ljube testenine.




KAJ PA VI PRAVITE O LUŠTni DRUŽINI IN LUŠTnem PARADIŽNIKU?

»Čestitam vsem zaposlenim, komaj sem čakala da je prišel v trgovine. Zame je to najboljši paradižnik. Hvala vam da se trudite za nas.«

RECEPT

03

PARADIŽNIKI, POLNJENI S PESTOM IN KVINOJO

A close-up photograph of three stuffed tomatoes in a white ceramic dish lined with parchment paper. The tomatoes are cut in half, and the filling is visible, consisting of a dark, textured pesto and a white, creamy substance, likely quinoa. The dish is placed on a wooden surface, and some fresh herbs are visible in the bottom right corner.

To je eno najboljših lahkih kosil v pomladno-poletnem času. Lahko, nasitno in zelo okusno kosilo. Polnjene paradižnike lahko jeste tako tople kot hladne.

Video recept si lahko pogledaš [tukaj!](#)

PARADIŽNIKI,

POLNJENI S PESTOM IN KVINOJO

SESTAVINE

- 6 velikih paradižnikov
- 60 g kuhane kvinoje
- žlička soli
- 2 žlici parmezana
- 3 žlice pesta iz bazilike
- malo sveže bazilike
- 6 kroglic mocarele
- olje za pekač



Pri tem receptu se najbolje obnese

**GROZDASTI
PARADIŽNIK
LUŠT**

PARADIŽNIKI,

POLNJENI S PESTOM IN KVINOJO

POSTOPEK

1. Paradižnike operemo in jim previdno odrežemo »kapo« (peclje pustimo).

2. Izdolbemo paradižnikovo meso (prihranimo za omako ali solato) in paradižnike položimo na pomaščen pekač.

3. V posodi zmešamo kuhano kvinojo*, pesto, sol in parmezan ter seseklano svežo baziliko.

4. Napolnimo paradižnike tik pod robom in na vsakega položimo kroglico natrgane mocarele.

Pokrijemo s »kapo« in postavimo v ogreto pečico.

5. Pečemo približno 25 minut na 220 stopinj Celzija.

*Kvinojo kuhamo po navodilu na embalaži, vseeno svetujemo, da jo kuhate kakšno minuto manj, kot je priporočeno. Kvinojo lahko zamenjate tudi za riž ali kuskus.



KAJ PA VI PRAVITE O LUŠTNI DRUŽINI IN LUŠTNEM PARADIŽNIKU?

»Zelo vas občudujem in hvala za vaš trud. Ste čarovniki – res najboljši paradajz.«

RECEPT

04

PARADIŽNIKOVO
MASLO



Kaj pa to? Ali obstaja kaj boljšega kot maslo, namazano na popečen kruh? Ja, obstaja, obstaja PARADIŽNIKOVO MASLO, namazano na popečen kruh. Vonj, barva in okus, vse deluje!

Video recept si lahko pogledaš [tukaj!](#)

PARADIŽNIKOVO MASLO

SESTAVINE

- 150 g različnih paradižnikov
- žlička česna v prahu
- sol
- 250 g masla sobne temperature
- popečen kruh



Pri tem receptu se najbolje obnese

LUŠTek
(mešanica
pisanih češnjevih
paradižnikov)

PARADIŽNIKOVO MASLO

POSTOPEK

1. Paradižnik operemo in odstranimo zelenje ter ga na hitro pokuhamo v vreli vodi slabih 7 minut. Vzamemo ga iz vode in damo na cedilo, da se ohladi. (Paradižnika ne lupimo, saj ravno kožica da poseben okus.)

2. V mešalnik ali sekljalnik damo paradižnik, začimbe in sol ter dobro premešamo. Ko dobimo gladko zmes, dodamo maslo in še enkrat

premešamo. Ko dodajamo maslo, lahko namesto mešalnika uporabimo tudi metlico in maslo vtepemo v paradižnik.

3. Prestavimo v lep kozarček ali posodo za maslo. Popečemo kruh in začnemo uživati. Za še boljši okus je dobro počakati kak dan in maslo shraniti v hladilniku. Tako se vse sestavine zelo dobro povežejo med seboj in maslo dobi res vrhunski okus.



KAJ PA VI PRAVITE O LUŠTNI DRUŽINI IN LUŠTNEM PARADIŽNIKU?

»Lušt je zakon 🍷 in tudi vi ki ga gojite 🍷👍«

RECEPT

05

OCVRTI PARADIŽNIKI

Naj vas vprašamo, ste kdaj že jedli ocvrte paradižnike? Polonca Rahmanovič, ki je pripravljala te Luštne recepte, nam je zaupala, kako je dobila idejo za ocvrte paradižnike. Kadar jo vprašajo, kaj bo za večerjo, se z njimi rada šali, da bo pohana špinača, pohane barvice, pohane rožice, pohani zvezki ... Enkrat jim je v šali odgovorila, da bodo jedli pohan paradižnik. Njena hči Ava, ki je velika ljubiteljica paradižnika, je na to odgovorila: "Omajgad (ja, to so te njihove fraze), mami, ja, to mora biti noro dobro, še nikoli ga nisem jedla." No, tudi sama ga do takrat ni in ni ji preostalo drugega, kot da res naredi ocvrt paradižnik. Do takrat še nikoli ni pomislila nanj, a odkar ga je naredila prvič, je kar pogosto na njihovem jedilniku. Dober je tako topel kot hladen.

Video recept si lahko pogledaš [tukaj!](#)

OCVRTI PARADIŽNIKI

SESTAVINE

- 4 paradižnike, narezane na 1 cm
- sol
- 1 jajce
- malo mleka
- malo stopljenega masla
- 2 žlic moke
- 5 žlic sezama
- sesekljana zelišča (timijan, bazilika ...)
- drobtine



Pri tem receptu se najbolje obnese

**GROZDASTI
PARADIŽNIK
LUŠT**

OCVRTI PARADIŽNIKI

POSTOPEK

1. Paradižnik operemo in narežemo na približno 1 cm debeline.

2. Rezine posolimo in zložimo na papirnato brisačo, da se malo osušijo.

3. Pečico segrejemo na 220 stopinj Celzija. Pripravimo si tri posode. V prvo damo moko in zelišča, v drugo razžvrkljano jajce in malo mleka ter malo stopljenega masla in dobro premešamo, v tretjo posodo

damo drobtine, ki jih pomešamo s sezamom.

4. Rezine paradižnika najprej dobro povaljamo v moki, nato položimo v jajčno zmes in na koncu še v drobtine s sezamom. Rezine polagamo na pekač. Pečemo približno 15 minut, da paradižniki dobijo zlato rumeno barvo. Po želji lahko povrhu potrosite sir ali položite koščke mocarele, da se lepo stopi.



KAJ PA VI PRAVITE O LUŠTni DRUŽINI IN LUŠTnem PARADIŽNIKU?

»V Prekmurju so pridni, prijazni ljudje in opravljajo svojo dejavnost z ljubeznijo. Njihov paradižnik Lušt je najboljši paradižnik. 🍷🍷🍷«

RECEPT

06

TART

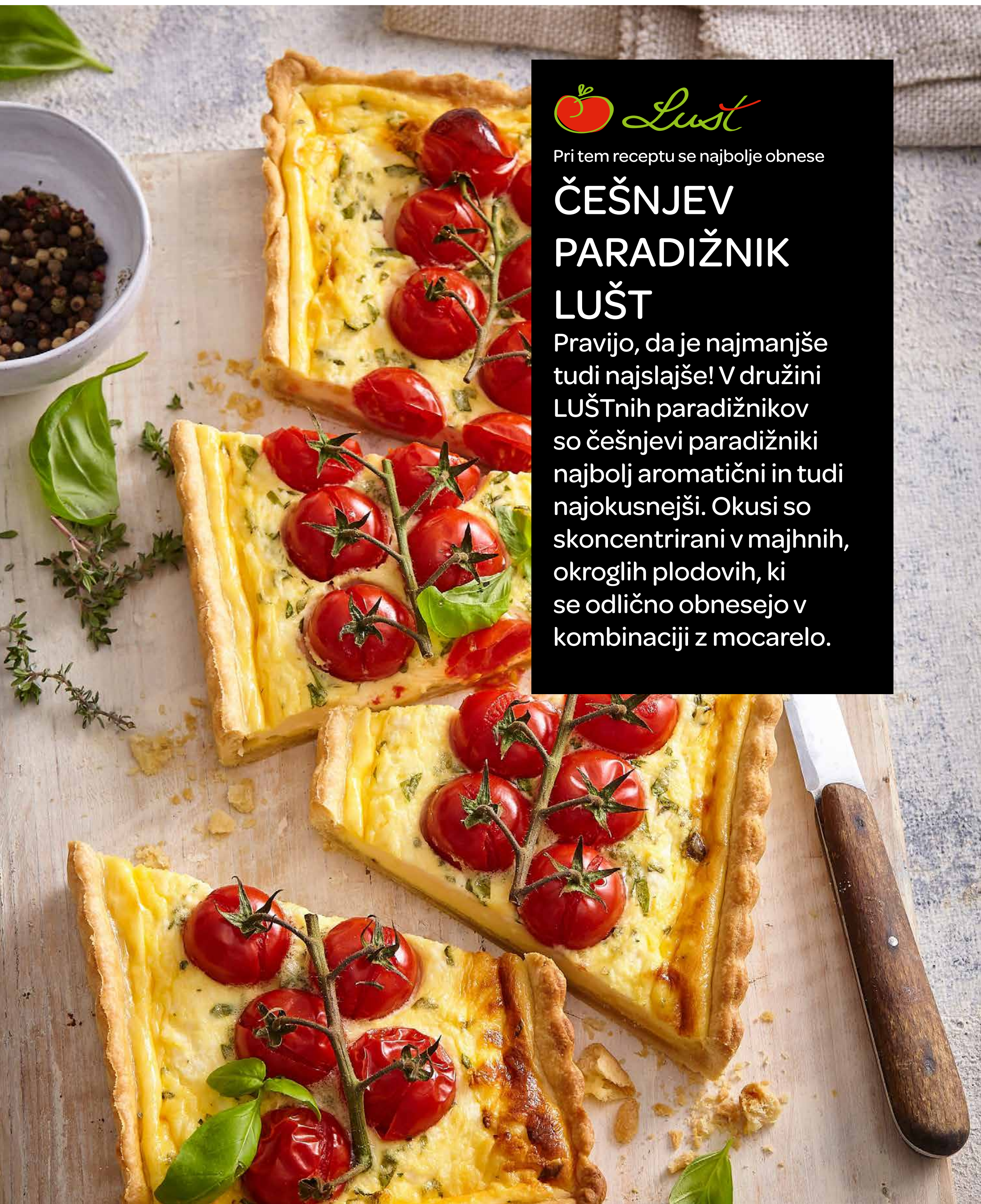
S PARADIŽNIKOM IN KOZJIM SIROM



Pri tem receptu se najbolje obnese

ČEŠNJEV PARADIŽNIK LUŠT

Pravijo, da je najmanjše tudi najslajše! V družini LUŠTnih paradižnikov so češnjevi paradižniki najbolj aromatični in tudi najokusnejši. Okusi so skoncentrirani v majhnih, okroglih plodovih, ki se odlično obnesejo v kombinaciji z mocarelo.



TART

S PARADIŽNIKOM IN KOZJIM SIROM

SESTAVINE

ZA 4 PORCIJE POTREBUJETE:

ZA BISKVIT:

- 250 g navadne moke
- ½ žličke soli
- 120 g masla
- 1 rumenjak

- 2 jajci
- 100 ml smetane (30 %)
- 2 vejici timijana
- 10 listov bazilike
- sol
- sveže mleti črni poper
- 200 g češnjevega paradižnika

ZA NADEV:

- 100 g svežega kozjega sira



TART

S PARADIŽNIKOM IN KOZJIM SIROM

POSTOPEK

1. V skledi zmešajte moko, sol, maslo, rumenjaki in žlico hladne vode. Temeljito pregnetite v gladko testo, dajte ga v plastično vrečko in postavite v hladilnik.

2. Medtem v drugi skledi zmešajte kozji sir z jajci, smetano, sesekljanimi zelišči ter začinite s soljo in poprom.

3. Testo razvaljajte, razporedite po pekaču in pecite pri 180 °C približno 10 minut.

4. Ko ga vzamete iz pečice, nanj vlijte sirovo zmes, na vrh položite češnjeve paradižnike in pecite pri 180 °C še 20 minut.



KAJ PA VI PRAVITE O LUŠTNI DRUŽINI IN LUŠTNEM PARADIŽNIKU?

»Ta boljši ste. Zelo pridni, da nam omogočate, da lahko uživamo v neverjetnem okusu LUŠT paradižnika. Moj poklon vsem«



ALI STE VEDELI?

Cvetove rastlin
oprašujejo **čmrlji**. Ti
so hkrati tudi »živi«
dokaz, da pri pridelavi
ne uporabljajo
škodljivih preparatov za
škropljenje, saj bi čmrlji
v nasprotnem primeru
zagotovo poginili, mi
pa ne bi mogli uživati
v slastnih LUŠTnih
paradižnikih.

RECEPT

07

DAGNJE

V PARADIŽNIKOVI OMAKI



Pri tem receptu se najbolje obnese

MALI GROZDASTI PARADIŽNIK LUŠT

Ker ni čisto majhen niti čisto velik, smo ga poimenovali kar MALI LUŠT. Odraža ga predvsem okus, ki se približa drobnoplodnim sortam paradižnika, a je še zmeraj prave velikosti, da ga lahko narežete v solato. Sladkoba in sočnost malega LUŠTa bo osvežila vaše piknike, malice ali prigrizke. Poskusite ga, ne bo vam žal!



DAGNJE

V PARADIŽIKOVI OMAKI

SESTAVINE

ZA 4 PORCIJE POTREBUJETE:

- 2 kg dagenj
- 300 ml belega vina
- 1 rdečo papriko
- 1 žlico olivnega olja
- 1 šalotko
- 4 stroke česna
- 500 g pretlačenega paradižnika
- 20 g čili paste
- 2 žlici masla
- 1 vejico peteršilja
- 1 žličko vinskega kisa
- sol
- mleti črni poper



DAGNJE

V PARADIŽNIKOVI OMAKI

POSTOPEK

1. Školjke temeljito očistite.

• V loncu zavrite vino s 100 ml vode in kuhajte približno 7 minut. Paprike prerežite napol in očistite. Položite jih na pekač, obložen s papirjem za peko, in na kratko popecite. Nato jih zavijte v folijo, pustite, da se spari, olupite in narežite na majhne kocke.

2. V ponvi segrejte olje in na njem prepražite drobno seseklano šalotko in česen. Dodajte zdrobljen paradižnik,

seseklano papriko in čili pasto. Zmešajte in zavrite, nato vse skupaj zmešajte v gladko omako in ohladite v ledeni vodni kopeli.

3. Školjke odcedite in ohranite tople. Omako prelijte v ponev, razredčite z malo juhe iz školjk, dodajte maslo, drobno sesekljan peteršilj, kis, sol in poper ter na kratko zavrite. Pripravljene školjke s paradižnikom položite na krožnik in takoj postrezite.



KAJ PA VI PRAVITE O LUŠTNI DRUŽINI IN LUŠTNEM PARADIŽNIKU?

»Tudi pri nas smo ga komaj spet čakali in je bil danes že na jedilniku! Sin me pogleda in reče: mami, a je že domač? :) Tako da zares odličen!«

RECEPT

08

PARADIŽNIKOV

FONDI Z ZELENJAVO



Pri tem receptu se najbolje obnese

**SLIVOV
PARADIŽNIK
LUŠT**

Podolgovata oblika paradižnika že spominja na slive, vendar ko ga okusite, ni dvoma, da gre za slasten paradižnik. Sladkast okus paradižnika bo popestril vaše obroke in jih osvežil. Odlično se obnese v solatah ter v kombinaciji s feta sirom.



PARADIŽNIKOV

FONDI Z ZELENJAVO

SESTAVINE

ZA 4 PORCIJE POTREBUJETE:

- 1 strok česna
- 150 g mocarele
- 150 g skute
- 2 žlici masla
- 1 čebulo
- 250 g nasekljanega paradižnika za mezgo
- 125 ml belega vina
- majhen šopek bazilike



PARADIŽNIKOV

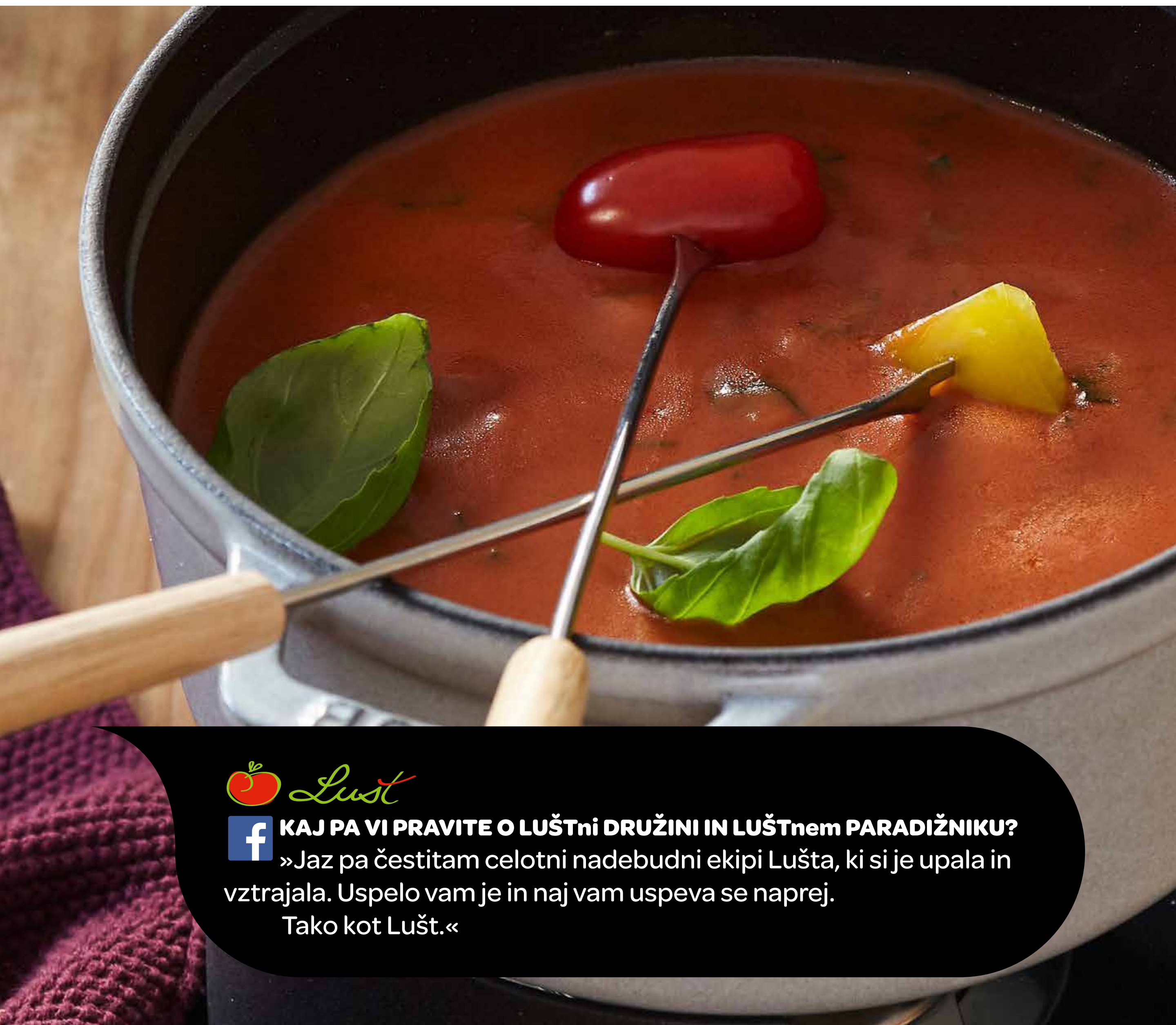
FONDI Z ZELENJAVO

POSTOPEK

1. Olupite česen, razpolovite ga in z njim namažite posodo za fondi. Sir na drobno naribajte. V ponvi raztopite maslo, dodajte drobno seseklano čebulo in jo podušite do zlato rjave barve.
2. Nato prilijte vino, nasekljan paradižnik za mezgo in zavrite.

Postopoma vmešajte skuto in nariban sir, dokler ne dobite kremaste mase.

3. Na koncu vmešajte drobno seseklano baziliko. Loncec za fondi prestavite na štedilnik in segrevajte na srednji temperaturi. Postrezite z narezano zelenjavo po okusu.



f **KAJ PA VI PRAVITE O LUŠTNI DRUŽINI IN LUŠTNEM PARADIŽNIKU?**
 »Jaz pa čestitam celotni nadebudni ekipi Lušta, ki si je upala in vztrajala. Uspelo vam je in naj vam uspeva se naprej.
 Tako kot Lušt.«

RECEPT

09

LANGAŠ

S PARADIŽNIKOVO OMAKO



Pri tem receptu se najbolje obnese

LUŠTek
(mešanica
češnjevih
paradižnikov)

LANGAŠ

S PARADIŽNIKOVO OMAKO

SESTAVINE

ZA 12 KOSOV POTREBUJETE:

ZA OMAKO:

- 600 g češnjevih paradižnikov
- 5 strokov česna
- 4 žlice olivnega olja
- 1 žlico rdečega vinskega kisa
- 1 žlico sladkorja v prahu
- morsko sol
- mleti črni poper
- peščico listov bazilike

ZA LANGAŠ:

- 200 ml mlačnega mleka
- 20 g kvasa
- 300 g polostre moke
- 1 žlico sladkorja
- 2 kuhana in drobno naribana krompirja
- rastlinsko olje za cvrtje
- 200 g gavde za posipanje



LANGAŠ

S PARADIŽNIKOVO OMAKO

POSTOPEK

1. Paradižnike na vrhu zarezite. Skupaj s česnom jih prenesite na pekač. Približno 15 minut jih pecite v pečici, predhodno ogreti na 200 °C. Pečene paradižnike in česen olupite in sesekljajte. Dajte jih v skledo, dodajte olje, kis, sladkor, sol, poper in baziliko ter dobro premešajte.

2. Iz malo mleka, kvasa, žličke moka in žlice sladkorja naredite kvasec. Preostalo moko presejte v skledo in jo zmešajte s krompirjem, preostalim

mlekom in kvasom. Zgnetite gladko testo in ga pustite na toplem mestu vzhajati približno eno uro.

3. Nato testo še enkrat pregnetite in razdelite na 12 delov. Oblikujte jih v kepice in pustite še nekaj časa vzhajati. V ponvi na segretem olju jih na obeh straneh zlato rjavo ocvrite. Pripravljene langaše odcedite na papirnati brisači in premažite s paradižnikovo omako. Na koncu jih posujte s sirom.



KAJ PA VI PRAVITE O LUŠTNI DRUŽINI IN LUŠTNEM PARADIŽNIKU?

»Zelo okusen lušt 🍅, vse pohvale pa seveda vam, ki ga vzgajate z vašo ljubeznijo in dobro voljo... 🥰👍🙌👏 «

A man with grey hair and a mustache, wearing a black t-shirt and blue shorts, is working in a greenhouse. He is standing on a metal walkway and adjusting a rope system that supports plants. The greenhouse has a complex metal frame with many pipes and ropes. The background shows a bright blue sky and the structure of the greenhouse. The text is overlaid on a white semi-transparent box.

ALI STE VEDELI?

Ročno skrbijo in negujejo rastline z veliko ljubezni. Zasajenih imajo kar **152.000 sadik!** Da so plodovi na dosegu rok LUŠTnih sodelavcev, uporabljajo **vrvični sistem dvigovanja in spuščanja sadik**. Zato je treba vse vrhove, ki jih je v letnem povprečju kar 455.000, ročno ovijati okoli vrvic. To počnejo vsak teden.

RECEPT

10

PARADIŽNIKOVE
LUČKE



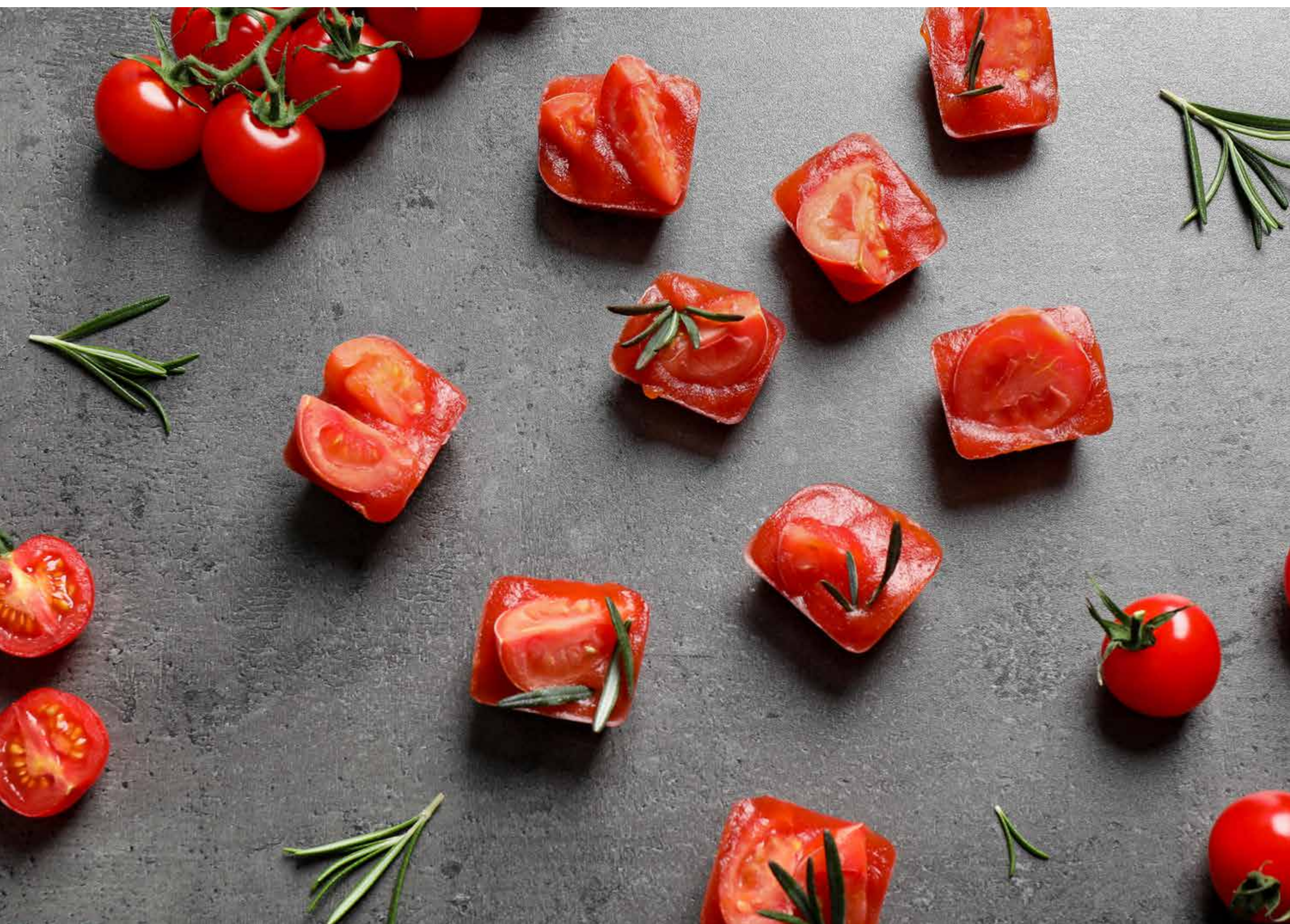
Pri tem receptu se najbolje obnese

**GROZDASTI
PARADIŽNIK
LUŠT**

PARADIŽNIKOVE LUČKE

SESTAVINE

- 10 velikih zrelih paradižnikov, grobo narezanih
- 1 čajna žlička soli
- 1 rdeča paprika, grobo sesekljana
- 1/4 skodelice suhega belega vina
- 2 vejici pehtrana
- 2 vejici bazilike
- ščepec zdrobljene rdeče paprike (neobvezno)
- 1/2 skodelice sladkorja
- 2 žlici svetlega koruznega sirupa
- 6 žlic vode
- 1 žlica svežega limoninega soka
- 1/8 žličke mletega belega popra



PARADIŽNIKOVE LUČKE

POSTOPEK

1. Veliko cedilo obložite s plastjo gaze in postavite nad skledo. V srednje veliki skledi potresite polovico paradižnikov s soljo in prestavite v cedilo. Pokrijte s plastično folijo in postavite v hladilnik za vsaj 8 ur ali še bolje čez noč.

2. Odstranite cedilo iz sklede in pustite 3/4 skodelice paradižnikove vode; preostalo paradižnikovo vodo shranite za pozneje.

3. Preostala dva kilograma paradižnika skupaj s papriko v mešalniku pretlačite v pire, dokler zmes ni povsem gladka. Precedite skozi fino cedilo v veliko ponev, odstranite

trdne snovi. Prilijte vino, dodajte pehtran, baziliko in zdrobljeno rdečo papriko ter kuhajte na zmerno močnem ognju. Občasno premešajte, dokler se pire ne zmanjša na štiri skodelice, kar traja približno 35 do 40 minut.

4. V majhni kozici zavrite sladkor, koruzni sirup in vodo ter mešajte, da se sladkor raztopi. Odstavite z ognja in vmešajte v paradižnikovo mezgo skupaj z limoninim sokom, belim poprom in prihranjeno paradižnikovo vodo. Precedite v vrč in zavržite trdne snovi. Maso prestavite v modelčke za sladoled, pokrijte s plastično folijo in dajte v zamrzovalnik.



KAJ PA VI PRAVITE O LUŠTNI DRUŽINI IN LUŠTNEM PARADIŽNIKU?

»Zelo okusen Lušt paradižnik je obvezen del domače kuhinje. Spomin sega skoraj na začetek gojenja tega okusnega ploda, ko smo bili na dopustovanju v Moravskih Toplicah in ga prvič poskusili. Od takrat ga redno kupujemo. Vedno zadovoljni.«

RECEPT

11

PARADIŽNIK

PRESENEČENJA



Pri tem receptu se najbolje obnese

**SLIVOV
PARADIŽNIK
LUŠT**

PARADIŽNIK

PRESENEČENJA

SESTAVINE

ZA 4 PORCIJE POTREBUJETE:

- 1 paket želatine Knox
- 2 žlici hladne vode
- 3 skodelice paradižnikovega soka
- sol
- čebulna sol
- 2 žlički worcestrske omake
- 1 žlica limoninega soka
- 1 zavitek jagodnega želeja
- 1 želatino
- rezine paradižnika za dekoracijo
- mlad grah za dekoracijo



PARADIŽNIK

PRESENEČENJA

POSTOPEK

1. Zavrite paradižnikov sok. Najbolje je, če ga iz svežih paradižnikov pripravite sami. Dodajte sol, worcestrsko omako in limonin sok.

2. Mešanici paradižnikovega soka

dodajte želatino in žele. Prelijte v poljubne modelčke in ohladite. Počakajte, da se rahlo ohladi, in postavite v hladilnik. Za dekoracijo uporabite nekaj rezin paradižnika in stroke mladega graha.



KAJ PA VI PRAVITE O LUŠTNI DRUŽINI IN LUŠTNEM PARADIŽNIKU?

»Res ste zadeli v polno z to vašo pridelavo paradižnika.

Je enkraten in skozi v moji shrampi. Ne rabim ne soli ne olja samo operem in jem kot jabolko. Uspešno še naprej. LP«

RECEPT

12

PARADIŽNIKOVA
RULADA



Pri tem receptu se najbolje obnese

**MALI
GROZDASTI
PARADIŽNIK
LUŠT**

PARADIŽNIKOVA RULADA

SESTAVINE

ZA NADEV:

- 1 žlica olja
- 1 čebula, sesekljana
- 125 g kremnega sira, zmehčanega
- 125 g kisle smetane
- 1 žlica dijonske gorčice
- 1/4 žličke popra
- 1/4 žličke soli
- 1 žlica posušenega paradižnika, drobno narezanega
- 3 žlice sesekljane bazilike

ZA BISKVIT:

- 50 g olja
- 50 g moke
- 30 g koruznega škroba
- 250 ml mleka
- 50 g sira čedar, naribanega
- 500 g paradižnika za mezgo
- 8 stepenih rumenjakov
- 5 beljakov
- 2 žlici sladkorja
- 1/4 žličke soli



PARADIŽNIKOVA RULADA

POSTOPEK

1. **NAMAZ:** Segrejte olje in prepražite čebulo do mehkega. Dodajte posušen, drobno narezan paradižnik. Stepite sir, smetano, gorčico, poper in baziliko, dokler zmes ne postane puhasta. Preostanek primešajte in ohladite.

2. **ZA RULADO:** Segrejte olje in dodajte moko. Kuhajte, dokler ne zavre. Vmešajte mleko, dokler se ne zgosti. Odstranite.

Vmešajte sir, paradižnikovo mezgo in rumenjake.

3. Beljake, sladkor in sol stepite v mehak sneg. Zložite v paradižnikovo mešanico in vlijte v pomaščen in obložen pekač za zvitke 25 x 30 cm. Pecite v pečici, predhodno ogreti na 180 °C, 15 minut. Obrnite pečeno testo na pergamentni papir na rešetko. Odstranite podložni papir. Namažite z nadevom. Zvijte s pomočjo pergamenta in oprimate



KAJ PA VI PRAVITE O LUŠTNI DRUŽINI IN LUŠTNEM PARADIŽNIKU?

»Vsa čast tej ekipi ka je nekaj zelo dobrega ustvarila v tem našem lepem Prekmurju, smo ponosni na to kvalitetno zelenjavo.. 🍷 😊«

ALI STE VEDELI?

Ročno obran paradižnik sodelavci v pakirnici **pregledajo** ter **pripravijo v manjša pakiranja**. Tako poskrbijo, da pride paradižnik LUŠT do vas, njihovih cenjenih kupcev, **nepoškodovan in kakovosten**. S kratkimi transportnimi potmi pa poskrbijo še za **manjši ogljični odtis** med potjo paradižnika od rastlinjaka pa do vaših krožnikov.





TEK