



**MIBRASA®**

**SELEKCIJA MIBRASA SPECIJALITETA  
PRIPREMANIH NA DANIMA MIBRASE**

**UNIONDRVO**

*“Kulinarstvo podrazumeva: englesku temeljnost, francusku umetnost, arapsku gostoljubivost... podrazumeva poznavanje svog voća, začina, umaka... podrazumeva pažljivost, inventivnost i pažnju.”*

*John Ruskin*

Savremeno kulinarstvo podrazumeva i špansku Mibrasu, zatvoreni roštilj na ćumur, idealan za pripremu svih vrsta mesa, ribe, voća i povrća.

Kao ekskluzivni zastupnici brenda Mibrasa, održali smo u našem Show Kitchen-u u Beogradu manifestaciju Dani Mibrase, od 09. do 11. Oktobra 2018.

Nakon tri sjajna kulinarska dana, rezultati i utisci su više nego očaravajući. Bila je to prava kulinarska plejada novih recepata, novih ukusa, kulinarskih priča i umeća iz različitih restorana.

Pored domaćina i korporativnog Chef-a Dejana Maksimovića, specijalni gosti, Chef Marcel Beijerling iz restorana De Machinist iz Rotterdama i Pere Hernandez vlasnik Mibrase iz Španije, učinili su da se gostujući kuvari osećaju prijatno i da u isto vreme uživaju ali i nauče nešto novo.

Restorani koji su učestvovali su:

Bela Reka Beograd, Bistro La Mer Novi Sad, Borneo Pančevo, Ušće Nacionalna Klasa Beograd, Tapas bar Indija, Corso Novi Sad, Druga Piazza Beograd, Mama Shelter Beograd, Manufaktura Beograd, Radisson Collection Hotel Old Mill Beograd i Steak & Pizza Dimitrije Beograd.

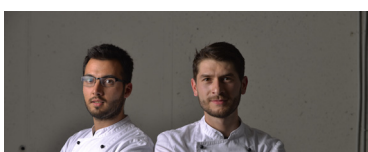
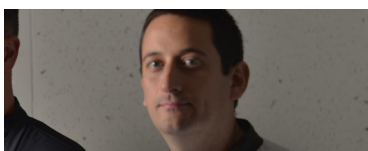
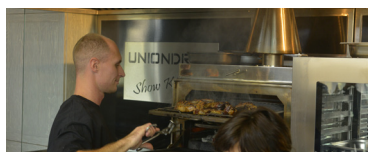
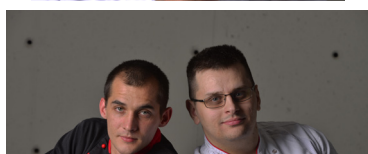
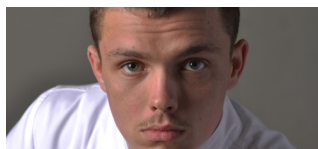
Videli smo da su performanse Mibrasa pećnice bez granica, da u njoj možete podjednako dobro pripremati specijalitete od mesa, ribu, povrće, voće, kao i hleb. Granica je jedino mašta kuvara, a zaključak sa Dana Mibrase je da su savremeni kuvari izuzetno maštoviti i daroviti.

Više podataka o Mibrasa proizvodima možete pogledati na Union Drvo website stranici na linku : <https://www.uniondrvo.com/kategorija/mibrasa-pecnica-na-cumur/>

U nastavku uživajte u očaravajućim Mibrasa receptima naših gostiju.

Vaš Ho.Re.Ca partner Union Drvo

## SADRŽAJ



- 4 Marcel Beijerling  
De Machinist  
Rotterdam, Holandija
- 10 Dejan Maksimović Maksa  
Rezidencija Kraljevine Norveške u Beogradu  
Beograd
- 16 Mladen Ranković  
Bela Reka  
Beograd
- 17 Josip Seke  
Bistro La Mer  
Novi Sad
- 18 Nikola Šarac  
Marko Milakov  
Borneo  
Pančevo
- 20 Dragan Blagojević  
Ušće Nacionalna Klasa  
Beograd
- 21 Nemanja Voratović  
Tapas Bar  
Indija
- 22 Gojko Samardžić  
Corso  
Novi Sad
- 23 Dragomir Ostojić  
Druga Piazza  
Beograd
- 25 Branislav Sobočan  
Mama Shelter  
Beograd
- 26 Ivan Đukić  
Manufaktura  
Beograd
- 27 Aleksandar Bučan  
Nenad Živković  
Radisson Collection Old Mill  
Beograd
- 30 Miljan Vučinić  
Steak & Pizza Dimitrije  
Beograd



**MIBRASA®**  
**RECEPTI**

## BRUSKETI SA PATLIDŽANOM

Chef: Marcel Beijerling  
De Machinist, Rotterdam



### SASTOJCI

- 4 patlidžana
- 100 gr parmezana
- 1 dl maslinovog ulja
- 4 čena belog luka
- Svež korijander
- 1 baget
- Biber i so

### PRIPREMA

- Grilovati patlidžan u Mibrasa pećnici 10 minuta
- Ukloniti koru i ostaviti ih da se iscede
- Dodati parmezan i maslinovo ulje
- Dekorirati i začiniti sa biberom, solju i korijanderom
- Isečen baget tostirati i premazati smesom

**UNIONDRVO**

[kuhinja@uniondrvo.com](mailto:kuhinja@uniondrvo.com)

[info@uniondrvo.com](mailto:info@uniondrvo.com)

[www.uniondrvo.com](http://www.uniondrvo.com)



**MIBRASA®**

## RECEPTI

# VONGOLE SA NDUJA KOBASICOM

Chef: Marcel Beijerling  
De Machinist, Rotterdam



## SASTOJCI

- 200 gr Nduja kobasica
- 1 kg Vongola

## PRIPREMA

- Nduja kobasice i vongole sastaviti i staviti u Mibrasa posudu.
- Peći u Mibrasa pećnici dok se vongole ne otvore .

**UNIONDRVO**

[kuhinja@uniondrvo.com](mailto:kuhinja@uniondrvo.com)

[info@uniondrvo.com](mailto:info@uniondrvo.com)

[www.uniondrvo.com](http://www.uniondrvo.com)



## RECEPTI

# BRANCIN U BANANA LISTU

Chef: Marcel Beijerling  
De Machinist, Rotterdam



## SASTOJCI

- 8 fileta od brancina
- 16 listova banane
- 2 crna luka
- 1 crvena paprika
- 100 gr đumbira
- 1 veza svežeg korijandera
- 4 komada paradajza
- 1 čen belog luka
- Biber i so

## PRIPREMA

- Uviti filete brancina u listove od banane.
- Za salsu grilovati beli luk i crvenu papriku u Mibrasa pećnici.
- U Mibrasa posudu ubaciti paradajz, đumbir, korijander, beli luk i papriku. Kuvati 10 minuta.
- Uvijene filete brancina peći u Mibrasa pećnici po 2 minuta sa obe strane.
- Servirati sa salsom sa strane.

**UNIONDRVO**

[kuhinja@uniondrvo.com](mailto:kuhinja@uniondrvo.com)

[info@uniondrvo.com](mailto:info@uniondrvo.com)

[www.uniondrvo.com](http://www.uniondrvo.com)



MIBRASA®

## RECEPTI

# LOSOS NA HRASTOVINI

Chef: Marcel Beijerling  
De Machinist, Rotterdam



## SASTOJCI

- 800 gr fileta lososa
- 2 avokada
- 1 crveni luk
- 2 čena belog luka
- 2 limete
- 1 veza svežeg korijandera
- 50 gr krem sira
- 1 dl maslinovog ulja
- Biber i so

## PRIPREMA

- Rasporediti isečene filete lososa na hrastovu dasku
- Posoliti i pobiberiti
- Peći u Mibrasa pećnici dok losos ne porumeni, i dok se krajevi hrastovih daščica upale.
- Za sos iseći avokado na male parčiće, iseckati crveni i beli luk i svrenu papriku i korijander.
- Dodati sok od limete i krem sir .
- Sos servirati na tanjiru pored daske sa lososom.

**UNIONDRVO**

[kuhinja@uniondrvo.com](mailto:kuhinja@uniondrvo.com)

[info@uniondrvo.com](mailto:info@uniondrvo.com)

[www.uniondrvo.com](http://www.uniondrvo.com)



# GOVEĐI FLAT IRON STEAK SA SOSOM OD BELOG LUKA

## RECEPTI

Chef: Marcel Beijerling  
De Machinist, Rotterdam



## SASTOJCI

- 800 gr goveđeg steka
- 4 glavice belog luka
- 2 dl maslinovog ulja
- Biber i so

## PRIPREMA

- U Mibrasa posudi izmešati beli luk, biber, so i maslinovo ulje.
- Peći u Mibrasa pećnici uz povremeno mešanje par minuta.
- Prebaciti žar u Mibrasa Hibachi.
- Grilovati stek dok ne porumeni sa obe strane.
- Servirati stek sa prelivom od belog luka.

**UNIONDRVO**

[kuhinja@uniondrvo.com](mailto:kuhinja@uniondrvo.com)

[info@uniondrvo.com](mailto:info@uniondrvo.com)

[www.uniondrvo.com](http://www.uniondrvo.com)





## RECEPTI

# GRILOVANA LUBENICA

Chef: Marcel Beijerling  
De Machinist, Rotterdam



## SASTOJCI

- ½ lubenice
- Morska so
- 1 dl maslinovog ulja
- 100 gr rukole

## PRIPREMA

- Vakimirati lubenicu sa bosiljkom i ostaviti u frižideru da odstoji jednu noć
- Zagrejati Mibrasa pećnicu na 350 °C i markirati lubenicu sa obe strane.
- Začiniti sa maslinovim uljem i morskom solju i dodati rukolu preko.

**UNIONDRVO**

[kuhinja@uniondrvo.com](mailto:kuhinja@uniondrvo.com)

[info@uniondrvo.com](mailto:info@uniondrvo.com)

[www.uniondrvo.com](http://www.uniondrvo.com)

## ANANAS SA VANILA SLADOLEDOM

Chef: Marcel Beijerling  
De Machinist, Rotterdam



### SASTOJCI

- 1 ananas
- 1 vanila štapić
- 2 dl zlatnog ruma
- 100 gr smeđeg šećera
- 100 gr vanila sladoleda

### PRIPREMA

- Očistiti ananas i iseći ga na šnitove.
- Zapeći ga u Mibrasa pećnici.
- Začiniti smeđim šećerom, i prečiti rumom.
- Servirati sa sladoledom od vanile i vanila štapićem.

# DIVLJE PRASE SA SOSOM OD PEČENOG KUKURUZA

Chef: Dejan Maksimović Maksa  
Rezidencija Kraljevine Norveške u Beogradu



## SASTOJCI

- 4 kotleta od divljeg praseta
- 10g senfa u prahu
- 5g belog luka u prahu
- 5g kumina u prahu
- 5g belog bibera
- 2g lovorovog lista u prahu
- 100g svinjske masti
- 4 kom kukuruza šecerca
- 2 dl pavlake za kuvanje
- 1 dl kisele pavlake
- So, mleveni biber

## PRIPREMA

- Podgrejati Orved Sous Vide uređaj na 62°C.
- Otopiti mast i izmešati sa suvim začinima i senfom.
- Raspodeliti kotlete i mešavinu začina u kese za kuvanje u Sous Vide-u.
- Vakimirati i kuvati 5 sati.
- Otvoriti kesu i ocediti od tečnosti.
- Markirati u Mibrasa pećnici na donjoj rešetki sa obe strane. Ostaviti da odstoji 5 minuta pred serviranje na Mibrasa rešetki za podgevanje.
- Kukuruz ispeci u Mibrasa pećnici. Odseci zrna od klipa.
- Prokuvati zrna u pavlaci.
- Kada se ohladi propustiti kroz blender, i sjediniti sa kiselom pavlakom. Začiniti po ukusu.



## RECEPTI

# HLEB SA SIROM I KROMPIROM

Chef: Dejan Maksimović Maks  
Rezidencija Kraljevine Norveške u Beogradu



## SASTOJCI

- 200g krompira, kuvanog u ljusci
- 25g svežeg kvasca ili 5g suvog kvasca
- 3g šećera
- 1dl mleka
- 500g brašna TIP 500
- 3dl tople vode
- 7g soli
- 400g kravljeg sira, tvrđeg

## PRIPREMA

- Izmešati kvasac, mleko, šećer i 50g brašna. Ostaviti sa strane 15 minuta.
- Krompir oljuštiti i izdrobiti.
- Izmešati smesu sa kvascem, vodu, krompir, brašno i so.
- Mesiti 10 minuta da bi gluten počeo da se formira.
- Prekriti i ostaviti da odstoji na sobnoj temperaturi, sve dok ne udvostruči svoju veličinu (oko 40 minuta)
- Premesiti i podeliti na 8 delova.
- Sir iseći na 8 komada debljine oko 7mm. Obložiti svaki komad sira sa testom.
- Posuti sa brašnom sa svih strana i položiti na papir za pečenje.
- Držati u frižideru do upotrebe.
- Peći u Mibrasa pećnici na gornjoj rešetki oko 5 min. Okrenuti i nastaviti sa pečenjem narednih 5 min.
- Izvaditi iz pećnice i ostaviti da se ohladi.

# UNIONDRVO



# JUNEĆA REBRA SA GRILOVANIM RADIČEM

## RECEPTI

Chef: Dejan Maksimović Maks

Rezidencija Kraljevine Norveške u Beogradu



### SASTOJCI

- 1,2kg junećih rebara bez kostiju
- 9g soli
- 5g mlevenog crnog bibera
- 4g dimljene paprike
- 10g soja sosa
- 2g mlevenog zvezdastog anisa
- 50g paradajz pirea
- 5g smeđeg šećera
- 50g butera
- 2 glavice Radiča
- 30g maslinovog ulja
- 60g Riccota sira
- 20g Balsamico kreme

### PRIPREMA

- Izmešati sve začine u ujednačenu masu.
- Premazati meso sa mešavinom i ubaciti u kese za kuvanje u Sous Vide-u.
- Vakumirati i ostaviti u frižideru preko noći da se marinira.
- Podgrejati Orved Sous Vide mašinu na 70°C.
- Kuvati 24 sata.
- Otvoriti kesu i ocediti od tečnosti. Tečnost sačuvati za spremanje sosa.
- Markirati u Mibrasa pećnici na donjoj rešetki sa obe strane.
- Ostaviti da odstoji 5 minuta pred serviranje na Mibrasa rešetki za podgevanje.
- Sačuvani saft od rebara procediti u manju šerpicu. Redukovati na umerenoj temperaturi do polovine od prvobitne količine.
- Pred serviranje umutiti buter u topao sos.
- Ukloniti spoljne listove Radiča i preseći ih na 4 kriške.
- Posuti maslinovim uljem i peći u Mibrasa pećnici na donjoj rešetki sa obe strane.
- Preliti Balsamico kremom i servirati sa Riccota sirom.

**UNIONDRVO**

kuhinja@uniondrvo.com

info@uniondrvo.com

www.uniondrvo.com

## INFUZIRANA BUNDEVA

Chef: Dejan Maksimović Maks  
Rezidencija Kraljevine Norveške u Beogradu



### SASTOJCI

- 400g muskatne bundeve bez kore i semenki
- 2dl kokosovog mleka
- Šećer u prahu za serviranje
- 2dl milerama
- 40g meda
- 20g kandirane kore od narandže
- Tečnost od mariniranja

### PRIPREMA

- Bundevu iseći na diskove debljine 2cm.
- Vakimirati sa kokosovim mlekom i ostaviti u frižideru preko noći da se marinira.
- Otvoriti kesu i ocediti od tečnosti. Tečnost sačuvati za spremanje sosa.
- Markirati bundevu u Mibrasa pećnici na donjoj rešetki sa obe strane.
- Izmešati med, kandiranu narandžu, mileram i tečnost od mariniranja, pa prelići preko bundeve.

## KRUŠKA U CRVENOM VINU

Chef: Dejan Maksimović Maks  
Rezidencija Kraljevine Norveške u Beogradu



### SASTOJCI

- 4 kruške, čvršće
- 7dl Bermeta
- 100g šećera
- 5g šipki cimeta
- 2g karanfilića
- 1g crnog bibera u zrnu
- Kora jednog limuna

### PRIPREMA

- Sve sastojke, osim krušaka, kuvati na laganoj vatri sve dok se tečnost ne redukuje na  $\frac{1}{4}$  od svoje prvobitne zapremine.
- Procediti i ohladiti.
- Kruške oljuštiti i ukloniti peteljku.
- Markirati u Mibrasa pećnici na donjoj rešetki sa obe strane.
- Servirati preliveno sa redukcijom od kuvanja.

# SVINJSKA REBRA SA SOSOM OD KAJMAKA I ZAPEČENIM KROMPIROM

Restoran: Bela Reka Beograd

Chef: Mladen Ranković



## SASTOJCI

- Svinjska rebra 250g
- Krompir 1 kom
- Puter 50gr
- Kajmak 50gr
- Začini po potrebi

## PRIPREMA

- Svinjska rebra začiniti solju, biberom i majčinom dušicom.
- Potom ih vakimirati i kuvati u sous vid-u 12 sati na 70 °C.
- Izvaditi ih iz kese, ocediti, pa zapeći u Mibrasa pećnici.
- U posudi u Mibrasi otopiti puter, beli luk, kajmak i neutralnu pavlaku i začine.
- Kuvani krompir preseći na pola, preliteri maslinovim uljem i staviti na rešetke Mibrase da se zapeče.
- Krompir servirati na tanjir, preko njega staviti rebra i sos od kajmaka.



## SVINJSKI KOTLET DRY AGED 30 DANA

Restoran: Bistro La Mer, Novi Sad

Chef: Josip Seke



### SASTOJCI

- Svinjski kotlet 250g
- Demi-glance 50gr
- Klip kukuruza 1 kom
- Puter 50gr
- Limeta 1 kom
- Parmezan 30 gr
- Majonez 30gr
- Začini po potrebi

### PRIPREMA

- Odležao svinjski kotlet peći u Mibarasa pećnici
- Nakon pečenja kotlet glazirati na demi-glance sosu
- Glaziran kotlet iseći na taljatu
- Kukuruz ispeći, premazati puterom i sokom od limete, majonezom i začiniti parmezanom, solju i biberom
- Kukuruz servirati u klipu na parčetu zgužvanog papira za pečenje



## RECEPTI

## T BONE STEAK

Restoran: Borneo, Pančevo  
Chefs: Šarac Nikola i Marko Milakov



### SASTOJCI

- T Bone steak 250g
- Krompir 200 gr
- Začini po potrebi

### PRIPREMA

- T bone steak ostaviti da odleži u komori 15 dana bez zacina (dry aged)
- Odležali steak peći u Mibrasa pećnici
- Steak začiniti po potrebi tek nakon obrade
- Krompir ispeći u Mibrasa pećnici
- Servirati krompir i T bone steak

**UNIONDRVO**

[kuhinja@uniondrvo.com](mailto:kuhinja@uniondrvo.com)

[info@uniondrvo.com](mailto:info@uniondrvo.com)

[www.uniondrvo.com](http://www.uniondrvo.com)

## BORNEO PLJESKAVICA

Restoran: Borneo, Pančevo  
Chefs: Šarac Nikola i Marko Milakov



### SASTOJCI

- Mleveno juneće meso 200 gr
- Slanina 30 gr
- Kačkavalj 30 gr
- Luk 30 gr
- Prilog po izboru

### PRIPREMA

- Mleveno juneće meso sjediniti sa slaninom, lukom i kačkavljem
- Oblikovati u pljeskavice
- Peći u Mibrasa pećnici
- Kao prilog poslužiti pomfrit / pekarski krompir / grilovano povrće (po želji gosta)

## FILETI SMUĐA U LISTU OD BANANE

Restoran: Ušće Nacionalna Klasa, Beograd

Chef: Dragan Blagojević



### SASTOJCI

- Filet smuđa 450gr
- List od banane 4kom
- Krupna morska so po ukusu
- Biber šareni po ukusu
- Maslinovo ulje extra virgine 0,08l
- Korijander svež 4 grančice
- Divlji pirinač
- Crvena paprika
- Limun za dekoraciju

### PRIPREMA

- Očistiti smuđa od kože i kostiju.
- Potom premazati maslinovim uljem i začiniti solju, biberom i seckanim korijanderom.
- Uviti začinjene filete prvo u jedan, pa zatim u drugi list od banane.
- Peći u Mibrasa pećnici okvirno 5minuta.
- Divlji pirinač skuvati i dodati u prethodno blanširanu i sotiranu blitvu sa sitno seckanom paprikom.
- Začiniti solju i biberom.
- Uz jelo servirati i kriške limuna.

## CARSKA REBRA IZ MIBRASE

Restoran: Tapas Bar, Indija  
Chef: Nemanja Voratović



### SASTOJCI

- Svinjska carska rebra (mesnata ) 250 gr
- Morska so
- Sveže mleveni biber
- Barbecue sos sa aromom dima
- Tikvice 50 gr
- Paprika babura 50gr
- Plavi paradajz 50gr
- Šampinjoni 50gr
- Majčina dušica sveža

### PRIPREMA

- Rebra staviti u salamuru da odstoje jedan dan, potom ih na kratko odimiti u pušnici.
- Odimljena rebra zapeći sa obe strane u Mibrasa pećnici na donjoj rešetki.
- Potom rebra peći dva-tri minuta na gornjoj rešetki, kako bi toplota i temperatura došla i do kosti.
- Pečena rebra premazati sa Barbecue sosem pa vratiti u Mibrasa pećnicu da se zapeku.
- Povrće staviti prvo na donju rešetku pećnice, dva-tri minuta, zatim okrenuti na drugu stranu na još dva tri min i tako pečeno povrće servirati na tanjir pored carskih rebara.
- Po želji začiniti sa morskom solju i staviti svežu majčinu dušicu preko.



## RECEPTI

# ĆURETINA KAD

Restoran: Corso, Novi Sad

Chef: Gojko Samardžić



## SASTOJCI

- Ćuretina 250gr
- Kari 5gr
- Med 10gr
- Sirće od jabuke 1dcl
- Mix salata 50gr
- Kruška 100gr
- Senf 20gr
- Maslinovo ulje 0,05dcl

## PRIPREMA

- Ćuretinu vakimirati i kuvati 12 sati na 62 °C.
- Izvaditi iz kese, ocediti, pa zapeći u Mibrasa pećnici.
- Krušku iseći na pola i odstraniti košpice, pa zapeći u Mibrasa pećnici.
- Na tanjir servirati mix salata, ćuretinu i kruške.
- Napraviti dresing od karija, senfa, ulja i sirćeta i prelići preko salate i ćuretine.

**UNIONDRVO**

[kuhinja@uniondrvo.com](mailto:kuhinja@uniondrvo.com)

[info@uniondrvo.com](mailto:info@uniondrvo.com)

[www.uniondrvo.com](http://www.uniondrvo.com)



RECEPTI

## SUPA OD DIMLJENOG PARADAJZA

Restoran: Druga Piazza, Beograd

Chef: Dragomir Ostojić



### SASTOJCI

- paradajz 100 gr
- crni luk 30 gr
- beli luk 5 gr
- bosiljak list
- pelat 100 gr
- maslinovo ulje 10ml
- parmezan 30 gr
- Za dekoraciju: čips od parmezana i hrskavi hleb

### PRIPREMA

- Crni luk iseći na rebarca, paradajz na četvrtine, dodati beli luk i maslinovo ulje i dimiti/peći u Mibrasi na laganoj temperaturu sa zatvorenim ventilom.
- Povremeno promešati i po potrebi dodati malo vode.
- Kada je sve lepo odimljeno i omekšano, sa paradajza skinuti kožicu, dodati bosiljak pa sve umutati štapićnim mikserom sa dodatkom paradajz pelata, parmezana, soli i bibera po ukusu.
- Dekorirati čipsom od parmezana i hrskavim prepečenim hlebom.

UNIONDRVO

kuhinja@uniondrvo.com

info@uniondrvo.com

www.uniondrvo.com

# GRILOVANA ŠLJIVA SA MASKARPONEOM I SIRUPOM OD VINA, AROMATIZOVANOG CIMETA I VANILE

Restoran: Druga Piazza, Beograd  
Chef: Dragomir Ostojić



## SASTOJCI

- 2 zrele i sočne šljive
- maskarpone pavlaka 36%  
mm 30 ml
- Prah šećer 30 gr
- Crveno vino 30 ml
- Cimet 10 gr
- Vanila štapić 1 kom
- Za dekoraciju: hrskave  
mrvice i sveža nana

## PRIPREMA

- Šljive sečene na pola bez koštice umočiti u braon šećer i na umerenoj vatri grilovati u Mibrasa pećnici.
- Napraviti maskarpone krem.
- Vino ukuvati sa šećerom, cimetom i vanilom do odgovarajuće gustine.
- Šljive servirati sa hrskavim mrvicama, maskarpone kremom i preliterati sa sirupom od vina i dekorisati sa svežom nanom.





## RECEPTI

# SEČUANSKI BATAK SA PIREOM OD BATATA

Restoran: Mama Shelter, Beograd

Chef: Branislav Sobočan



## SASTOJCI

- Pileci batak / karabatak bk 250gr
- Dimljena aleva paprika 4g
- Tucana paprika 4g
- Čili prah 4g
- Sečuanski biber 4gr
- Soya sos 25ml
- Ulje 50ml
- Batat krompir ispečen 125gr
- Beli luk 3gr
- Đumbir 4gr
- Sok i kora od 1 pomorandže
- Kokosovo mleko 25ml
- Puter 10gr
- So i biber

## PRIPREMA

- U manjoj posudi na puteru propržiti ljubičasti luk, beli luk, svež đumbir i koru od pomorandže.
- Dodati sok od pomorandže, kokosovo mleko i začine.
- Sve izblendati u fini pire.
- Batak dobro začiniti i peći u Mibrasa pećnici na gornjoj rešetki dok ne dobije karamelizovane šare.
- Sve servirati uz dodatak daikona, mladog luka, rotkvica, čilija, kikirikija i šarenog susama.

UNIONDRVO



## SASTOJCI

- fileti smuđa 450 gr
- list od banane 4 kom
- so po ukusu
- biber po ukusu
- maslinovo ulje 10ml

## PRIPREMA

- Ribu očistiti od kože i kostiju i iseći na manje komade.
- Posoliti i pobiberiti filete po ukusu.
- Uviti filete u list od banane.
- Uvijene filete smuđa postaviti na hrastove dašćice i peći u Mibrasa pećnici.
- Servirati na tanjir zajedno sa hrastovom dašćicom na kojoj su fileti pečeni.



## RECEPTI

# GRILOVANI MIROČKI SIR U MIBRASI

Restoran: Radisson Collection Beograd  
Chefs: Aleksandar Bućan & Nenad Živković

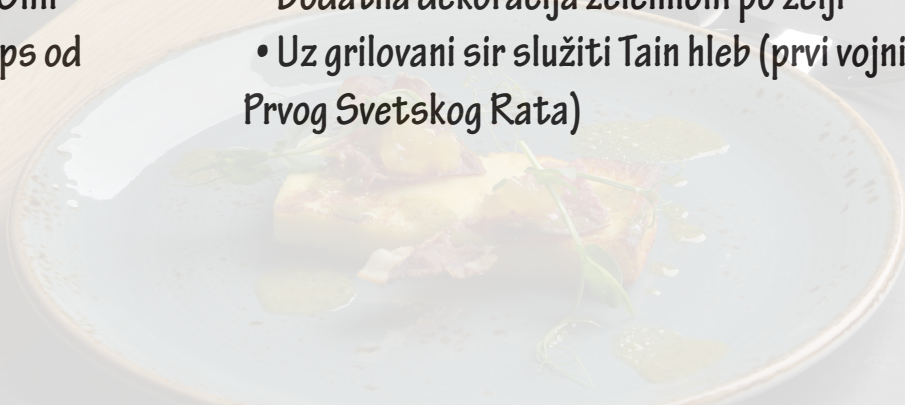


## SASTOJCI

- Miročki sir 100 gr
- Čatni od kruške 30 gr
- Pesto od semenki bundeve
- Začini po ukusu
- maslinovo ulje 10ml
- Za dekoraciju: čips od pršute

## PRIPREMA

- Miročki sir zapeći u Mibrasa pećnici
- Preliti čatnom od kruške
- Dodati čips od pršute preko
- Preliti pestom od semenki bundeve
- Dodatna dekoracija zelenilom po želji
- Uz grilovani sir služiti Tain hleb (prvi vojnički hleb iz Prvog Svetskog Rata)



**UNIONDRVO**

kuhinja@uniondrvo.com

info@uniondrvo.com

www.uniondrvo.com

## SOUS VIDE SVINJSKI VRAT

Restoran: Radisson Collection, Beograd  
Chefs: Aleksandar Bućan & Nenad Živković



### SASTOJCI

- Svinjski vrat 250 gr
- Krem od šargarepe 50 gr
- Grašak 30 gr
- Puter 10 gr
- Čvarci od mangulice 20 gr
- Izdanci graška kao dekoracija

### PRIPREMA

- Svinjski vrat vakumirati i kuvati u Sous Vide-u 12 sati na 73 °C.
- Izvaditi iz kese i ocediti.
- Potom začiniti krupnom morskom soli, biberom i majčinom dušicom pa peći u Mibrasa pećnici.
- Servirati na kremu od šargarepe.
- Dodati grašak sotiran na puteru.
- Dodati čvarke od mangulice .
- Dekorirati izdankom graška.

## KREMBL

Restoran: Radisson Collection, Beograd  
Chefs: Aleksandar Bućan & Nenad Živković



### SASTOJCI

- Karamelizovane kruške 150 gr
- Vanila krem 20 gr
- Krembl od pahuljica 30 gr
- Sladoled oda vanile i maka 100 gr

### PRIPREMA

- Zapeći kruške u Mibrasa pećnici.
- Preliti vanila kremom.
- Servirati sa sladoledom od vanile i maka i kremblom od pahuljica.

# ZAPEČENI RIŽOTO SA GAMBORIMA I KOZICAMA

Restoran: Steak & Pizza Dimitrije, Beograd

Chef: Miljan Vučinić



## SASTOJCI

- Arborio pirinač 150 gr
- Gambori 150 gr
- Kozice 150 gr
- Beli luk sitno iseckan 15 gr
- Belo vino 0,5 dcl
- Riblji fond 1 dcl
- Sok od paradajza 2 dcl
- So 4 gr

## PRIPREMA

- Zagrejati Mibrasa posudu u pećnici.
- Sipati riblji fond i paradajz sok.
- Plodove mora propržiti, dodati beli luk, belo vino i zatim pirinač
- Sve promešati, začiniti solju i biberom.
- Zapeći rižoto u Mibrasa pećnici na gornjoj rešetki uz povremeno ubacivanje čipsa od drveta da bi se rižoto nadimio.



