

TZ - Dione – Recept na romantiku o dvou chodech: připravte si lahodné valentýnské menu



Není třeba vyrážet pro inspiraci do Paříže a chystat své lásce k večeři mušle a la mariniere. Rozmazlete se na svatého Valentýna i bez honičky v kuchyni. Připravili jsme pro vás dva chutné recepty, které zvládnete připravit během hodiny. **Krůtí nudličky na kari a jahodová srdíčka** udělají lahodný základ romantickému večeru a v ušetřeném čase, který byste jinak strávili za plotnou a šifrováním složitých receptů, se můžete věnovat sami sobě. Zahořte láskou k těmto jednoduchým a lahodným valentýnským receptům! Co by byla taková dobrá večeře bez přípitku kvalitním sektem! Nezapomeňte do skleničky přidat jahodu od Dione!

Na **krůtí nudličky na kari** budete potřebovat:

1 balení Francouzská Dione 350 g

200 g krůtích prsou
2 lžíce rostlinného oleje
200 ml smetany
kari koření
rýži
sůl



Nakrájejte krůtí maso na nudličky, osolte a okořeňte podle chuti. Maso zprudka opečte, vsypte zmrazenou směs **Francouzská Dione 350 g**, krátce orestujte a ochuťte kari kořením. Přidejte smetanu a za stálého míchání krátce povařte. Podávejte s rýží. Podle aktuální chuti a nálady můžete pro zpestření přidat také plátky mandlí, koriandr či thajskou bazalku.

Jak jinak vyjádřit svou náklonost, když ne sladkou tečkou s jahodami? Upečte si jednoduchá **jahodová srdíčka**, která se budou rozplývat na jazyku. Recept je snadný a výsledek stojí za to - okouzíte s ním každou společnost. Na recept potřebujete:

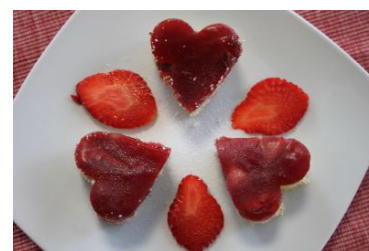
Na těsto:

150 g polohrubé mouky
100 g cukru moučka
50 g másla
1 vejce
4 lžíce mléka
1 balení kypřicího prášku

Na náplň:

2 balení Jahody Dione 350 g

1 vanička plnotučného tvarohu
150 g cukru krupice
1 jahodový pudink



Měkké máslo s vejci a cukrem utřete do pěny, přidejte mléko a mouku smíchanou s kypřícím práškem. Těsto urovnejte do vymazané a vysypané formy a pečte při 180°C asi 20 minut, dokud nezezlátne. Mezitím si připravte náplň: rozmrazené **Jahody Dione 350 g** nakrájejte nadrobno, vmíchejte do tvarohu spolu se 100 g cukru. Ze zbylé šťávy z jahod, 50 g cukru a pudinku uvařte krém, který nechte trochu vychladnout. Na teplé těsto namažte tvaroh s jahodami a nahoru rozetřete vrstvu z jahodového krému. Dejte zapéct na zhruba 5 minut. Z vychladlého moučnicku vykrajujte srdíčka.

Orientační ceny výrobků:

Zelenina na gril Dione EXTRA 450 g - 47,50 Kč
Francouzská Dione 350 g - 27,90 Kč
Na másle s bylinkami a kukuřicí Dione 300 g - 24,90 Kč
Jahody Dione 350 g - 49 Kč
Smoothie Dione Extra mango, maliny, rybíz 500 g – 69 Kč



Společnost **Agrimex Vestec a.s.**, vyrábějící produkty značky **Dione**, oslavila vloni **20let na trhu**. K této příležitosti vznikla **nová řada zmrazeného ovoce a zeleniny Dione Extra**. Tato řada nabízí **několik novinek a výhod**. Řada Dione Extra je nyní schopna operativně přizpůsobovat gramáže i složení potřebám klienta. Pod tuto značku bylo vybráno **patnáct sortimentních novinek**: směsi Minestrone, Ratatouille, Sombrero, Zelenina na grill, Bretaňská, Směs na bramborový salát, jednodruhové Jahody plátek, Švestky půlené, Višně odpeckované, Dýně Hokaido, Kukuřice klasy řezy, Brokolice a nejnověji také dva druhy Smoothie a Mango v balení 500 g.

Jakmile bude u těchto druhů, po jejich zavedení na trh optimalizována velikost balení a případné změny ve složení, bude sortiment dále rozšiřován o další novinky. **Novinkou je i obal výrobku**, na kterém převažují transparentní průhledy do vnitřku tak, aby bylo zřetelně vidět druhové složení, velikost a kvalita komponentů i barevná pestrost směsí.

Sklizenou surovinu **Agrimex Vestec a.s.** zpracovává v nejmodernějším výrobně-skladovém areálu v České republice, v Panenských Břežanech. Strategická poloha závodu umožňuje **zpracování sklizené zeleniny během několika hodin po sklizni**. Produkty značky **Dione** jsou k dostání ve všech běžných potravinových řetězcích jako je např. Albert, Billa, Kaufland nebo Tesco. Recepty a tipy, jak výrobky **Dione** zpracovat najdete na www.mojedione.cz.



Mediální servis:

cammino...
Dagmar Kutilová
EMAIL: kutilova@cammino.cz
GSM: +420 606 687 506
www.cammino.cz

