

Tisková zpráva 12. 7. 2017

TZ - Dione – Letní slané recepty: v hlavní roli zelenina



Léto je období, kdy hrají na talířích prim lehké zeleninové recepty. Aby ne! Kdo by se chtěl v horku potit nad těžkými jídly, po kterých na tělo padne únava? Raději si dopřejte něco dobrého, po čem vám bude do skoku. Připravte si špenátový závin, letní aspik s kuřecím masem a zeleninou a zeleninu na másle s kuřecí kapsou. Všechna jídla vykouzíte během chvilky a nezkomplikují vám plavkovou sezónu. První dvě navíc můžete jednoduše servírovat například na zahradní slavnosti hostům.

Na **špenátový závin** si připravte:

1 balení Listového špenátu Dione 400 g

500 g mletého hovězího nebo vepřového masa (libového)
 1 balení listového těsta 350-400 g
 1 balení mozzareilly 125 g
 2 lžíce rostlinného oleje
 2 stroužky česneku
 1 vejce
 1 velké rajče
 1 cibule
 strouhanka
 provensálské koření
 sůl, pepř



Rozpalte olej a zpěňte na něm nadrobno nakrájenou cibulku. Přidejte drcený česnek a **Listový špenát Dione 400 g**, který připravte podle návodu na obalu. Mleté maso osmahněte na pánvi, osolte, opepřete a přidejte provensálské koření. Poté jej smíchejte se špenátem a nechte vychladnout. Mezitím si rozválejte listové těsto, které pak posypte trochou strouhanky. Na těsto pokládejte vychlazenou špenátovou směs. Na ni položte tenké plátky rajčat bez dužiny a tenké plátky mozzareilly. Vše zatočte jako závin, potřete rozšlehaným vejcem a dejte zapéct do trouby při 180° Celsia zhruba 30 minut.

Letní aspik můžete podávat v celku nebo po malých porcích. Záleží, jakou máte po ruce formu a o jakou jde příležitost. Na jeho přípravu si připravte:

1 balení Baby směsi Dione 350g

250 - 300g kuřecích prsou
 1 balení želatiny
 6 kuliček celého pepře
 1 kulička nového koření
 1 malý bobkový list
 1 stroužek česneku



V hrnci nechte vařit kuřecí maso, které okořeňte a osolte. Mezitím si zeleninovou **Baby směs Dione 350 g** uvařte dle návodu na obalu. Měkké, ale nerozvařené maso nakrájejte na drobnější kousky. Kuřecí vývar přecedte a dochuťte. Odeberte půl litru vývaru a nechte vychladnout. Do vychladlého vývaru zašlehejte 20 gramů sypké práškové želatiny a nechte chvíli nabobtnat. Poté za stálého míchání zahřívejte, maximálně však na 60° Celsia, a to buď ve vodní lázni, nebo přímo na plotýnce. Až se želatina rozpustí, přidejte prolisovaný stroužek česneku, odstavte a nechte trochu vychladnout. Přidejte nakrájené maso a zeleninu, naplňte formičky a nechte v chladničce důkladně zatuhnout. Vyndejte z forem a podávejte s citronem nebo křenem.

K letní večeři se hodí **zelenina na másle s kuřecí kapsou**. Tento jednoduchý recept najdete také na zadní straně obalu zeleninové směsi Na másle Dione, takže se nemusíte bát, že by zapadl mezi další gastro inspiraci. Máte ho zkrátka vždy po ruce.

Připravte si:

1 balení Na másle s bylinkami a kukuřicí 300g

2 kuřecí prsa (asi 500g)

sýr feta

sušená rajčata

olivový olej

tymián

sůl, pepř



Kuřecí prsa nakrojte, osolte a opepřete. Naplňte sýrem, sušeným rajčaty a okořeňte tymiánem. Kuřecí kapsu ovažte nití a orestujte na olivovém oleji dozlatova. Zmrazenou zeleninovou směs s máslem krátce poduste na pánvi s pěti polévkovými lžícemi vody a při střední teplotě povařte zhruba dalších 7 minut. V průběhu vaření několikrát zamíchejte. Zeleninu lze připravit také v mikrovlnné troubě. Podávejte ke kuřecí kapse jako zdravou přílohu.

Orientační ceny výrobků:

Listový špenát řezaný Dione 400 g krabička - 25,50 Kč

Baby směs Dione 350 g - 30,50 Kč

Jahody v čokoládě Dione 60 ml - 17,50 Kč

Maliny v čokoládě Dione 60 ml - 15,90 Kč

Na másle s bylinkami a kukuřicí Dione 300 g - 24,90 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 **jedenáct sortimentních novinek**: směsi Minestrone, Ratatouille, Sombbrero, Zelenina na grill, Bretaňská, Směs na bramborový salát, jednodruhové Jahody plátek, Švestky půlené, Višně odpeckované, Dýně Hokaido a Kukuřice klasy řezu. 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.

Mediační servis:

cammino...

Dagmar Kutilová

EMAIL: kutilova@cammino.cz

GSM: +420 606 687 506

www.cammino.cz



Představujeme Vám
novou **Extra** řadu
zmrazeného ovoce
a zeleniny

ZMRAZENÉ ZELENINOVÉ SMĚSI VYROBENÉ

na Vaše přání