



"Nostimost.

Εύκολα, γρήγορα και απολαυστικά!"

Ο Ευτύχης Μπηλέτσας παρουσιάζει
τις πιο nostimost συνταγές!



Η πιο... νόστιμη
υπογραφή

www.nostimost.gr



Ο Ευτύχης Μπλέτσας δοκιμάζει, μαγειρεύει και απολαμβάνει τη νέα σειρά προϊόντων κρέατος nostimost!

Τα nostimost συνδυάζουν όλα τα πλεονεκτήματα που απαιτεί κάθε σύγχρονη νοικοκυρά και προσφέρουν αυθεντικές γευστικές εμπειρίες σε κάθε σπίτι, σε κάθε τραπέζι.

Επιπλέον, είναι φτιαγμένα με τρυφερό κρέας, 100% ποιοτικά ελεγμένο, από επιλεγμένους προμηθευτές και με σπιτικές συνταγές που αναμιγνύουν ιδανικά τα φρέσκα συστατικά με τα παραδοσιακά μπαχαρικά. Δοκιμάστε κι εσείς τώρα τη νέα σειρά nostimost και σίγουρα θα ενθουσιαστείτε, ενώ παράλληλα μπορείτε να αισθανστείτε σίγουροι ότι προσφέρετε στους αγαπημένους σας, ένα γεύμα ποιότητας και νοστιμιάς!

ΚΕΜΠΑΠ ΜΟΝΑΣΤΗΡΑΚΙ



ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΣΠΙΤΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ



ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΕ ΤΥΡΙ ΕΔΑΜ



ΣΝΙΤΣΕΛ ΦΙΛΕΤΟ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ



ΣΠΙΤΙΚΟ ΣΝΙΤΣΕΛ



ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΠΡΙΖΟΛΑΚΙ



BEEF BURGER ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ ΓΕΥΣΗ



Πράσινη Σαλάτα με Σνίτσελ Ταλοπούλας nostimost



ΥΛΙΚΑ

- > 1 πακέτο σνίτσελ φιλέτο γαλοπούλας nostimost
- > 1 μπολ ανάμεικτη πράσινη σαλάτα (ρόκα, μαρούλι κ.λπ.)
- > 3 κουταλιές έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- > 1 κουταλιά ξύδι βαλσμάρκο
- > 1/2 κουταλάκι μουστάρδα
- > αλάτι και πιπέρι



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ψήνουμε τα σνίτσελ σύμφωνα με τις οδηγίες στο πακέτο. Δεν χρειάζεται να τα ξεπαγώσουμε. Για γρήγορη εκτέλεση, επιλέγουμε να τα μαγειρέψουμε σε αντικατοπτρικό τηγάνι με λίγο λάδι. Θέλουν 7-8 λεπτά από την κάθε πλευρά σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Στο μεταξύ πλένουμε και στεγνώνουμε τη σαλάτα και ετοιμάζουμε το dressing. Σε ένα βαζάκι, με καπάκι, βάζουμε το λάδι, το ξύδι, τη μουστάρδα και αν θέλουμε κάποιο αποξηραμένο μυρωδικό, όπως θυμάρι ή εστραγκόν. Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι, κλείνουμε το καπάκι και χτυπάμε ώστε να γίνει ένα ομοιόμορφο μίγμα. Τοποθετούμε τη σαλάτα σε μπολ ή βαθύ πιάτο και περιχύνουμε το dressing. Όταν τα σνίτσελ είναι έτοιμα, κόβουμε σε μικρά κομμάτια και σερβίρουμε πάνω στη σαλάτα. Συνοδεύουμε με πολύσπορο ψωμί ολικής για ένα πολύ υγιεινό και ισορροπημένο γεύμα!

Καλή όρεξη!

Hot Dog με Κεμπάπ Μοναστηράκι nostimost και Καραμελωμένα Κρεμμύδια

Έχουμε συνθίσει να φτιάχνουμε hot dog με λουκάνικο. Μία όπως πολύ νόστιμη και ιδιαίτερη εναλλακτική είναι με κεμπάπ. Το **Κεμπάπ Μοναστηράκι nostimost** θα κάνει όλη τη διαφορά.

ΥΛΙΚΑ

- > 1 πακέτο κεμπάπ Μοναστηράκι nostimost
- > 1 κρεμμύδι
- > 1 κουταλάκι μαύρη ζάχαρη
- > 1 κουταλάκι βούτυρο
- > ψωμάκια για hot dog
- > κέτσαπ, μουστάρδα, μαγιονέζα



Μπορούμε να κάνουμε τη συνταγή πιο υγιεινή, χρησιμοποιώντας αντί για άσπρο ψωμάκι του hot dog, μπαγκέτα ολικής άλεσης, την οποία θα κόψουμε στο ίδιο μήκος!



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βγάζουμε τα κεμπάπ από την κατάψυξη και αφού τα αφύσουμε ένα 20λεπτο σε σκεπασμένο σκεύος στον πάγκο της κουζίνας, τα βάζουμε σε ένα ταψάκι και τα ψήνουμε στο φούρνο σύμφωνα με τις οδηγίες στο πακέτο. Θέλουν περίπου 20-25 λεπτά. Στη μέση του ψησίματος είναι καλό να τα γυρίσουμε. Στο μεταξύ, καραμελώνουμε τα κρεμμύδια. Βάζουμε το βούτυρο στο τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά και αφού λιώσει και αφρίσει, ρίχνουμε μέσα τα κρεμμύδια κομμένα σε λεπτά μισοφέγγα. Μόλις μαλακώσουν ρίχνουμε τη ζάχαρη και περιμένουμε μέχρι να αποκτήσουν χρυσαφί χρώμα για να τα βγάλουμε από τη φωτιά. Ανοίγουμε τα ψωμάκια με μαχαίρι και βάζουμε μέσα ένα κεμπάπ και ότι επιλογή θέλουμε από κέτσαπ - μουστάρδα - μαγιονέζα. Αν επιθυμούμε μπορούμε να προσθέσουμε και μορούλι-τομάτα. Από πάνω ρίχνουμε τα καραμελωμένα κρεμμύδια.

Καλή όρεξη!

Τορτίγια με Σνίτσελ Γαλοπούλας και Κρέμα Αβοκάντο



ΥΛΙΚΑ

- > 1 πακέτο σνίτσελ φιλέτο γαλοπούλας nostimost
- > 1 πακέτο μεξικάνικες τορτίγιες
- > 1 ώριμο αβοκάντο
- > 1 λεμόνι
- > λίγο άνηθο (προαιρετικά)
- > έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- > αλάτι-πιπέρι



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ψήνουμε τα σνίτσελ στο τηγάνι σύμφωνα με τις οδηγίες στο πακέτο.
Όταν τα σνίτσελ είναι έτοιμα, τα κόβουμε σε μικρά κομμάτια.
Στο μεταξύ, καθαρίζουμε το αβοκάντο και το βάζουμε στο μούλτι με χυμό από 1/2 λεμόνι, αλάτι, πιπέρι και αν μας αρέσει, λίγο άνηθο.
Γεμίζουμε μία μία τις πίτες με κομμάτια σνίτσελ, μαρούλι και κρέμα αβοκάντο.

Καλή όρεξη!



Αν θέλουμε μπορούμε να προσθέσουμε μέσα και άλλα λαχανικά όπως ντομάτα και πιπεριά. Στην κρέμα αβοκάντο μπορούμε να βάλουμε και μία κουταλιά φρέσκο χυμό πορτοκάλι.

Πιτάκια με Κεμπάπ Μοναστηράκι nostimost



ΥΛΙΚΑ

- > 1 πακέτο κεμπάπ nostimost
- > 1 πακέτο φύλλο κρούστας
- > 1 φρέσκια πιπεριά Φλωρίνης
- > 1 αβγό
- > τυρί τριμμένο



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε τα κεμπάπ στο φούρνο και τα αφήνουμε να μαγειρευτούν σύμφωνα με τις οδηγίες στο πακέτο, αλλά 3 λεπτά λιγότερο.
Κόβουμε σε λωρίδες τις πιπεριές. Με ένα μαχαίρι κόβουμε φαρδιές λωρίδες το φύλλο κρούστας. Βάζουμε μία λωρίδα φύλλου κρούστας πάνω σε μία άλλη και στην άκρη τοποθετούμε ένα μαγειρεμένο κεμπάπ.
Προσθέτουμε πιπεριά και τριμμένο τυρί και το τυλίγουμε κυκλικά. Αν θέλουμε αλείφουμε την πάνω πλευρά με αβγό που έχουμε χτυπήσει πρώτα σε ένα μπολ, για να αποκτήσει το πιτάκι χρυσαφί χρώμα.
Βάζουμε τα πιτάκια σε ένα ταψάκι αλειμμένο με λάδι ή με απλωμένη λαδοκολλή και ψήνουμε για 10 λεπτά στους 200 βαθμούς.

Καλή όρεξη!