



PUHAS MAITSETE KLASSIKA!

SANTA MARIALT





PAELLA MAITSEAINE

KASUTAMINE: RIISITOITUDES.

KOOSTIS: SOOL (37,9%), PAPRIKA, KURKUM, SIBUL, KÜÜSLAUK, SUHKUR, TSILLIPIPAR, SIDRUNI LÕHNA -JA MAITSEAINE, CAYENNE ` I PIPAR, AED-PIPARROHI, MUST PIPAR, TAIMNE ÕLI, PAAKUMISVASTANE AINE (E551).

SÄILITAMINE: HOIDA TOATEMPERATUURIL, KUIVAS JA PIMEDAS.

TOOTEKOOD: 15240

EAN: 4740018152402

KAAL: 650 G



KIIRE PAELLA

10-LE/ÜKS PORTS U. 240 G

30 g	õli
300 g	chorizo vorstikesi, lõigatud viiludeks
130 g	mugulsibulat, kuubikutena
300 g	punast paprikat, kuubikutena
16 g	küüslauku, peeneks hakitud
30 g	Santa Maria Paella maitseainet
400 g	lühikest või keskmise teraga riisi
1,2 l	kanapuljongit
350 g	suitsukana, kuubikutena
160 g	külmutatud rohelisi herneid

Kuumuta paksupõhjalises potis või pannil chorizo viilud, lisa sibul, paprika ja küüslauk, kuumuta umbes 3 minutit. Lisa riis, maitseained ning kuumuta u. 1 minut. Lisa kanapuljong ja lase keema. Lisa kana ja herned. Kata pott kaanega ja hauta umbes 20 minutit. Sega kahvliga läbi ja serveeri.



HARIRA – MAROKO SUPP

10-LE

400 g	kanafileed, peenikeste ribadena
30 g	rapsiõli
120 g	mugulsibulat, ribadena
30 g	Santa Maria Paella maitseainet
800 g	purustatud tomateid
3,0 l	kanapuljongit
100 g	pikateralist riisi
100 g	punaseid läätsi
400 g	konserv- kikerherneid
40 g	hakitud peterselli

Pruunista kana õlis, lisa sibul ning kuumuta paar minutit. Lisa maitseaine, riis, purustatud tomatid ja kuumuta veel paar minutit. Lisa puljong ja keeda kuni riis on peaaegu pehme. Lisa läätsed ja kikerherned ning keeda kuni läätsed on pehmed. Serveerimisel puista üle hakitud peterselliga.



KALAROOG KÖÖGIVILJADEGA

10-LE

800 g	valget kala, viiludena
200 g	kooritud krevette
180 g	mugulsibulat, ribadena, passeeritud
1,5 dl	valget veini
25 g	Santa Maria Paella maitseainet
300 g	brokkolit, õisikutena
240 g	punast paprikat, ribadena
2 dl	35% rõõska koort
	värsket basiilikut

Prae pannil õlis sibul, lisa maitseaine, valge vein ja rõõsk koor. Aseta ahjuvormi kalatükid, brokkoliõisikud, paprika ja kooritud krevetid, kõige peale sibulad ning koorekaste. Küpseta 185 °C juures u. 20 minutit.



LIHAMAITSEINE GYROS

KASUTAMINE: LIHA- JA TAIMETOIDUD, HAUTISED.
KOOSTIS: SOOL (37%), SUHKUR, PAPRIKA, TÜÜMIAN, MUST PIPAR, KÜÜSLAUK, TAIMNE ÕLI, PUNE, SIDRUNIHAPE, SIDRUNI LÕHNA- JA MAITSEINE.
SÄILITAMINE: HOIDA TOATEMPERATUURIL, KUIVAS JA PIMEDAS.
TOOTEKOOD: 15239
EAN: 4740018152396
KAAL: 600 G

GYROS KANAVARRAS TOMATIGA

1,0 kg	kana kintsuliha	10-LE
30 g	rapsiõli	
30 g	Santa Maria lihamaitseainet Gyros	
400 g	kirsstomateid, viiludena	
100 g	punast mugulsibulat, viilutatud	
200 g	marineeritud artišokki, sektoritena	
100 g	oliiviõli	
50 g	palsamiädikat	
100 g	rukola salatilehti	

Sega kana kintsuliha õli ja maitseainega ning jäta paarikümneks minutiks maitsestuma. Lüki kanaliha lehvikuna puidust varrastele ja küpseta 185 °C juures u. 12 minutit. Serveeri kanavardad rukola salati, tomativiilude, marineeritud artišoki, punase sibula, palsamiädika-õlikastmega või tžatžiki kastmega.



LAMBA KINTSULIHA GYROS STIILIS

1 dl	oliiviõli	10-LE
30 g	Santa Maria lihamaitseainet Gyros	
2 kg	lamba kintsuliha	
500 g	kaalikat	
500 g	porgandit	
120 g	mugulsibulat	
20 g	küüslauguküüsi	
	Rosmariini või tüümiani	

Lõika liha kuubikuteks, sega õli ja maitseainega, pane kotti ja lase pool päeva (u. 6 tundi) maitsestuda. Pruunista liha kuumal pannil. Koori köögiviljad ja lõika suuremateks sektoriteks. Tõsta liha ja köögiviljad ahjuvormi, kata fooliumiga ja küpseta 185 °C juures u. 1,5 tundi. Serveeri värsket tüümiani või rosmariiniga.



SEALIHA FETAGA KÜPSETATUD TOMATITEGA

1,2 kg	sea kaelakarbonaadi	10-LE
2 spl	oliiviõli	
20 g	Santa Maria lihamaitseainet Gyros	
30 tk	ploomtomateid	
300 g	fetajuustu	
300 g	musti oliive	
	purustatud musta pipart	
	tüümiani	

Lõika liha 10-ks viiluks, vasarda õhemaks, määri õliga ning puista üle maitseainega. Jäta liha külma maitsestuma, vähemalt 30-ks minutiks. Küpseta liha grillpannil või kontakt-grilli vahel. Lõika tomatid pooleks ja lao küpsetusplaadile. Murenda lõikepinnalet fetajuust ja küpseta tomateid u. 5 minutit 200 °C juures. Jahvata tomatitele musta pipart. Serveeri liha küpsetatud tomatite, oliivide ja mõne meelepärase kastmega.





PITSAMAITSEAINE VIRGINIA

KASUTAMINE: PITSA, KALA-JA TAIMETOIDUD NING SALATIKASTMED.
KOOSTIS: SIBUL, PAPRIKA, TILLISEEMNED, BASIILIK, MUST PIPAR, SINEPISEEMNED, KORIANDER, SOOL (5%), SUHKUR.
SÄILITAMINE: HOIDA TOATEMPERATUURIL, KUIVAS JA PIMEDAS.
TOOTEKOOD: 15241
EAN: 4740018152419
KAAL: 400 G



PIZZA SERRANO SINGI JA MOZZARELLAGA

10 PIZZAT

10 tk a´150 g Pizzapõhja
600 g tomatikastet
50 g Santa Maria pitsamaitseainet Virginia
500 g Serrano sinki, õhukeste viiludena
200 g sibulat, peenikeste ribadena
1,2 kg Mozzarella juustu, viiludena

Määri pizzapõhjale tomatikaste, raputa üle maitseainega ja laota seejärel ühtlase kihina singiviilud, sibularibad ning viimasena mozzarella viilud. Küpseta 220-250 °C ahjus, kuni juust on sulanud.



KALKUNI-KÖÖGIVILJAPADA

10-LE/ÜKS PORTS U. 170 G

800 g kalkuni kintsuliha, ribadena
30 g toiduõli
30 g Santa Maria pitsamaitseainet Virginia
200 g sellerivarsi, kangidena
160 g porgandit, kangidena
30 g küüslauguküüsi, purustatud
120 g väikest sibulat, viiludena
5 dl kanapuljongit
100 g ploomtomateid, poolitatud
20 g kastmepaksendajat
värsket peterselli või punet, hakituna
munanuudleid serveerimiseks

Pruunista kalkuniribad õlis, lisa sibul, küüslauk, porgand ja maitseainesegu ning prae paar minutit. Lisa sellerikangid, tomatid ja prae veel paar minutit. Lisa puljong, lase keema ja hauta kuni liha on pehme. Viimasena lisa kastmepaksendaja, korralikult läbi segades ja keeda kuni kaste pakseneb. Serveerimisel raputa roale hakitud peterselli või punet. Lisandiks sobivad keedetud munanuudlid või riis.



KURGISALAT

10-LE

700 g värsket kurki
200 g punast paprikat, õhukeste ribadena
15 g Santa Maria pitsamaitseainet Virginia
30 g Valge veini äädikat
30 g suhkrut
8 g soola
20 g külmpress rapsiõli
värsket tilli, hakituna

Koori kurgid, eemalda seemed ja lõika peenikesteks ribadeks. Sega omavahel äädikas, suhkur, sool, maitseainesegu ja õli ning sega kurgiribadega. Lisa hakitud till ja peenikesteks ribadeks lõigatud paprika.