



BLIC INTERVJU SA **SANDROM GAŠPARIĆ,** food blogericom

1. KAKO JE DOŠLO DO SURADNJE S COCA-COLOM NA PROJEKTU PODIJELIMO RADOST ZA STOLOM?

Projekt me privukao odmah - jer smatram da bi zajednički i zdravi obroci trebali biti okosnica okupljanja svake obitelji. Kao supruga i majka troje djece svakodnevno razmišljam o tome... Uz to, velika sam zaljubljenica u kuhanje pa često smišljam recepte koje dijelim na svom blogu ReciPeci.com. Kad me Coca-Cola odabrala za ambasadoricu projekta, pristala sam jer su mi uvjerenja koja promiču bliska, a i suradnja s njima iznimna mi je čast.

2. O ČEMU JE RIJEČ U PROJEKTU?

Cilj projekta Podijelimo radost za stolom je spajanje obitelji tijekom objeda te širenje trenutaka radosti i stvaranje uspomena...

Projekt nas podsjeća na to da se uvijek treba potruditi mrvicu više. Moja je uloga dati savršene recepte koji će - uz Coca-Colu - pružiti obitelji ukusan obrok i omogućiti im zajedničko uživanje. A otkrit ću im i male trikove kako se što češće okupiti za stolom.

3. KAKO VI USPIJEVATE OKUPITI OBITELJ ZA STOLOM?

Zajedničko kuhanje uvijek pali. Moja djeca obožavaju sudjelovati u pripremi svojih omiljenih jela i pomagati u jednostavnijim poslovima. Kuhinja je središnje mjesto u mojemu domu, tamo se svi okupljamo, zajedno jedemo, kuhamo, družimo se i pričamo - i taj bih najvažniji obiteljski običaj željela sačuvati što je dulje moguće.

4. KAKO STE ZAPOČELI PISATI BLOG RECIPECI?

Počela sam sa željom da s čitateljicama podijelim jednostavne i ukusne recepte, savjete, male tajne o tome kako okupiti obitelj za stolom i provesti s njima kvalitetno vrijeme. Kako sam zaposlena, a ujedno i supruga i majka, znam koliko zna biti zahtjevno uskladiti rasporede i zato sam ponosna što sam sudionica projekta Podijelimo radost za stolom koji podsjeća na važnost obiteljskih okupljanja.

Šareni pileći ražnjići

Ručak s kojim ste gotovi u samo pola sata, koji nije preskup i koji izgleda fenomenalno? Moguće i sasvim izvedivo. Nema razloga da već danas ne napravite svoje šarene ražnjiće i oduševite i sebe i ukućane svojim kulinarskim umijećem. Razbijte seriju dosadnih ručkova nečim ovakvim i odmah ćete se bolje osjećati, i vi i vaša obitelj!

Sastojci:

- 2-3 komada pilećih prsa bez kosti
- nekoliko tankih šnitica pancete
- 1 tikvica
- papar, sol
- 1 dl bijelog vina, malo ulja
- štapići za ražnjiće

Priprema:

1. Meso isjeći na tanke veće odreske i malo ga istući batom da bude što tanje.
2. Tikvice izrezati na tanke trake i brzo prepeći na tavi na malo ulja.
3. Na svaki komad odreska stavljati po krišku pancete i prepečene tikvice, zarolati i odlagati na pladanj.
4. Složiti po tri rollice jednu uz drugu, probosti kroz sve slojeve štapićima za ražnjiće u malim razmacima pa oštrom nožem prerezati između štapića kako bi se dobili zasebni ražnjići, svaki s po tri rollice.
5. Slagati ražnjiće na lim za pečenje, premazati mješavinom vina, ulja i začina i pržiti kratko s jedne i s druge strane na gril tavi ili u pećnici na gril funkciji ili na roštilju. Poslužiti uz prilog po želji i salatu.



RadostZaStolom

Preporučuje

ReciPeci
Sandre Gašparić

