



Sandra Gašparić

Okupite obitelj OKO STOLA!

Poznata food blogerica Sandra Gašparić ambasadorka je Coca-Colina projekta 'Podijelimo radost za stolom' te otkriva zašto bi zdravi obroci trebali biti okosnica okupljanja obitelji

Kako je došlo do suradnje s Coca-Colom na projektu 'Podijelimo radost za stolom'?

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

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.

Kako vi uspijevate okupiti vlastitu obitelj za stolom?

Zajedničko kuhanje uvijek pali. Moja djeca obožavaju sudjelovati u pripremi 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.

Kako ste počeli 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

Može li se ručak zgotoviti u svega 30-40 minuta, da nije preskup i da izgleda fenomenalno? Vrlo lako moguće i sasvim izvedivo. Nema razloga da već danas ne napravite svoje šarene ražnjiće i oduševite i sebe i ukućane svojim malim kulinarskim umijećem. Razbijte seriju dosadnih predvidivih ručkova nečim ovakvim i odmah ćete se boje osjećati, i vi i vaša obitelj!

POTREBNO:

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

PRIPREMA:

- 1 Meso narežite na tanke veće odreske i malo ga stucite batom za meso da bude što tanje.
- 2 Tikvice izrežite na tanke trake i brzo prepecite u tavi na malo ulja.
- 3 Na svaki komad odreska stavite po plošku pancete i prepečene tikvice, smotajte i odložite na pladanj.
- 4 Složite po tri rollice jednu uz drugu, probodite kroz sve slojeve štapićima za ražnjiće u malim razmacima pa oštirim nožem prerežite između štapića kako biste dobili zasebne ražnjiće, svaki s po tri rollice.
- 5 Složite ražnjiće na lim za pečenje, premažite mješavinom vina, ulja i začina pa pržite kratko s jedne i s druge strane u grill tavi ili u pećnici na grill funkciji ili na roštilju. Poslužite prilog po želji i salatu.



RadostZaStolom

PREPORUČUJE

