Skuta s sadjem

- *500 g skute **Mu Cuisine***
- *3 dl sladke smetane **Mu Cuisine***
- *80 g medu ali javorjevega sirupa*
- *sok ene limone*
- *500 g svežega, na kocke narezanega sadja*
- *listi mete*

Priprava

Sadje narežemo, pokapamo z limoninim sokom in po želji potresemo s sladkorjem. V skuto dodamo med in jo zmešamo do gladkega. V zmešano skuto narahlo umešamo stepeno sladko smetano. Sadje zložimo v skodelice, po vrhu razporedimo pripravljeno skuto in okrasimo s sadjem in z listi mete.

Gratinirane pehtranove palačinke

Testo:
- *150 g moke*
- *3 jajca*
- *4 dl mleka **Mu***
- *20 g razpuščenega masla **Mu Cuisine***
- *vaniljev sladkor*
- *ščepec soli*
- *20 g sladkorja v prahu*

Nadev:
- *1 kg nepasirane skute **Mu Cuisine***
- *3 jajca*
- *1 kisla smetana **Mu Cuisine***
- *naribana limonina lupina*
- *100 g sladkorja*
- *30 g posušenega ali 70 g svežega pehtrana*

Preliv:
- *1 dl mleka **Mu***
- *2 jajci*
- *1 dl sladke smetane **Mu Cuisine***

Priprava

Testo: V skledo vlijemo 2 dl mleka, dodamo moko skupaj s soljo, jajca, razpuščeno maslo, vaniljev sladkor in sladkor. Vse sestavine zmešamo z mešalcem. Postopoma dodamo preostala 2 dl mleka. Še enkrat na hitro pomešamo in pustimo testo počivati vsaj 30 minut, da moka nabrekne.

Nadev: Vse sestavine za nadev damo v skledo in premešamo. Spečemo palačinke in jih namažemo z nadevom (približno 2 žlici nadeva na vsako). V skledo, kjer je bil nadev, vlijemo mleko, jajci in smetano, dobro premešamo in prelijemo čez palačinke.
Pečico nastavimo na 185 °C in pečemo okoli 25 do 30 minut.
Na koncu jih lahko potresemo s sladkorjem v prahu.

Ime: Priimek:

Ulica:

Poštna številka / kraj:

Kontakt (telefon/e-pošta):

Podpis:

Nagrajevanje nakupa se organizira na področju Republike Slovenije, v času od 26.4.2018 do 1.7.2018. Posameznik lahko sodeluje v promocijski aktivnosti tako, da v času od 26.4.2018 do 1.7.2018 za opravljen nakup izdelkov MU Cuisine v skupni vrednosti najmanj 20 € prejme pekač z non stick premazom, za opravljen nakup izdelkov MU Cuisine v skupni vrednosti najmanj 40 € prejme inox posodo ELO s pokrovom, za opravljen nakup izdelkov MU Cuisine v skupni vrednosti najmanj 60 € prejme mešalnik Gorenje. Pravilno ter čitljivo izpolnjen kupon s priloženim računom (oziroma več računi, ki določajo prej omenjene vrednosti), iz katerega je razviden nakup že omenjenih izdelkov, je potrebno poslati na naslov organizatorja: Ljubljanske mlekarne, d.o.o., Tolstojeva ulica 63, 1000 Ljubljana, s pripisom »Z Mu Cuisine do kuharskih mojstrovin.« Število sodelovanj v nagrajevanju nakupa ni omejeno, zato lahko posameznik sodeluje večkrat. Darila se izdajajo glede na vrstni red dospelosti računov. Število daril je omejeno. Podelili bomo 1.700 daril. Darilo bodo prejemniki prejeli po pošti, najkasnejše v 45 dneh po izteku akcije pospeševanja prodaje.

Štejejo le računi za nakupe, ki so opravljeni od 26.4.2018 do vključno 1.7.2018. Upoštevani bodo izključno originalni računi, kopije ali duplikati ne bodo upoštevani.

Organizator nagrajevanja nakupov vse osebne podatke (ime, priimek, naslov, telefon/e-mail naslov), ki jih ob izvedbi nagrajevanja nakupov pridobi od udeležencev, varuje v skladu z Zakonom o varstvu osebnih podatkov in drugo relevantno zakonodajo. S sodelovanjem sodelujoči dovoljuje organizatorju, da se vsi osebni podatki v kuponu, lahko hranijo, obdelujejo ter uporabljajo do zaključka nagrajevanja nakupa, in sicer za namen kontaktiranja sodelujočih v navezavi na potek, obveščanje, obdarovanje ali spremembe vezane na nagrajevanje nakupa. Sodelujoči lahko kadarkoli zahtevajo vpogled, prepis, kopiranje, dopolnitev, popravek, blokiranje ali izbris svojih osebnih podatkov oziroma prenehanje obdelave svojih osebnih podatkov za namene izvajanja nagrajevanja nakupa, skladno z Zakonom o varstvu osebnih podatkov. Celotna pravila nagrajevanja nakupa in zgibanka s kuponi sta objavljena tudi na spletni strani www.l-m.si.

Organizator: Ljubljanske mlekarne, d.o.o., Ljubljana

Za pripravo kuharskih mojstrovin potrebujete tudi ***vrhunske kuhinjske pripomočke****!*

Kako do želenega darila?

1. V trgovini poiščite svoje **najljubše izdelke MU Cuisine**. Izbirate lahko med smetanami, skutami, siri in maslom.
2. **Zbirajte račune in si zagotovite želeno darilo.** Ob nakupu izdelkov MU Cuisine v skupni vrednosti najmanj **20 € prejmete pekač z non stick premazom**, ob nakupu izdelkov MU Cuisine v skupni vrednosti najmanj **40 € prejmete inox posodo Elo s pokrovom**, ob nakupu izdelkov MU Cuisine v skupni vrednosti najmanj **60 € prejmete mešalnik Gorenje**. Število sodelovanj v nagrajevanju nakupa ni omejeno, zato lahko sodelujete večkrat.
3. **Pravilno in čitljivo izpolnite kupon s svojimi osebnimi podatki, priložite originalni račun (ali več računov), iz katerega je razviden nakup izdelkov MU Cuisine** in vse skupaj pošljite na naslov organizatorja: Ljubljanske mlekarne, d.o.o., Tolstojeva 63, 1000 Ljubljana, s pripisom »Z Mu Cuisine do kuharskih mojstrovin.«

Zbiraj nakupe in izberi nagrado.

PEKAČ Z NON STICK PREMAZOM — **20 €**

INOX POSODA ELO S POKROVOM — **40 €**

60 €

MEŠALNIK
gorenje

Špinačne palčke z mozzarello in jogurtovo omako s česnom in drobnjakom

Špinačne palčke z mozzarello in jogurtovo omako s česnom in drobnjakom

- *4 listi vlečenega testa*
- *300 g mozzarelle* ***Mu Cuisine***
- *1 jajce*
- *300 g špinače (v listih)*
- *ščepec muškatnega oreščka*
- *2 dl tekočega jogurta* ***Mu***
- *česen v granulah*
- *sveži drobnjak*
- *sol*

Priprava

Špinačo blanširamo in razporedimo po deski. Mozzarello narežemo na pravokotnike in ovijemo s špinačo, ki smo jo začinili z muškatnim oreščkom in soljo. Testo razvaljamo, narežemo na pravokotnike in ovijemo okoli mozzarelle. Pečemo v pečici pri 190 °C od 5 do 10 minut.
Za omako zmešamo jogurt, beli poper, česen in sol.

Piščančje ruladice, polnjene s sirom

- *4 listi vlečenega testa*
- *2 piščančja fileja*
- *150 g sira za žar* ***Mu Cuisine***
- *100 g pancete (narezane na čim tanjše rezine)*
- *sol in beli poper*
- *maslo* ***Mu Cuisine***
- *jajce*

Priprava

Fileje narežemo, potolčemo, solimo in popramo.
Sir narežemo na pravokotnike, zavijemo v piščančji file, vse skupaj zavijemo v slanino in nato še v testo, premazano z jajcem.
Pokapljamo z razpuščenim maslom.
Pečemo v pečici na peki papirju 25 minut pri temperaturi 190 °C.
Ponudimo s kečapom kot prigrizek ob pivu.

Piščančje ruladice, polnjene s sirom