



Uživaj zdravo!



# Kesten pire

100%  
kesten

BEZ DODANOG ŠEĆERA I AROMA

Sana Kesten pire je 100% čisti kuhani kesten bez ikakvih dodataka, šećera ili aroma. Idealan je za pripremu slanih i slatkih jela. Za najbolji okus i aromu, prije upotrebe kesten pire odmrznite na sobnoj temperaturi ili u hladnjaku. Nakon odmrzavanja kesten pire čuvajte u hladnjaku i potrošite unutar 3 dana.

Sana Kesten pire 100% pogodan je za vegane te ne sadrži gluten.

Neto količina: 250 g i 2 kg.

## Kesten praline

### SASTOJCI:

- 250g Sana Kesten pire 100%
- 1 šalica (od 250 ml) suhih datulja bez koštica
- 1 žlica ruma ili alkohola po želji
- 2 žlice otopljenog kokosovog ili kakao maslaca
- Strugotina Sana mahune vanilije bourbon Madagaskar (ili 1 žlica ekstrakta vanilije)
- prstohvat himalajske soli
- tamna čokolada sa 70% kakaa (ili po želji)
- 100 g bademovog brašna

### POSTUPAK:

Kesten pire odmrznite na sobnoj temperaturi ili u hladnjaku. Datulje namočite u vodi barem pola sata. U blender stavite ocijeđene datulje i blendajte par minuta dok ne dobijete finu pastu od datulja pa dodajte kesten pire, rum, kokosov ili kakao maslac, himalajsku sol i još miksajte dok ne dobijete jednoličnu smjesu. Polako dodajte bademovo brašno i smjesu prebacite u posudu te stavite u hladnjak na 1 sat da se malo stisne. Od smjese oblikujte loptice i stavite u hladnjak na 4 sata ili preko noći.

Čokoladu rastopite, dobro ohlađene kesten kuglice nabadite na čačkalice i svaku urnite u rastopljenu čokoladu. Po želji dekorirajte nasjeckanim bademima ili lješnjacima. Čuvajte u hladnjaku do 3 dana.

Recept by:  
@Veganica.hr



# Proso s gljivama u umaku od kestena i tahinija

## SASTOJCI:

- 5 žlica maslinovog ulja
- 1 struk poriluka (60 g nakon čišćenja)
- 150 g zlatnih šampinjona
- 250 g bijelih šampinjona
- 125 ml bijelog vina
- 155 g Sana Kesten pire 100%
- 30 g Sana Tahini chili (ili classic ako ne volite ljuto)
- žličica soli
- 100 g prosa
- 500 ml povrtnog temeljca

## POSTUPAK:

Prvo pripremite povrtni temeljac - zakuhajte litru vode i u nju ubacite povrtnu kokcu. Kuhajte 5 minuta i poklopite. Za ovaj recept potrebno vam je 500 ml temeljca. Ako ga imate zamrznutog od neke povrtne juhe, još bolje. Na 3 žlice maslinovog ulja prepržite poriluk. Kad zamiriše, dodajte

šampinjone koje ste prethodno očistili i narezali na ploške. Zalijte vinom, poklopite i pustite da smjesa kuha 15-ak minuta. Povremeno promiješajte.

Za to vrijeme na 2 žlice maslinovog ulja prepržite proso, stalno ga miješajte i dodajte temeljac tako da ga prekrije. Stalno provjeravajte je li proso upilo tekućinu pa postepeno dodajte dok ne potrošite 500 ml.

U tavu s gljivama i porilukom dodajte kesten pire i tahini te posolite. Promiješajte da smjesa bude jednolična (kesten daje fenomenalnu kremastu teksturu) i pustite da kuha oko 5 minuta. Promiješajte nekoliko puta i poklopite.

Nakon 5 minuta dodajte proso iako možda još nije upilo svu tekućinu. Sve to dodajte u umak, promiješajte i pustite da otklopljeno kuha dok ne ispari tekućina i ne dobijete teksturu koju želite. Ostavite da se malo ohladi i uživajte zdravo!

Recept by:  
@okruglica79



Sana delikatese d.o.o.  
Dravska 17, 48 000 Koprivnica  
e-mail: [info@sana-delikatese.hr](mailto:info@sana-delikatese.hr)  
[www.sana-delikatese.hr](http://www.sana-delikatese.hr)



[sana.delikatese](https://www.facebook.com/sana.delikatese)

