

RIO
mare

Paté

25 OKUSNIH RECEPTOV



**NESKONČNO OKUSNIH
GRIŽLJAJEV**

Pogosto so najboljši grižljaji tisti, ki nastanejo iz kakovostnih sestavin in nekaj domišljije. **Z vrhunskimi namazi Rio Mare Paté** lahko hitro in enostavno pripraviš izjemno okusne prigrizke – za druženje, družinske zajtrke, malice, praznovanja ali pa preprosto za trenutke zase.

Naj te naslednjih 25 receptov navdihne, da odkriješ, kako vsestranski, okusni in priročni so namazi Rio Mare Paté.



Grižljaji so nastali v sodelovanju s **Suzan Gabrijan**, fotografinja, ki je s svojim prefinjenim občutkom za svetlobo, kompozicijo in detajle sooblikovala vizualno podobo knjižice in recepte.

Ustvarjeno s
SUZAN GABRIJAN



RECEPT #1

PARMEZANOVI GRIŽLJAJI S TUNINO

Popoln duo za druženja ob kozarcu vina.

Sestavine:

- Rio Mare paté namaz s tunino in majonezo
- sveže nariban parmezan
- zelene olive
- nekaj vejic svežega origana

Postopek:

Nariban parmezan segrej v ponvi, da se stopi, in oblikuj kreker. Pusti, da se ohladi in postane hrustljiv. Na kreker namaži paté Rio Mare s tunino in majonezo. Dodaj olivo in vejico origana. Idealno za druženja ob kozarcu vina!



RECEPT #2

DOMAČ FALAFEL S HUMUSOM IN TUNINO

Hrustljava dobrot, obogatena s tunino noto.

Sestavine:

- Rio Mare paté tunin namaz s humusom
- čičerika
- kumina
- koriander
- česen
- peteršilj
- limonin sok
- čebula
- za'atar

Postopek:

Čičeriko namoči čez noč, nato jo seseklaj z začimbami in pusti počivati 30–60 min. Oblikuj kroglice in jih ocvri do zlato rjave barve. Prepolovi falafel in dodaj paté Rio Mare s tunino in humusom. Zaključí s tanko narezanimi lističi sveže čebule in posuj z za'atarjem.



RECEPT #3

POLENTINI GRIŽLJAJI V DRUŽBI TUNINE

Rustikalna polenta z gurmanskim twistom.

Sestavine:

- Rio Mare paté tunin namaz s humusom
- polenta
- voda ali mleko (po želji)
- parmezan
- svež žajbelj

Postopek:

Skuhaj polento v vodi ali mleku, primešaj parmezan in žlico patéja Rio Mare s tunino in humusom. Ohladi in nareži na kocke.

Na vsako kocko polente položi še malo patéja. Zaključí s hrustljivo ocvrtim žajbljem in parmezanom.



RECEPT #4

MINI SENDVIČ S HUMUSOM

Hitro pripravljeno, hitro zmanjka.

Sestavine:

- Rio Mare paté tunin namaz s humusom
- krekerji
- pesto
- sveža bazilika

Postopek:

Namaži kreker s pestom, prekrij z drugim krekerjem. Naslednji kreker premaži s patéjem Rio Mare tunin namaz s humusom. Nadaljuj s plastenjem do zelene višine. Zaključí z listkom bazilike.



RECEPT #5

HRUSTLJAVE ČOMPE S SLADKASTO TUNINO

Comfort food v malem.

Sestavine:

- Rio Mare paté namaz s tunino in majonezo
- majhni krompirji
- rastlinsko olje
- skuta
- svež pehtran

Postopek:

Majhne krompirje skuham do mehkega. Rahlo jih stisni in na ponvi popeci na olju z obeh strani. Prelij s skuto, pomešano s sesekljanim svežim pehtranom. Zaključim s patéjem Rio Mare namaz s tunino in majonezo.



RECEPT #6

MELANCANOVI ZVITKI S KREMASTO TUNINO SREDICO

Enostavno in impresivno.

Sestavine:

- Rio Mare paté tunin namaz s humusom
- melancani
- rastlinsko olje
- zelen pesto

Postopek:

Melancan nareži po dolžini, posoli in pusti 20 min. Popeci na obeh straneh in ohladi. Premaži z zelenim pestom. Dodaj paté Rio Mare tunin namaz s humusom in zvij.



RECEPT #7

PESIN SENDVIČ S HRENOM

Svež, drzen in okusen.

Sestavine:

- Rio Mare paté namaz s tunino in majonezo
- kuhana rdeča pesa
- nariban hren
- kislá smetana
- svež peteršilj

Postopek:

Rdečo peso skučaj, ohladi in nareži na kolute. Kolute premaži s patéjem Rio Mare s tunino in majonezo. Dodaj nariban hren in malo kisle smetane. Prepogni in posuj s peteršiljem.



RECEPT #8

BROKOLIJEVI CVETOVI S TUNINO ČEPIČO

Mini harmonija okusov.

Sestavine:

- Rio Mare paté tunin namaz s humusom
- brokoli, natrgan na cvetove
- mešanica zelišč (meta, bazilika, origano, timijan)
- sezam

Postopek:

Brokolijeve cvetove na kratko blanširaj. Vsak cvet pomoči v paté Rio Mare s tunino in humusom. Pomoči v mešanico zelišč in sezam. Zaključí s ščepcem popra in soli.



RECEPT #9

CIKORIJA S TUNINIM PRESENEČENJEM

Lahek in zdrav prigrizek.

Sestavine:

- Rio Mare paté namaz s tunino in korenčkom
- listi cikoriije
- kuhan grah
- sveža meta
- sol
- feta sir

Postopek:

Natrgaj listke cikoriije. Dodaj kuhan grah. Napolni s patéjem Rio Mare s tunino in korenčkom. Zaključí s svežo meto in malo feta sira.



RECEPT #10 PREGREŠNO DOBRA FIGA S TUNINO

Sladko-slana kreacija.

Sestavine:

- Rio Mare paté namaz s tunino
- sveže fige
- sir z modro plesnijo
- svež timijan

Postopek:

Figo razpri na četrtinke. Napolni s patéjem Rio Mare s tunino. Dodaj sir z modro plesnijo. Zaključí s timijanom.



RECEPT #11

TUNINA KLEČI NA KORUZI

Igriva kombinacija, ki navduši.

Sestavine:

- Rio Mare paté namaz s tunino in ketchupom
- kuhana koruza
- posušen paradižnik
- čili
- origano
- majoneza

Postopek:

Skuhaj koruzo in jo nareži na četrtinke. Premaži s patéjem Rio Mare s tunino in ketchupom. Dodaj majonezo, sušeni paradižnik in čili. Zaključí z origanom.



RECEPT #12

JAJCE S SLASTNIM TUNINIM RUMENJAKOM

Klasičen prigrizek z novo energijo.

Sestavine:

- Rio Mare paté namaz s tunino in majonezo
- trdo kuhana jajca
- majoneza
- gorčica
- sveže iztisnjen limonin sok
- dimljena paprika
- sol in poper po okusu

Postopek:

Trdo kuhano jajce prereži na polovico in izdolbi rumenjaki. Rumenjaki zmešaj z gorčico, limono in majonezo. Zmes vrni v jajce. Dodaj paté Rio Mare s tunino in majonezo ter potresi z dimljeno papriko.



RECEPT #13

TUNINA V OBJEMU PAPRIKE IN SIRA

Utrip mediterana na krožniku.

Sestavine:

- Rio Mare paté tunin namaz s humusom
- manjše paprike
- kajmak
- kapre
- sladka paprika v prahu

Postopek:

Manjšo papriko na hitro popeci z vseh strani. Napolni s kajmakom. Dodaj paté Rio Mare s tuninim namazom in humusom. Zaključiš s kaprami in sladko papriko v prahu.



RECEPT #14

AVOKADOVA LADJICA S KREMASTO TUNINO

Okusna in hranljiva ideja za hiter brunch.

Sestavine:

- Rio Mare paté namaz s tunino in majonezo
- avokado
- rdeča čebula
- svež paradižnik
- olivno olje
- sveže iztisnjen limetin sok
- sol in poper po okusu
- svež koriander ali peteršilj

Postopek:

Avokado prereži na pol in eno polovico izdolbi. Meso avokada, paradižnik in rdečo čebulo nareži na kocke. Začini z olivnim oljem, limeto in soljo. Vse skupaj napolni v drugo polovico avokada. Zaključi s patéjem Rio Mare s tunino in majonezo, limeto in koriandrom ali peteršiljem.



RECEPT #15

SLADKO-KISELKASTA LIMONA S TUNINO KREMO

Poletna eksplozija okusov.

Sestavine:

- Rio Mare paté tunin namaz
- kuhana čičerika
- sveže iztisnjen limonin sok
- izdolbene polovice limone
- sol in poper po okusu

Postopek:

Skuhano čičeriko zmešaj s patéjem Rio Mare s tunino in limoninim sokom. Začini s soljo, poprom in še nekaj kapljicami limoninega soka. Napolni v izdolbeno polovico limone.



RECEPT #16

OLIVNI GRIŽLJAJI S TUNINIM NAMAZOM

Finger food, ki nikoli ne razočara.

Sestavine:

- Rio Mare paté tunin namaz z olivami
- večje zelene olive brez koščic
- manjša mocarela
- rumena bučka
- sveža meta

Postopek:

Bučko mariniraj v olivnem olju (15 min). Medtem napolni večje zelene olive s patéjem Rio Mare tunin namaz z olivami. Na palčko izmenično natikaj olive, mocarelo in bučke. Zaključí z listkom mete.



RECEPT #17

ARTIČOKE S PESTOM IN HUMUSOM

Preprosto elegantno.

Sestavine:

- Rio Mare paté tunin namaz s humusom
- kuhane artičoke
- zeleni pesto
- pinjole

Postopek:

Kuhano artičoko prereži na pol. Napolni z zelenim pestom. Dodaj paté Rio Mare s tuninim namazom in humusom. Posuj s popraženimi pinjolami.



RECEPT #18

KAPESANTA NA TUNINI KREMI

Gurmanska izbira za posebne trenutke.

Sestavine:

- Rio Mare paté namaz s tunino in majonezo
- kapesante
- rastlinsko olje
- zelene olive
- morski šparglji
- sol in poper po okusu

Postopek:

Kapesanto na hitro popeci na olju, da karamelizira. Posoli, popopraj in pokapljaj z olivnim oljem. Položi na paté Rio Mare s tunino in majonezo. Dodaj olive in morske šparglje.



RECEPT #19

ŠAMPINJONOVİ ŽEPKI S KREMASTO TUNINO

Hiter in okusen finger food.

Sestavine:

- Rio Mare paté namaz s tunino
- šampinjoni
- rastlinsko olje
- parmezan
- svež timijan

Postopek:

Šampinjone popeči na olju, da porjavijo. Napolni jih s patéjem Rio Mare s tunino. Zaključí s parmezanom in timijanom.



RECEPT #20

POLNJENE TESTENINSKE ŠKOLJKICE

Perfektni mini italijanski grižljaj.

Sestavine:

- Rio Mare paté namaz s tunino in majonezo
- večje testeninske školjkice
- sol
- kozja skuta
- posušen paradižnik
- parmezan
- sveža bazilika

Postopek:

Skuhaj testeninske školjke. Zmešaj skuto, posušen paradižnik in parmezan. Školjkice napolni s to zmesjo. Zaključí s patéjem Rio Mare s tunino in majonezo ter baziliko.



RECEPT #21

SLADKI KROMPIR S TUNINO SREDICO

Sladko-slan kontrast, ki navduši.

Sestavine:

- Rio Mare paté namaz s tunino in korenčkom
- sladki krompir
- maslo
- mikrozelenje
- nariban sir

Postopek:

Sladki krompir prereži na pol in 45 min peci v pečici na 180 °C. Pusti, da se ohladi. Napolni z maslom in patéjem Rio Mare s tunino in korenčkom. Zaključi z mikrozelenjem in naribanim sirom.



RECEPT #22

RADIČEV ČOLNIČEK Z LOSOSOVIM NAMAZOM

Elegantna izbira za večer s prijatelji.

Sestavine:

- Rio Mare paté namaz z lososom
- listi radiča
- dimljen losos
- sveža čebula
- svež koper
- kislá smetana (po želji)

Postopek:

Liste radiča napolni s patéjem Rio Mare z lososom. Dodaj dve rezini dimljenega lososa in nekaj čebule. Zaključi s koprom in žličko kisle smetane (po želji).



RECEPT #23 PEČENI ČEBULNI LISTKI Z LEČO IN TUNINO

Presenetljivo nežna kombinacija.

Sestavine:

- Rio Mare paté namaz s tunino in korenčkom
- čebula
- rdeča leča
- olivno olje, sol, poper
- sveža bazilika

Postopek:

Čebulo prereži in 30 min peci v pečici na 180 °C. Ohlajeno loči na listke. V zelenjavni juhi skuhaj rdečo lečo in začini. Listke čebule napolni z lečo in patéjem Rio Mare s tunino in korenčkom. Zaključi z baziliko.



RECEPT #24

HRUSTLJAV KRUHEK S KREMASTO TUNINO

Enostaven grizljaj, poln okusa.

Sestavine:

- Rio Mare paté namaz s tunino in korenčkom
- rezina kruha z drožmi
- rdeči pesto
- mladi korenček
- rastlinsko olje

Postopek:

Rezino kruha popeči v ponvi na olju, do hrustljave skorje. Premaži z rdečim pestom. Dodaj paté Rio Mare s tunino in korenčkom. Zaključiš s popečenim mladim korenčkom.



RECEPT #25

BUČKINI CVETOVİ S TUNINO IN FETO

Očaraj goste s svežim in kreativnim receptom.

Sestavine:

- Rio Mare paté namaz s tunino in korenčkom
- bučkini cvetovi
- feta sir
- vložena poprova semena
- svež koper

Postopek:

Bučkin cvet napolni s feta sirom. Premaži s patéjem Rio Mare s tunino in korenčkom. Dodaj vložena poprova semena in koper.

RIO
mare

Paté

**NESKONČNO
OKUSNIH
GRIŽLJAJEV.**

