

Jutarnji list - Prilog Dobra hrana, 20.11.2016.
 Dida Boža daruje - Proizvodi od domaćeg mediteranskog voća

0%

BEZ POJAČIVAČA OKUSA

✓ BEZ UMJETNIH BOJILA

✓ BEZ GLUTENA

✓ BEZ SOJE

OD SADA NAŠI PROIZVODI IMAJU

MANJE SOLI, A ISTI OKUS!



u brašno, ali samo jednu stranu, onu na kojoj je kožica. Popržite par minuta s obje strane. Izvadite ih i ostavite na toplom. Luk narežite na polumjesece, pa ga popržite na maslinovom ulju dok ne omekša. Zatim mu dodajte češnjak i kapare. Čim zamiriše češnjak, filete

ribe stavite na njega, dodajte začine, pa sve podlijte bijelim vinom. Ostavite neka se kuha maksimalno 5 minuta, a ako je potrebno podlijte s malo vode. Uz ribu poslužite krumpir koji začinite s maslinovim uljem, peršinom i češnjakom. ❏

DIDA BOŽA DARUJE

Proizvodi od domaćeg mediteranskog voća

Spoj dalmatinske tradicije, neodoljivog okusa i zlatne boje u Dida Boža ekološkom džemu od smokve pripremljenom po tradicionalnoj dalmatinskoj recepturi, s visokim udjelom ekološki uzgojenih te ručno probranih smokava, rezultira osebujnim okusom i vrhunskom kvalitetom. Ovaj džem je osvojio nekoliko znatnih odličja na prestižnom Fancy Food Show natjecanju u New Yorku gdje se okuplja više od 46.000 proizvođača gourmet delicija iz cijelog svijeta. Doživite smokve na jedinstveni način te džem isprobajte u nepogrešivoj kombinaciji sa sirom i bademom. Dida Boža proizvodi okupljaju ekološke, gurmanske te jedinstveno netipične delicije, a čitatelje nagrađuje bogatim paketom koji uključuje: džem od smokve, sok od aronije, čoko smokvice, maslinovo ulje, smokvenjak i još brojne delicije. Posjetite novootvoreni Gift shop Dida Boža u Radićevoj 12 u Zagrebu i obogatite svoj blagdanski stol! ❏



aljite na e-mail recepti@dobra-hrana.hr. One koje objavimo, nagradit ćemo.