COOP Premium pro dny všední i sváteční



Tato prémiová řada nabízí zboží špičkové kvality. Jedná se o produkty, které se hodí i jako milá pozornost či dárek, ale potěšit mohou každého z nás, když chceme sami sebe trošku rozmazlovat a hýčkat. **S výrobky COOP Premium získáme kvalitu za velice rozumnou cenu.**

Pro každého něco

Výrobky COOP Premium uspokojí nejeden mlsný jazýček. Příznivci masných pokrmů ocení **delikátní paštiky, pražskou šunku** nebo **konzervy tuňáka či makrely**. Vyznavači italské kuchyně sáhnou po **kvalitních semolinových těstovinách**, doplní je **mozzarellou či sterilovanými loupanými rajčaty**. Pro milovníky sladkého jsou v COOP Premiu připraveny **lahodné čokolády, populární cookies nebo polomáčené sušenky** s karamelovou příchutí.

Stranou však nezůstávají ani naši čtyřnozí mazlíčci. **COOP Premium** nabízí celou řadu dobrot **jak pro psy, tak pro kočky**.

Luxusní vaření

Vyzkoušejte skvělou chuť výrobků COOP Premium v některém z následujících receptů. Určitě nebudete zklamáni.

Basmati rýže s tuňákem

*350 g basmati rýže, **160 g tuňáka v olivovém oleji COOP Premium**, 2 jarní cibulky, 3 stroužky česneku, 1 chilli paprička, 1/8 dýně , sůl, pepř, olivový olej*

Ve woku na 2 lžících olivového oleje osmahneme plátky česneku, kolečka jarní cibulky a nakrájenou chilli papričku. Přidáme oloupanou a na kostičky nakrájenou dýni, dochutíme solí a pepřem a pod pokličkou dusíme, dokud dýně nezměkne. Dle potřeby můžeme podlít vodou. Rýži uvaříme ve slané vodě al dente, scezenou přidáme do woku k měkké dýni, přidáme tuňáka, promícháme a prohřejeme, aby se chutě spojily. Na talířích zdobíme zelenou částí jarní cibulky.

Bramborový dortík se zeleninou a tuňákem

*4 brambory, 1 cibule, 5 stroužků česneku, **1 konzervamexické zeleninové směsi COOP Premium, 200 g tuňáka ve vlastní šťávě COOP Premium**, 1 chilli paprička, 1 vejce vařené natvrdo, 2 lžíce hořčice, 1 lžíce másla, trochu mléka, sůl, pepř, limetová šťáva*

Brambory uvaříme ve slupce a necháme vychladnout. Na másle osmažíme cibulku, přidáme plátky česneku, slitou mexickou zeleninovou směs a tuňáka. Prohřejeme, přidáme nasekanou chilli papričku. Stáhneme z plotny, přimícháme na kostičky nakrájené vejce a dochutíme hořčicí, solí, pepřem a limetovou šťávou. Zchladlé brambory oloupeme a spolu s trochou mléka rozšťoucháme.

Na talíř si připravíme kulatou formičku, do spodní třetiny dáme brambory, pak tuňákovou směs a nahoru opět brambory. Formičku sundáme a dortíky dle chuti a fantazie dozdobíme.

Houbové těstoviny se čtyřmi druhy sýrů

***1 balení těstovin penne COOP Premium**, 100 g másla, 100 g sušených hub, 2 stroužky česneku, 100 g uzeného eidamu, **100 g mozzarelly COOP Premium**, 100 g nivy, **100 g sýra Emmentaler COOP Premium**, 100 ml smetany, sůl, pepř, plocholistá petrželka*

Těstoviny uvaříme klasickým způsobem. Houby namočíme do vody. V kastrůlku rozehřejeme máslo, zpěníme na něm vymačkané houby a plátky česneku. Necháme česnek rozvonět a přidáme kousky sýrů. Přilijeme smetanu a mícháme, dokud se sýry neroztaví. Dochutíme solí a pepřem. Vypneme a vmícháme nasekanou petržel. Těstoviny na talíři přelijeme hotovou omáčkou a dozdobíme petrželkou.