

Paket "Nikolina"

Predlagan jedilnik za 6. januar 2010:

**omletne mesne rezine,
piščanec z gobami,
milanski riž, rdeča pesa in zelena solata,
straciatella.**

Kako pripraviti omletne mesne rezine?

Za omlete potrebujemo: 2 dl mleka, 1/2 dl vode, 2 jajci, sol, 12 dag moke

Nadev:

4 dag rame - olja

2 žlici sesekljane čebule

2 stroka česna

15 dag kuhanega - pečenega mesa

sol, poper

timijan, smetana

1 jajce, peteršilj

1 jajce in 1/2 žl. smetane

Naredimo gladko tekoče testo in spečemo tanke omlete. Meso zmeljemo ali zmiksamo v multipraktiku.

Damo ga na praženo čebulo. Ko se je še meso sprajžilo, odstavimo in začinimo, nato zamešamo jajce.

Nadev naj bo prijetno mazav (kot orehov pri potici): dodamo še žlico mleka ali juhe. Omlete razstavimo in na vse enakomerno nanesimo nadev. Tanko namažemo, zavijemo v klobasico. Damo v namazan pekač (lahko tudi potresemo presejane drobtine), premažemo jih z jajčno smetano. Damo v 200 °C vročo pečico. V dobrih 15 minutah se bodo prepekli. Nato preložimo iz posode in dobro ohlajene narežemo. Naložimo jih v krožnik, juho pa ponudimo posebej.

Bere se prav okusno, kajne.

To je le en primer jedilnika, po katerem kuhajo naše kuharice na drugi strani radijskih sprejemnikov. Kuharice budno zapisujejo kolikor hitro morejo, če se kje ustavi, pa poiščejo postopek na radijski spletni strani, ki ga za naše bralce prepíše **voditelj oddaje Matjaž Merljak**. Kdor pa bi rad zares podrobno vedel, kako se reč pripravi, pa si lahko še enkrat zavrti posnetek in mu prisluhne, kadar le ima čas.

Oddaja "Kuhajmo s s. Nikolino" je na Radiu Ognjišče pravi hit. Recepti, ki jih ponuja v preizkus, so dobri, enostavni, hitri, poceni in predvsem OKUSNI. Z njihovo pomočjo pod kuhalnicami naših kuharic (in kuharjev, se ve!) nastajajo prave dišeče mojstrovine. Prav zaradi njihove izjemne priljubljenosti smo se odločili, da jim damo v letu 2010 še več

programskega časa: na sporedu so kar 4 dni v tednu. V sredo poslušamo celotni jedilnik, v četrtek, petek in soboto pa je ponovitev postopka priprave posamezne jedi s sredinega jedilnika. Ja, s tem izobražujemo naše kuharice, da bodo "cmarile" še bolj okusne stvari in da jih bodo imeli njihovi možje in ostali družinski člani še rajši. :-)

Gospodinje imajo v času oddaje "našpičena ušesa", zato bodo z veseljem prisluhnile tudi oglasu "lastnika" Paketa Nikolina, torej vašemu oglasu. :-)

Paket Nikolina vsebuje:

- oglas do max. 30" pred in po oddaji po ekskluzivni ceni 2 €/sec z napovedjo:

"Ta mesec kuhamo z/s...", sledi oglas. Število oddaj (predvidoma 16) v mesecu x 2 objavi (pred/po oddaji) x 30 sec. x 2 €/sec. = 1.920 € + DDV (v kolikor je spot krajši od 30", se lahko razliko sekund porabi v rednih ekskluzivnih blokih)

- napovedniki - 9 napovednikov na teden, dodamo del spota - max. 15 sekund po ekskluzivni ceni 2 €/sec. x 4 tedni = 1.080 € + DDV na mesec (v kolikor je spot krajši od 15", se lahko razliko sekund porabi v rednih ekskluzivnih blokih)

- 800 sekund za oglaševanje v rednih najbolj poslušanih A terminih plačate po C ceni - torej po najnižji ceni sekunde = 800 € namesto 1.240 € (izkoristite v času trajanja "lastništva") - za še večjo prisotnost v našem mediju tudi v času nekuhanja s s. Nikolino. :-)

- oglas lastnika Paketa Nikolina na spletni strani "Kuhajmo s s. Nikolino" v času trajanja pokroviteljstva = GRATIS

Cena paketa Nikolina: 3.800 € + DDV za en mesec zares intenzivne prisotnosti na Radiu Ognjišče

Zanjo dobite v mesecu dni:

- 32 objav vašega do 30" oglasa (pred/po oddaji)
- 36 imenovanj pokrovitelja Nikoline
- 24 objav skrajšanega do 15" oglasa (v napovednikih)
- 800 najdražjih sekund po najnižji ceni
- spletni oglas na spletni strani "Kuhajmo s s. Nikolino" - GRATIS

Vse to za 3.800 € + DDV.

Ja, oglaševanje s paketom je zares ugodno. Prižgite pečico in se prepričajte!