**Autor**Ivona Borozan

ShareTweetSaveEmail

1

Naziv ovog jela na latinskom znači Morska zvijezda.
Zvijezda majoneza izvrsno se slaže i sa morskim delicijama.
Evo jedne ideje:
Očišćene repove kozica lagano pobrašniti i kratko prepržiti (2 min) na maslinovom ulju.
Izvaditi u cjedilo da se ocijedi višak masnoće.
Jedan po jedan list rižinog papira kratko omekšati u vodi da postane savitljiv. (Rice paper najčesće ćete naći u trgovinama zdrave hrane.)
U svaki list papira zamotati 5-6 repića poprženih kozica.
Ostaviti rolice da počivaju par minuta.
Na tavi zagrijati kokosovo ulje i kratko sa svake strane popeći rolice da dobiju hrskavu koricu.
Izvaditi na salvetu da se ocijedi višak masnoće.

UMAK:
U posebnoj zdjeli ZVIJEZDA MAJONEZU pomiješati sa jogurtom, senfom, kečapom, češnjakom i peršinom.
Poslužiti uz rolice sa svježom salatom i svježim peršinom.
Dobar tek!

250 g očišćenih repova jadranskih kozica
2 jušna žlica mekog brašna
3 jušna žlica ZVIJEZDA extra djevičanskog maslinovog ulja
10 kom. rižinog papira
1 jušna žlica kokosovog ulja
90 g ZVIJEZDA majoneze
180 g čvrstog jogurta
1 čajna žličica ZVIJEZDA senfa
1 čajna žličica ZVIJEZDA kečapa
1 čajna žličica kosanog peršina ili sušenog
1 čajna žličica češnjaka u prahu ili svježeg protisnutog



NAMIRNICE

250 g očišćenih repova jadranskih kozica
2 jušna žlica mekog brašna
3 jušna žlica ZVIJEZDA extra djevičanskog maslinovog ulja
10 kom. rižinog papira
1 jušna žlica kokosovog ulja
90 g ZVIJEZDA majoneze
180 g čvrstog jogurta
1 čajna žličica ZVIJEZDA senfa
1 čajna žličica ZVIJEZDA kečapa
1 čajna žličica kosanog peršina ili sušenog
1 čajna žličica češnjaka u prahu ili svježeg protisnutog

Način pripreme

1

Naziv ovog jela na latinskom znači Morska zvijezda.
Zvijezda majoneza izvrsno se slaže i sa morskim delicijama.
Evo jedne ideje:
Očišćene repove kozica lagano pobrašniti i kratko prepržiti (2 min) na maslinovom ulju.
Izvaditi u cjedilo da se ocijedi višak masnoće.
Jedan po jedan list rižinog papira kratko omekšati u vodi da postane savitljiv. (Rice paper najčesće ćete naći u trgovinama zdrave hrane.)
U svaki list papira zamotati 5-6 repića poprženih kozica.
Ostaviti rolice da počivaju par minuta.
Na tavi zagrijati kokosovo ulje i kratko sa svake strane popeći rolice da dobiju hrskavu koricu.
Izvaditi na salvetu da se ocijedi višak masnoće.

UMAK:
U posebnoj zdjeli ZVIJEZDA MAJONEZU pomiješati sa jogurtom, senfom, kečapom, češnjakom i peršinom.
Poslužiti uz rolice sa svježom salatom i svježim peršinom.
Dobar tek!

Asteroidea
NAMIRNICENačin pripreme