

AutorAjkula Drakula
ShareTweetSaveEmail
1

1. Sve sastojke izrezati kockice (osim šampinjona jer su iz konzerve)
2. Narezano meso marinirati sa malo ulja (2 žlice) i začinima: (sol, papar, chilli, vegeta,

mažuran).
3. Na malo ulja popržiti meso. Kad je gotovo, prebaciti u drugu posudu.
4. Na luku popržiti šampinjone i nakon desetak minuta dodati papriku. Na kraju dodati tikvice i začiniti vlascem. Pirjati dok tikvice ne puste vodu.
5. Na vatru nazad dodati meso te sve zajedno dinstati na manjoj temperaturi još 10 minuta kako bi se okusi spojili i voda isparila. Maknuti sa vatre.
6. Tortilje premazati sa majonezom, a zatim puniti sa smjesom, zarolati u paketiče i staviti u tepsiju
srednje veličine koju smo prethodno premazali maslacem.
7. Zarolane tortilje odozgo premazati majonezom, a zatim preliti sa vrhnjem i staviti peći 15-ak
minuta u pećnicu na 200°C dok ne porumene.
8. Tip : Ova količina smjese dovoljna je za 4 velike tortilje ili 8 malih tortilja.

Dobar tek!

1 kom. Luk (srednji)
2 kom. Tikvica
1 kom. Crvene paprike
4 kom. Tortilja
200 g Šampinjona
250 g Pilećih prsa
250 ml Vrhnja za kuhanje
2 jušna žlica Ulja
20 g Maslaca
Majoneza
Sol, Papar, Vlasac, Vegeta, Mažuran, Chilli



NAMIRNICE

1 kom. Luk (srednji)
2 kom. Tikvica
1 kom. Crvene paprike
4 kom. Tortilja
200 g Šampinjona
250 g Pilećih prsa
250 ml Vrhnja za kuhanje
2 jušna žlica Ulja
20 g Maslaca
Majoneza
Sol, Papar, Vlasac, Vegeta, Mažuran, Chilli

Način pripreme

1

1. Sve sastojke izrezati kockice (osim šampinjona jer su iz konzerve)
2. Narezano meso marinirati sa malo ulja (2 žlice) i začinima: (sol, papar, chilli, vegeta, mažuran).
3. Na malo ulja popržiti meso. Kad je gotovo, prebaciti u drugu posudu.
4. Na luku popržiti šampinjone i nakon desetak minuta dodati papriku. Na kraju dodati tikvice i začiniti vlascem. Pirjati dok tikvice ne puste vodu.
5. Na vatru nazad dodati meso te sve zajedno dinstati na manjoj temperaturi još 10 minuta kako bi se okusi spojili i voda isparila. Maknuti sa vatre.
6. Tortilje premazati sa majonezom, a zatim puniti sa smjesom, zarolati u paketiče i staviti u tepsiju
srednje veličine koju smo prethodno premazali maslacem.
7. Zarolane tortilje odozgo premazati majonezom, a zatim preliti sa vrhnjem i staviti peći 15-ak
minuta u pećnicu na 200°C dok ne porumene.
8. Tip : Ova količina smjese dovoljna je za 4 velike tortilje ili 8 malih tortilja.

Dobar tek!

Bomba Paketići
NAMIRNICENačin pripreme