**Autor**Jasmina Sizgoric

ShareTweetSaveEmail

1

Tikvice i motar operite. Tikvice izrežite na okrugle ploške debljine 1cm, uvaljajte ih u tempuru od jaja, brašna i mrvica te ih pecite na masnom papiru u pećnici dok ne zarumene. U istu tempuru uvaljajte motar pa ga zatim isperite na ulju.

2

Izmiksajte rikolu, 3 češnja češnjaka, parmezan i orahe dok ne dobijete kremastu strukturu. Dodajte jednu veliku žlicu majoneze. Posolite i popaprite.

3

Tunjevinu ocijedite, izmiješajte zajedno tunjevinu, omekšali maslac, 100 g majoneze, 2 tvrdo kuhana jaja izrezana na sitno, 2 sitno kosana češnjaka. Posolite i popaprite.

4

Ploške tikvica spajajte paštetom od tune. Serviranje uz prženi motar i pesto od rukole.

2 Veće tikvice
1 Šaka motara
4 Jaja
2 Velike konzerve tunjevine
100 g Maslaca
1 Režanj češnjaka
80 g Rikole
60 g Oraha
1 Vrećica parmezana
200 ml Maslinovog ulja
120 g Zvijezda majoneze
5 jušna žlica Brašna
3 jušna žlica Mrvica
Sol,papar

NAMIRNICE

2 Veće tikvice
1 Šaka motara
4 Jaja
2 Velike konzerve tunjevine
100 g Maslaca
1 Režanj češnjaka
80 g Rikole
60 g Oraha
1 Vrećica parmezana
200 ml Maslinovog ulja
120 g Zvijezda majoneze
5 jušna žlica Brašna
3 jušna žlica Mrvica
Sol,papar

Način pripreme

1

Tikvice i motar operite. Tikvice izrežite na okrugle ploške debljine 1cm, uvaljajte ih u tempuru od jaja, brašna i mrvica te ih pecite na masnom papiru u pećnici dok ne zarumene. U istu tempuru uvaljajte motar pa ga zatim isperite na ulju.

2

Izmiksajte rikolu, 3 češnja češnjaka, parmezan i orahe dok ne dobijete kremastu strukturu. Dodajte jednu veliku žlicu majoneze. Posolite i popaprite.

3

Tunjevinu ocijedite, izmiješajte zajedno tunjevinu, omekšali maslac, 100 g majoneze, 2 tvrdo kuhana jaja izrezana na sitno, 2 sitno kosana češnjaka. Posolite i popaprite.

4

Ploške tikvica spajajte paštetom od tune. Serviranje uz prženi motar i pesto od rukole.

Gužva u šesnaestercu
NAMIRNICENačin pripreme