AutorDAVOR BURAZIN
ShareTweetSaveEmail

1

Na tavi s uljem ispeći luk i papriku. Kada luk porumeni dodati grah i kukuruz te pasiranu rajčicu i začine po želji. Pirjati 10-tak minuta i na kraju dodati Zvijezda majonezu

2

Od tijesta za pizzu oblikovati 4 lađice. U njih rasporediti pripremljeno povrće, te dodati kulen i gouda sir. Peći 20-tak minuta u zagrijanoj pećnici na 180 stupnjeva

3

Dok se tijesto peče na tavici lagano prepržiti tanko narezanu hamburger slaninu.

4

Kada su se lađice malo ohladile zabosti štapić s slaninom te od njega dekorirati jarbol. Dobar tek!

Sastojci za 4 osobe
500 g tijesta za pizzu
2 jušna žlica Zvijezda suncokretovog ulja
1 kom. luk
1 kom. paprike
1 kom. mala limenka graha
1 kom. mala limenka kukuruza
1 jušna žlica pasirane rajčice
2 jušna žlica Zvijezda delikates majoneze
100 g slavonskog kulena
100 g hamburger slanine
100 g gouda sira
začini po želji

NAMIRNICE

Sastojci za 4 osobe
500 g tijesta za pizzu
2 jušna žlica Zvijezda suncokretovog ulja
1 kom. luk
1 kom. paprike
1 kom. mala limenka graha
1 kom. mala limenka kukuruza
1 jušna žlica pasirane rajčice
2 jušna žlica Zvijezda delikates majoneze
100 g slavonskog kulena
100 g hamburger slanine
100 g gouda sira
začini po želji

Način pripreme

1

Na tavi s uljem ispeći luk i papriku. Kada luk porumeni dodati grah i kukuruz te pasiranu rajčicu i začine po želji. Pirjati 10-tak minuta i na kraju dodati Zvijezda majonezu

2

Od tijesta za pizzu oblikovati 4 lađice. U njih rasporediti pripremljeno povrće, te dodati kulen i gouda sir. Peći 20-tak minuta u zagrijanoj pećnici na 180 stupnjeva

3

Dok se tijesto peče na tavici lagano prepržiti tanko narezanu hamburger slaninu.

4

Kada su se lađice malo ohladile zabosti štapić s slaninom te od njega dekorirati jarbol.
Dobar tek!

Hrskave slavonske lađice
NAMIRNICENačin pripreme