Hrskavi mjesec i zvijezda majoneza

AutorKatarina Galić
ShareTweetSaveEmail
1

Svi znamo da su pršut,rikola i masline jako dobra kombinacija. No, postaju pravo savršenstvo uz samo malo Zvijezda majoneze!

2

Zamijesiti tijesto od brašna, kvasca, vode ulja i malo soli. Jako je bitno da tijesto odstoji 24h kako bi bilo hrskavo i lagano.

Hrskavi mjesec i zvijezda majoneza

3

Zatim tijesto razvaljate što tanje na veliki pleh s papirom za pečenje i pečete na 200°C nekih 10 min dok kora ne porumeni.

4

Na koru premažete umak od rajčice napravljen od pasate, malo soli, šećera, maslinovog ulja i papra. Vratite u pećnicu na dodatnih 1omin dok se sve lijepo zapeče.

5

Pospete rikolom, pršutom i maslinama.

6

Na samom kraju sve skupa prelijete bijelim umakom od majoneze, jogurta, krem sira obogaćenim sa samo malo češnjaka.

7

To je to dobar tek!

400 g Brašna
80 g Rižinog brašna
200 ml Vode
7 g Kvasca
300 ml Pasate od rajčice
100 g Pršuta
50 g Maslina
100 g Rikole
2 jušna žlica Zvijezda majoneze
2 jušna žlica Krem sira
2 jušna žlica Jogurta
1 prstohvat Češnjaka

NAMIRNICE

400 g Brašna
80 g Rižinog brašna
200 ml Vode
7 g Kvasca
300 ml Pasate od rajčice
100 g Pršuta
50 g Maslina
100 g Rikole
2 jušna žlica Zvijezda majoneze
2 jušna žlica Krem sira
2 jušna žlica Jogurta
1 prstohvat Češnjaka

Način pripreme

1

Svi znamo da su pršut,rikola i masline jako dobra kombinacija. No, postaju pravo savršenstvo uz samo malo Zvijezda majoneze!

2

Zamijesiti tijesto od brašna, kvasca, vode ulja i malo soli. Jako je bitno da tijesto odstoji 24h kako bi bilo hrskavo i lagano.

Hrskavi mjesec i zvijezda majoneza

3

Zatim tijesto razvaljate što tanje na veliki pleh s papirom za pečenje i pečete na 200°C nekih 10 min dok kora ne porumeni.

4

Na koru premažete umak od rajčice napravljen od pasate, malo soli, šećera, maslinovog ulja i papra. Vratite u pećnicu na dodatnih 1omin dok se sve lijepo zapeče.

5

Pospete rikolom, pršutom i maslinama.

6

Na samom kraju sve skupa prelijete bijelim umakom od majoneze, jogurta, krem sira obogaćenim sa samo malo češnjaka.

7

To je to dobar tek!

Hrskavi mjesec i zvijezda majoneza
NAMIRNICENačin pripreme