AutorGordana Pavić
ShareTweetSaveEmail
1

Zamijesimo dizano tijesto od brašna, kvasca, soli i mlakog mlijeka te ostavimo na toplom da se diže.
Mljeveno meso začinimo usitnjelim češnjakom, soli, paprom, senfom i crvenom paprikom.
Oblikujemo loptice te u sredinu utisnemo kockicu sira.
Meso prepečemo do pola na tavici koju smo namastili maslacem.

ZVIJEZDA
Light
47%

2

Razvaljamo dizano tijesto debljine 1cm te ga omotamo oko mesne kuglice.

ZVIJEZDA
Light

3

Izvana premažemo jajem te posipamo sezamom.

4

Umak napravimo od Zvijezda majoneze, kiselog vrhnja, usitnjenog češnjaka, soli i papra.
U slast!

ZVIJEZDA
47%
Light
MAJONEZA

500 g mljevenog mesa
500 g glatkog brašna
200 ml mlijeka
1 kom. Zvijezda majoneza
1 kom. kiselo vrhnje
2 kom. režanj češnjaka
50 g sezama
1 kom. jaje
začini (sol, papar, crvena paprika)
1 kom. kvasac
100 g tvrdog sira (parmezan, ribanac)
1 čajna žličica senfa

NAMIRNICE

500 g mljevenog mesa
500 g glatkog brašna
200 ml mlijeka
1 kom. Zvijezda majoneza
1 kom. kiselo vrhnje
2 kom. režanj češnjaka
50 g sezama
1 kom. jaje
začini (sol, papar, crvena paprika)
1 kom. kvasac
100 g tvrdog sira (parmezan, ribanac)
1 čajna žličica senfa

Način pripreme

1

Zamijesimo dizano tijesto od brašna, kvasca, soli i mlakog mlijeka te ostavimo na toplom da se diže.
Mljeveno meso začinimo usitnjelim češnjakom, soli, paprom, senfom i crvenom paprikom.
Oblikujemo loptice te u sredinu utisnemo kockicu sira.
Meso prepečemo do pola na tavici koju smo namastili maslacem.

ZVIJEZDA
Light
47%

2

Razvaljamo dizano tijesto debljine 1cm te ga omotamo oko mesne kuglice.

ZVIJEZDA
Light

3

Izvana premažemo jajem te posipamo sezamom.

4

Umak napravimo od Zvijezda majoneze, kiselog vrhnja, usitnjenog češnjaka, soli i papra.
U slast!

ZVIJEZDA
47%
Light
MAJONEZA

Ispeci pa reci
NAMIRNICENačin pripreme