AutorDoris Tafra

ShareTweetSaveEmail

1

Ove brze i ukusne košarice postati će dio vašeg stola tijekom svakog druženja. Pripremite sve sastojke. Tikvicu operete i izribajte u posudu,posolite je i ostavite deset minuta. Nakon toga je dobro ocijediti.



2

U posudu sa tikvicom dodajte jaja, majonezu, kukuruz, naribani sir,sjeckani luk i pancetu, začine, krušne mrvice, oštro brašno i pola praška za pecivo. Dobro promiješajte.



3

U kalup za muffine stavite papirnate košarice te ih ispunite smjesom do vrha. Stavite peći u zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva oko 20 minuta.



4

Košarice možete poslužiti sa majonezom i cherry rajčicama. Dobar tek!

Lagane proljetne košarice



1 kom. Veća tikvica
2 kom. Jaja
4 jušna žlica Zvijezda majoneze
30 g Pancete
120 g Sira (gouda)
70 g Kukuruza
1 kom. Manji luk
2 jušna žlica Krušnih mrvica
2 jušna žlica Oštrog brašna
0,50 kom. Prašak za pecivo
1 čajna žličica Vegete
2 čajna žličica Soli
¼ čajna žličica Papra
5 kom. Cherry rajčice



NAMIRNICE

1 kom. Veća tikvica
2 kom. Jaja
4 jušna žlica Zvijezda majoneze
30 g Pancete
120 g Sira (gouda)
70 g Kukuruza
1 kom. Manji luk
2 jušna žlica Krušnih mrvica
2 jušna žlica Oštrog brašna
0,50 kom. Prašak za pecivo
1 čajna žličica Vegete
2 čajna žličica Soli
¼ čajna žličica Papra
5 kom. Cherry rajčice

Način pripreme

1

Ove brze i ukusne košarice postati će dio vašeg stola tijekom svakog druženja. Pripremite sve sastojke. Tikvicu operete i izribajte u posudu,posolite je i ostavite deset minuta. Nakon toga je dobro ocijediti.



2

U posudu sa tikvicom dodajte jaja, majonezu, kukuruz, naribani sir,sjeckani luk i pancetu, začine, krušne mrvice, oštro brašno i pola praška za pecivo. Dobro promiješajte.



3

U kalup za muffine stavite papirnate košarice te ih ispunite smjesom do vrha. Stavite peći u zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva oko 20 minuta.



4

Košarice možete poslužiti sa majonezom i cherry rajčicama. Dobar tek!

Lagane proljetne košarice



Lagane proljetne košarice
NAMIRNICENačin pripreme