**Autor**Marinela Stjelja

ShareTweetSaveEmail

1

Pripremiti sve sastojke potrebne za mediteransko orašasti umak: 1 i pol jušna žlica Zvijezda majoneze, jušna žlica vrhnja, jušna žlica kapara, mala žličica zgnječenih oraha i mediteranskih začina te prstohvat soli.


ZVIJEZDA
BEZ
-KONZERVANSA
-DODANIH AROMA
-EMULGATORA

2

Sve sastojke pomiješati, a kapare prije toga nasijeckati na sitno i u smjesu dodati malo njihovog kiselog soka.

Lješnjaci putuju na mediteran



3

U to vrijeme na tavi pržiti lješnjake i okretati ih s kuhačom da se ravnomjerno zapeku i nakon 10ak minuta kad puste miris isključiti štednjak te pričekati da se malo ohlade i odstraniti njihovu hrskavu koricu. Nije potrebno soliti ni dodavati ulje.

4

I to je to. Umak i lješnjaci su gotovi. Sve preporučam poslužiti na lijepoj drvenoj dasci i uživati u spoju orašastih plodova i mediterana. Idealan kompleksniji umak za iznenaditi goste. Dobar tek!


ZVIJEZDA
BEZ:
-KONZERVANSA
-DODANIH AROMA
-EMULGATORA

1 i pol jušna žlica Zvijezda majoneze
1 jušna žlica vrhnja
1 jušna žlica kapara
1 jušna žlica zgnječenih oraha
1 jušna žlica mediteranskih začina
200 g pečenih lješnjaka
prstohvat soli



NAMIRNICE

1 i pol jušna žlica Zvijezda majoneze
1 jušna žlica vrhnja
1 jušna žlica kapara
1 jušna žlica zgnječenih oraha
1 jušna žlica mediteranskih začina
200 g pečenih lješnjaka
prstohvat soli

Način pripreme

1

Pripremiti sve sastojke potrebne za mediteransko orašasti umak: 1 i pol jušna žlica Zvijezda majoneze, jušna žlica vrhnja, jušna žlica kapara, mala žličica zgnječenih oraha i mediteranskih začina te prstohvat soli.


ZVIJEZDA
BEZ
-KONZERVANSA
-DODANIH AROMA
-EMULGATORA

2

Sve sastojke pomiješati, a kapare prije toga nasijeckati na sitno i u smjesu dodati malo njihovog kiselog soka.

Lješnjaci putuju na mediteran



3

U to vrijeme na tavi pržiti lješnjake i okretati ih s kuhačom da se ravnomjerno zapeku i nakon 10ak minuta kad puste miris isključiti štednjak te pričekati da se malo ohlade i odstraniti njihovu hrskavu koricu. Nije potrebno soliti ni dodavati ulje.

4

I to je to. Umak i lješnjaci su gotovi. Sve preporučam poslužiti na lijepoj drvenoj dasci i uživati u spoju orašastih plodova i mediterana. Idealan kompleksniji umak za iznenaditi goste. Dobar tek!


ZVIJEZDA
BEZ:
-KONZERVANSA
-DODANIH AROMA
-EMULGATORA

Lješnjaci putuju na mediteran
NAMIRNICENačin pripreme