**Autor**Marina Korda

ShareTweetSaveEmail

1

1. izmiksajte maslac sobne temperature, dodajte sol, jaja, mlaku vodu, brašno pirovo i kukuruzno te biosjemenke; tijesto mora biti tekuće kao za kolače
2. u kalup za kolače stavite papir za pečenje te smjesu uspite u kalup, na vatri kratko popržite luk nasjeckan na sitno i pancetu narezanu na trakice, u zdjeli pomiješajte luk i pancetu, krumpir nariban na sitno i naribani sir, dodajte korijandar, ružmarin, sol i papar
3. papriku operite i napunite je sadržajem te ju narežite po širini i utisnite u tijesto tako da svaka kocka ima komad punjen paprike
4. pecite u zagrijanoj pećnici 25 minuta na 180 stupnjeva; kad se malo ohladi ukrasite sa majonezom, listićem limete i đumbira

200 g kukuruzno brašno
200 g pirovo brašno
1 čajna žličica sol
2 kom. jaje
200 g maslac
3 jušna žlica mlaka voda
4 jušna žlica bio sjemenke
1 kom. crvena paprika
3 kom. manji krumpir
1 kom. crveni luk
50 g panceta
50 g tvrdi sir parmileta ili granpadano
majoneza



NAMIRNICE

200 g kukuruzno brašno
200 g pirovo brašno
1 čajna žličica sol
2 kom. jaje
200 g maslac
3 jušna žlica mlaka voda
4 jušna žlica bio sjemenke
1 kom. crvena paprika
3 kom. manji krumpir
1 kom. crveni luk
50 g panceta
50 g tvrdi sir parmileta ili granpadano
majoneza

Način pripreme

1

1. izmiksajte maslac sobne temperature, dodajte sol, jaja, mlaku vodu, brašno pirovo i kukuruzno te biosjemenke; tijesto mora biti tekuće kao za kolače
2. u kalup za kolače stavite papir za pečenje te smjesu uspite u kalup, na vatri kratko popržite luk nasjeckan na sitno i pancetu narezanu na trakice, u zdjeli pomiješajte luk i pancetu, krumpir nariban na sitno i naribani sir, dodajte korijandar, ružmarin, sol i papar
3. papriku operite i napunite je sadržajem te ju narežite po širini i utisnite u tijesto tako da svaka kocka ima komad punjen paprike
4. pecite u zagrijanoj pećnici 25 minuta na 180 stupnjeva; kad se malo ohladi ukrasite sa majonezom, listićem limete i đumbira

Magična kocka s majonezom
NAMIRNICENačin pripreme