**Autor**David Komesarović

ShareTweetSaveEmail
1

MAJONASTIČNI CVIJET – RECEPT

1. PALAČINKE
Sastojci:
- 300 g glatkog brašna
- 2 jaja
- 400 ml mlijeka
- malo soli
- žlica ulja

Priprema:
U jednu zdjelu stavite sve sastojke te umutite mikserom dok ne dobijete smjesu bez grudica.



2

2. NADJEV ZA PUNJENJE
Sastojci:
- 2 glavice luka
- 3 žlice ulja
- 500 g miješanog mljevenog mesa
- 2 žličice soli
- 2 žličice vegete
- 1 žličica papra
- 100 g kiselih krastavaca (zvijezda)
- 90 g majoneze (zvijezda)
- 100 g ketchup-a (zvijezda)

Priprema:
Na laganoj vatri popržiti luk na ulju. Na luk dodati miješano mljeveno meso i 3 dl vode te dinstati oko 40 minuta. Tijekom dinstanja začiniti meso po želji. Nakon što ugasite vatru, dodajte kisele krastavce, majonezu i ketchup te promiješajte.
Nadjevom napunite palačinke, učvrstite čačkalicom te umiješajte u jaje i krušne mrvice (100 g). Palačinke ispohajte na laganoj vatri.

Majonastični cvijet



3

3. RIŽA S MAJONEZOM

Sastojci:
- 150 g riže
- 100 g kiselih krastavaca (zvijezda)
- 90 g majoneze (zvijezda)
- 2 žličice soli

Priprema:
Rižu staviti u vodu te kuhati dok ne nabubri. Skuhanu rižu istresite u posudu i pričekajte da malo ohladi. Nakon toga dodajte kisele krastavca, majonezu i začinite po želji.



4. DEKORACIJA

Ja sam koristio rajčicu i zelenu salatu za dekoraciju, ali možete dekorirati po želji.

Majonastični cvijet



300 g glatkog brašna
3 kom. jaja
400 ml mlijeka
5 žličica soli
4 jušna žlica ulja
2 kom. luka
500 g miješanog mljevenog mesa
2 čajna žličica vegete
1 čajna žličica papra
200 g kiselih krastavaca (zvijezda)
180 g majoneze (zvijezda)
100 g ketchup-a (zvijezda)
150 g riže
100 g krušnih mrvica



NAMIRNICE

300 g glatkog brašna
3 kom. jaja
400 ml mlijeka
5 žličica soli
4 jušna žlica ulja
2 kom. luka
500 g miješanog mljevenog mesa
2 čajna žličica vegete
1 čajna žličica papra
200 g kiselih krastavaca (zvijezda)
180 g majoneze (zvijezda)
100 g ketchup-a (zvijezda)
150 g riže
100 g krušnih mrvica

Način pripreme

1

MAJONASTIČNI CVIJET – RECEPT

1. PALAČINKE
Sastojci:
- 300 g glatkog brašna
- 2 jaja
- 400 ml mlijeka
- malo soli
- žlica ulja

Priprema:
U jednu zdjelu stavite sve sastojke te umutite mikserom dok ne dobijete smjesu bez grudica.



2

2. NADJEV ZA PUNJENJE
Sastojci:
- 2 glavice luka
- 3 žlice ulja
- 500 g miješanog mljevenog mesa
- 2 žličice soli
- 2 žličice vegete
- 1 žličica papra
- 100 g kiselih krastavaca (zvijezda)
- 90 g majoneze (zvijezda)
- 100 g ketchup-a (zvijezda)

Priprema:
Na laganoj vatri popržiti luk na ulju. Na luk dodati miješano mljeveno meso i 3 dl vode te dinstati oko 40 minuta. Tijekom dinstanja začiniti meso po želji. Nakon što ugasite vatru, dodajte kisele krastavce, majonezu i ketchup te promiješajte.
Nadjevom napunite palačinke, učvrstite čačkalicom te umiješajte u jaje i krušne mrvice (100 g). Palačinke ispohajte na laganoj vatri.

Majonastični cvijet



3

3. RIŽA S MAJONEZOM

Sastojci:
- 150 g riže
- 100 g kiselih krastavaca (zvijezda)
- 90 g majoneze (zvijezda)
- 2 žličice soli

Priprema:
Rižu staviti u vodu te kuhati dok ne nabubri. Skuhanu rižu istresite u posudu i pričekajte da malo ohladi. Nakon toga dodajte kisele krastavca, majonezu i začinite po želji.



4. DEKORACIJA

Ja sam koristio rajčicu i zelenu salatu za dekoraciju, ali možete dekorirati po želji.

Majonastični cvijet



Majonastični cvijet
NAMIRNICENačin pripreme