



Autor [Nicole Karnjus](#)

Share Tweet Save [Email](#)

1

Crvenom radiću odvojiti listove te ih narezati u obliku tankih trakica te sitno nasjeckati režnjeve češnjaka

2

Inćune i kapare sjeckati zajedno dok ne postanu jednolična masa te ih zatim dodati u zdjelicu s već nasjeckanim radićem i češnjakom

3

Sve zajedno začiniti dodajući sol, papar, ulje i ocat

4

Na dvopek namazati sloj zvijezda majoneze te dodati po jednu žlicu pripremljene smjese. Koiko će vam točno dvopeka trebati ovisi o njegovoj veličini i o vašem ukusu.

165 g Zvijezda majoneza

1 kom. Crveni radić

6 kom. Fileti slanah inćuna

10 kom. Kapari

½ čajna žličica Sol

½ čajna žličica Papar

5 jušna žlica Maslinovo ulje

5 jušna žlica Ocat

2 kom. Režanj češnjaka

10 kom. Dvopek



NAMIRNICE

165 g Zvijezda majoneza
1 kom. Crveni radić
6 kom. Fileti slanah inćuna
10 kom. Kapari
½ čajna žličica Sol
½ čajna žličica Papar
5 jušna žlica Maslinovo ulje
5 jušna žlica Ocat
2 kom. Režanj češnjaka
10 kom. Dvopek

Način pripreme

1

Crvenom radiću odvojiti listove te ih narezati u obliku tankih trakica te sitno nasjeckati režnjeve češnjaka

2

Inćune i kapare sjeckati zajedno dok ne postanu jednolična masa te ih zatim dodati u zdjelicu s već nasjeckanim radićem i češnjakom

3

Sve zajedno začiniti dodajući sol, papar, ulje i ocat

4

Na dvopek namazati sloj zvijezda majoneze te dodati po jednu žlicu pripremljene smjese.

Mediteranska hrskava čarolija

Koiko će vam točno dvopeka trebati ovisi o njegovoj veličini i o vašem ukusu.

Mediteranska hrskava čarolija

[NAMIRNICENačin pripreme](#)