**Autor**Marina Korda

ShareTweetSaveEmail

1

1. skuhajte rižu sa komadima limuna i posolite, ocijedite i stavite da se dobro ohladi, u ohlađenu rižu stavite krastavce nasječene u kockice, sir ementaler također na sitne kockice, kukuruz, inćune sitno nasjeckane, dodajte majonezu, senf, kapare i malo hrena te pomješajte, po potrebi dodajte začine (sol, papar, kopar, korijandar)
2. prije posluživanja salatu utisnite u malene kalupe i stavite u hladnjak da se dobro ohladi
3. listove vinove loze operite, osušite i stavite u smjesu od maslinovog ulja i češnjaka te soli i papra i ostavite nekoliko sati u hladnjaku da se odmore
4. pripremite tanko narezane lax kare i sir, kesten pire složen na male hrpice, listove vinove loze raširite i u sredinu stavljajte red lax karea, red sira, kesten pirea i u kesten pire utisnite jednu mslinu, zarolajte kao sarmicu i učvrstite s čačkalicom , zagrijte tavu, stavite maslinovo ulje i pecite s jedne i druge strane dvije do tri minute, kad je gotovo poprskajte sa sezamovim uljem i pospite biosjemenkama
5. na tanjur stavite prvo list vinove loze, iz kalupa izvadite ohlađenu salatu, ukrasite đumbirom i dodajte pečene zalogajčiće, sve ukrasite s majonezom i limunom

100 g riža
5 kom. slani inćuni
120 g kukuruz šećerac
120 g kiseli šampinjoni
1 čajna žličica senf rotisseur, grubo mljeveni
120 g kiseli krastavci
7 kom. kapari
120 g sir ementaler
1 čajna žličica blagi hren
90 g zvijezda majoneza s jogurtom
8 kom. list mlade vinove loze
100 g mladi sir s vlascem
100 g suhi lax karee
100 g neslani kesten pire
7 kom. masline
7 jušna žlica maslinovo ulje

2 kom. češnjak
1 kom. limun
5 g đumbir
1 čajna žličica sezamovo ulje

NAMIRNICE

100 g riža
5 kom. slani inćuni
120 g kukuruz šećerac
120 g kiseli šampinjoni
1 čajna žličica senf rotisseur, grubo mljeveni
120 g kiseli krastavci
7 kom. kapari
120 g sir ementaler
1 čajna žličica blagi hren
90 g zvijezda majoneza s jogurtom
8 kom. list mlade vinove loze
100 g mladi sir s vlascem
100 g suhi lax karee
100 g neslani kesten pire
7 kom. masline
7 jušna žlica maslinovo ulje
2 kom. češnjak
1 kom. limun
5 g đumbir
1 čajna žličica sezamovo ulje

Način pripreme

1

1. skuhajte rižu sa komadima limuna i posolite, ocijedite i stavite da se dobro ohladi, u ohlađenu rižu stavite krastavce nasječene u kockice, sir ementaler također na sitne kockice, kukuruz, inćune sitno nasjeckane, dodajte majonezu, senf, kapare i malo hrena te pomješajte, po potrebi dodajte začine (sol, papar, kopar, korijandar)
2. prije posluživanja salatu utisnite u malene kalupe i stavite u hladnjak da se dobro ohladi
3. listove vinove loze operite, osušite i stavite u smjesu od maslinovog ulja i češnjaka te soli i papra i ostavite nekoliko sati u hladnjaku da se odmore
4. pripremite tanko narezane lax kare i sir, kesten pire složen na male hrpice, listove vinove loze raširite i u sredinu stavljajte red lax karea, red sira, kesten pirea i u kesten pire utisnite jednu mslinu, zarolajte kao sarmicu i učvrstite s čačkalicom , zagrijte tavu, stavite maslinovo ulje i pecite s jedne i druge strane dvije do tri minute, kad je gotovo poprskajte sa sezamovim uljem i pospite biosjemenkama
5. na tanjur stavite prvo list vinove loze, iz kalupa izvadite ohlađenu salatu, ukrasite đumbirom i dodajte pečene zalogajčiće, sve ukrasite s majonezom i limunom

Mediteranski zalogajčići
NAMIRNICENačin pripreme