**Autor**Ljiljana Vesković

ShareTweetSaveEmail

1

Odmrznuti repove kozica.

2

Kratko ih popeći na teflon tavi da porumene.

3

Ohlađene repove kozica ručno izmješati sa majonezom i kečapom.

4

Dodati konjak, malo soli i papra.

5

Prije posluživanja ostaviti pola sata u hladnjaku.
Po želji poslužiti u zdjelici na sitno izrezanim listovima salate.

250 g zamrznutih repova kozica
100 g Zvijezda majoneze
3 jušna žlica Zvijezda blagog kečapa
3 jušna žlica konjaka
malo soli i šarenog mljevenog papra



NAMIRNICE

250 g zamrznutih repova kozica
100 g Zvijezda majoneze
3 jušna žlica Zvijezda blagog kečapa
3 jušna žlica konjaka
malo soli i šarenog mljevenog papra

Način pripreme

1

Odmrznuti repove kozica.

2

Kratko ih popeći na teflon tavi da porumene.

3

Ohlađene repove kozica ručno izmješati sa majonezom i kečapom.

4

Dodati konjak, malo soli i papra.

5

Prije posluživanja ostaviti pola sata u hladnjaku.
Po želji poslužiti u zdjelici na sitno izrezanim listovima salate.

Pijane kozice za zvijezdane noći
NAMIRNICENačin pripreme