AutorAna Ribić
ShareTweetSaveEmail
1

Proljeće nam donosi fine i zdrave namirnice, uživajmo u šarenom proljetnom ringišpilu!

Umjesiti prhko tijesto od brašna, maslaca i soli. Pokriti i ostaviti u frižideru 1h.
Mrkvu, tikvice, krumpir i ciklu očistiti i narezati na tanke ploške.
Sir i majonezu pomiješati i začiniti po ukusu.

Razvaljati tijesto na debljinu oko 1 cm i staviti u posudu za pečenje.
Staviti smjesu sa sirom i majonezom na tijesto i ravnomjerno raširiti.
Redati u krug povrće, redoslijedom prema želji. Posoliti.
Peći u pećnici na 200°C oko 1h.

U slast!

250 g glatkog brašna
150 g maslaca
prstohvat soli
300 g svježega sir
5 jušna žlica majoneze
tikvica
mrkva
krumpir
cikla
sol, papar

NAMIRNICE

250 g glatkog brašna
150 g maslaca
prstohvat soli
300 g svježega sir
5 jušna žlica majoneze
tikvica
mrkva
krumpir
cikla
sol, papar

Način pripreme

1

Proljeće nam donosi fine i zdrave namirnice, uživajmo u šarenom proljetnom ringišpilu!

Umjesiti prhko tijesto od brašna, maslaca i soli. Pokriti i ostaviti u frižideru 1h.
Mrkvu, tikvice, krumpir i ciklu očistiti i narezati na tanke ploške.
Sir i majonezu pomiješati i začiniti po ukusu.

Razvaljati tijesto na debljinu oko 1 cm i staviti u posudu za pečenje.
Staviti smjesu sa sirom i majonezom na tijesto i ravnomjerno raširiti.
Redati u krug povrće, redoslijedom prema želji. Posoliti.
Peći u pećnici na 200°C oko 1h.

U slast!

Povrtni ringišpil
NAMIRNICENačin pripreme