**Autor**Lea Vorih

ShareTweetSaveEmail

1

Mrkvu, papriku,zelje i piletinu nasjeckat na štapiće. Na zagrijanu tavu staviti piletinu i začiniti ju sa začinima, nakon što primi boju dodati povrće. Lagano peći na srednjoj vatri 10-ak minuta. Pred kraj dodati češnjak i zvijezda majonezu.
4 šnite kruha izvaljati sa valjkom(preporučeno koristiti tost kruh). Razvaljani kruh napuniti sa piletinom i povrćem, zarolati i pritisnuti krajeve kako nebi ispalo van. Umočiti u dva jaja sa sezamom i popržiti na ulju.
Poslužiti uz zvijezda majonezu i salatu po želji.
Dobar tek!

1 kom. Mrkve
1 kom. Mladog luka
Male glavice zelja
1 kom. Zelene paprike
Pilećih prsa
1 kom. Češnjaka
2 jušna žlica Zvijezda majoneze
Čilija
Paprike u prahu
1 jušna žlica Azija vegete
48 kom. Kruha
2 kom. Jaja
1 jušna žlica Sezama



NAMIRNICE

1 kom. Mrkve
1 kom. Mladog luka
Male glavice zelja
1 kom. Zelene paprike
Pilećih prsa
1 kom. Češnjaka
2 jušna žlica Zvijezda majoneze
Čilija
Paprike u prahu
1 jušna žlica Azija vegete
48 kom. Kruha
2 kom. Jaja
1 jušna žlica Sezama

Način pripreme

1

Mrkvu, papriku,zelje i piletinu nasjeckat na štapiće. Na zagrijanu tavu staviti piletinu i začiniti ju sa začinima, nakon što primi boju dodati povrće. Lagano peći na srednjoj vatri 10-ak minuta. Pred kraj dodati češnjak i zvijezda majonezu.
4 šnite kruha izvaljati sa valjkom(preporučeno koristiti tost kruh). Razvaljani kruh napuniti sa piletinom i povrćem, zarolati i pritisnuti krajeve kako nebi ispalo van. Umočiti u dva jaja sa sezamom i popržiti na ulju.
Poslužiti uz zvijezda majonezu i salatu po želji.
Dobar tek!

Proljeće u šlafruku
NAMIRNICENačin pripreme