**Autor**Martina Slaviček

ShareTweetSaveEmail

1

Svi navedeni sastojci su za 3 osobe.
Ovo jelo je posebno jer je jako ukusno, neobično te spremljeno s puno ljubavi.

PRIPREMA:
1. Staviti u posudicu 3 čajne žličice maslinova ulja, 1,5 čajne žličice soli, 0,5 čajne žličice papra i 2 sitno narezana češnja češnjaka te time premazati svinjske kotlete.
2. Ostaviti 30 minuta da se meso marinira.
3. Nakon toga, staviti 2 jušne žlice suncokretova ulja u tavicu i zapeći meso sa svake strane po jednu minutu.
4. Peći na laganoj vatri 30 minuta i okretati meso barem dvaput.
5. Pečeno je kad pocrveni.
6. Staviti kuhati 0,4 l vode u lonac te staviti 1 čajnu žličicu soli i kad voda zavrije, ukuhati 0,5 šalice kukuruzne krupice. Kuhačom stalno miješati 2-3 minute.
7. Skloniti s vatre i ostaviti nepoklopljeno da se hladi.
8. Mlaku palentu staviti u kalup na nekoliko minuta.
9. Palentu serviramo na tanjur i na vrh stavimo Zvijezda majonezu.
10. Skuhamo 1 šalicu graška, procijedimo i ohladimo.
11. Nakon toga, izmiksamo grašak, 2 vlasca, 0,5 šalice vode, 0,5 čajne žličice soli te 0,5 šalice Zvijezda majoneze u blenderu, dok se masa ne sjedini.
12. Na kraju se doda 0,5 šalice pistacija koje se miksaju dok se sitno ne samelju.
13. Stavimo zeleni umak u kalup da dobijemo predivno srce te jelo po želji dekoriramo ružicama od mrkve.

3 kom. svinjskih kotleta
3 čajna žličica maslinova ulja
3 čajna žličica soli
0,50 čajna žličica papra
2 kom. češnjaka
2 jušna žlica suncokretova ulja
0,50 l vode
0,50 cup kukuruzne krupice (palente)

1 cup graška
2 kom. vlasca
0,50 cup Zvijezda majoneze
0,50 cup pistacija
1 kom. mrkve

NAMIRNICE

3 kom. svinjskih kotleta
3 čajna žličica maslinova ulja
3 čajna žličica soli
0,50 čajna žličica papra
2 kom. češnjaka
2 jušna žlica suncokretova ulja
0,50 l vode
0,50 cup kukuruzne krupice (palente)
1 cup graška
2 kom. vlasca
0,50 cup Zvijezda majoneze
0,50 cup pistacija
1 kom. mrkve

Način pripreme

1

Svi navedeni sastojci su za 3 osobe.
Ovo jelo je posebno jer je jako ukusno, neobično te spremljeno s puno ljubavi.

PRIPREMA:
1. Staviti u posudicu 3 čajne žličice maslinova ulja, 1,5 čajne žličice soli, 0,5 čajne žličice

papra i 2 sitno narezana češnja češnjaka te time premazati svinjske kotlete.
2. Ostaviti 30 minuta da se meso marinira.
3. Nakon toga, staviti 2 jušne žlice suncokretova ulja u tavicu i zapeći meso sa svake strane po jednu minutu.
4. Peći na laganoj vatri 30 minuta i okretati meso barem dvaput.
5. Pečeno je kad pocrveni.
6. Staviti kuhati 0,4 l vode u lonac te staviti 1 čajnu žličicu soli i kad voda zavrije, ukuhati 0,5 šalice kukuruzne krupice. Kuhačom stalno miješati 2-3 minute.
7. Skloniti s vatre i ostaviti nepoklopljeno da se hladi.
8. Mlaku palentu staviti u kalup na nekoliko minuta.
9. Palentu serviramo na tanjur i na vrh stavimo Zvijezda majonezu.
10. Skuhamo 1 šalicu graška, procijedimo i ohladimo.
11. Nakon toga, izmiksamo grašak, 2 vlasca, 0,5 šalice vode, 0,5 čajne žličice soli te 0,5 šalice Zvijezda majoneze u blenderu, dok se masa ne sjedini.
12. Na kraju se doda 0,5 šalice pistacija koje se miksaju dok se sitno ne samelju.
13. Stavimo zeleni umak u kalup da dobijemo predivno srce te jelo po želji dekoriramo ružicama od mrkve.

PROLJETNA RAPSODIJA
NAMIRNICENačin pripreme