

AutorJagoda Nikolić

ShareTweetSaveEmail

1

Trnovit je bio put, dok sam ovo naučila pripremati, a bila je to priprema na svaki blagdan. I konačno kad je moja ekipa skinul akapu do poda, znala sam da je to TO.
U litru hladne vode dodati izrezanu mrkvu i krumpir na sitno. Nakon 10-tak minuda dodati smrznuti grašak (ne ga odleđivati prije) i kuhati jedno 10 minuta. U međuvremenu skuhati jaja u tvrdo i ohladiti. Kada je povrće gotovo procijediti ga i ostaviti da se hladi, dok se ne pripreme sljedeće namirnice. Jaja oguliti i izrezati na sitno, krastavce izrezati na sitno, (dva ostaviti za ukrašavanje). Sve dodati u smjesu povrća promiješati i dodati zvijezda majonezu. Dobro promiješati, po potrebi dodati sol. Ukasiti sa maslinama i kiselim krstavcima i to je to.

3 kom. veće mrkve
3 kom. srednjeg krumpira
3 žlica smrznutog graška
5 kom. jaja
15 kom. srednjih kiselih krastavaca
250 g zvijezda majoneze
10 kom. crnih zvijezda maslina
3 l vode
1 prstohvat soli



NAMIRNICE

3 kom. veće mrkve
3 kom. srednjeg krumpira

3 žlica smrznutog graška
5 kom. jaja
15 kom. srednjih kiselih krastavaca
250 g zvijezda majoneze
10 kom. crnih zvijezda maslina
3 l vode
1 prstohvat soli

Način pripreme

1

Trnovit je bio put, dok sam ovo naučila pripremati, a bila je to priprema na svaki blagdan. I konačno kad je moja ekipa skinul akapu do poda, znala sam da je to TO.
U litru hladne vode dodati izrezanu mrkvu i krumpir na sitno. Nakon 10-tak minuda dodati smrznuti grašak (ne ga odleđivati prije) i kuhati jedno 10 minuta. U međuvremenu skuhati jaja u tvrdo i ohladiti. Kada je povrće gotovo procijediti ga i ostaviti da se hladi, dok se ne pripreme sljedeće namirnice. Jaja oguliti i izrezati na sitno, krastavce izrezati na sitno, (dva ostaviti za ukrašavanje). Sve dodati u smjesu povrća promiješati i dodati zvijezda majonezu. Dobro promiješati, po potrebi dodati sol. Ukasiti sa maslinama i kiselim krstavcima i to je to.

Ruža mog vjetra
NAMIRNICENačin pripreme