**Autor**Tina Rakić

ShareTweetSaveEmail
1

1. Blitvu sam oprala te blanširala.
2. Papriku, mrkvu, tikvicu, češnjak i luk sam nasjeckala na manje komade, a prvotno sam ih oprala te malo posolila i stavila u tepsiju na 150C nekih 20tak minuta.
3. Pileći file sam malo posolila i popaprila te nadjenula sa blitvom i sirom te popržila u tavi na Zvijezda maslinovom ulju.
4. Napravila sam umak od kiselog vrhnja, Zvijezda majoneze i malo peršina.

Odlučila sam se za pečeno povrće budući da daje puno više okusa od kuhanog. Bogastvo, boja, okusa i mirisa su dobitna kobinacija za ovo jelo.

1 crvena paprika
1 tikvica
1 mrkva
češnjak
luk
Zvijezda maslinovo ulje
Prstohvat soli
Malo papra
Pileći file
Blitva
Sir
Kiselo vrhnje
Petrusimen
Zvijezda majoneza



NAMIRNICE

1 crvena paprika
1 tikvica
1 mrkva
češnjak
luk
Zvijezda maslinovo ulje
Prstohvat soli
Malo papra
Pileći file
Blitva
Sir
Kiselo vrhnje
Petrusimen
Zvijezda majoneza

Način pripreme

1

1. Blitvu sam oprala te blanširala.
2. Papriku, mrkvu, tikvicu, češnjak i luk sam nasjeckala na manje komade, a prvotno sam ih oprala te malo posolila i stavila u tepsiju na 150C nekih 20tak minuta.
3. Pileći file sam malo posolila i popaprila te nadjenula sa blitvom i sirom te popržila u tavi na Zvijezda maslinovom ulju.
4. Napravila sam umak od kiselog vrhnja, Zvijezda majoneze i malo peršina.

Odlućila sam se za pečeno povrće budući da daje puno više okusa od kuhanog. Bogastvo, boja, okusa i mirisa su dobitna kobinacija za ovo jelo.

Šarenilo boja, okusa i mirisa
NAMIRNICENačin pripreme