



Autor [Nkolina Prašnički](#)

Share Tweet Save [Email](#)

1

BISKVIT (kalup 40x30) x 2

U blenderu miksati 5 žumanjaka , 200 ml jogurta, žličicu soli, 5 žlica oštrog brašna, 1 prašak za pecivo i 250 g špinata. Posebno izmiješati snijeg od 5 bjelanjaka. Sve zajedno sjediniti i staviti u kalup peći na 200 stupnjeva cca 10 min.

PONOVITI POSTUPAK ZA JOŠ JEDAN BISKVIT!

Nakon što se biskviti ohlade, ako želite možete ih izrezati u željeni oblik kao što sam to učinila ja.

NADJEV:

U jednoj posudi sjediniti sastojke: 500g svježeg sira, 200ml kiselog vrhnja i 350ml Zvijezda majoneze.

Prvi biskvit premažemo nadjevom te poslažemo red šunke, red sira, red kulena red čajne, red pršuta, red rezanih kiselih krastavca te dio matovilca. Zatim drugi biskvit premažem donji dio s nadjevom tako da se biskvit učvrsti za matovilac. Ponovimo postupak te isto tako gornji biskvit premažemo nadjevom i posložimo sa šunkom, sirom i kulenom i kiselim krastavcima. Sa slastičarskom vrećicom ukrasimo tortu od ostatka nadjeva te s ostatkom kulena, pršuta i matovilca. Ukasimo s rajčicama, rotkvicama i maslinama.

Želim Vam dobar tek.

Sretan 61. rođendan ZVIJEZDA MAJONEZA!

5 kom. jaja

200 ml jogurta

5 jušna žlica oštrog brašna

1 kom. prašak za pecivo

1 prstohvat soli

250 g špinata

500 g svježeg sira

350 g Zvijezda majoneze

200 ml kiselo vrhnje

800 g šunke
500 g sira
300 g kulena
300 g čajna salama
300 g pršuta
matovilac
kiseli krastavci
mini rajčice
masline
rotkvice



NAMIRNICE

5 kom. jaja
200 ml jogurta
5 jušna žlica oštrog brašna
1 kom. prašak za pecivo
1 prstohvat soli
250 g špinata
500 g svježeg sira
350 g Zvijezda majoneze
200 ml kiselo vrhnje
800 g šunke
500 g sira
300 g kulena
300 g čajna salama
300 g pršuta
matovilac
kiseli krastavci
mini rajčice
masline

rotkvice

Način pripreme

1

BISKVIT (kalup 40x30) x 2

U blenderu miksati 5 žumanjaka , 200 ml jogurta, žličicu soli, 5 žlica oštrog brašna, 1 prašak za pecivo i 250 g špinata. Posebno izmiješati snijeg od 5 bjelanjaka. Sve zajedno sjediniti i staviti u kalup peći na 200 stupnjeva cca 10 min.

PONOVITI POSTUPAK ZA JOŠ JEDAN BISKVIT!

Nakon što se biskviti ohlade, ako želite možete ih izrezati u željeni oblik kao što sam to učinila ja.

NADJEV:

U jednoj posudi sjediniti sastojke: 500g svježeg sira, 200ml kiselog vrhnja i 350ml Zvijezda majoneze.

Prvi biskvit premažemo nadjevom te poslažemo red šunke, red sira, red kulena red čajne, red pršuta, red rezanih kiselih krastavca te dio matovilca. Zatim drugi biskvit premažem donji dio s nadjevom tako da se biskvit učvrsti za matovilac. Ponovimo postupak te isto tako gornji biskvit premažemo nadjevom i posložimo sa šunkom, sirom i kulenom i kiselim krastavcima. Sa slastičarskom vrećicom ukrasimo tortu od ostatka nadjeva te s ostatkom kulena, pršuta i matovilca. Ukasimo s rajčicama, rotkvicama i maslinama.

Želim Vam dobar tek.

Sretan 61. rođendan ZVIJEZDA MAJONEZA!

Slana rapsodija

[NAMIRNICENačin pripreme](#)