**Autor**Snježana Posavec
ShareTweetSaveEmail
1

Predstavljamo fantastične špek-ule koje se otapaju u ustima, a bogatstvom okusa svako nepce odvode na gastro putovanje ravno filmskom crvenom tepihu!

Skuhati rižu.
Narezati pancetu i mozzarellu na sitne komadiće, pomiješati s rižom. Dodati majonezu, krušne mrvice ovisno o gustoći smjese, začiniti solju i paprom i sve dobro izmiješati .
Napraviti kuglice od smjese.
Peći u dubokom ulju, potom ih izvaditi na papirnati ubrus da se upije višak ulja.
Na tavi lagano prepeći češnjak, dodati sok od rajčice i začiniti prema ukusu. Miješati na laganoj vatri umak oko 5 min nakon što provrije.

Poslužiti kao samostalno jelo ili kao prilog mesnom jelu.
Dobar tek!

1 cup riže
brašno, jaje, majoneza, krušne mrvice i parmezan - za pohanje
200 g pancete
1 kom. mozzarelle
3 jušna žlica majoneze
1 cup soka od rajčice
sol, papar
2 češnjaka



NAMIRNICE

1 cup riže
brašno, jaje, majoneza, krušne mrvice i parmezan - za pohanje
200 g pancete
1 kom. mozzarelle
3 jušna žlica majoneze
1 cup soka od rajčice
sol, papar
2 češnjaka

Način pripreme

1

Predstavljamo fantastične špek-ule koje se otapaju u ustima, a bogatstvom okusa svako nepce odvode na gastro putovanje ravno filmskom crvenom tepihu!

Skuhati rižu.
Narezati pancetu i mozzarellu na sitne komadiće, pomiješati s rižom. Dodati majonezu, krušne mrvice ovisno o gustoći smjese, začiniti solju i paprom i sve dobro izmiješati .
Napraviti kuglice od smjese.
Peći u dubokom ulju, potom ih izvaditi na papirnati ubrus da se upije višak ulja.
Na tavi lagano prepeći češnjak, dodati sok od rajčice i začiniti prema ukusu. Miješati na laganoj vatri umak oko 5 min nakon što provrije.

Poslužiti kao samostalno jelo ili kao prilog mesnom jelu.
Dobar tek!

Špek°°ule na crvenom tepihu
NAMIRNICENačin pripreme