**Autor**Ivona Borozan

ShareTweetSaveEmail

1

Zvjezdani trik je u tome što ovo jelo može skuhati svatko.
Zvijezda majoneza mu daje završni sjaj.
Tjesteninu skuhati prema uputama proizvođača. Ocijediti.

UMAK 1.
Dimljeni losos kratko prepržiti (2 min) na maslinovom ulju.
Umješati vruće u tjesteninu zajedno s uljem.

UMAK 2.
U posebnoj zdjeli pomiješati ZVIJEZDA MAJONEZU sa jogurtom, senfom, kečapom, češnjakom i peršinom.
Preliti po tjestenini s lososom.

Dobar tek!

90 g ZVIJEZDA majoneze
180 g čvrstog jogurta
1 čajna žličica ZVIJEZDA senfa
1 čajna žličica ZVIJEZDA kečapa
1 čajna žličica češnjaka u prahu ili 2 češnja protisnutog svježeg
2 čajna žličica peršina kosanog svježeg ili sušenog
100 g dimljenog lososa
2 jušna žlica ZVIJEZDA extra djevičanskog maslinovog ulja
250 g tjestenine



NAMIRNICE

90 g ZVIJEZDA majoneze
180 g čvrstog jogurta
1 čajna žličica ZVIJEZDA senfa
1 čajna žličica ZVIJEZDA kečapa
1 čajna žličica češnjaka u prahu ili 2 češnja protisnutog svježeg
2 čajna žličica peršina kosanog svježeg ili sušenog
100 g dimljenog lososa
2 jušna žlica ZVIJEZDA extra djevičanskog maslinovog ulja
250 g tjestenine

Način pripreme

1

Zvjezdani trik je u tome što ovo jelo može skuhati svatko.
Zvijezda majoneza mu daje završni sjaj.
Tjesteninu skuhati prema uputama proizvođača. Ocijediti.

UMAK 1.
Dimljeni losos kratko prepržiti (2 min) na maslinovom ulju.
Umješati vruće u tjesteninu zajedno s uljem.

UMAK 2.
U posebnoj zdjeli pomiješati ZVIJEZDA MAJONEZU sa jogurtom, senfom, kečapom, češnjakom i peršinom.
Preliti po tjestenini s lososom.

Dobar tek!

Star Trik
NAMIRNICENačin pripreme