**Autor**Jelena Župan
ShareTweetSaveEmail
1

Popržimo kozice na ulju par minuta. Skuhamo quinou. Nakon 10 ak min ocijedimo quinou te stavimo u posebnu posudu. Zatim dodamo sol, kukuruz, isjeckane kiseline krastavce,slanutak, isjeckani tvrdi sir na kockice te žličicu limunovog soka.Za dekoraciju koristimo zelenu salatu na koju smo posložili pržene kozice te majonezu.

250 g Quinoe
150 g Kukuruza
350 g Slanutaka
200 g Kiselog krastavaca
300 g Kozica
200 g Tvrdog sira
Zelena salata
1 jušna žlica soli
300 g Zvijezda majoneze
1 čajna žličica Limunovog soka



NAMIRNICE

250 g Quinoe
150 g Kukuruza
350 g Slanutaka
200 g Kiselog krastavaca
300 g Kozica

200 g Tvrdog sira
Zelena salata
1 jušna žlica soli
300 g Zvijezda majoneze
1 čajna žličica Limunovog soka

Način pripreme

1

Popržimo kozice na ulju par minuta. Skuhamo quinou. Nakon 10 ak min ocijedimo quinou te stavimo u posebnu posudu. Zatim dodamo sol, kukuruz, isjeckane kiseline krastavce,slanutak, isjeckani tvrdi sir na kockice te žličicu limunovog soka.Za dekoraciju koristimo zelenu salatu na koju smo posložili pržene kozice te majonezu.

Sunčane kozice u džungli
NAMIRNICENačin pripreme