Tisuću i jedna Zvijezda majoneza:)

**Autor**Snježana Lukačić
ShareTweetSaveEmail
1

Priprema Fatayer peciva:

Umijesite tijesto od brašna, kvasca, soli, šećera, jogurt majoneze, maslinova ulja i vode. Pustite da se digne. Za to vrijeme pomiješajte špinat, feta sir, mentu, peršin, dvije žlice majoneze, malo limunova soka i bjelanjak jednog jajeta.

Ugrijte pećnicu na 180 stupnjeva. U lim za pečenje stavite papir. Tijesto razvaljajte, okruglim rezačem izrežite krugove, dijagonalno stavite nadjev i oblikujte male čamčiće. Tijesto premažite umućenim žumanjkom i pospite crnim kimom ili sezamom.
Pecite oko 20 minuta. Fatayer peciva su ukusna i topla i hladna. Uz njih možete poslužiti umak od čvrstog jogurta, jogurt majoneze, limunova soka i po volji papra. Dobar tek.

3 šalica glatkog brašna
1,50 šalica vode
3 jušna žlica Zvijezda jogurt majoneze
6 jušna žlica Zvijezda maslinova ulja
1 čajna žličica soli
1 čajna žličica šećera
1 čajna žličica suhog kvasca
200 g feta sira
250 g blanširanog špinata
1 kom. jaja
2 jušna žlica Zvijezda jogurt majoneze
1 jušna žlica nasjeckane svježe metvice
1 jušna žlica nasjeckanog svježeg peršina
1 cup jogurta
1 kom. limuna
1 prstohvat bijelog papra

Tisuću i jedna Zvijezda majoneza:)



NAMIRNICE

3 šalica glatkog brašna
1,50 šalica vode
3 jušna žlica Zvijezda jogurt majoneze
6 jušna žlica Zvijezda maslinova ulja
1 čajna žličica soli
1 čajna žličica šećera
1 čajna žličica suhog kvasca
200 g feta sira
250 g blanširanog špinata
1 kom. jaja
2 jušna žlica Zvijezda jogurt majoneze
1 jušna žlica nasjeckane svježe metvice
1 jušna žlica nasjeckanog svježeg peršina
1 cup jogurta
1 kom. limuna
1 prstohvat bijelog papra

Način pripreme

1

Priprema Fatayer peciva:

Umijesite tijesto od brašna, kvasca, soli, šećera, jogurt majoneze, maslinova ulja i vode. Pustite da se digne. Za to vrijeme pomiješajte špinat, feta sir, mentu, peršin, dvije žlice majoneze, malo limunova soka i bjelanjak jednog jajeta.

Ugrijte pećnicu na 180 stupnjeva. U lim za pečenje stavite papir. Tijesto razvaljajte, okruglim rezačem izrežite krugove, dijagonalno stavite nadjev i oblikujte male čamčiće. Tijesto premažite umućenim žumanjkom i pospite crnim kimom ili sezamom.

Pecite oko 20 minuta. Fatayer peciva su ukusna i topla i hladna. Uz njih možete poslužiti umak od čvrstog jogurta, jogurt majoneze, limunova soka i po volji papra. Dobar tek.

Tisuću i jedna Zvijezda majoneza:)
NAMIRNICENačin pripreme