**Autor**Irena Sokolović

ShareTweetSaveEmail
1

Ovaj neobičan spoj artičoka i špinata zanimljivo je predjelo u dobrom društvu koje voli isprobavati nova jela.

U zdjeli se pomiješa brašno, prstohvat soli i suhi kvasac. Dolijeva se mlijeko i mijesi. Važno je da tijesto ne bude rijetko tako da se mogu formirati kuglice. Ostavi se ispod prozirne folije otprilike 1.5h.

U drugoj zdjeli se narežu artičoke na sitnije komadiće. Koristila sam gotove, marinirane artičoke. Doda se blanširani špinat i sitno narezana mozzarella, protisne se češanj češnjaka, dodaju se vrhnje i majoneza po ukusu i začini se po želji. Paziti da se ne presoli jer su artičoke već slane. Sve se dobro izmiješa.

Nakon što je tijesto odstajalo, premjesi se još jednom i formiraju se jednolike kuglice. Posuda za pečenje se naulji, u sredinu se stavi tanjurić i oko njega se poslažu kruščići. Tarnjurić služi tome da se kruščići ne šire prema sredini kad se peku, gdje kasnije dođe umak. Peći u pećinici na 200°C oko 40 min. Posudu prekriti folijom zadnjih 15ak min. Nakon što su kruščići prečeni, izvaditi tanjurić iz sredine i uliti pripremljeni umak. peći još 10-15 min da se sir otopi.

Poslužiti toplo.

brašno
1 jaje
toplo mlijeko
sol
artičoke
baby špinat
češnjak
kiselo vrhnje
majoneza
začini: sol, papar, majčina dušica, peršin

kvasac
mozzarella



NAMIRNICE

brašno
1 jaje
toplo mlijeko
sol
artičoke
baby špinat
češnjak
kiselo vrhnje
majoneza
začini: sol, papar, majčina dušica, peršin
kvasac
mozzarella

Način pripreme

1

Ovaj neobičan spoj artičoka i špinata zanimljivo je predjelo u dobrom društvu koje voli isprobavati nova jela.

U zdjeli se pomiješa brašno, prstohvat soli i suhi kvasac. Dolijeva se mlijeko i mijesi. Važno je da tijesto ne bude rijetko tako da se mogu formirati kuglice. Ostavi se ispod prozirne folije otprilike 1.5h.

U drugoj zdjeli se narežu artičoke na sitnije komadiće. Koristila sam gotove, marinirane artičoke. Doda se blanširani špinat i sitno narezana mozzarella, protisne se češanj češnjaka,

dodaju se vrhnje i majoneza po ukusu i začini se po želji. Paziti da se ne presoli jer su artičoke već slane. Sve se dobro izmiješa.

Nakon što je tijesto odstajalo, premjesi se još jednom i formiraju se jednolike kuglice. Posuda za pečenje se naulji, u sredinu se stavi tanjurić i oko njega se poslažu kruščići. Tarnjurić služi tome da se kruščići ne šire prema sredini kad se peku, gdje kasnije dođe umak. Peći u pećinici na 200°C oko 40 min. Posudu prekriti folijom zadnjih 15ak min. Nakon što su kruščići prečeni, izvaditi tanjurić iz sredine i uliti pripremljeni umak. peći još 10-15 min da se sir otopi.

Poslužiti toplo.

Vijenac oko bijelog mora
NAMIRNICENačin pripreme