Zeleno smotaj me,zeleno

**Autor**Snježana Lukačić

ShareTweetSaveEmail

1

U tepsiju vel.20x40 stavite papir za pečenje.Upalite pećnicu na 180*C.
Stavite kuhati 2 kom.jaja .Neka se kuhaju između 8,9 minuta.
Za to vrijeme umutite jaja ,dodajte 2 žlice majoneze,peršin,ocijeđeni špinat (4 žlice),mlijeko i brašno pomiješano s praškom za pecivo.Smjesu ulijte u tepsiju i pecite oko 15 minuta.Još vruće zarolajte zajedno s pek papirom i ostavite da se hladi.
Kobasice ispecite na grill tavi.Kuhana jaja oljuštite,smrvite vilicom,dodajte majonezu,krem sir,sitno narezanu papriku.
Odrolajte biskvitni svitak,maknite papir za pečenje,premažite smjesom od jaja,majoneze ,sira i paprike te stavite uz rub pečene kobasice.Sve pažljivo zarolajte,omotajte folijom za održavanje svježine i ohladite u hladnjaku.Poslužite uz ostatak majonez smjese(sigurno će vam ostati),ili otvorite novu majonezu.:)
Dobar tek.

6 kom. jaja
4 jušna žlica blanširanog špinata ili kopriva
2 žlica Zvijezda majoneze Delikates
6 jušna žlica brašna(glatko)
1 čajna žličica praška za pecivo
6 jušna žlica mlijeka
6 jušna žlica Zvijezda majoneze Delikates
2 jušna žlica krem sira
1 kom. narančaste paprike
2 kom. pečene roštilj kobasica
1 dash nasjeckanog peršina(po volji)

NAMIRNICE

6 kom. jaja
4 jušna žlica blanširanog špinata ili kopriva
2 žlica Zvijezda majoneze Delikates
6 jušna žlica brašna(glatko)
1 čajna žličica praška za pecivo
6 jušna žlica mlijeka
6 jušna žlica Zvijezda majoneze Delikates
2 jušna žlica krem sira
1 kom. narančaste paprike
2 kom. pečene roštilj kobasica
1 dash nasjeckanog peršina(po volji)

Način pripreme

1

U tepsiju vel.20x40 stavite papir za pečenje.Upalite pećnicu na 180*C.
Stavite kuhati 2 kom.jaja .Neka se kuhaju između 8,9 minuta.
Za to vrijeme umutite jaja ,dodajte 2 žlice majoneze,peršin,ocijeđeni špinat (4 žlice),mlijeko i brašno pomiješano s praškom za pecivo.Smjesu ulijte u tepsiju i pecite oko 15 minuta.Još vruće zarolajte zajedno s pek papirom i ostavite da se hladi.
Kobasice ispecite na grill tavi.Kuhana jaja oljuštite,smrvite vilicom,dodajte majonezu,krem sir,sitno narezanu papriku.
Odrolajte biskvitni svitak,maknite papir za pečenje,premažite smjesom od jaja,majoneze ,sira i paprike te stavite uz rub pečene kobasice.Sve pažljivo zarolajte,omotajte folijom za održavanje svježine i ohladite u hladnjaku.Poslužite uz ostatak majonez smjese(sigurno će vam ostati),ili otvorite novu majonezu.:)
Dobar tek.

Zeleno smotaj me,zeleno
NAMIRNICENačin pripreme