Zvijezdina lepeza

**Autor**Hrvoje Pavić
ShareTweetSaveEmail
1

Sastojci za tijesto - 240g brašna, pola žlice soli, 2 jaja, 1 žlica majoneze light.
Punjenje : 100 g pršuta ili domaće šunke, 80 g parmezana ili pecorino romana, 3 žlice zvijezda majoneze light.
Preljev:40 g maslaca...
Postupak : Zamijesimo tijesto i ostavimo da se malo odmori dok napravimo punjenje. Nakon toga tijesto se valja, puni i oblikuje u lepezice, njih potom kuhamo desetak minuta. Za vrijeme kuhanja pravimo preljev tako da maslac na laganoj vatri bude skroz dok ne osjetimo orašasti mirisi dok ne dobije svijetlo-smeđu boju. U to stavljamo lepezice i zapečemo ih minutu sa svake strane...

240 g brašno
½ dash sol
2 kom. jaja
1 dash majoneza light
100 g pršut, šunka (najbolje slavonska ,domaća šunka - miris dima)
80 g parmezan, ili pecorino romano
3 žlica majoneza
40 g maslac



NAMIRNICE

240 g brašno
½ dash sol

2 kom. jaja
1 dash majoneza light
100 g pršut, šunka (najbolje slavonska ,domaća šunka - miris dima)
80 g parmezan, ili pecorino romano
3 žlica majoneza
40 g maslac

Način pripreme

1

Sastojci za tijesto - 240g brašna, pola žlice soli, 2 jaja, 1 žlica majoneze light.
Punjenje : 100 g pršuta ili domaće šunke, 80 g parmezana ili pecorino romana, 3 žlice zvijezda majoneze light.
Preljev:40 g maslaca...
Postupak : Zamijesimo tijesto i ostavimo da se malo odmori dok napravimo punjenje. Nakon toga tijesto se valja, puni i oblikuje u lepezice, njih potom kuhamo desetak minuta. Za vrijeme kuhanja pravimo preljev tako da maslac na laganoj vatri bude skroz dok ne osjetimo orašasti mirisi dok ne dobije svijetlo-smeđu boju. U to stavljamo lepezice i zapečemo ih minutu sa svake strane...

Zvijezdina lepeza
NAMIRNICENačin pripreme