

AutorAndrea Lovrić

ShareTweetSaveEmail

1

Tvrdo kuhana jaja prerezati na pola te odvojiti žumanjac od bjeljanka.
Dodati žumanjac u gore navedene sastojke i sve izmiksati.
Bjelanjke puniti pripremljenim nadjevom i ukrasiti križkama tanko rezane svježe rotkvice i sitno sjeckanim svježim vlascem.
Dobar tek!

1 kom. Avokado
4 kom. Tvrdo kuhana jaja
1 čajna žličica Sitno nasjeckanog svježeg vlasca
1 čajna žličica Sitno nasjeckanog svježeg peršina
2 čajna žličica Teriyaki umaka
2 čajna žličica Umaka od soje
1,50 jušna žlica Zvijezda majoneze
prstohvat soli
2 kom. Svježe rotkvice
Sok od pola limuna



NAMIRNICE

1 kom. Avokado
4 kom. Tvrdo kuhana jaja
1 čajna žličica Sitno nasjeckanog svježeg vlasca
1 čajna žličica Sitno nasjeckanog svježeg peršina

2 čajna žličica Teriyaki umaka
2 čajna žličica Umaka od soje
1,50 jušna žlica Zvijezda majoneze
prstohvat soli
2 kom. Svježe rotkvice
Sok od pola limuna

Način pripreme

1

Tvrdo kuhana jaja prerezati na pola te odvojiti žumanjac od bjeljanka.
Dodati žumanjac u gore navedene sastojke i sve izmiksati.
Bjelanjke puniti pripremljenim nadjevom i ukrasiti kriškama tanko rezane svježe rotkvice i sitno sjeckanim svježim vlascem.
Dobar tek!

Zvjezdani pogled
NAMIRNICENačin pripreme