


Kokice sa sirom

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
< 30 min

 BROJ PORCIJA
2

Sastojci

1 paket kokica za mikrovalnu (ili 60 g kukuruza kokičara i 30 ml ulja)
40 g K Plus maslaca
100 g K Plus sira (poput gaude)



Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Kokice pripremite u mikrovalnoj pećnici prema uputama na pakiranju.

Ako koristite kukuruz kokičar u velikom loncu s debelim dnom na srednje jakoj vatri pomiješajte 30 ml ulja i kukuruz. Poklopite lonac i protresite tako da se kukuruz ravnomjerno obloži uljem.

Nastavite kuhati na srednjoj vatri te povremeno pažljivo protresite lonac kako bi se kukuruz ravnomjerno pekao. Nastavite kuhati dok se zvuk pucanja uspori na oko jedan svakih nekoliko sekundi. Gotove kokice posolite.

Posložite kokice na pleh za pečenje, pospite sitno nasjeckanim sirom i komadićima maslaca i promiješajte.

Pecite kokice 2-3 minute u pećnici zagrijanoj na 220 °C.

Pripazite tako da kokice ne izgore.