

Piknik ražnjići



VRIJEME PRIPREME
< 30 min



BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

- 250 g K Plus tortelini s pršutom
- 100 g K Plus zelenih maslina punjenih pastom od paprike
- 100 g cherry rajčica
- 50 g K Plus Wintera trajna kobasica
- 50 g K Plus pršuta
- 100 g K Plus mozzarella
- listovi svježeg bosiljka

Dressing od bosiljka:

- 1 žlica sjeckanog bosiljka
- 30 ml K Plus maslinovog ulja
- 10 ml K Plus bagremovog meda
- 20 ml K Plus jabučnog octa
- 10 ml limunovog soka
- sol

Skeniraj za prikaz na web stranici



Sitno nasjeckajte bosiljak. Dodajte mu sol, maslinovo ulje, med, jabučni ocat i limunov sok pa dobro promiješajte. Spremite u staklenku.

Torteline kuhajte 7 minuta pa procijedite i isperite hladnom vodom. Za sastavljanje na ražnjiće nabodite skuhanu tortelinu, masline, rajčice, pršut i salamu, sir i bosiljak. Premažite dressingom, a ostatak ponesite kao umak.

Video recept za ražnjiće pogledajte u nastavku zajedno s još dvije ideje za ultimativni to go jelovnik.

Više video inspiracije za pripremu ukusnih jela pogledajte na našem YouTube kanalu.