


# Piknik ražnjići

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 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 mozzarelle  
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

## Nutritivne vrijednosti

## 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 skuhanе torteline, 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.