Pureće mesne okruglice

VRIJEME PRIPREME
< 30 min

BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

Sastoji za okruglice:

- 500 g mljevene puretine
- 1 K Plus jaje
- 2 žlice krušnih mrvica
- 100 g K Plus svježeg sira
- 1 žličica češnjaka u prahu
- 1 žlica maslinovog ulja
- sol
- papar

Okruglice s pireom

- 500 g krumpira
- 20 g K Plus maslaca
- 80 ml K Plus mlijeka
- 200 g Minute Napoletana umaka od rajčice
- sol
- 16 okruglica

Grčka salata s okruglicama

- 120 g Simply pasta tjestenine
- 100 g cherry rajčica
- 100 g krastavca
- 80 g Aretos feta sira
- 50 g maslina
- 16 okruglica
- 2 žlice maslinovog ulja
- sok ½ limuna
- sol

Pureće mesne okruglice

Pomiješajte sve sastojke u zdjeli. Oblikujte 32 jednake okruglice te ih pecite u pećnici na 200 °C oko 20 minuta, dok ne porumene.

Okruglice s pireom

Krumpir ogulite, operite i narežite na manje komade. Kuhajte u posoljenoj vodi oko 15 minuta. Ocijedite, zgnječite s maslacem, mlijekom i soli. Zagrijte umak od rajčice i servirajte s okruglicama i krumpirom te pospite sitno sjeckanim peršinom.

Grčka salata s okruglicama

Skuhajte tjesteninu prema uputama na pakiranju. Rajčice i krastavac narežite na manje komade. Na tanjur dodajte ocijeđenu tjesteninu, i povrće te posolite. Prelijte s maslinovim uljem i limunovim sokom, dodajte namrvljenu fetu i okruglice.

Skeniraj za prikaz na web stranici