

# Ražnjići s jadranskim kozicama



NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME  
< 30 min

## Sastojci

450 g Adria Mare kozica  
30 ml K Plus maslinovog ulja  
60 g K Plus krušnih mrvice  
2 češnja češnjaka  
1 žlica sjekanog peršina  
1 žličica sjekanih listića ružmarina  
60 g K Plus maslaca  
sol  
papar



## Nutritivne vrijednosti

U posudu stavite krušne mrvice, sitno nasjeckani češnjak, sitno nasjeckani peršin, listiće ružmarina, rastopljeni maslac te posolite i popaprite. Miješajte dok smjesa nije konzistencije mokrog pijeska.

Kozice složite na čačkalice i položite ih na pleh prekriven papirom za pečenje. Premažite ih s maslinovim uljem, sasvim lagano posolite i pospite pripremljenim krušnim mrvicama.

Pecite u pećnici zagrijanoj na 230°C 10 minuta.

## Skeniraj za prikaz na web stranici

