

Special Moments hrskavi panzerotti



VRIJEME PRIPREME
< 30 min



BROJ PORCIJA
2 osobe

Sastojci

- 250 g Special Moments panzerotta
- 2 jaja
- 50 g glatkog brašna
- 80 g krušnih mrvica
- 40 g ribanog sira
- ½ žličice majčine dušice
- 2 žlice maslinovog ulja
- Sol i papar
- Minute umak od rajčice
- Minute pesto genovese
- 2 žlice grčkog jogurta

Skeniraj za prikaz na web stranici



Pećnicu zagrijte na 200 °C. Pleh obložite papirom za pečenje.

Razmutite jaja. U drugoj posudi pomiješajte krušne mrvice s ribanim sirom, majčinom dušicom, soli i paprom.

Svaki panzerotto prvo uvaljajte u brašno, potom u jaje, pa u mješavinu mrvica.

Posložite panirane panzerotte na pleh, lagano ih prelijte ili poprskajte maslinovim uljem.

Pecite oko 15 minuta, dok ne postanu zlatni i hrskavi.

Za pesto umak pomiješajte 2 žlice grčkog jogurta i 1 žlicu pesta.

Servirajte s umakom od rajčice i umakom od pesta.