

Wrap od tikvica i mrkve



VRIJEME PRIPREME
> 30 min



BROJ PORCIJA
2 osobe

Sastojci

- 2 mrkve
- 1 tikvica
- 1 jaje
- 70 g sira (npr. mozzarella)
- 1/2 žličice majčine dušice
- 1/2 žličice šešnjaka u prahu
- sol
- 4 žličice krem sira
- 100 g K plus šunke
- nekoliko listova mladnog špinata



Skeniraj za prikaz na web stranici



Naribajte mrkvu. Naribajte i tikvicu, lagano je posolite i ocijedite višak tekućine.

U posudi pomiješajte povrće s jajetom, sirom i začinima. Rasporedite smjesu na pleh obložen papirom i pecite u pećnici zagrijanoj na 200 °C oko 20 minuta, dok ne poprimi zlatnu boju.

Ohlađenu bazu podijelite na dva dijela, svaki premažite krem sirom, posložite na njega šunku i špinat te pažljivo zarolajte.