


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 skuhanu tortelinu, 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.