

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 mrvica
2 češnja češnjaka
1 žlica sjeckanog peršina
1 žličica sjeckanih 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

