

RECEPTI

Biljne ćufte sa žitasticama, graškom, kompotom od jabuke i pavlakom s medom



HUVUDROLL biljne ćufte sa žitaricama, graškom, kompotom od jabuke i pavlakom s medom

ZA 1 PORCIJU

Tradicionalne nordijske žitarice postaju neodoljive upotpunjene ukusnim dodacima i slatkim notama.

SASTOJCI:

5 HUVUDROLL biljnih ćufti

ŽITARICE I GRAŠAK

50 g BÄSTISAR mešavine žitarica

25 g smrznutog graška

MIKS OD KRSTAVACA

15 g svežeg krastavca, isečenog na tanke kriške

15 g SOMMARSKÖRD kiselih krastavaca

KOMPOT OD JABUKE

20 g smrznutih oljuštenih kriški jabuke

10 g nezaslađenog sosa od jabuke

1 kašika belog vinskog sirćeta

1 kašika soka od limuna

So i crni biber

PAVLAKA SA MEDOM

15 g pavlake

5 g tečnog meda

So i crni biber

KORAK PO KORAK:

ŽITARICE I GRAŠAK

Skuvaj žitarice prema uputstvu na pakovanju. Izmešaj otopljen grašak sa žitaricama. Posluži toplo.

Miks krastavaca

Izmešaj sveži i kiselii krastavac. Posluži hladno.

Kompot od jabuke

Skuvaj kriške jabuke, sos od jabuke i belo vinsko sirće i začini solju i biberom. Neka se ohladi, te posluži olađeno.

Pavlake s medom

Pomešaj pavlaku i med, pa začini solju i crnim biberom
Posluži hladno.



Art broj: 204 835 92
HUVUDROLL Biljne ćufte 500 g

