

RECEPTI

Biljne ćufte sa restovanim krompirom i kremom od brusnice



HUVUDROLL biljne ćufte sa restovanim krompirom, kremom od brusnice i kukuruzom i brokolijem iz pećnice

Unapređeni favorit. Ukusno biljno jelo sa ukusima šume i zemlje.

SASTOJCI:

5 HUVUDROLL biljnih ćufti

1 RÖSTI pakovanje

KREM OD BRUSNICE

1 kašika soka od brusnice

1 kašika belog vinskog sirčeta

1 kašika soka od limuna

40 g posnog majoneza

10 g jogurta od soje

Soli i crnog bibera

KUKURUZ I BROKOLI PEČENI U PEĆNICI

50 g brokoli cvetića

25 g nezaslađenog kukuruza

1 kašika ulja za kuvanje

So i crni biber

KORAK PO KORAK:

Kukuruz i brokoli

Zagrej pećnicu na 175°C.

Prelj brokoli i kukuruz uljem i začini solju i biberom.

Peci sve oko 12 minuta.

Posluži vruće.

Biljne ćufte sa restovanim krompirom

Podgrej biljne ćufte i krompir prema uputstvu na pakovanju. Posluži toplo.

Krem od brusnice

Pomešaj sve sastojke.

Začini solju i crnim biberom.

Posluži hladno.



Art broj: 204 835 92
HUVUDROLL Biljne ćufte 500 g

