

RECEPTI

Pita-hleb sa ćuftama i krompir-pireom



Pita-hleb sa ćuftama, krompir-pireom, kiselim krastavčićima i prženim lukom

SASTOJCI:

- 28 komada HUVUDROLL ćufti (oko 450 g)
- 2 kašike maslinovog ulja
- 4 parčeta BRÖD TUNNBRÖD
- 600 g ALLEMANSRÄTTEN krompir-pirea
- 150 ml GURKA INLAGD kiselih krastavčića, proceđenih
- 100 ml ROSTAD LÖK prženog luka
- 100 g listova mlade (bebi) zelene salate, oprane i osušene
- 200 ml svežih grančica mirođije
- So i crni biber kao začini

KORAK PO KORAK:

1. Pripremi ćufte prema uputstvu s pakovanja. Drži ih na toplom.
2. Pripremi krompir-pire prema uputstvu s pakovanja. Začini crnim biberom. Drži na toplom.
3. Griluj pita-hleb s jedne strane, i stavi ga na ravnu površinu, s grilovanom stranom nadole.
4. Stavi malo bebi zelene salate u sredinu hleba.
5. Na pita-hleb stavi krompir-pire, ćufte i krastavčiće.
6. Pospi prženim lukom, mirođijom i začini s malo soli i bibera.
7. Uvij i serviraj u nemasnom papiru s viljuškom.



HUVUDROLL ćufte, 1000 g
Art. br: 404.877.87