

RECEPTI

Vegetarijanske ćufte sa pečenom cveklom na pita-hlebu



Vegetarijanske ćufte sa pečenom cveklom na pita-hlebu

PORCIJA: ZA 4-6 OSOBA PRIPREMA: 90 MIN

Slana i pečena cvekla iseckana u smešu postaje najbolji premaz za pita-hleb.

SASTOJCI:

20 komada (320 g) HUVUDROLL vegetarijanskih ćufti

8 opranih cvekli

Krupna morska so

1 KNÅDA mešavina za pita-hleb (400 g)

1 kašika vinskog sirćeta od šerija (ili od crnog grožđa)

2 kašike ekstra devičanskog maslinovog ulja

2 dl turskog jogurta za serviranje

2 kašike sitno seckanog vlašca

KORAK PO KORAK:

1. Zagrej pećnicu na 165°C.
2. Stavi cvekl u pleh i preko nje pospi morsku so. Neka cvekla bude potpuno prekrivena.
3. Peci ih oko sat vremena dok ne omekša. Sačekaj da se ohladi.
4. Napravi pita-hleb prateći uputstva na pakovanju.
5. Oljušti cvekl u iseckaj je na komadiće. Ako možeš, koristi blender i opciju „puls“ radi grubog mešanja.
6. Prelj vinskim sirćetom od šerija i maslinovim uljem.
7. Isprži vegetarijanske ćufte prateći uputstva na pakovanju.
8. Na svaki pita-hleb stavi malo smeše od cvekla, jednu ili dve vegetarijanske ćufte i kašiku jogurta. Ukrasi vlašcem.



HUVUDROLL vegetarijanske ćufte, 1000 g
704.877.95

