

ŠKOLSKI ZALOGAJI



STUDENAC
MARKET



FRUSECCA

PANERO

Bakina
zimnica

BONKULOVIĆ

Moje Jutro

1 'Back to school' sendvič by @foodyandfitty

2 Pohane rollice s buđolom i sirom by Matejka Buča @matejka_likechocolate

SASTOJCI

- Panero tost
- maslinovo ulje, sol
- Bonkulović pečenica dalmatinska
- Bakina zimnica kiseli krastavci
- 2 šnite sira goude Moje jutro
- matovilac salata
- cherry rajčice

Namaz:

- 1 žlica mliječnog namaza Moje jutro
- mala žličica Joma majoneze
- žličica maslinovog ulja
- 20 g tostiranih indijskih oraščića

PRIPREMA

1. Dvije šnite tost kruha premažite s jedne strane s malo maslinovog ulja, malo posolite i premazanu stranu kratko prepecite na zagrijanoj tavi.
2. Pripremite umak: tostirajte indijske oraščiće na vrućoj tavi, za to vrijeme pomiješajte mliječni namaz sa žličicom majoneze i maslinovog ulja, a kad su bademi tostirani, malo ih ohladite i nasjeckajte na sitno pa dodajte u namaz.
3. Na obe šnite tosta namažite pripremljeni namaz s jedne strane, zatim na jednu šnitu složite pečenicu narezanu na trakice, 2 šnite gouda sira i za kraj dodajte oprani i posušeni matovilac, nasjeckane kisele krastavce i cherry rajčice pa poklopite drugom šnitom tosta.
4. Kad je sendvič gotov prerežite ga dijagonalno na dva dijela, obložite papirom za pečenje i spremite u školsku posudicu.



SASTOJCI

- 6 šnita Panero tosta sa sjemenkama
- 70 g mliječnog namaza Moje jutro
- 100 g Bonkulović buđole
- 6 šnita sira, npr. Moje jutro Gouda
- 5-6 manjih kiselih krastavaca Bakina zimnica
- 1 jaje
- 2 žlice mlijeka
- 1 žlica maslaca + 1 žlica ulja

PRIPREMA

1. Jaje izmiješajte s dvije žlice mlijeka u dubljem tanjuru. Kisele krastavce sitno nasjeckajte.
2. Svaku šnititu tosta izvaljajte pomoću valjka koliko možete kako biste ga stanjili.
3. Premažite kruh mliječnim namazom pa na njega stavite dvije - tri šnite buđole, šnititu sira te žlicu sjeckanih kiselih krastavaca. Zarolajte i malo pritisnite kraj kako se rollica ne bi otvarala.
4. Pripremljenu rollicu umočite u mješavinu jaja i mlijeka pa ocijedite.
5. U tavi otopite maslac zajedno s uljem pa pržite rollice na srednje jakoj vatri dok ne dobiju boju sa svih strana.
6. Višak masnoće ocijedite na papirnatom ubrusu.
7. Poslužite odmah kao fini, bogati doručak ili užinu.

Uz rollice poslužite svježe povrće i orašaste plodove poput badema.



ili