



Peciva od maku punjena povrćem i jajima

🕒 25–30 Min   

Priprema

- 1 Pastrnjak ogulite i izrežite na duge trake. Zagrijte pećnicu na 200°. Trake pastrnjaka stavite na lim obložen papirom za pečenje, premažite maslinovim uljem, začinite s morskom soli s chilijem i češnjakom, a zatim pecite u pećnici 15 minuta.
- 2 U međuvremenu pripremite namaz. Pomiješajte kremasti sirni namaz s biljem i začinima.
- 3 Rotkvicu operite i izrežite na kriške. Mrkvu operite, ogulite i sitno naribajte. Također, ogulite i narežite tvrdo kuhano jaje.
- 4 Peciva razrežite i premažite začinskim namazom. Na namaz stavite naribane mrkve, kriške rotkvica, jaja i pastrnjak iz pećnice. Obogatite s malo nasjeckanog vlasca, svježim klicama i uživajte.

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

150 g	Sirnog namaza
1 prstohvat	♦ Morska sol s chilijem i češnjakom
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
1 čajna žličica	♦ Vlasac sjeckani
1 čajna žličica	♦ Origano usitnjeni
0.5 čajne žličice	♦ Muškatni oraščić mljeveni
2 kom	Peciva s makom
4 kom	Rotkvice
2 kom	Mrkve
1 šalica	Svježih klica
2 kom	Pastrnjaka
3 jušne žlice	Maslinovog ulja
1 svežanj	Vlasca
1 kom	Tvrdo kuhano jaje

