

Peciva od maka punjena povrćem i jajima

25–30 Min

Sastojci 2 Porcije

= Kotányi Produkte

150 g	Sirnog namaza
1 prstohva	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

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.