



**Autor** [Jagoda Nikolić](#)

Share Tweet Save [Email](#)

1

Spojivo s nespojivim. Recept je odličan, kažu moji ukućani, okusi spojivi. Zato se odlučite i napravite ga i Vi, nećete pogriješiti. Najprije pripremite sve sastojke.



2

Kozice oprati, otkinuti im glave (ja od njih napravim temeljac i spremim ih u zamrzivač), repove očistiti od oklopa i tankog crijeva crnog (koji je gorak).



3

Od Zvijezda majoneze , brašna i mlijeka napraviti bešamel za pohanje repova kozica, te repove umakati u tu smjesu.



4

U ugrianoj tavi na Zvijezda margarinu pržiti pohane repove kozica.



5

Repove kozica izvaditi i ostaviti da se ohlade. U međuvremenu od ostale smjese za pohanje, ispržiti 4 kom kruščića.



6

Tost malo zapeč u tosteru. Jagode samljeti u blenderu. Namazati tost sa tim jagodama, na svaki dost staviti po 3 kom pohanih repova kozica. Izrezati salatu na sitne trakice, i na to staviti kruščiće, između tanke fete izrezanog limuna. I to je to. Dobar tek Vam želim!



- 80 g jagoda
- 80 g svježih kozica
- 2 kom. tost kruha
- 40 g Zvijezda delikatese majoneze
- 50 g brašna
- 150 ml mlijeka
- 1 kom. limuna - za dekoraciju
- 4 kom. jagoda - za dekoraciju
- 4 lista zelene kristal salate - sa dekoraciju
- 50 g Zvijezda margarina



## **NAMIRNICE**

80 g jagoda  
80 g svježih kozica  
2 kom. tost kruha  
40 g Zvijezda delikatese majoneze  
50 g brašna  
150 ml mlijeka  
1 kom. limuna - za dekoraciju  
4 kom. jagoda - za dekoraciju  
4 lista zelene kristal salate - sa dekoraciju  
50 g Zvijezda margarina

## **Način pripreme**

1

Spojivo s nespojivim. Recept je odličan, kažu moji ukučani, okusi spojivi. Zato se odlučite i napravite ga i Vi, nećete pogriješiti. Najprije pripremite sve sastojke.



2

Kozice oprati, otkinuti im glave (ja od njih napravim temeljac i spremim ih u zamrzivač), repove očistiti od oklopa i tankog crijeva crnog (koji je gorak).





3

Od Zvijezda majoneze , brašna i mlijeka napraviti bešamel za pohanje repova kozica, te repove umakati u tu smjesu.



4

U ugrijanoj tavi na Zvijezda margarinu pržiti pohane repove kozica.



5

Repove kozica izvaditi i ostaviti da se ohlade. U međuvremenu od ostale smjese za pohanje, ispržiti 4 kom kruščića.



6

Tost malo zapeč u tosteru. Jagode samljeti u blenderu. Namazati tost sa tim jagodama, na svaki dost staviti po 3 kom pohanih repova kozica. Izrezati salatu na sitne trakice, i na to staviti kruščiće, između tanke fete izrezanog limuna. I to je to. Dobar tek Vam želim!



CVRC-MRC

[NAMIRNICENačin pripreme](#)