



Finii zalogaji s kozicama

Spremate li svečanu večeru ili *party* za prijatelje, odvažite se i iznenadite ih ovim finim povrtno-morskim specijalitetom. Nadjev pripremite od nekoliko vrsta povrća, riže i kozica, a sve zamotajte u tanko tijesto. Idealno kao *finger food*!

Sastojci

Broj osoba: 4 - 6

250 g tankih kora za savijače
1 žlica ulja za premazivanje

Za nadjev:

80 g mladog luka (bijeli dio)
3-4 žlice maslinova ulja
70 g riže
350 g očišćenih kozica
300 g brokule
100 g mrkve
2 češnja češnjaka
2-3 žlice limunova sok
2 žlice nasjeckanog peršina
1 žlica [Vegete pikant](#)
80-100 g naribanog sira edamera
100 g Kukuruzu šećerca Podravka



Vrijeme pripreme: 1 h

Energetska vrijednost: 521 kcal / 2178 kJ

Zahtjevnost:

Priprema

1. Za nadjev: mladi luk kratko popecite na maslinovu ulju, a rižu prokuhajte oko 5 minuta i ocijedite.
2. Kozice stavite u kipuću vodu, kratko prokuhajte, a zatim šupljom žlicom izvadite i stavite u dublju zdjelu.
3. U istu posudu u kojoj ste kuhali kozice stavite očišćenu brokulu i mrkvu i isto tako kratko prokuhajte i ocijedite.
4. Mrkvu narežite na manje kockice, brokulu na manje cvjetiče i dodajte kozicama. Ovoj mješavini dodajte još nasjeckani češnjak, limunov sok, peršin, Vegetu pikant, naribani sir, kukuruz šećerca, pripremljeni mladi luk i rižu.
5. List tankog tijesta premažite uljem, a na to stavite drugi list tijesta i isto tako premažite uljem.
6. Uz rub tijesta stavite pripremljeni nadjev s kozicama i povrćem, zarolajte i stavite na uljem namazan lim.
7. Isto to učinite i s preostalim tijestom i nadjevom.
8. Pecite u pećnici zagrijanoj na 190°C oko 25 minuta.

Posluživanje

Pečene savijače malo ohladite, a zatim narežite i poslužite kao toplo predjelo ili kao malo jelo uz salatu





Fini zalogaji s kozicama

po želji.

Savjet

Savijače možete pripremiti tanje. Bit će izvrsne za pripremu *finger fooda*. Prije pečenja možete ih premazati razmućenim jajem i posuti sezamom.

Moja bilješka

