

Fingerfood – punjeni krekeri i rajčica



Slavite li nešto ? Možda neki rođendan , neki party ili očekujete prijatelje na jedno druženje uz neki dobar film ali fingerfood će vam također odlično poslužiti za dečke koji će provest svoju večer gledajući utakmicu .

TEMELJNI SASTOJCI ZA PUNJENJE :

1 crvena paprika

1 luk

500 g feta sir

300 g mliječnog namaza

PRVA VARIJANTA ZA PUNJENJE :

1 $\frac{1}{2}$ žličica vlasca

1 g papra

50 g komadići tune (iz konzerve)

DRUGA VARIJANTA ZA PUNJENJE :

$\frac{1}{2}$ avokado

1 – 3 češnja češnjaka

TREĆA VARIJANTA ZA PUNJENJE :

čili

1 žličica dimljene crvene paprike (začín)

POSTUPAK :

1 . papriku i luk očistiti te izrezati na što sitnije kockice ...

2 . rajčici oprati , odrezati manji dio vrha (da se dobije kao poklopac od rajčice) , te dno od rajčice poravnati kako bi rajčica mogla stajati a zatim žličicom lagano okružiti i izvaditi sredinu . Sve nakratko ostaviti na stranu kako bi pripremili nadjev ...

3 . u posudi staviti feta sir i mliječni namaz te sa vilicom sve dobro zgnječiti , zatim dodati papriku i luk pa sve dobro sjediniti ...

4 . nadjev prepoloviti u tri jednaka dijela ...

5 . u jedan saviti vlasac , papar i tunu te dobro sjediniti ...

6 . u drugi staviti očišćen avokado i češnjak te u sjeckalici dobro usitniti sastojke ...

7 . u treći staviti čili i dimljenu papriku te dobro sjediniti ...

8 . sva tri punjenja staviti zasebno u vrećice za ukrašavanje te sa nadjevom od avokada puniti rajčicu (iz tog razloga što je nadjev rjeđi) , na rajčicu staviti opet njegovu kapicu a sa ostalim nadjevima puniti krekerne ...

SAVJET :

Nadjev možete pripremiti dan prije i držati u hladnjaku ali tek prije konzumiranja puniti krekerne kako vam ne bi omekšali .

Možete puniti što god vi volite npr. svježe krastavce ,
baguette ili nadjev stavite na list cikorije itd...



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno
preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri