

Talianetta®

Tjestenina sa 4 sira i 3 vrste bundeve



SASTOJCI:

- 1 vrećica Talianetta tjestenine sa 4 vrste sira
- ½ hokaido bundeve
- 2 žlice bučinih sjemenki
- 2 žlice međimurskog domaćeg bučinog ulja
- sol
- svježe mljeveni papar

POSTUPAK:

Hokaido bundevu ogulite i narežite na tanke ploške. Ploške poslažite na papir za pečenje, premažite uljem i pecite na 180°C oko 25 minuta.

Dok se bundeva peče, na zagrijanoj tavi tostirajte bučine sjemenke. Tostirane bučine sjemenke ostavite da se ohlade. Talianetta tjesteninu sa 4 vrste sira pripremite prema uputama na pakiranju.

POSLUŽIVANJE:

Talianetta tjesteninu sa 4 vrste sira servirajte u dubokom tanjuru i na nju stavite pečene ploške hokaido bundeve. Posipajte tostirane bučine sjemenke i sve prelijte domaćim bučinim uljem.