

# **Vegeterijanski ražnjici**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **12-15**ceri paradajza
- **100 g**kozijeg sira
- **50 g**zelenih maslina
- **po potrebim**maslinovog ulja
- **po potrebim**levenog bibera

## **Priprema**

Paradajz prvo dobro oprati, kao i sir. Iseckajte povrce i sir i nareajte ih na cackalicu prema redosledu koji cete sami odabrat. Zatim ražnjice položiti na tanjur i prelitи maslinovim uljem i biberom (ili ako vam se ne cini adekvatnim) nekim drugim zacinom. Ja licno obožavam ovaj obrok, savršen je za pocetak dana i sadrži sve vitamine koji su vam potrebni tokom dana. I što je najbitnije, veoma je zdravo. Uživajte!

## **Savet**

Masline nisu na slici, ali ja ih gotovo uvek stavljam. Koziji sir možete zameniti bilo kojom sirem i naravno, dozvolite sebi da eksperimentišete i igrate se sa ukusima. Ovo je samo osnova, a vi možete menjati i praviti kombinacije koje vama odgovaraju.