

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 potrebi**maslinovog ulja
- **po potrebi**mlevenog bibera

Priprema

Paradajz prvo dobro oprati, kao i sir. Iseckajte povrce i sir i nare?ajte ih na cackalicu prema redosledu koji cete sami odabrati. Zatim ražnjice položiti na tanjir i prelitati 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.