Ljeto s Podravkom

S.O.S. kuharica



AROMATIČNA RAJČICA S KRUMPIROM

SASTOJCI ZA 4 OSOBE:

100 g luka
100 ml SMS extra djevičanskog maslinovog ulja
50 ml aceta balsamica
200 ml sjeckane rajčice s bosiljkom i origanom Podravka
200 ml passate Podravka
100 g mozzarelle
600g krumpira



PRIPREMA:

Na zagrijanom maslinovom ulju popržite luk i dodajte malo aceta balsamica. Nakon toga dodajte passatu i sjeckanu rajčicu s bosiljkom i origanom te sve začinite sa solju i paprom. Za kraj dodajte malo naribane mozzarelle koja će povezati umak. Servirajte uz dodatak na ploške narezanog kuhanog krumpira.



Potražite svoju Podravka S.O.S. kuharicu na prodajnim mjestima ili na **www. podravka.com** i **www.coolinarika.com**

PODRAVKA
www.podravka.com