

Družinski piknik

Polnjena francoska štruca z mocarelo in češnjevim paradižnikom



Recept: Ana Žontar Kristanc



Čas priprave 15 minut za 1 nadevano francosko štruco

Sestavine

- 1 francoska štruca
- 350-400 gramov mocarele
- 15-20 češnjevih paradižnikov
- 4 žlice kremnega sira /sirnega namaza
- 4 čajne žličke pesta

Navodila za pripravo

Francosko štruco prepolovimo. Vsaki polovici izdolbemo sredico.

Sredico natrgamo na drobne koščke in jo stresemo v posodo. V posodo dodamo na drobno narezan paradižnik, drobno narezano mocarelo, kremni sir in pesto.

Vse sestavine temeljito premešamo. Če vam je nadev premalo slan, si ga dosolite.

Nadev na tesno nadevamo v prazni polovici in ju dobro zatesnimo z aluminijasto folijo. Položimo ju v hladilnik za vsaj nekaj ur, lahko tudi čez noč.

Ohlajeno štruco narežemo na rezine in postrežemo.

Dober tek!

