Pljukanci i pohanci



Karla Žitoproizvod Pljukanci

333g svinjskog buta, imati ćete ih negdje 6(ja sam imala dva rucka),

250g pljukanaca,

1dcl paradajz sosa,

1dcl vode,

sol, papar, bosiljak.

Za paniranje znate sto ide,

a na vrh 15dag trapist ili mozzarella

Jedan mali trik za dobar umak i bez puno muke. Ovo je zadnji video koji ću objaviti sa starog moba. Jeeeeer sa za rodjendan od mame dobila noviiiii
1kg mesa 3 ručka i jedna dobra ideja za kuhanje tjestenine da izvuče još vise okusa. Mislim da sve vidite u videu ali ako treba cu vam napisati recept u komentar, javite se da znam.
Pljukanci su odlični i nisu se prekuhali, samo sam zakipila sos i stavila ih u vruće a dovrsili su se u pećnici I zgusnuli umak. Pohano meso je bilo super mekano, jedino što me mori je sir jer bih inače radila sa mozzarellom no nije mi se dalo u ducan po nju! Znate ono moje ekonomični I štedljivo.
@karla_zitoproizvod ima zbilja divnih svjezih tjestenina i sada kada sam probala ove

pljukance okus rajčica morati ću nastaviti sa isprobavanjem.
Jeste probali ? Koja vam se najviše sviđa?

#idejezarucak#rucak#pljukanci#pohanci#rucakzacetvoro#ekonomičnost#tjesteninа