

A top-down view of various baking ingredients scattered on a white, textured surface. The ingredients include a whole white egg, a small white bowl of yellow liquid (likely oil or melted butter), a metal scoop filled with white flour, a wooden honeycomb, a small metal bowl of yellow liquid, a metal sifter with flour inside, a wooden rolling pin, a small bowl of butter, and several stalks of wheat. The Bugatti logo is prominently displayed in the upper center.

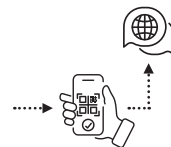
BUGATTI®

KNJIGA RECEPATA

Baking dish - large

BA

CRUMBLE S JABUKAMA



Sastojci

1kg	jabuka, oljuštenih i iznutra očišćenih
100g	kristal šećera
1 kašičica	cimeta
225g	brašna za sve namjene
125g	neslanog maslaca, hladnog
125g	kristal šećera

Uputstva

1. Zagrijte pećnicu na 180°C. Isijecite jabuke na komade i miješajte sa šećerom i cimetom. Stavite u posudu za pečenje.
2. U zasebnoj posudi izmiješajte brašno i šećer, a zatim dodajte sijeckani maslac dok smješa ne počne da podsjeća na grube prezele. Pospite na jabuke.
3. Pecite 45 do 50 minuta, dok vrh ne postane zlatan i jabuke smekšaju.



15 min



50 min



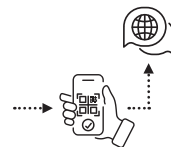
180 °C



SAVJET:

Služite toplo sa sladoledom od vanile

LAZANJE S POVRĆEM



Sastojci

- 2 kašike maslinovog ulja
- 1 crni luk, isjeckan
- 2 češnja bijelog luka, mljevena
- 1 tikvica, isjeckana
- 1 babura, isjeckana
- 500g paradajz sosa
- 12 kora za lasanje, kuhanih
- 500g rikota sira
- 100g rendanog parmezana
- 200g rendane mocarele

Uputstva

1. Zagrijte pećnicu na 180°C. Zagrijte maslinovo ulje u tiganju, a zatim propržite crni luk, bijeli luk, tikvicu i baburu dok ne smekšaju.
2. Namažite paradajz sos na dno posude za pečenje. Postavite 4 sloja kora za lasanje, polovinu smješe povrća, polovinu rikota sira, trećinu parmezana i trećinu mocarele. Ponovite ove slojeve, a zatim na vrh stavite preostale kore za lasanje, sos i sir.
3. Pecite 45 do 50 minuta, dok ne postane zlatno i dok ne nabubri.



30 min



50 min



180 °C



SAVJET:

Možete koristiti i ostalo sezonsko povrće

Vaš recept



BUGATTI®