

A top-down view of various baking ingredients scattered on a white, flour-dusted 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.

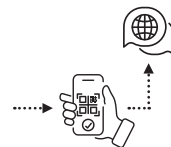
BUGATTI®

KNJIGA RECEPTOV

Baking dish - medium

SI

KRUHOV PUDING



Sestavine

5 skodelic	kruhovih kock
4 skodelice	mleka
3/4 skodelice	granuliranega sladkorja
3	velika jajca
1 žlička	vanilijevega ekstrakta
1/2 žličke	mletega cimeta

Navodila

1. Pečico segrejemo na 180°C. Krurove kocke enakomerno porazdelimo v pekač.
2. V skledi penasto umešamo mleko, sladkor, jajca, vanilijo in cimet ter prelijemo čez kruhove kocke v pekaču.
3. Pečemo v ogreti pečici 45 do 50 minut, dokler se ne strdi in zlato porumeni.
4. Ko je puding pečen, ga previdno vzamemo iz pečice in pustimo nekaj minut, da se ohladi.



10 min



50 min



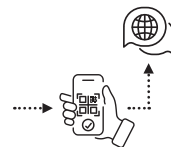
180 °C



NASVETI:

Za boljši rezultat uporabite en dan star kruh

PEČENI NJOKI



Sestavine

1 kg krompirjevih njokov
500 g paradižnikove omake
200 g naribanega sira mozzarella
50 g naribanega sira parmezan
Sveža bazilika, za okras

Navodila

1. Pečico segrejemo na 200°C. Njoke skuhamo v skladu z navodili na embalaži.
2. Na dno pekača enakomerno razporedimo nekaj paradižnikove omake.
3. Nadaljujemo s sestavljanjem plasti: Na paradižnikovo omako položimo polovico krompirjevih njokov, nato polovico paradižnikove omake, polovico sira mozzarella in polovico sira parmezan. Postopek ponovimo in pekač postavimo v ogreto pečico in pečemo 20 do 25 minut, dokler ne doseže zlatorjave barve in se ne začne mehurčkati. Pred serviranjem jed okrasimo s svežimi listi bazilike in pokapamo z malo olivnega olja.



15 min



25 min



200 °C



NASVETI:

Pred serviranjem dodaj malo oljčnega olja

tvoj recept



BUGATTI®