Baš je fora, ravno iz mora

**Autor**Jurica Herega

ShareTweetSaveEmail
1

Pozdrav gurmani.

Batat i krumpir dobro operemo u hladnoj vodi (ne guliti), narežemo na štapiće, posolimo, popaprimo, dodamo origana i malo mljevene crvene paprike, zatim zalijemo Zvijezda maslinovim uljem, dobro promiješamo i stavimo peći u prethodno zagrijanu pećnicu na 200 stupnjeva, oko pola sata.
Jadransku oradu očistimo, filetiramo , posolimo, popaprimo i stavimo peći na tavu na ulje i to prvo na stranu gdje je koža, malo pritisnemo za špahtlom (jer se od temperature odmah skupi) da se ravnomjerno peče. Nakon par minuta okrenemo filete i pečemo još par minuta, pritom sa žlicom dodatno polijevamo uljem na stranu gdje je koža (zbog hrskavosti).
Napravimo tartar umak od Zvijezda majoneze, vrhnja, češnjaka, soli i sitno sjeckanih Zvijezda kiselih krastavaca i serviramo na listu zelene salate.
Kada su krumpiri i batat pečeni, počnemo sve skupa slagati u harmoniju pravih morskih okusa Jadrana uz neodoljivu i uvijek prisutnu Zvijezda majonezu.

Dobar tek

Baš je fora, ravno iz mora



2

Baš je fora, ravno iz mora



2 kom. manja batata
2 kom. krumpira
1 kom. jadranska orada
1 kom. češanj češnjaka
1 jušna žlica kiselog vrhnja
1 jušna žlica Zvijezda majoneze
1 kom. kiseli krastavac
2 jušna žlica Zvijezda maslinovog ulja
3 g morske soli
1 g svježe mljevenog šarenog papra
2 g origana
1 kom. Zvijezda kiseli krastavac

Baš je fora, ravno iz mora



NAMIRNICE

2 kom. manja batata
2 kom. krumpira
1 kom. jadranska orada
1 kom. češanj češnjaka
1 jušna žlica kiselog vrhnja
1 jušna žlica Zvijezda majoneze
1 kom. kiseli krastavac
2 jušna žlica Zvijezda maslinovog ulja
3 g morske soli
1 g svježe mljevenog šarenog papra
2 g origana
1 kom. Zvijezda kiseli krastavac

Način pripreme

1

Pozdrav gurmani.

Batat i krumpir dobro operemo u hladnoj vodi (ne guliti), narežemo na štapiće, posolimo, popaprimo, dodamo origana i malo mljevene crvene paprike, zatim zalijemo Zvijezda maslinovim uljem, dobro promiješamo i stavimo peći u prethodno zagrijanu pećnicu na 200 stupnjeva, oko pola sata.
Jadransku oradu očistimo, filetiramo , posolimo, popaprimo i stavimo peći na tavu na ulje i to prvo na stranu gdje je koža, malo pritisnemo za špahtlom (jer se od temperature odmah skupi) da se ravnomjerno peče. Nakon par minuta okrenemo filete i pečemo još par minuta, pritom sa žlicom dodatno polijevamo uljem na stranu gdje je koža (zbog hrskavosti).
Napravimo tartar umak od Zvijezda majoneze, vrhnja, češnjaka, soli i sitno sjeckanih Zvijezda kiselih krastavaca i serviramo na listu zelene salate.

Baš je fora, ravno iz mora

Kada su krumpiri i batat pečeni, počnemo sve skupa slagati u harmoniju pravih morskih okusa Jadrana uz neodoljivu i uvijek prisutnu Zvijezda majonezu.

Dobar tek



2



Baš je fora, ravno iz mora
NAMIRNICENačin pripreme