Bez presedana

AutorGordana Pavić
ShareTweetSaveEmail
1

Crveni luk nasjeckajte na sitno te pirjajte dok ne postane staklen. Ubacite nasjeckanu pancetu. Dodajte suhu leću te podlijevajte vodom dok ne omekša. Pred kraj ubacite poriluk narezan na manje komade. Začinite usitnjenim češnjakom, soli i paprom.

2

Od aluminijske folije formirajte oblik čaše te ju obložite trakicama pancete. Stavite u pećnicu na 10-ak minuta, dok panceta ne dobije koricu.

Bez presedana

3

U hladnu leću dodajte kiselo vrhnje i majonezu te naribamjte svježu mrkvu. Košarice od slanine punimte smjesom.

MAJONEZA

Bez presedana

4

U slast!

150 g pancete
100 g leće
½ kom. poriluk
1 kom. crveni luk
1 kom. režanj češnjaka
1 kom. mrkva
1 kom. Zvijezda Delikates majoneza
1 čajna žličica kiselog vrhnja

Bez presedana

NAMIRNICE

150 g pancete
100 g leće
½ kom. poriluk
1 kom. crveni luk
1 kom. režanj češnjaka
1 kom. mrkva
1 kom. Zvijezda Delikates majoneza
1 čajna žličica kiselog vrhnja

Način pripreme

1

Crveni luk nasjeckajte na sitno te pirjajte dok ne postane staklen. Ubacite nasjeckanu pancetu. Dodajte suhu leću te podlijevajte vodom dok ne omekša. Pred kraj ubacite poriluk narezan na manje komade. Začinite usitnjenim češnjakom, soli i paprom.

2

Od aluminijske folije formirajte oblik čaše te ju obložite trakicama pancete. Stavite u pećnicu na 10-ak minuta, dok panceta ne dobije koricu.

Bez presedana

3

U hladnu leću dodajte kiselo vrhnje i majonezu te naribamjte svježu mrkvu. Košarice od slanine punimte smjesom.

MAJONEZA

4

U slast!

Bez presedana
NAMIRNICENačin pripreme