**Autor**Ines Čurjak
ShareTweetSaveEmail
1

Od brasna, mlake vode, 3 zl ulja, 1 zl octa umijesi tijesto. Dok se odmara narezi krumpir na kockice. Luk na sitno persin i cesnjak. Pomijesaj s krumpirom. Zacini po zelji. Razvaljaj tijesto tanko. Stavi krumpir i peci na 200 stupnjeva dok ne porumeni. Za to vrijeme napravi umak od vrhnje, majoneze, cesnjaka i persina. Dobar tek!

Brašno, voda, ulje, ocat, krumpir, luk, cesnjak, jogurt, peršin, majoneza



NAMIRNICE

Brašno, voda, ulje, ocat, krumpir, luk, cesnjak, jogurt, peršin, majoneza

Način pripreme

1

Od brasna, mlake vode, 3 zl ulja, 1 zl octa umijesi tijesto. Dok se odmara narezi krumpir na kockice. Luk na sitno persin i cesnjak. Pomijesaj s krumpirom. Zacini po zelji. Razvaljaj tijesto tanko. Stavi krumpir i peci na 200 stupnjeva dok ne porumeni. Za to vrijeme napravi umak od vrhnje, majoneze, cesnjaka i persina. Dobar tek!

Bosanci na skijanju
NAMIRNICENačin pripreme