**Autor**Neven Nagy

ShareTweetSaveEmail

1

Prvo pripremite Britanca u receptu - slani scones. Pećnicu uključite na 250 stupnjeva,a protvan obložite papirom za pečenje.
Prvo stavite sve suhe sastojke u posudu - brašno, ribani Cheddar, sol, prašak za pecivo i dehidrirani luk. Promiješajte.

2

Zatim dodajte mlijeko, otopljeni maslac, i na kraju, za ekstra hrskavost, - 2 jušne žlice Zvijezda majoneze. Umijesite tijesto.

3

Rukama oblikujte kugle od tijesta. Od ove smjese ćete dobiti 6 kugli - sconesa!

4

Pecite 15 minuta, dok ne dobiju lijepu zlatnu boju. Nakon pečenja ih pustite da se prohlade na sobnoj temperaturi.

5

Dok se Britanac hladi, pripremite bećarski dio! Na suhoj tavi popržite tanko narezanu slaninu . Pržite ju dok ne bude hrskava.

6

Na mast od slanine dodajte tanko narezani češnjak i kratko ga popržite, dok se ne karamelizira. Svega par minuta.

7

Nakon češnjaka, na tavu ide kulinača - kulenova seka. Kratko ju popržite sa obje strane, dok

ne pusti mast!

8

U posudi posebnoj posudi pripremite umak. Dodajte 5 jušnih žlica Zvijezda Majoneze te 1 češanj nasjeckanog crnog češnjaka.

9

Ajmo mi sad složiti tog Britanskog Bećara. Britanca prerežite popola. Donji dio premažite umakom od Zvijezda majoneze i crnog češnjaka. Dovoljna je jedna žlica!

10

Zatim složite tanko narezanu rajčicu u krug! Na rajčicu složite grillani češnjak, pa grillanu seku i na kraju, nekoliko komada hrskave slanine!

11

Gore opet dodajte umak od Zvijezda Majoneze i crnog češnjaka, poklopite i zapjevajte Britancima Bećarac - Ej Britanci, popravismo sconse, više su masni, al' su i više slasni! Jedan, dva SLANINA!

270 g glatkog brašna
2 jušna žlica Zvijezda majoneze
praška za pecivo
1 čajna žličica soli
1 čajna žličica dehidriranog luka
200 ml mlijeka
100 g otopljenog maslaca
100 g naribanog Cheddar sira
10 kom. slanine narezane na tanko
2 kom. rajčice narezane na tanko
10 kom. tanko narezane kulinače-kulenove seke
1 kom. češnjaka
5 jušna žlica Zvijezda majoneze
2 jušna žlica crnog češnjaka

NAMIRNICE

270 g glatkog brašna
2 jušna žlica Zvijezda majoneze
praška za pecivo
1 čajna žličica soli
1 čajna žličica dehidriranog luka
200 ml mlijeka
100 g otopljenog maslaca
100 g naribanog Cheddar sira
10 kom. slanine narezane na tanko
2 kom. rajčice narezane na tanko
10 kom. tanko narezane kulinače-kulenove seke
1 kom. češnjaka
5 jušna žlica Zvijezda majoneze
2 jušna žlica crnog češnjaka

Način pripreme

1

Prvo pripremite Britanca u receptu - slani scones. Pećnicu uključite na 250 stupnjeva,a protvan obložite papirom za pečenje.
Prvo stavite sve suhe sastojke u posudu - brašno, ribani Cheddar, sol, prašak za pecivo i dehidrirani luk. Promiješajte.

2

Zatim dodajte mlijeko, otopljeni maslac, i na kraju, za ekstra hrskavost, - 2 jušne žlice Zvijezda majoneze. Umijesite tijesto.

3

Rukama oblikujte kugle od tijesta. Od ove smjese ćete dobiti 6 kugli - sconesa!

4

Pecite 15 minuta, dok ne dobiju lijepu zlatnu boju. Nakon pečenja ih pustite da se prohlade na sobnoj temperaturi.

5

Dok se Britanac hladi, pripremite bećarski dio! Na suhoj tavi popržite tanko narezanu slaninu . Pržite ju dok ne bude hrskava.

6

Na mast od slanine dodajte tanko narezani češnjak i kratko ga popržite, dok se ne karamelizira. Svega par minuta.

7

Nakon češnjaka, na tavu ide kulinača - kulenova seka. Kratko ju popržite sa obje strane, dok ne pusti mast!

8

U posudi posebnoj posudi pripremite umak. Dodajte 5 jušnih žlica Zvijezda Majoneze te 1 češanj nasjeckanog crnog češnjaka.

9

Ajmo mi sad složiti tog Britanskog Bećara. Britanca prerežite popola. Donji dio premažite umakom od Zvijezda majoneze i crnog češnjaka. Dovoljna je jedna žlica!

10

Zatim složite tanko narezanu rajčicu u krug! Na rajčicu složite grillani češnjak, pa grillanu seku i na kraju, nekoliko komada hrskave slanine!

11

Gore opet dodajte umak od Zvijezda Majoneze i crnog češnjaka, poklopite i zapjevajte Britancima Bećarac - Ej Britanci, popravismo sconse, više su masni, al' su i više slasni!

Jedan, dva SLANINA!

Britanski Bećar
NAMIRNICENačin pripreme