**Autor**Lucija Ćaćić

ShareTweetSaveEmail

1

Oguliti batat i narezati ga na kriške. Debljina kriški ovisi o vlastitim preferencijama. Krumpiriće izmiješati sa slatkom paprikom, soli, vegetom i maslinovim uljem. Na tepsiju staviti papir za pečenje i posložiti kriške batata. Batat peći u pećnici na 220°C 25-30 minuta. Dok se batat peče bacamo se na pripremu umaka.
Listove bosiljka otrgnuti sa začinske biljke i staviti u blender. Bosiljku dodamo majonezu, mljeveni češnjak , limunov sok i prstohvat soli. Sve zajedno izblendirati oko 3 minute . I voila! Kraljevska kremoza je spremna.
I za kraj posipati hrskave krumpiriće s origanom.
*Tips and tricks: Kako bi umak bio što kremastiji bitno je koristiti kvalitetnu majonezu.

½ kg Batata
1 dash slatke paprike
1 dash vegete
3 žlica maslinovog ulja
1 cup svježih listova bosiljka
½ cup majoneze
1 dash mljevenog češnjaka
1 dash limunovog soka
soli
origana



NAMIRNICE

½ kg Batata
1 dash slatke paprike
1 dash vegete
3 žlica maslinovog ulja
1 cup svježih listova bosiljka
½ cup majoneze
1 dash mljevenog češnjaka
1 dash limunovog soka
soli
origana

Način pripreme

1

Oguliti batat i narezati ga na kriške. Debljina kriški ovisi o vlastitim preferencijama. Krumpiriće izmiješati sa slatkom paprikom, soli, vegetom i maslinovim uljem. Na tepsiju staviti papir za pečenje i posložiti kriške batata. Batat peći u pećnici na 220°C 25-30 minuta. Dok se batat peče bacamo se na pripremu umaka.
Listove bosiljka otrgnuti sa začinske biljke i staviti u blender. Bosiljku dodamo majonezu, mljeveni češnjak , limunov sok i prstohvat soli. Sve zajedno izblendirati oko 3 minute . I voila! Kraljevska kremoza je spremna.
I za kraj posipati hrskave krumpiriće s origanom.
*Tips and tricks: Kako bi umak bio što kremastiji bitno je koristiti kvalitetnu majonezu.

Hrskavi krumpirići u kraljevskoj kremozi
NAMIRNICENačin pripreme