

AutorRomana Stanislav
ShareTweetSaveEmail
1

Naribajte i dobro ocijedite jedan mladi krumpir i stavite ga peći na vruće ulje. Dok se krumpir peče, pripremite si smjesu od jednog jajeta, brašna, naribanog ementalera i jogurta,

posolite i popaprite po guštu. Kad se krumpir zarumeni, prelijte ga sa smjesom koju ste upravo pripremili, pecite još par minuta, pa preokrenite i pecite još malo na drugoj strani. Kada je gotovo, stavite da se ocijedi na kuhinjski ručnik, tako će se upiti višak masnoće. Razrežite na četvrtine, ovo su ručnici za naše Hrvatice.



2

Srdelice očistite i filetirajte, posolite, uvaljajte u brašno. Zagrijte suncokretovo ulje na tavici, i dodajte mu malo maslinovog ulja da naše Hrvatice dobe bolju boju. Ispržite ih i odložite na kuhinjski ručnik.

3

Nasjeckajte krastavac i dimljeni sir na kockice, a režanj češnjaka na jako tanke šnitice. Sve pomiješajte s malo jogurta i čili majoneze, posolite. Ova salatica će Hrvaticama dobro doći nakon sunčanja.

4

Posložite po jednu ribicu na svaku četvrtinu pogače, dodajte jogurt majonezu i posipajte friškim nasjeckanim koprom. Poslužite dok je toplo uz salatu od sira i krastavaca sa zvjezdanim dresingom. Dobar tek!
P.S. Omiljeno doba za plažu je oko 5 popodne uz čašicu vina i dobro društvo.


Jogurt
MAJONEZA

4 kom. Srdelice
1 kom. Jaje
1 kom. Mladi krumpir
2 žlica Oštrog brašna
6 žlica Tekućeg jogurta
2 žlica Zvijezda čili majoneze
2 žlica Zvijezda jogurt majoneze
½ kom. Krastavca
1 kom. Režanj češnjaka
50 g Sir ementaler
50 g Dimljeni svježi sir
2 ml Zvijezda suncokretovo ulje
2 žlica Zvijezda maslinovo ulje
Kopar
Sol
Papar



NAMIRNICE

4 kom. Srdelice
1 kom. Jaje
1 kom. Mladi krumpir
2 žlica Oštrog brašna
6 žlica Tekućeg jogurta
2 žlica Zvijezda čili majoneze
2 žlica Zvijezda jogurt majoneze
½ kom. Krastavca
1 kom. Režanj češnjaka
50 g Sir ementaler
50 g Dimljeni svježi sir
2 ml Zvijezda suncokretovo ulje

2 žlica Zvijezda maslinovo ulje
Kopar
Sol
Papar

Način pripreme

1

Naribajte i dobro ocijedite jedan mladi krumpir i stavite ga peći na vruće ulje. Dok se krumpir peče, pripremite si smjesu od jednog jajeta, brašna, naribanog ementalera i jogurta, posolite i popaprite po guštu. Kad se krumpir zarumeni, prelijte ga sa smjesom koju ste upravo pripremili, pecite još par minuta, pa preokrenite i pecite još malo na drugoj strani. Kada je gotovo, stavite da se ocijedi na kuhinjski ručnik, tako će se upiti višak masnoće. Razrežite na četvrtine, ovo su ručnici za naše Hrvatice.



2

Srdelice očistite i filetirajte, posolite, uvaljajte u brašno. Zagrijte suncokretovo ulje na tavici, i dodajte mu malo maslinovog ulja da naše Hrvatice dobe bolju boju. Ispržite ih i odložite na kuhinjski ručnik.

3

Nasjeckajte krastavac i dimljeni sir na kockice, a režanj češnjaka na jako tanke šnitice. Sve pomiješajte s malo jogurta i čili majoneze, posolite. Ova salatica će Hrvaticama dobro doći nakon sunčanja.

4

Posložite po jednu ribicu na svaku četvrtinu pogače, dodajte jogurt majonezu i posipajte friškim nasjeckanim koprom. Poslužite dok je toplo uz salatu od sira i krastavaca sa zvjezdanim dresingom. Dobar tek!
P.S. Omiljeno doba za plažu je oko 5 popodne uz čašicu vina i dobro društvo.


Jogurt
MAJONEZA

Hrvatice na plaži
NAMIRNICENačin pripreme