**Autor**Jurica Herega

ShareTweetSaveEmail
1

Dobar dan.

Operemo dva veća krumpira pod mlazom hladne vode, posušimo, nauljimo i posolimo krupnom moskom solju. Pećnicu prethodno zagrijemo na 200 stupnjeva i stavimo peći krumpire oko 1.15 sati. Za vrijeme dok se krumpiri peku pripremamo nadjev. Domaću dimljenu slaninu narežemo i stavimo peći na čistu tavu. Kako se slanina peće tako pušta masnoću. Kada smo dovoljno ispekli slaninu (kad prestane puštati masnoću i kada se zarumeni) stavljamo slaninu na ubruse i ostavimo da se ohladi. Na masnoći od slanine popržimo luk, češnjak i dodamo mljevenu junetinu (but) posolimo , popaprimo, dodamo malu žlicu mljevene crvene paprike i pirjamo sve zajedno deset minuta. Na samom kraju dodatno na kockice narezanu crvenu papriku, promiješamo i nadjev je gotov. Kada se krumpir ispekao zarežemo nožem po dužini i žlicom izdubimo dovoljno prostora za nadjev kojem punimo krumpire. Na napunjene krumpire naribamo žutog chedar sira, stavimo žlicu umaka od Zvijezda majoneze i kiselog vrhnja, posipamo sitno nasjeckanom pečenom dimljenom slaninom, mladim lukom i čili papričicama. Sve zajedno serviramo na komad drveta, kuhinjsku dasku ili nešto treće, otvorimo si omiljno piće i na kratko zaboravimo na sve i uživamo u savršenom gurmanskom trenutku uz neizostavnu Zvijezdu i Olivera.

Dobar tek



2 kom. veća krumpira
250 g mljevene junetine (but)
1 kom. crvenog luka
1 kom. režanj češnjaka
1 kom. čili paprika
150 g domaće dimljene slanine
100 g tvrdog sira (chedar)
100 g kiselog vrhnja
1 jušna žlica Zvijezda majoneze
3 g krupne morske soli
3 g svježe mljevenog šarenog papra
1 kom. mladog luka
3 g mljevene crvene paprike



NAMIRNICE

2 kom. veća krumpira
250 g mljevene junetine (but)
1 kom. crvenog luka
1 kom. režanj češnjaka
1 kom. čili paprika
150 g domaće dimljene slanine
100 g tvrdog sira (chedar)
100 g kiselog vrhnja
1 jušna žlica Zvijezda majoneze
3 g krupne morske soli
3 g svježe mljevenog šarenog papra
1 kom. mladog luka
3 g mljevene crvene paprike

Način pripreme

1

Dobar dan.

Operemo dva veća krumpira pod mlazom hladne vode, posušimo, nauljimo i posolimo krupnom moskom solju. Pećnicu prethodno zagrijemo na 200 stupnjeva i stavimo peći krumpire oko 1.15 sati. Za vrijeme dok se krumpiri peku pripremamo nadjev. Domaću dimljenu slaninu narežemo i stavimo peći na čistu tavu. Kako se slanina peće tako pušta masnoću. Kada smo dovoljno ispekli slaninu (kad prestane puštati masnoću i kada se zarumeni) stavljamo slaninu na ubruse i ostavimo da se ohladi. Na masnoći od slanine popržimo luk, češnjak i dodamo mljevenu junetinu (but) posolimo , popaprimo, dodamo malu žlicu mljevene crvene paprike i pirjamo sve zajedno deset minuta. Na samom kraju dodatno na kockice narezanu crvenu papriku, promiješamo i nadjev je gotov. Kada se krumpir

ispekao zarežemo nožem po dužini i žlicom izdubimo dovoljno prostora za nadjev kojem punimo krumpire. Na napunjene krumpire naribamo žutog chedar sira, stavimo žlicu umaka od Zvijezda majoneze i kiselog vrhnja, posipamo sitno nasjeckanom pečenom dimljenom slaninom, mladim lukom i čili papričicama. Sve zajedno serviramo na komad drveta, kuhinjsku dasku ili nešto treće, otvorimo si omiljno piće i na kratko zaboravimo na sve i uživamo u savršenom gurmanskom trenutku uz neizostavnu Zvijezdu i Olivera.

Dobar tek



Ispod ovog neba samo ti
NAMIRNICENačin pripreme