AutorMartina Hermanović

ShareTweetSaveEmail

1

Oguliti i oprati krumpir. Narezati domaću slaninu i staviti ju u marinadu majoneze i suhog ružmarina. Ostaviti u frižideru da odstoji minimalno sat vremena. U međuvremenu narezati krumpir na malo deblje prutiće. Zagrijati domaću svinjsku mast. Kad je mast dovoljno vruća, kratko staviti slaninu prvu u mast na kratko, zatim na tu slaninu staviti narezani krumpir, posipati još malo ružmarina. Sve zajedno peći na jačoj vatri uz povremeno miješanje dok ne poprimi zlatnožutu boju, na taj način će se međusobno prožeti okusi. Dekorirati po želji i poslužiti uz prilog majoneze, domaće salate grbice i šnitu domaćeg kukurznog kruha.

1 kg domaćeg krumpira
200 g domaće slanine
90 g Delikates Zvijezda majoneze
1 prstohvat suhog ružmarina
4 žlica svinjske masti



NAMIRNICE

1 kg domaćeg krumpira
200 g domaće slanine
90 g Delikates Zvijezda majoneze
1 prstohvat suhog ružmarina
4 žlica svinjske masti

Način pripreme

1

Oguliti i oprati krumpir. Narezati domaću slaninu i staviti ju u marinadu majoneze i suhog ružmarina. Ostaviti u frižideru da odstoji minimalno sat vremena. U međuvremenu narezati krumpir na malo deblje prutiće. Zagrijati domaću svinjsku mast. Kad je mast dovoljno vruća, kratko staviti slaninu prvu u mast na kratko, zatim na tu slaninu staviti narezani krumpir, posipati još malo ružmarina. Sve zajedno peći na jačoj vatri uz povremeno miješanje dok ne poprimi zlatnožutu boju, na taj način će se međusobno prožeti okusi. Dekorirati po želji i poslužiti uz prilog majoneze, domaće salate grbice i šnitu domaćeg kukurznog kruha.

Krumpiričasti slaninoužitak
NAMIRNICENačin pripreme