**Autor**Hrvoje Stojanov

ShareTweetSaveEmail

1

Batat je u ovoj kombinaciji pun pogodak. Slatkoća batata, ljutina senfa i pikantnih maslina te svježi sir koji je u kombinaciji sa Zvijezda majonezom ublažio i savršeno povezao sve okuse.

Postupak:

Na ulju popržiti luk da omekša, malo ga posoliti, a potom popržiti sitno nasjeckanu slaninu, crvenu papriku i šampinjone. Posoliti i zapapriti. Batat prerezati po pola, pećnicu ugrijati na 220 stupnjeva, lim za pečenje obložiti papirom za pečenje te posložiti batat. Peći 35-45 min, probati vilicom je li mekano.

U međuvremenu pripremiti smjesu. Pomiješajte slaninu, papriku i šampinjone pa dodajte sir, majonezu, senf, masline i „meso“ od batata koje ste žlicom izdubili te sve skupa promiješajte. Kušajte te začinite po želji. Ljuti dijon senf i pikantne masline u ovom su se receptu izvrsno stopile sa sirom koji je sve ublažio, a svi sastojci su se savršeno proželi. Izdubljene batate napunite pripremljenom smjesom, stavite ribanog gauda sira i vratite još kratko u pećnicu.

Malo svježeg peršina… i u slast!



pola glavice luka
100 g gouda sira
150 g slanine
3 jušna žlica Zvijezda Delikates majoneze
5 kom. maslina
200 g šampinjona
100 g paprike
200 g svježeg sira
2 kom. batata
150 g izdubljenog batata
pola žlice ljutog senfa
sol
papar
svježi peršin



NAMIRNICE

pola glavice luka
100 g gouda sira
150 g slanine
3 jušna žlica Zvijezda Delikates majoneze
5 kom. maslina
200 g šampinjona
100 g paprike
200 g svježeg sira
2 kom. batata
150 g izdubljenog batata
pola žlice ljutog senfa
sol
papar
svježi peršin

Način pripreme

1

Batat je u ovoj kombinaciji pun pogodak. Slatkoća batata, ljutina senfa i pikantnih maslina te svježi sir koji je u kombinaciji sa Zvijezda majonezom ublažio i savršeno povezao sve okuse.

Postupak:

Na ulju popržiti luk da omekša, malo ga posoliti, a potom popržiti sitno nasjeckanu slaninu, crvenu papriku i šampinjone. Posoliti i zapapriti. Batat prerezati po pola, pećnicu ugrijati na 220 stupnjeva, lim za pečenje obložiti papirom za pečenje te posložiti batat. Peći 35-45 min, probati vilicom je li mekano.

U međuvremenu pripremiti smjesu. Pomiješajte slaninu, papriku i šampinjone pa dodajte sir,

majonezu, senf, masline i „meso“ od batata koje ste žlicom izdubili te sve skupa promiješajte. Kušajte te začinite po želji. Ljuti dijon senf i pikantne masline u ovom su se receptu izvrsno stopile sa sirom koji je sve ublažio, a svi sastojci su se savršeno proželi. Izdubljene batate napunite pripremljenom smjesom, stavite ribanog gauda sira i vratite još kratko u pećnicu.

Malo svježeg peršina… i u slast!



Mr. & Mrs. Batonezi
NAMIRNICENačin pripreme