Mutant batak

**Autor**Jiho

ShareTweetSaveEmail

1

3-4 zabatka stavimo kuhat u vodu kao za juhu što ide. (Vegeta,luk,sol..)
Kad je pri kraju sa kuhanjem stvaimo kuhati par krumpira da bude u isto vrijeme gotovo sa zabatcima, dok to cekamo izribamo sir oko 200g te pripremimo sastojke za pohanje(brasno,jaje,prezle)..
Krompir izgnjecimo kao kad pire pravimo ali na grubo, da budu grudice, znaci tek toliko da nebudu cjeli komadici koje smo kuhali,par puta sa vilicom zdrobimo i dobro je.
Zatim zabatke koji su skuhani ocistimo od kozice koju ne koristimo, zatim izvucemo glavnu kost i sacuvamo a meso prstima kidamo i stavljamo u posudu sa krompirom, znaci kidamo meso na sitne komadice i tako sa svim zabatcima ovisno koliko ste ih stavili. U toj posudi di je i krompir i sada meso ubacujemo malo zacina cili, slatke paprike , soli, vegete, malo bilja ako imate isjecite i ubacite te izrendamo sir onih 200-250g ili koliko vi zelite sira unutra. To sve pomjesamo dobro i rukom uzimamo komad te smjese spljostimo u ruci taj komad te dodajemo kost od zabatka koju smo ranije sacuvali te preklapamo tu kost smjesom i pravimo kao grudu u ruci ili oblik batka na toj kosti i valjamo u smjesu za phanje i przimo u dosta ulja po 3-4 minute sa obje strane.jelo je gotovo polijemo majonezom dok su vruci i sa strane kako ko voli a ja da ovu chili majonezu i dobar tek

4 kom. Zabatak
1 kom. Jaje
200 g Ementaler, gouda sir
Vegeta
Prezle
Majoneza, ljuta majoneza
3 kom. Krompir



NAMIRNICE

4 kom. Zabatak
1 kom. Jaje
200 g Ementaler, gouda sir
Vegeta
Prezle
Majoneza, ljuta majoneza
3 kom. Krompir

Način pripreme

1

3-4 zabatka stavimo kuhat u vodu kao za juhu što ide. (Vegeta,luk,sol..)
Kad je pri kraju sa kuhanjem stvaimo kuhati par krumpira da bude u isto vrijeme gotovo sa zabatcima, dok to cekamo izribamo sir oko 200g te pripremimo sastojke za pohanje(brasno,jaje,prezle)..
Krompir izgnjecimo kao kad pire pravimo ali na grubo, da budu grudice, znaci tek toliko da nebudu cjeli komadici koje smo kuhali,par puta sa vilicom zdrobimo i dobro je.
Zatim zabatke koji su skuhani ocistimo od kozice koju ne koristimo, zatim izvucemo glavnu kost i sacuvamo a meso prstima kidamo i stavljamo u posudu sa krompirom, znaci kidamo meso na sitne komadice i tako sa svim zabatcima ovisno koliko ste ih stavili. U toj posudi di je i krompir i sada meso ubacujemo malo zacina cili, slatke paprike , soli, vegete, malo bilja ako imate isjecite i ubacite te izrendamo sir onih 200-250g ili koliko vi zelite sira unutra. To sve pomjesamo dobro i rukom uzimamo komad te smjese spljostimo u ruci taj komad te dodajemo kost od zabatka koju smo ranije sacuvali te preklapamo tu kost smjesom i pravimo kao grudu u ruci ili oblik batka na toj kosti i valjamo u smjesu za phanje i przimo u dosta ulja po 3-4 minute sa obje strane.jelo je gotovo polijemo majonezom dok su vruci i sa strane kako ko voli a ja da ovu chili majonezu i dobar tek

Mutant batak
NAMIRNICENačin pripreme