Narandžasta dama u bijelom

AutorNina Horvat
ShareTweetSaveEmail
1

Jednom davno na šahovskom polju našao se sudar jabuka i krumpira , ali hrabar kralj Zvjezda majoneza donio je ukusan kraj! Priča ide ovako...Prvo stavite jabuke 40 min. U pećnicu.

2

2. Kada se ispeku treba ih zgnjecit dodati 1 žlicu hrena i 300 ml ukusne zvjezde majoneze, 1 žlica soli, prstohvat bibera i ostavite da se ohladi bar 30 min.

3

3. 600 g krumpir skuhajte u ljusci , ohladite i zatim ogulite.

4

4. U posudu dodajte 2 jaja, 250 g oštrog brašna ,3 žlice ulja, 50g parmezana, posolite , popaprite ,dodajte peršina i 40 g praška za pecivo i sve to zajedno pomješajte da dobije glatku glazuru tijesta.

5

5. Kada ste sve to napravili idemo u pripremu slasnih kroketa, oblikujte kroket .Kasnije za pohanje treba 2 jaja i krušne mrvice i wola može u vrelo ulje. Boja naranđasto žučkasta znači gotovo.

6

Kada je Kralj Zvjezda majoneza uočio da fali samo kruna na kraju dodao je svoj ukusan umak i svi su nazdravili kapljicom vina naravno zabava je trajala doruckom , ručkom i vecerom, a kralj je rekao Dobar tek!

600 bijelog krumpira

2 kom. Jaja
4 g Praška za pecivo
3 žlica Ulja
250 brašna
300 Zvjezde majoneze
2 kom. Jabuke
50 g Parmezana
1 prstohvat Soli
Papra
1 dash Peršina
2 kom. Jaja
400 krusnih mrvica
1 dash Hrena

NAMIRNICE

600 bijelog krumpira
2 kom. Jaja
4 g Praška za pecivo
3 žlica Ulja
250 brašna
300 Zvjezde majoneze
2 kom. Jabuke
50 g Parmezana
1 prstohvat Soli
Papra
1 dash Peršina
2 kom. Jaja
400 krusnih mrvica
1 dash Hrena

Način pripreme

1

Jednom davno na šahovskom polju našao se sudar jabuka i krumpira , ali hrabar kralj Zvjezda majoneza donio je ukusan kraj! Priča ide ovako...Prvo stavite jabuke 40 min.
U pećnicu.

2

2. Kada se ispeku treba ih zgnjecit dodati 1 žlicu hrena i 300 ml ukusne zvjezde majoneze, 1 žlica soli, prstohvat bibera i ostavite da se ohladi bar 30 min.

3

3. 600 g krumpir skuhajte u ljusci , ohladite i zatim ogulite.

4

4. U posudu dodajte 2 jaja, 250 g oštrog brašna ,3 žlice ulja, 50g parmezana, posolite , popaprite ,dodajte peršina i 40 g praška za pecivo i sve to zajedno pomješajte da dobije glatku glazuru tijesta.

5

5. Kada ste sve to napravili idemo u pripremu slasnih kroketa, oblikujte kroket .Kasnije za pohanje treba 2 jaja i krušne mrvice i wola može u vrelo ulje. Boja naranđasto žučkasta znači gotovo.

6

Kada je Kralj Zvjezda majoneza uočio da fali samo kruna na kraju dodao je svoj ukusan umak i svi su nazdravili kapljicom vina naravno zabava je trajala doruckom , ručkom i vecerom, a kralj je rekao Dobar tek!

Narandžasta dama u bijelom
NAMIRNICENačin pripreme