AutorSnježana Posavec
ShareTweetSaveEmail
1

Pretvorili ste se u uho?
Normalno, pa tko ne bi htio više čuti o pikanterijama iz slakog kreveta!

Batat prerežite na pola i pecite dok ne omekša (provjerite probadanjem vilicom).
Žlicom pažljivo izdubite pečene polovice.
U drugoj posudi pomiješajte kiselo vrhnje, majonezu, parmezan, senf, začine i ljuti umak.
Smjesi dodajte izdubljeni batat i pancetu i sve dobro promiješajte.
Napunite izdubljene polovice pripremljenom smjesom. Na vrh stavite naribani cheddar i malo pancete i pecite još par minuta dok se sir ne otopi.
Poslužite uz grčki jogurt.

Nakon ovakvih pikanterija u slatkom krevetu od batata, neće vas zanimati druge priče!

1 batat
150 g pancete
3 jušna žlica kiselog vrhnja
1 jušna žlica majoneze
1 čajna žličica senfa
cheddar sir
parmezan
malo majčine dušice
ljuti chili umak
sol

DOBRO DOŠLI U avanture MAJONEZE

NAMIRNICE

1 batat
150 g pancete
3 jušna žlica kiselog vrhnja
1 jušna žlica majoneze
1 čajna žličica senfa
cheddar sir
parmezan
malo majčine dušice
ljuti chili umak
sol

Način pripreme

1

Pretvorili ste se u uho?
Normalno, pa tko ne bi htio više čuti o pikanterijama iz slakog kreveta!

Batat prerežite na pola i pecite dok ne omekša (provjerite probadanjem vilicom).
Žlicom pažljivo izdubite pečene polovice.
U drugoj posudi pomiješajte kiselo vrhnje, majonezu, parmezan, senf, začine i ljuti umak.
Smjesi dodajte izdubljeni batat i pancetu i sve dobro promiješajte.
Napunite izdubljene polovice pripremljenom smjesom. Na vrh stavite naribani cheddar i malo pancete i pecite još par minuta dok se sir ne otopi.
Poslužite uz grčki jogurt.

Nakon ovakvih pikanterija u slatkom krevetu od batata, neće vas zanimati druge priče!

Pikanterije iz slatkog kreveta
NAMIRNICENačin pripreme