van Gogh voli čili

**Autor**Petra Habunek

ShareTweetSaveEmail

1

Da je Vincent van Gogh imao prilike probati ovo jednostavno jelo, vjerojatno suncokreti nebi bili među najpoznatijim djelima.

2

Batat dobro operite pa narežite na tanke ploške, najbolje pomoću mesoreznice.

3

Ploške batata nauljite maslinovim ulje, pa pecite sa svake strane na grill tavi dok ne omekšaju, grilani batat lagano začinite cvijetom soli, paprom i češnjakom u granulama.

4

Pancetu pecite na grill tavi dok ne postane hrskava.

5

Grilani batat poslažite po tanjuru, pokapajte maslinovim uljem, zatim zvijezda majonezom čili, natrganom pancetom i narezanim listićima metvice.

6

Poslužite uz dobar kruh.

500 g narančastog batata
100 g pancete
90 g zvijezda majoneze čili
zvjezda maslinovo ulje
listići metvice
cvijet soli
papar

češnjak u granulama



NAMIRNICE

500 g narančastog batata
100 g pancete
90 g zvijezda majoneze čili
zvjezda maslinovo ulje
listići metvice
cvijet soli
papar
češnjak u granulama

Način pripreme

1

Da je Vincent van Gogh imao prilike probati ovo jednostavno jelo, vjerojatno suncokreti nebi bili među najpoznatijim djelima.

2

Batat dobro operite pa narežite na tanke ploške, najbolje pomoću mesoreznice.

3

Ploške batata nauljite maslinovim ulje, pa pecite sa svake strane na grill tavi dok ne omekšaju, grilani batat lagano začinite cvijetom soli, paprom i češnjakom u granulama.

4

Pancetu pecite na grill tavi dok ne postane hrskava.

5

Grilani batat poslažite po tanjuru, pokapajte maslinovim uljem, zatim zvijezda majonezom čili, natrganom pancetom i narezanim listićima metvice.

6

Poslužite uz dobar kruh.

van Gogh voli čili
NAMIRNICENačin pripreme