

Krumpir u palenti



Pečeni krumpir u palenti je vrlo ukusni , sočni , okolo hrskavi , a iznutra mekani krumpir .

Odlično će poslužiti kao prilog uz bilo koje meso . Količinu sastojaka trebate u ovom receptu sami odlučiti jer to uvijek ovisi za koliko osoba kuhate .

SASTOJCI :

Sol

Krumpir

Palenta

Ulje

PRIPREMA :

- 1 . pećnicu dobro zagrijati na 200 stupnjeva ...
- 2 . posoliti palentu i izmješati kako bi se sjedinili sastojci ...
- 3 . krumpir oguliti , izrezati , posoliti i dobro izmješati ...
- 4 . dobro pouljiti tepsiju ...
- 5 . pojedinačno krumpir stavljati u palentu ...
- 6 . rukama dobro stisnuti krumpir kako bi sto vise palente

ostalo na krumpiru ...

7 . slagati u tepsiju ...

8 . kistom dobro premazati svaki krumpir ...

9 . posuti jos malo palentom ...

10 . staviti u pećnicu , peći dok se krumpir ne ispeče i ne porumeni ...



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri