Bataci u krumpiru



Možda sad mislite: Ma, tko ne zna ispeći malo mesa i krumpira u pećnici? Ali, ovo je jelo pripremljeno na malo drugačiji način . Bataci u krumpiru, a krumpir u tijestu daju izuzetnu finoću vašem ručku .

SASTOJCI ZA TIJESTO :

320 g brašna

400 ml mlijeka

100 ml ulja

4 jaja

1 žličica papra

2 žličice soli

SASTOJCI ZA PRELJEV :

300 g kiselog vrhnja (najmanje 20 % masnoće)

3 – 4 češnja češnjaka

DODATNI SASTOJCI :

4 bataka sa zabatakom

1 kg krumpira

2 luka

maslac za podmazivanje tepsije

ZAČINI ZA PRIPREMU MESA :

1 žličica soli

1 žlica Vegete

1 žlica crvene paprike (začin)

100 ml ulja

POSTUPAK :

1 . maslacem podmazati tepsiju …

2 . prerezati batake od zabataka te dodati sve začine koje su potrebni za meso (začini za pripremu mesa) …

3 . meso skupa sa začinima dobri izmiješati te ostaviti nakratko sa strane …

4 . krumpir i luk izrezati na kockice …

5 . u jednu posudu staviti sve sastojke za tijesto te sve dobro pjenjačom izmiješati, tako da nema grudica …

6 . dodati izrezani luk i krumpir u tijesto te sve samo sjediniti …

7 . krumpir istresti u tepsiju (32 x 34) te poslagati meso na krumpir …

8 . staviti u prethodno zagrijanu pećnicu na 200 stupnjeva cca . 60 – 70 minuta (ovisi o veličini bataka) …

9 . za pripremu preljeva utisnuti ili izrezati češnjak što sitnije i pomiješati ga s kiselim vrhnjem …

PRELJEV MOŽETE PRELITI PREKO VRUĆEG KRUMPIRA I MESA ILI GA

POSLUŽITI SA STRANE …









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

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri