

Krumpir pečen u tavici na zagorski način

Uzmite neku vrstu krumpira koja ostaje čvrsta nakon kuhanja, te ga skuhaite u ljusci, ogulite i ostavite da se skroz ohladi. Tek tako hladnog ga narežite na ploške debljine 3-5mm.



- Za 2 osobe:
- 100 g šalota ili luka
- 400 g krumpira
- 100 g slanine (špeka)
- 50 g svinjske masti
- 1 VŽ vegete
- 1 VŽ koncentrata za juhu (govedska, povrtna)
- 1/2 MŽ papra

Probavao sam na ulju, na putru, ali jedino uspijeva na svinjskoj masnoći. Također trebate i jednu tavicu koja nema debelo dno, najbolje kovana.



Na svinjskoj masnoći lagano popirjate slaninu narezanu na sitne kockice i šalote samo da zamiriše(šalote se ne smiju se dugo dinstati jer postanu gorke).

Ako radite sa lukom, prodinstajte prvo luk do zlatne boje i tek onda dajte slaninu.

Dodajte kuhani, na ploške narezani krumpir, poparite, dodajte vegetu i koncentrat od juhe(ne

juhu nego samo prah).

Uz stalno okretanje (izbjegavajte mješati jer tako lomite krumpir) pecite dok krumpir ne dobije zlatnubojnu. Ako treba dodajte još masnoće.

Servirajte toplo posipano peršunom.



Tomek[©] www.moja-kuhinja.com[®]