

## Puretina u sezamu + krumpir sa slaninom

Volim dane kad imam vremena za planiranje ru?ka/ve?ere tj. kad se mogu posvetiti tome više nego obi?no. Danas je bio taj dan a inspiracija je ponovo potekla sa Food Networka ali ovaj put od [Sibe Mtongane](#) ?ije južnoafri?ke avanture obožavam gledati :)

Krumpiri su ra?eni po njenom receptu, a puretina po mojen. Pro?itajte recept, sastojke u nastavku i uživajte u slikama :)

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---



Količina: 4 osobe

Vrijeme pripreme: cca 60 minuta

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

### Sastojci:

250 g puretine narezane na trakice

2 jaja

prezle + sezam + žličica crvene paprike

brašno

4 veća krumpira

150 g dimljene pancete

20 g maslaca

sol, papar, crvena paprika, muškatni orašči?

### Umak:

1 kiselo vrhnje

malo nasjeckanig peršina

1 žličica češnjaka

sol, papar



Puretinu narezati na trakice i marinirati u malo maslinovog ulja, soli, papra i mješavinu za piletinu Kotany. Ako nemate mješavinu onda može crvena paprika i razni začini. U prezle za prekrivanje mesa staviti sezam i crvenu papriku. Komadiće puretine pohati kako to obično radite, tj. prvo u brašno pa jaja pa prezle. Vjerujem da ste vješti u tome :)

Krumpir oguliti, prerezati na manje komade i staviti kuhati u slanu vodu. Kuhati dok ne omekšaju, ali ne skroz do kraja. Procijediti ih i staviti sastrane.

Dimljenu slaninu narezati na manje komadiće (1.) i pržiti na maslacu dok ne postane hrskava pa dodati crvenu papriku, mušaktni orašči? sol i papar po želji (2.). Na sve to staviti krumpire (3.) i miješati dok se sve ne poveže na laganoj vatri (4.). Pećnicu zagrijati na 150 stupnjeva.





Pripremiti 3 komada folije jedan preko drugog i na to prebaciti krumpire **(5.)**, pa zatvoriti sa svih strana u "paketi?" **(6.)** te staviti u pećnicu dok pripremate meso i umak.



Zagrijati ulje na tavi i na laganoj vatri pržiti puretinu cca 2 minute svaki koamdi? jer su tanki pa su brzo gotovi. kad su gotovi staviti ih na kuhinjski papir da se upije višak masno?e.

Kiselo vrhnje izmiješati žlicom pa dodati sitno nasjeckani peršin i jedan ?ešan? ?ešnjaka koji ste izgne?ili. Dobro pomiješati, posoliti i popapriti po želji i staviti sastrane.

Krumpire izvaditi iz pe?nice i sve zajedno poslužiti :)





Sat vremena je prošlo a savršen ručak je spreman. Želim vam ugodan vikend!