



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Krumpira
1 svežanj	Svježeg peršina
200 g	Tjestenine
200 g	Suhe kobasice/hladno pečenje
1 kom	Veliki luk
2 kom	Reznja češnjaka
2 jušne žlice	Masti
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
1 prstohvat	♦ Himalajska sol
1 jušna žlica	♦ Kim cijeli
1 jušna žlica	♦ Dimljena paprika

Austrijski Grenadiermarsch

⌚ 40–50 Min 

Priprema

- 1 Krumpir operite i neoguljen stavite u veliki lonac s vodom. Pustite da zakuha i dodajte malo soli u vodu. Pokrijte krumpir i kuhajte ga na umjerenj vatri, pazite da se ne prekuha. Zatim ocijedite, pustite da se kratko ohladi, ogulite i narežite na ploške veličine zalogaja.
- 2 Dok se krumpir kuha, peršin operite i sitno ga nasjeckajte. Skuhajte tjesteninu u loncu s kipućom slanom vodom prema uputama na pakiranju. Zatim ju isperite hladnom vodom. Kobasicu također narežite na komade veličine zalogaja. Luk i češnjak ogulite i narežite na tanke ploške.
- 3 Svinjsku mast otopite u tavi i na njoj popržite luk i češnjak. Dodajte kobasicu i sjemenke kima te ih kratko popržite. Sada dodajte tjesteninu i kriške krumpira pa i njih ispržite. Pržite dok krumpir ne postane hrskav.
- 4 Na kraju dobro začinite solju i paprom, pospite prstohvatom dimljene paprike te poslužite.

SAVJET: Salata od svježih krastavaca ili coleslaw salata savršeno pašu uz Grenadiermarsch.

