



Pečeni krumpir s vrhnjem, gljivama i svježim peršinom

⌚ 45–60 Min   

Priprema

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 kom	Krumpira, veliki s korom
12 žlica	Kiselog vrhnje
2 žlice	Suncokretovog ulja
3 žlice	Bijelog vinskog ocata
10 kom	Gljiva (portobello gljive i bukovače)
2 žlice	Peršin, svježi sjeckani
3 žlice	♦ Grill Povrće Mješavina Začina
3 žlice	♦ Prženi Luk
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu

- 1 Krumpir pojedinačno zamotajte u aluminijsku foliju i stavite direktno na žar ili roštilj. Nakon otprilike 40–45 minuta izbodite ih vilicom da vidite da li je krumpir mekan.
- 2 Pomiješajte kiselu vrhnje s Kotányi GRILL Povrće mješavinom začina i šarenim paprom.
- 3 Gljive narežite na komade veličine zalogaja i dinstajte u tavi na ulju te dodajte malo soli. Deglazirajte octom i ostavite da odstoji.
- 4 Mekani krumpir maknite s roštilja i prerežite ga po dužini nožem.
- 5 Krumpir napunite kiselim vrhnjem i pečenim gljivama. Prije posluživanja pospite svježe nasjeckanim peršinom i Kotányi prženim lukom.

