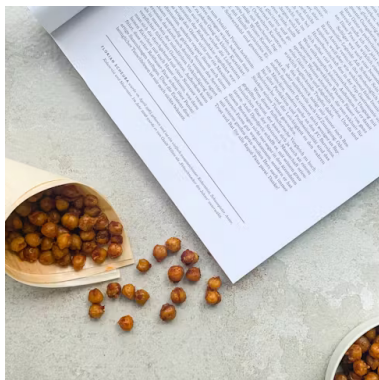




Pečeni slanutak s kajenskim paprom

⌚ 40—45 Min   

Priprema

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

- 1 Konzerva kuhanog slanutka (ocijedena težina 250 g)
- 3 jušne žlice Maslinova ulja
- 1 čajna žličica ♦ ARCHIVE: Kajenski papar mljeveni
- 1 čajna žličica ♦ Himalajska sol
- 1 prstohvat ♦ Češnjak pikantni
- 1 čajna žličica ♦

- 1 Zagrijte pećnicu na 200 °C (392 °F) i obložite lim za pečenje.
- 2 Ocijedite slanutak u situ, dobro ga operite i osušite papirnatim ručnikom.
- 3 Sad u zdjelu dodajte slanutak. Pomiješajte s tri jušne žlice maslinova ulja i ravnomjerno postavite na lim za pečenje. Pecite približno 30 minuta.
- 4 U zdjeli dobro pomiješajte dvije jušne žlice Kotányi Kajenskog papra, prstohvat Kotányi Himalajske soli, jednu jušnu žlicu Kotányi Češnjaka u granulama i jednu jušnu žlicu Kotányi Slatke paprike.
- 5 Kako biste bili sigurni da slanutak tamni ravnomjerno, dva puta ih okrenite tijekom pečenja.
- 6 Pri kraju kuhanja: Još vruć slanutak stavite u vrećicu sa začinima. Sad sve dobro protresite da bi se slanutak dobro obložio začinima.
- 7 Ostavite da se ohladi i uživajte.

