

# **Rosti (Rösti) sa parmezanom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4**veca krompira
- **po željji**parmezana
- **malosoli**
- **po želji**zacina ili peršunovog lista

## **Priprema**

Krompir oljuštiti i izrendati na krupnije komade. Ocediti od soka, dodati so i parmezan po ukusu. Sjediniti sve dobro i formirati Rosti velicine jedne pljeskavice debljine minimum 1 cm da se ne bi raspao prilikom prženja. Kad poprimi lepu boju sa obe strane Rosti je gotov.

Služiti ili kao toplo predjelo uz slaninu, pršutu i krem sir ili kao dodatak glavnom jelu uz kobasicu ili pak meso. Prijatno!

## **Savet**

Rösti sam prvi put jela u Cirihu kao jedno od njihovih tradicionalnih jela. U poetku se pravio za doruak farmera da bi kasnije postao osnovni dodatak glavnim jelima. Pošto mi se mnogo dopala kombinacija ukusa od tад Rösti pravim esto za prijatelje. Uvek bude dobitna kombinacija! Nadam se da e se i vama svideti kao i nama :)