

Nedeljni rucak (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za supu:

- **2 kompilecih lea**
- **3 srednjecrvene šangarepe**
- **3 srednjebele šangarepe**
- **1 srednjicelera sa liskama**
- **2 kašikekrupnog suvog zacina**
- **2 kašicicesoli**

Pileci batak sa karabatkom:

- **4bataka sa karabatkom**
- **2 kašikemasti**
- **2 kašikeulja**
- **2 kašikesuvog zacina**
- **1 šoljicavode**

Za krompir:

- **1 kgkrompira**
- **4 kasikemasti**
- **po potrebisoli**

Priprema

Sve sastojke za supu ocistiti i staviti u odgovarajucu serpu da se kuva. Krupni suvi zacin kod mene znaci prosejani kroz krupnije sito i krupni deo suvog zacina (dve kašike) stavljati u pripremu supe sa povrcem.

Kada celer omeša procediti supu, a povrce naknadno služiti. Supu staviti da ponovo provri pa dodati rezance za nju i pustiti da vri 3 minuta pa poklopiti i skloniti sa vatre.

Krompir ocistiti od ljuške i iseci na kocke velicine srednjih krompirica. Držati u vodi dok se mast ne zagreje da bude vruća.

U zagrejanu mast sipati pročierni krompir tako da bude vlažan i cvrci kada se sipa. Neka pliva u vreloj masti dok se prži kao cvarci jer samo će tako biti spolja hrckav, a unutra mekan. Kada završite sa prženjem ocedite mast i sacuvajte za nešto drugo opet će da bude dobra. Krompir služite dok je vrući. Bolji je od cipsa.

4 batka i karabtka namazite sa uljem, pospite suvim zacinom i ostavite jedno sat vremena da odstoje. Posle toga dodajte masti i malo vode pa dinstajte jedno 30 minuta.

Posle dinstanja još malo prstima pospite suvim zacinom, ali gledajte da kožica bude gore pa stavite u rernu da se dopeće dok nedobije braon boju koja vas tera da malo otkinete kožice. :) Služite sa krompirom posle supe.

Savet

Ako isplanirate vreme sve e u isto vreme biti gotovo!! Neete se pokajati probajte!! :)