

Granatir marš by maXYama



 Simple

‘granatir, grenadir ili granadir marš? Iskreno, meni sve može u tanjur mi kažemo ‘granatir marš’ i prije nego napišem šalabahter za ovo starinsko i izdašno, a opet jeftino jelo, napominjem kako do kraja mjeseca možete nabaviti po akcijskim cijenama kobasice [Ravlić](#)...

A ja i dalje ne odustajem od tradicionalnih recepata, izdašnih tanjura punih ugljikohidrata, jer se tako borim protiv hladnoće i gripe

Sastojci:

- šokačka kobasica Ravlić
- svinjska mast Ravlić
- 1 do 2 jaja iz Mesnica Ravlić
- brašno meko
- 1 glavica luka
- crvena mljevena paprika-slatka i ljuta
- 1kg krumpira
- sol
- papar

Ogulite krumpir, narežite na kocke i skuhajte u slanoj vodi.

Izmutite jaje s malo soli i masti, onako pjenasto te s brašnom i malo vode zamutite smjesu za noklice. Neka smjesa bude gusta, ali ne previše. Vadite noklice u kipuću slanu vodu sa čajnom žličicom (meni su ljepše te veličine). Kuhajte cca 8 minuta, isključiti i poklopite.

Na toploj masti popržite nasjeckani luk do zlatne boje, dodajte mljevenu papriku po želji, promiješajte i dodajte protisnuti skuhan krumpir i noklice, dobro promiješajte kako bi se svi sastojci lijepo spojili. Posolite ako treba, popaprite i poklopite. Ispecite šokačku kobasicu na vreloj tavi i poslužite uz granatir.

Preporučam salatu od svježeg kupusa ili neku zelenu, ja sam odabrala mladi matovilac. Dobar tek!

