

Krumpir na švedski način



 Jednostavan

Osim što su vrlo lijepi, krumpiri pripremljeni na ovaj način su vrlo ukusni i hrskavi. Pravi naziv ovakvih krumpira je Hasselback krumpir i švedskog je podrijetla. Ime dolazi iz Hasselbackena, restorana u Stockholmu gdje su prvi put služili. Priprema ovakvih krumpira oduzeti će Vam nešto više vremena za pripremu od Vašeg standardnog pečenog krumpira, ali kada vidite rezultat vidjeti ćete da se trud isplatio. Ovakav krumpir izvana je hrskav a iznutra je sočan i oduševiti će Vas na prvi zagriz.

Kod ove pripreme bitno je da krumpir zarežete na što tanje kriške ali da ga ne preprežete u cijelosti do dna krumpira. Da biste lakše zarezali krumpire odati ćemo Vam mali trik, krumpir stavite između dva štapića koji će zaustaviti nož kako ne bi prerezao krumpir, a ovako to izgleda:



Nakon što zarežete krumpir, premažite ga s mješavinom otopljenog maslaca, maslinovog ulja i češnjaka. Nakon što je krumpir premazan mješavinom, pospite ga soli i paprom. Također, ako želite da krumpir bude još sočniji na vrh možete staviti komadića maslaca. Pecite ih na 190 stupnjeva 40-50 minuta ili sve dok središte krumpira u potpunosti ne omekša. Posljednjih 15 minuta prekrijte ih s aluminijskom folijom kako krumpir izvana ne bi izgorio.

U rascijepe krumpira možete dodati komadiće slanine, komadiće topljivog sira, parmezana, salamu, vrhnje, ružmarin ili nešto drugo po želji. Također, krumpire možete staviti u dublju posudu, preliti s vrhnjem i zapeći. Ovaj recept zbilja ima bezbroj mogućnosti. U nastavku Vam donosimo par ideja za Vašu varijaciju ovog recepta!

Dobar tek





