

LEFTOVERS – puretina



 Jednostavan

Zanimljiv, a jednostavan recept koji će privući i najmlađe rado za stol. Krasi ga povrće i ostatci naše božićne purice koju je naša [maXYama](#) željela potrošiti, jer hrana se ne baca.



Zgrijte pećnicu na 180°. Skuhajte batat i krumpir u slanoj vodi. Hladnu puretinu iskidajte na rezance ili manje komade. zagrijte temeljac. Na malo maslaca popržite luk narezan na šnite, naribanu mrkvu i nasjeckani celer stabljikaš. Dodajte puretinu, zalijte temeljcem i kratko prodinstajte dok tekućina ne reducira. Dodajte nasjeckani celer i peršin list, posolite i popaprite. Namažite manje posude s malo maslaca. Do pola napunite smjesom s puretinom i povrćem. Napravite pire od batata i krumpira s maslacem. Posudice do kraja napunite pireom i zapecite u toploj pećnici 20ak minuta ili dok krumpir ne počne tamniti.





Poslužite uz čašu orahovačke graševine.



Dobar tek!