



JERNEJ KITCHEN

RÖSTI (KROMPIRJEV KOLAČ Z BUČKAMI)

Odličen kolač iz samo štirih sestavin. Preprosto, cenovno ugodno in slastno.

ZA 4 OSEBE
PRIPRAVA: 30 MINUT

RÖSTI (KROMPIRJEV KOLAČ Z BUČKAMI)

400 g krompirja

200 g bučk

50 ml rastlinskega olja (ali prečiščenega masla)

morska sol

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

lupilec krompirja

kuhinjska krpa

teflonska ponev

strgalo

PRIPRAVA

Krompir olupimo in ga naribamo v skledo. Naribamo tudi bučke. Mešanico prestavimo na čisto kuhinjsko krpo in jo zavijemo. Dobro stisnemo, da odcedimo vso tekočino v zelenjavi.

PEČENJE

Na srednje močan ogenj pristavimo teflonsko ponev (premera približno 20cm), dodamo olje (ali prečiščeno maslo). Dodamo mešanico krompirja in bučk in jo razporedimo po ponvi. Pečemo 10 minut na vsaki strani, na srednje močnem ognju. Pazimo, da ponev redno potresemo.

POSTREŽEMO

Kolač prestavimo na krožnik in posolimo z morsko soljo. Razrežemo na rezine in postrežemo. Po želji lahko dodamo malo kisle smetane ali pa postrežemo s sezonsko solato. Odličen je tudi s poširanim jajcem ali jajco na oko ter blanširano špinačo / blitvo.