

Pikantni slanutak



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
< 30 min



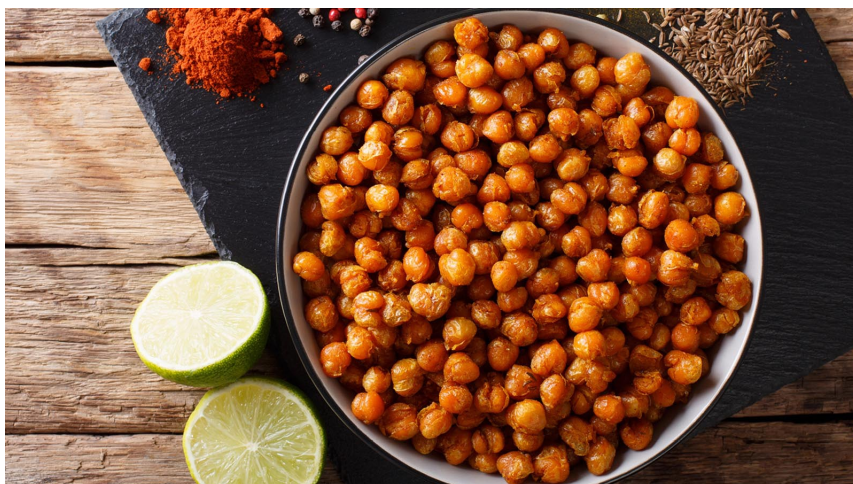
BROJ PORCIJA
4

Sastojci

1 velika konzerva slanutka (neto 460 g slanutka)
1 limeta
šareni papar, mljevena paprika, kurkuma, kim, krupna morska sol
300 ml ulja za prženje

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Slanutak dobro operite i raširite na papirnate ubruse da se osuši.

Možete koristiti i suhi slanutak, namočite ga večer ranije i skuhaite.

U mužaru zdrobite sol, zrna papra i kim, dodajte papriku i kurkumu.

Zagrijte ulje na 180-200 °C, pržite slanutak u 4-5 tura, odložite na masni papir i vruće začinite mješavinom začina.

Poslužite uz kriške limete.