

Bijela maneštra

Autor: Laura



Lazanje (gumolje) za maneštre

Priprema se od istih sastojaka i na isti način kao i domaći rezanci, samo se reže na uže rezance, širine oko 1/2 cm.

Sastojci

Ovi se rezanci ukuhavaju u istarsku maneštru.

lazanje - 150 g
krumpir - 300 g
celer, korijen list - 80 g
rajčica svježa - 100 g
suha slanina - 100 g
češnjak - 20 g
livorov list - 1 kom
sol - 15 g
papar - 3 g

Način pripreme

Očišćen krumpir i korijen celera izrezati na kockice i kuhati u vodi u kojoj smo prethodno dodali pešt.

Dodati sol, papar, rajčicu izrezanu na veće komade i list lovora.

Začiniti s peštom i ukuhati lazanje.

Kuhati oko 20 minuta i poslužiti.

Ostale napomene

Dobar tek.



Vrijeme pripreme	2 sata.	Priprema	jednostavno
Porcije za	3 osobe	Kolesterol	
Ovo jelo je iz okolice		Cijena pripreme	
Vegetarijansko	Ne	Laktoza	Ne
Dijetno	Ne	Bez glutena	Da
Calorie		Kilodžuli	
Masnoća		Bjelančevine	
Proteini		Karbohidrati	