



**SANDRA  
GAŠPARIĆ,**  
hrvatska  
gastro-  
bloggerica

## Zajednički obroci ČINE NAS sretnima!

**S**vaki put kad se okupimo za stolom na zajedničkome obroku s našim najdražima dijelimo više od hrane. Dijelimo trenutke radosti i stvaramo uspomene koje mogu trajati cijeli život. Vrijeme koje provedemo zajedno jača naš osjećaj zadovoljstva samima sobom, pomaže djeci da izgrade samopouzdanje i budu uspješniji u školi te općenito jača našu obiteljsku povezanost. Toliko nam dobra može donijeti jedna jedina jednostavna navika, navika da redovito jedemo zajedno. Uvijek postoji dobar razlog da se potrudimo što češće uživati u zajedničkim obrocima s ljudima koji su nam važni. Taj je razlog radost!

 **Radost Za Stolom**

**P**olice od krumpira jelo su koje je fino u svako doba godine, a proljeće u zraku kao i ono u vrtu daje im samo jedan dodatni fini štih i mnoštvo kombinacija. Iskoristite lijepo vrijeme, pojedite nešto ukusno kao što su ove proljetne police od krumpira i uživajte u vikendu s dragim ljudima.

## Proljetne police od krumpira

**POTREBNO:** • 10 krumpira • 150 g suhe slanine  
• 3-4 mlada luka • 1 žličica crvene mljevene paprike • 100 g maslaca

**ZA PRELJEV:** • 4 žlice kiselog vrhnja • 1 češanj češnjaka • žlica vlasca

**1** Krumpir dobro operite, posušite ubrusom i prerežite napola. Svaku policu na prerezanoj strani lagano premažite otopljenim maslacem i pospite paprikom.

**2** Slaninu narežite na kockice.

**3** Za preljev pomiješajte kiselo vrhnje, nasitno nasjeckani češnjak i vlasac.

**4** Za početak police rasporedite prerezanom stranom prema dolje u lim na papir za pečenje i pecite ih u pećnici na 170 °C 15 minuta. Potom okrenite police na drugu stranu, na svaku stavite malo slanine i preko toga

još po žlicu umaka od vrhnja. Vratite u pećnicu i pecite još 20-ak minuta. Police su gotove kada se slanina lijepo zapeče, a krumpir postane zlatno-žuti. Treba imati na umu to da ako je krumpir dosta velik, trebat će mu više vremena da se ispeče pa prilagodite, odnosno produžite vrijeme pečenja.

**5** Pečene police od krumpira izvadite iz pećnice i obilno pospite nasitno nasjeckanim mladim lukom.

