

Krompir sa prazilukom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1-1.5 kg**krompira
- **100-200 g**slanine
- **1-2**praziluka
- **200 g**trapista

Priprema

Krompir ocistiti, preseći na pola i poreati u podmazan pleh. Krompir peci u rerni dok blago ne porumeni, a za to vreme sitno iseckati slaninicu i praziluk, sve dobro izmešati i posoliti. Kada je krompir na pola pecen, izvaditi ga iz rerne i poreati po njemu luk i slaninu i vratiti da se zapece. Kada je jelo gotovo narendati trapist (ili bilo koji drugi sir) i vratiti još minut u rernu da se sir otopi.

Savet

Umesto praziluka se moze koristiti i mladi luk