Rolovani krompirici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**sitnijeg mladog krompira
- **300 g**dimljene slanine
- suvi zacin
- so
- biber

Ostalo:

- **150 g**kajmaka ili kisele pavlake

Priprema

Krompir do pola skuvajte u slanoj vodi. Procedite i prohladite. Slaninu isecite na duže tanke šnite. Parce slanine obmotajte oko krompira i pricvrstite cackalicom. Zacinite po ukusu. Pecite u rerni oko 15 minuta na 250 stepeni.

Savet

Služite uz kajmak ili kiselu pavlaku.