

Slana krompir torta



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**krompira
- **350 g**kackavalja
- **1 vez**aperšuna
- **50 g**margarina
- **250 g**svinjskog vrata
- **mal**omešavine zacina
- **mal**obibera
- **mal**oulja

Priprema

Vatrostalnu posudu podmazati margarinom. Krompir iseci na kolutove i poredjati polovinu, odozgo staviti peršun, mešavinu zacina, biber, suvi vrat i polovinu rendanog kackavalja. Preostali margarin iseci na kockice i staviti odozgo. Poredjati preostali krompir i kackavalj, poprskati uljem, zatvorirti alu folijom i peci 40 minuta na 180 stepeni.

Savet