Peceni krompir sa kackavaljem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **150 g**izrendanog kackavalja
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Krompir ocistiti i prepoloviti, po dužini. Staviti ga da se kuva u posoljenoj vodi. Posle desetak minuta, kada krompir samo malo omekša, procediti ga i staviti u pleh (u kome smo stavili ulje). Polovine krompira okrenuti jedanput u ulju i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 C.

Kada donja strana krompira porumeni izvaditi pleh, okrenuti krompir i na svako parce staviti po malo izrendanog kackavalja. Vratiti u rernu da se kackavalj otopi i dobije lepu, rumenu boju. Poslužiti toplo.

Savet