

# **Police od krompira**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 8krompira srednje velicine
- **30** gmargarina
- **150** gstanke slanine
- **100** gkackavalja
- so

## **Priprema**

Oljušteni krompir oprati, osušiti, posoliti i iseci uzduž na polovine. Na svaku polovinu staviti po malo margarina. Zatim poreati u vartostalnu ciniju i peci oko 40-45 minuta da porumeni. Pred kraj kada krompir bude mekan na svaku polovinu staviti slaninu, vratiti u rernu da se slanina malo zapeče. Izvaditi iz rerne dodati kajmak ili pavlaku i narendati kackavalj. Služiti toplo.

## **Savet**