

## *Krompir sa pavlakom i slaninicom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** krompira
- **1 glavica** crnog luka
- **150 g** slanine
- **300 ml** pavlake
- **80 g** parmezana ili kackavalja
- **2** jajeta
- **1 kašika** sitno iseckanog peršuna
- so, biber po ukusu

### **Priprema**

Oljušteni krompir, iseci na deblje kolutove. U šerpu staviti vodu i krompir. Posoliti malo krompir. Kuvati krompir jedno 15 minuta, dok ne omekša, ne mora da bude skorz kuvan.

Slaninu iseci na kockice, (ostaviti 2 kašike isecene slaninice po strani). U tiganj staviti malo uja i propržiti luk, pa dodati slaninu. Dinstati sve zajedno, dok slanina ne porumeni. U posudu umutiti jaja, zatim dodati pavlaku, sir, malo bibera, (ne morate soliti fil, ako vam je slanina previše slana).

Tepsija ne mora da bude velika. U podmazanu tepsiju staviti proce?eni krompir, zatim dodati slaninu i luk. Promešati sve zajedno. Na kraju dodati pavlaku i promešati. Odozgo stavite malo iseckane slaninice i peršuna.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 C, dok krompir ne porumeni.

Peceni krompir služiti dok je topao, sa salatom.

**Savet**