

Minhenski gratinirani krompir



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600-700 g** krompira
- **300 g** suvog vrata
- **1 struk** praziluka
- **1 cašakisele** pavlake
- **150-200 g** kackavalja
- **3 dl** supe
- **malo** ulja

Priprema

U tiganju, na malo ulja propržiti praziluk. Zatim dodati suvi vrat koji je isecen na kockice i još malo pržiti. Kada je gotovo, smesu praziluka i suvog vrata sipati u vatrostalnu posudu.

Krompir oljuštiti i iseci na listove. Poreati krompir preko praziluka i suvog vrata.

Staviti 3 dl vode u posebnu ciniju da provri, a zatim u tu vodu dodati kocku za supu. Tom supom naliti krompir, a zatim ga premazati sa umucenom pavlakom.

Staviti u rernu. Peci dok voda od supe ne uvri, a pred sam kraj pecenja stviti kackavalj i zapeci još 10-ak minuta.

Pecen krompir, izvaditi iz rerne i ostaviti da se malo ohladi.

Savet

Ja sam koristila suvi vrat, ali po želji možete umesto suvog vrata koristiti suvu mesnatu slaninu.