

## ***Pekarski krompir (2)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,5 kg** krompira
- **3 manje** glavice crnog luka
- **200 g** mesnate slanine
- začini

### **Priprema**

Krompir oljuštiti i iseci na četvrtine ili malo deblje polu listove.

Luk iseci na rebarca i dodati krompiru. Slaninu iseci na štapice i tako?e dodati krompiru. Na karju dodati začine, malo ulja. Sve dobro izmešati i staviti u posudu za pečenje.

Peci pod folijom oko sat vremena na 220 C. Skinuti foliju i još 15 minuta ostaviti da se pece.

### **Savet**