

Krompir sa feta sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**krompira
- **100 g** lentidimljenog svinjskog vrata ili slanine
- **150 g**feta sira
- **3 gr**ancicesvežeg bosiljka
- **200 g**kackavalja
- **50 g**putera
- **1 gl**avica crnog luka
- **za prženje**ulje
- **po ukusu**so i mleveni crni biber

Priprema

Krompire oljuštite pa ih izdubite za punjenje i reajte u nauljenu tepsiju. Izdubljene delove krompira narendajte na krupno rende. Lente svinjskog vrata isecite na kocke.

Na zagrejanom ulju propržite iseceni crni luk, promešajte i posolite. Kada luk omekša dodajte parcad svinjskog vrata ili slanine, narendani krompir i puter. Promešajte i sklonite tiganj sa šporeta.

Bosiljak sitno isecite, dodajte u tiganj. Dodajte feta sir, posolite, promešajte fil.

Filom napunite izdubljene krompire.

Kackavalj isecite na 8 lenti i po jednu lentu stavite na svaki punjeni krompir.

Sipajte 100 ml vode, poprskajte uljem, tepsiju zatvorite aluminijumskom folijom i stavite u rernu. Pecite 40 minuta na 200 stepeni.

Kada je gotovo izvadite iz rerne i servirajte na tanjir.

Savet