Krompir plocice sa kajmakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**krompira
- **1 kašika**biljnog zacina
- **1 kašika**zacinske paprike
- **100 g**slanine
- **50 g**kajmaka
- **po ukusu**ruzmarina

Priprema

Krompir oljuštite i isecite na plocice debljine oko 7-8 mm. Stavite u dublju posudu, poprskajte ga uljem, dodajte biljni zacin i zacinsku papriku. Rukama izmešajte da krompir primi zacine.

Zatim krompir složite u pleh obložen papirom za pecenje.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20-25 minuta.

Za to vreme slaninu isecite na sitne kockice. Nakon toga izvadite pleh, okrenite svaki krompir a onda na svaki stavite iseckanu slaninu i vratite ponovo u rernu na još 25 minuta.

Kada je krompir pecen izvadite iz rerne i na svaki stavite po malo kajmaka. Po želji možete posuti sekcanim ruzmarinom.

Služite dok je toplo.

Savet