

Tartifflete



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **75 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **200 g**slaninice
- **250 g** kackavalja
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **200 ml**mleka
- so, suvi biljni zacin, mleveni biber
- **1 glavica**crnog luka
- ulje

Priprema

Krompir oljuštite, operite i iseckajte na krugove srednje debljine. U zagrejanom ulju propržite crni luk i pri kraju prženja dodajte na tralice iseckanu suhu slaninicu. Kada se slaninica malo proprži dodajte krompir, mleko, pavlaku za kuvanje i zacinite po ukusu. Poklopite i dinstajte oko 15 minuta na tihoj vatri. Nauljite posudu za pečenje, izruciti smesu i peci na 200 C oko 25 minuta. Izvaditi iz rerne, posuti narendanim kackavaljem i peci još 10 minuta. Služiti toplo. Prijatno!

Savet