Zapeceni socni krompir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**krompira
- **100 g**kackavalja
- **100 g**slanine
- **malo** soli
- **1 kašicica** origana
- **2 kašike**kisele pavlake
- **1 kockica**margarina

Priprema

Krompir dobro oprati, i staviti u ljusci da se kuva. Kada je skuvan, procediti ga, ostaviti da se prohladi i oljuštiti. Iseci ga na tanje kolutove.

Manju tepsiju, premazati margarinom i dodati malo ulja, poreati prvi red krompira posoliti ga, premazati kašikom kisele pavlake, poreati tanko secenom slaninom. Preko narendati kackavalj i posuti origanom. Ponoviti još jednom i prekriti redom krompira preko kojeg narendamo samo kackavalj i pospemo sa malo origane.

Peci u rerni oko 20 minuta na 200 C. dok se sir ne istopi i malo porumeni.

Umesto slanine može se dodati i pecenica.

Savet