Harmonika krompir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**krompira
- **250 g**dimljene slanine
- **50 g**putera
- **200 g**kackavalja
- **po ukusu**zacini

Priprema

Oljuštiti krompir. Svaki krompir staviti u kašiku pa ga nožem iseckati tako da dno ostane, a da lici na harmoniku.

Zaciniti krompir po ukusu sa suvim biljnim zacinom. U tepsiju staviti papir za pecenje pa preko njega poreati krompir. Slaninu iseckati na tanke listice pa je poreati izmeu proreza na krompiru (kao kad se stavljaju pare u harmonici na nekom veselju u ovom slucaju pare su slanina, a harmonika krompir ha ha).

Puter iseci na listice onoliko koliko ima krompira. Na svaki krompir staviti po jedan listic putera.

Pokriti tepsiju folijom pa staviti da se pece oko 30 minuta.

Nakon toga izvaditi iz rerne i ako je krompir pecen iskljuciti rernu. Skloniti foliju. Na svaki krompir staviti po jedan listic sira kackavalja. Vratiti u iskljucenu rernu dok je još topla da se sir istopi. Služiti dok je još toplo.

Savet