Seljacki krompir sa slaninom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6-7**krompira
- **1 manja glavica**crnog luka
- margarin
- **malo**kackavalja
- **10tak**listova slanine
- suvi biljni zacin

Priprema

Oljuštiti i iseci krompir na polovine. Poreati u pouljanu vatrostalnu ciniju. Posuti zacinom ili posiliti. Izmeu krompira poreati luk seckan na rebarca. Na svaku polutku krompira staviti komadic margarina. Preko poreati slaninu. Peci oko pola sata na 180. Stepeni poklopljeno. Onda otklopiti i narendati kackavalj i zapeci još 10tak minuta.

Savet

Poslužiti uz sir i kiseli kupus.