

Krompir sa šmekom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **1 glavica** crnog luka
- **100-150 g** slanine
- **150 g** kackavalja
- **1 caš** kisele pavlake
- **1 dl** belog vina
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog začina

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i skuvati u posoljenoj vodi (od trenutka ključanja kuvati još oko 20 minuta). Ocediti i ostaviti da se prohladi. Dok se krompir hladi, crni luk sitno iseckati i propržiti ga na ulju da postane staklast. Dodati mu i slaninu isecenu na kockice i sve zajedno pržiti još pet minuta.

Vatrostalnu ciniju podmazati uljem, pa po dnu rasporediti polovinu kuvanog krompira isecenog na deblje kolutove. Posoliti po ukusu. Preko njega rasporediti upržen luk sa slaninom, a onda poslagati preostali krompir, takoe isecen na deblje kolutove.

Premazati sve kiselom pavlakom, zaliti belim vinom i posuti rendanim kackavaljem.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 35 minuta.

Savet