

Rezbareni krompir



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 vecih**krompira
- **1** pilece belo meso
- **1 kašika**majoneza
- **2-3 kašike**ekisela pavlaka
- **malocrvene** mlevene paprike
- **maloulja**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvih** biljnih zacina

Priprema

Krompir ocistiti od ljuske i iseci na kolutove, ali ne do kraja veca da krompir ostane reckav. Meso isecite i zajedno sa krompirom poslažite u vatrostalnoj tepsiji. So, biber i zacine pomešajte sa uljem i prelijte preko krompira i mesa. Poklopite i stavite u rernu da se pece na 250 stepeni najmanje sat i po. Pecen krompir prelijte sa pavlakom i majonezom koji ste pomešali, pospite crvenom paprikom, dekorišite sa peršunom i poslužite.

Savet