

Harmonika krompiri (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6** krompira
- **100 g** kackavalja
- **100 g** ggaude
- **200 g** slanine
- **po potrebi** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** bibera
- **1 kašicica** kurkume
- **maloulja**

Priprema

Krompire oljuštiti i ostaviti u vodi oko 15 minuta. Izvaditi ih iz vode, posuti ih kurkumom, suvim biljnim zacinom i biberom. Zatim ih zaseci tako da izgledaju kao harmonika, pa u svaki prorez stavljati naizmenicno slaninu i sir. Reati ih u podmazan pleh i peci u prethodno zagrejanj rerni na oko 220 C dok ne budu gotovi. Služiti uz bilo koji prilog ili bilo koje meso. Prijatno!

Savet