

Danski krompir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **2 kašike** margarina
- **2 kašike** brašna
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **1** čašamleka
- **1 kašicica** peršuna
- **1/2 šolje** kukuruza iz konzerve
- **1/2 šolje** sitno seckane slanine
- **100 g** kackavalja
- suvi biljni zacin

Priprema

Krompir dobro oprati i staviti u šerpu da se kuva. Kada je skuvan izruci vodu i preli hladnom vodom, pa oljuštiti krompir, iseci ga na kriške i poreati u vatrostalnoj posudi. Može se posoliti po želji. Preko krompira posuti slaninicu i kukuruz.

Priprema preliava: U šerpici staviti margarin da se otopi, dodati brašno i promešati žicom za mucenje, dodati pavlaku i mleko i mešajuci kratko, kuvati dok se ne dobije gusta glatka masa. Dodati peršun, zaciniti po želji suvim biljnim zacinom i preli preko krompira. Posuti ribanim ili na listove rezanim kackavaljem i staviti u zagrejanu rernu da se zapece 15-ak minuta na 200 C.

Savet