Lepeza krompir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Priprema je:

- **10-12**krompira srednjih
- **2-3**svežih paprika
- **malo**soli
- **malo**suvog biljnog zacina
- **malo**bibera
- **malo**kackavalja
- **malo**dimljene slanine
- **10-12 kom**aluminijumske folije

Priprema

Odabrati kromprir srednje i približno iste velicine, da bi se ravnomerno pekao.

Oljuštiti ga i oprati, pa ga na više mesta ukoso zaseci do polovine i izvaditi deo krompira.

Posuti solju, biberom i suvim zacinom.

Paprike iseci na trake i po jednu traku staviti u svaki zarez krompira.

Preko krompira posuti rendani kackavalj.

Na svaki krompir staviti po malo dimljene slanine.

Svaki krompir staviti na komad aluminijumske folije i umotati.

Peci u rerni oko 25 minuta na 180 stepeni, a onda otvoriti foliju i peci da lepo porumeni. Po potrebi proveriti viljuškom da li je krompir pecen.

Poslužiti kao prilog uz bilo koju vrstu mesa ili ribe i uz sezonsku salatu.

Savet

Krompir koji se ne pee u masnoi, a poprimi ukus sveže paprike, kakavalja i dimljene slanine…