

Pole



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kgkrompira**
- **100 gslanine**
- **100 gsira**
- **1 kašikamaslinovog ulja**
- **malosoli**

Priprema

Krompir oprati toplom vodom, kožica se ne ljušti, presece na pola. Složi se u pleh, posoli, ko voli hrskavo posuti palentom malo tj kukuruznim grizom. Peci na višoj temperaturi dok se ne ispece i pred kraj staviti slaninicu i vratiti da se malo otopi. Peceno složiti na oval posuti sirom i nakapati maslinovim uljem.

Savet