

Zapečeni krompir (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **150 g** kackavalja
- **300 g** slanine
- **malosoli**
- **malomargarina**
- **1 prstohvatsuvog** biljnog zacina
- **100 ml** kisele pavlake

Priprema

Krompir dobro oprati, i staviti u ljusci da se kuva. Kada je skuvan, procediti ga, i oljuštiti. Iseci ga na tanje kolutove.

Manju tepsiju, premazati margarinom, poreati prvi red krompira posoliti ga, premazati kiselom pavlakom, poreati tanko secenom slaninom. Preko naredati kackavalj. Ponoviti još jednom i prekriti redom krompira, preko kojeg naredamo samo kackavalj i po ukusu so ili suvi biljni zacin.

Peci u rerni oko 20 minuta na 200 C, dok se sir ne istopi i porumeni. Prijatno.

Savet

Inae, ovaj recept je od Jelene, ali sam ja to malo izmenila, nisam stavila origano, i poveala sam koliinu

krompira, ali može i manje od 1 kg.