

Zapečen krompir sa sirom i slaninom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **300 g** kackavalja
- **300 g** lenti dimljene slanine
- **3** jajeta
- **1 dl** pavlake
- **po ukusu** so

Priprema

Krompir oljuštite isecite na kolutove pa ga skuvajte u slanoj vodi pazeci da se tokom kuvanja ne raspadne.

U sud za pecenje reajte lente dimljene slanine.

Preko poreajte krompir secen na kolutove.

Poreajte sir.

Ponovo krompir.

Jaja umutite viljuškom, dodajte kiselu pavlaku sve izmešajte i prelite preko krompira.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 20 minuta, izvadite, odozgo poreajte preostalu slaninu i sir koji ste prethodno naredali na krupno rende.

Vratite u rernu na kratko dok se sir ne otopi. Izvadite iz rerne, ostavite da se malo prohladi i služite.

Savet