

Gratinirani krompir



Sastojci

Potrebno je:

- 5-6 krompira (srednje velicine)
- 300 g slanine (panceta ili plecna)
- 0,5 l neutralne pavlake
- 200 g kackavalja
- malo maslinovog ulja
- malo suvog bosiljka
- origana (po ukusu)
- so (po ukusu)
- biber (po ukusu)

Priprema

Obariti krompir u ljusci, pa kad je gotovo, oljuštiti i izrezati na kolutove.

Vatrostalnu posudu malo pouljiti maslinovim uljem i redjati prvo krompir, zatim slaninu, secenu na lente, zatim narendani kackavalj. Redjati dok ima materijala.

Na kraju preliteri neutralnom pavlakom i dodati zacine po želji. Zapeci u pecnici na 180 stepeni dvadesetak minuta.

Služiti dok je toplo.