

Krompir sa mešanim mesom



Sastojci

Potrebno je:

- krompir (kolicina po želji)
- mast ili ulje
- suvi biljni zacin
- origano
- beli luk
- meso po želji (ja sam spremala sa slaninom i malo piletine i dimljena rebra)

Priprema

Oljuštiti krompir i iseci na deblje kolutove, podmastiti pekac, staviti krompir, malo posoliti i preko staviti pilece meso.

Ukljuciti rernu na 150 C i peci u zatvorenom pekacu dok krompir ne omekani, povremeno promešati.

Pred kraj pecenja u ciniji izmešati sitno iseckan beli luk, suvi biljni zacin i origano. To posuti po krompiru i izmešati, zatim poreati slaninu i rebra.

Vratiti u rernu i peci još 15-tak minuta, na tihoj vatri. Skinuti poklopac sa pekaca!

Jelo je veoma lepo, umesto masti možete staviti i ulje, po želji. Obavezan je origano i beli luk, jer daju poseban šmek.

Brzo je a i jeftino. Prijatno!!