

Peceni krompir sa pavlakom, kackavaljem...



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** krompira
- **1/2 kašice** belog luka u prahu
- biljni zacin
- biber
- ulje
- **1,5 kašica** aleve paprike

Sos:

- **1 kesica** krem supe od pecuraka
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **200 ml** mleka
- **80 ml** ulja

...i još:

- **150 g** kackavalja

Priprema

Krompir ocistiti i iseći na parcice, po želji. Posuti ga biljnim zacinom, belim lukom u prahu i alevom paprikom. Dobro izmešati i preruciti u vatrostalnu, podmazanu, ciniju.

Sos: U odgovarajućoj posudi sipati, iz kesice, krem supu u prahu, od pecuraka. Dodavati postepeno mleko, i viljuškom umutiti da se razbiju grudvice. Dodati pavlaku i ulje. Sve sjediniti i prelititi krompir. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni. Posle 30 minuta, kada lepo porumeni, izvaditi ciniju sa krompirom, pa je pokriti alu folijom, da ne izgori. Peci krompir još 20 minuta, na 190 stepeni. Posle tog vremena izvaditi krompir, prekriti ga izrendanim kackavaljem, pa ponovo vratiti u rernu, da se kackavalj otopi. Poslužiti uz salati, po želji.

Savet