

Pekarski krompir sa pirincem



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgkrompira**
- **300 gsuve, mesnate slanine**
- **2 glavicecrnog luka**
- **3vecata paradajza**
- **50 gpirinca**
- **2pilece kockice za supu**
- **600 mlvode**
- biber
- aleva paprika
- biljni zacin

Priprema

Krompir ocistiti i iseci na krugove, kao za musaku. Crni luk iseci na rebarca. Paradajz oljuštiti i iseci na deblje krugove. Pirinac oprati, prosuti vodu i pustiti da se prosuši.

Na dno vatrostalne cinije sipati 5-6 kašika ulja (ili 2 kašike masti), pa rasporediti pripremljen luk. Preko luka složiti 1/2 isecenog krompira, pa preko sipati osušeni pirinac. Zatim složiti (gusto) slaninu, isecenu na šire šnitove. Preko slanine složiti drugu 1/2 isecenog krompira, pa preko poreati paradajz, isecen na deblje krugove.

U vrucoj vodi razmutiti kockice za supu, dodati biber (kolicina po želji), alevu papriku i ako je potrebno dodati biljni zacin. Sa ovom mešavinom preliti pripremljen krompir i staviti ga, u prethodno zagrejanu rernu na 200 stepeni, da se pece dok voda ispari (oko 45 minuta, zavisi od šporeta).

Peceni krompir izvaditi, paradajz baciti, pošto je imao ulogu da zaštiti krompir da ne izgori. Poslužiti uz salatu, po želji.

Savet