

## ***Pekarski krompir sa pirincem***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** krompira
- **300 g** suve, mesnate slanine
- **2** glavice crnog luka
- **3** veća paradajza
- **50 g** pirinca
- **2** pileće kockice za supu
- **600 ml** vode
- biber
- aleva paprika
- biljni zacín

### **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 pore?ati paradajz, isecen na deblje krugove.

U vrućoj vodi razmutiti kockice za supu, dodati biber (kolicina po želji), alevu papriku i ako je potrebno dodati biljni zacín. 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**