

Slana krompir torta



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**krompira
- **350 g**kackavalja
- **1 vezaperšuna**
- **50 g**margarina
- **250 g**svinjskog vrata
- **malomešavine** zacina
- **malobibera**
- **maloulja**

Priprema

Vatrostalnu posudu podmazati margarinom. Krompir iseci na kolutove i poredjati polovinu, odozgo staviti peršun, mešavinu zacina, biber, suvi vrat i polovinu rendanog kackavalja. Preostali margarin iseci na kockice i staviti odozgo. Poredjati preostali krompir i kackavalj, poprskatiti uljem, zatvoriti alu folijom i peci 40 minuta na 180 stepeni.

Savet