

Harmonika krompiri



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5 krompira srednje velicine
- 300 g baby gaude
- 100 g cajne kobasice
- 100 g curecih prsa
- 0,5 dl ulja
- 1 kašikica soli
- 1 žumance
- 1 dl kisele pavlake
- malo origana

Priprema

Krompire cetkicom dobro oprati spolja i zaseci ih na kriške na dubinu do 3/4 krompira širine 5 mm tako da izgleda kao harmonika. Poreati ih u pleh obložen papirom za pecenje.

Pomešati kašikicu soli sa 0,5 dl ulja i malom kašikicom u svaki zarez uliti mešavinu. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni 50 minuta.

Nakon toga izvaditi iz rerne i u svaki zarez naizmenicno stavljati sir sa kobasicom i sir sa curecim prsima.

Od gore preko svakog krompira staviti po jedan štapic sira i posuti origanom.

Viljuškom umutiti žumance, dodati pavlaku i time prekriti krompire. Vratiti u rernu još 15 minuta da se zapece.

Služiti toplo.

Savet