

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 kobasicice
- **100 g** curecih prsa
- **0,5 dl** ulja
- **1** kašikicasoli
- **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 naizmenično stavljati sir sa kobasicom i sir sa curecim prsim.

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

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

Služiti toplo.

Savet