

# ***Ušuškan krompir***



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **8-10 srednjih krompira**
- **16-20 trakama slanine**

### **Za sos:**

- **500 ml bujona (od supe)**
- **200 ml kisele pavlake**
- **25 gulja**
- **3 kašike brašna**
- **po ukusu zacina**
- **po ukusu soli**
- **po ukusu biberna**
- **1/2 limun - sok**

## **Priprema**

Krompir oprati i skuvati u ljuisci. Ohladiti i oljustiti. Umotati ga u slaninu.

Staviti ga zagrejanu rernu na 200 C na 10 minuta.

Za to vreme pripremiti sos: zagrejte ulje, dodajte brašno, bujon i neka sve prokuva. Sklonite sa vatre, dodajte pavlaku, so, biber, zacin i sok od limuna.

Sos sipati preko krompira i ostaviti u rerni još 10-15 minuta. Gotovo jelo posuti svežom iseckanom mirojom ili peršunom. PRIJATNO!!!

### **Savet**