

Krompir iz rerne



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5-6 vecih**krompira
- **1 glavica**crnog luka
- **2 parceta** dimljene kobasice
- **4 lente**dimljene slanine
- **100 g**kackavalja
- **50 g**stišnjene šunke
- **po ukusu**soli
- bibera
- suvog biljnog zacina

Priprema

Krompir oljuštite, isecite na kolutove, zacinite pa poreajte u uvec pleh koji ste prethodno namastili. Crni luk isecite na sitne kockice pa rasporedite po krompiru. Preko svega nalijte 2 dl vode, prekrите aluminijumskom folijom i pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni oko 20 minuta. Zatim izvadite malo promešajte i vratite još 20 minuta.

Parcad kobasice zasecite tako da napravite „džep“ pa u njega stavite urolani komad stišnjene šunke i parce sira. Lente dimljene slanine presavite na pola, preko toga stavite po 2 koluta stišnjene šunke savijene na cetvrtine i od gore stavite parce kackavalja. Zabodite na svaki po jednu cackalicu u sredini da se ne bi rasulo. Izvadite krompir iz rerne, skinite foliju pa od gore poreajte kobasice i slaninu i vratite još 10 minuta da se sve fino zapece.

Kada je gotovo servirajte na tanjire dok je još toplo. Preporuka je da služite uz kiseli kupus ukoliko ga imate.

Savet