Peceni krompir sa slaninom i povrcem

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **300 g**mesnate, dimljene, slanine
- **1 sruk**praziluka
- **2**vece šargarepe
- **1/2 korena**peršuna
- **1/2 korena**paškanata
- **1/2**manjeg celera
- **1**manji crni luk
- **3 cena**belog luka
- **malo**suvog biljnog zacina
- **malo**bibera

Za prelivanje :

- belo vino
- voda
- **80 ml**ulja

Priprema

Krompir ocistiti i iseci na krugove. Praziluk, šargarepu, koren peršuna, paškanat i celer iseci na kockice. Crni luk iseci na krupnije režnjeve, a beli luk samo prepoloviti. Slaninu iseci na kocke. U dublju vanglicu staviti pripremljenu kolicinu povrca i slaninice.

Izmešati, pa preruciti u podmazani pleh. Posuti biberom i suvim biljnim zacinom.

Zatim preliti, jelo, sa uljem. Pomešati istu kolicinu belog vina i vode, pa preliti preko krompira, da ogrezne u tecnosti.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni na 200 C, dok ne ispari sva tecnost i dok krompir lepo ne porumeni.

Savet