

Zapečeni krompir sa slaninom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** sitnijeg krompira
- **200 g** slanine
- **200 g** kackavalja
- **1 kašika** svežeg peršunovog lišća
- **malosoli**
- **maloulja**

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati, pa staviti da se kuva. Dovoljno je desetak minuta. Procediti, pa složiti na dno podmazanog pleha. Posoliti po ukusu i staviti u zagrejanu rernu na 220 C. Zatim, slaninu iseci po dužini što je tanje moguće, pa složiti preko krompira, koji se pekao u rerni, toliko da dobije blago zapečenu koricu. Vratiti u rernu, pa za to vreme narendati kackavalj i naseckati peršunovo lišće. Izvaditi krompir i slaninu iz rerne, posuti rendanim kackavaljem i seckanim peršunovim lišćem i vratiti da se zapece, najduže minut.

Savet