Police od krompira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**krompira srednje velicine
- **30 g**margarina
- **150 g**tanke slanine
- **100 g**kackavalja
- so

Priprema

Oljušteni krompir oprati, osušiti, posoliti i iseci uzduž na polovine. Na svaku polovinu staviti po malo margarina. Zatim poreati u vartostalnu ciniju i peci oko 40-45 minuta da porumeni. Pred kraj kada krompir bude mekan na svaku polovinu staviti slaninu, vratiti u rernu da se slanina malo zapece. Izvaditi iz rerne dodati kajmak ili pavlaku i narendati kackavalj. Služiti toplo.

Savet