

Krompir u paradajz sosu sa slaninom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **1/2 kg**dimljene slanine
- **300 g**šampinjona
- 2vece šargarepe
- **1 koren**peršuna
- **1 koren**paškanata
- **1 glavic**acrnog luka
- **1/2 l**pasiranog paradajza
- suvi biljni zacin
- biber
- mast

Priprema

Krompir iseci na cetvrtine. Šampinjone, koren peršuna i paškanata, šargarepu i crni luk iseci na krupnije komade. Slaninu, takoe, iseci krupnije.

Sve staviti u neku dublju posudu, posuti sa zacinom i biberom, po ukusu, prelitati sa paradajzom i dobro sve izmešati.

Pleh, u kome ce se peci, podmazati sa mašcu, pa izruciti pripremljenu smesu. rasporediti je po plehu. Po vrhu staviti jednu kašiku masti. Pokriti alu folijom i staviti, u zagrejanu rernu na 200 stepeni, da se pece.

Posle datog vremena izvaditi pleh, skloniti foliju i staviti pleh u rernu na još 15-ak minuta, da samo malo porumeni. Poslužiti uz salatu, po izboru.

Savet