

## ***Krompir s pirincem i šunkom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**krompira
- **150 g**pirinca
- **200 g**šunke
- **1** lsupe od kocke
- **80 g**kackavalja
- **maloulja**
- **malosoli**
- **malobibera**

### **Priprema**

Krompir iseci na kolutove, šunku na kockice, kackavalj na listice, a pirinac oprati i ocediti.

U vatrostalni sud podmazan uljem staviti polovinu isecenog krompira, pirinac zatim šunku.

Zaciniti solju i biberom pa poredjati ostatak krompira. Preliti vrucom supom pa poredjati listice kackavalja.

Peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni oko sat vremena.

### **Savet**