

Minhenski gratinirani krompir



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600-700 g** krompira
- **300 g** suvog vrata
- **1 struk** praziluka
- **1** **čašak** iseke pavlake
- **150-200 g** kackavalja
- **3 dl** supe
- **malo** ulja

Priprema

U tiganju, na malo ulja propržiti praziluk. Zatim dodati suvi vrat koji je isečen na kockice i još malo pržiti. Kada je gotovo, smesu praziluka i suvog vrata sipati u vatrostalnu posudu.

Krompir oljuštiti i iseci na listove. Poređati krompir preko praziluka i suvog vrata.

Staviti 3 dl vode u posebnu ciniju da provri, a zatim u tu vodu dodati kocku za supu. Tom supom naliti krompir, a zatim ga premazati sa umucenom pavlakom.

Staviti u renu. Peci dok voda od supe ne uvri, a pred sam kraj pecenja staviti kackavalj i zapeci još 10-ak minuta.

Pecen krompir, izvaditi iz rerne i ostaviti da se malo ohladi.

Savet

Ja sam koristila suvi vrat, ali po želji možete umesto suvog vrata koristiti suhu mesnatu slaninu.