

Zapečeni krompir sa slaninom i sirom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 krompir (srednje velicine)
- 100 gslanine
- 100 gtopljenog sira
- so
- ulje

Priprema

Kropir zasjeci kao da ga sjecemo na krugove, ali ne do kraja.

Zatim isjeci slaninu i sir na komade i napuniti zasjeceni krompir u svaki zarez naizmjenicno sir, pa slanina.

Posoliti i peci 15 minuta na 250 C, a zatim 15 minuta na 200 C.

Kao prijedlog za serviranje, servirati ga uz neki sos po želji. Prijatno!

Savet

Jako brzo, jeftino i ukusno jelo. :) prilikom peenja potrebno je prekriti kromir alu-folijom, a kada smanjite temperaturu, onda skinite foliju i zapeite, pred kraj pospite sa malo sosa i gotovo :)