

Pekarski krompir (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kgkrompira**
- **3 manje glavice crnog luka**
- **200 gmesnate slanine**
- zacini

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci na cetvrtine ili malo deblje polu listove.

Luk iseci na rebarca i dodati krompiru. Slaninu iseci na štapice i takoe dodati krompiru. Na karju dodati zacine, malo ulja. Sve dobro izmešati i staviti u posudu za pecenje.

Peci pod folijom oko sat vremena na 220 C. Skinuti foliju i još 15 minuta ostaviti da se pece.

Savet