

## **Kremasti krompir iz rerne**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5** krompira
- **1 šolja ( od 2 dl )** integralnog ili običnog pirinca
- **8** listicakackavalja

#### **Preliv:**

- **1** l vode
- **1** kockagovee supe

### **Priprema**

Pirinac prethodno potopiti u vodi i ostaviti oko sat vremena da odstoji. Krompir oljuštiti, oprati pa iseci na kolutove i malo posoliti. U podmazan pleh poreati red krompira, zatim poreati 4 listica kackavalja.

Posuti sa oceenim pirincem, poreati još jedan red krompira. Preliti pripremljenim prelivom, poreati 4 listica kackavalja.

Staviti u zagrejanu rernu na 250 stepeni da se pece. Peci 30-ak minuta pa smanjiti temperaturu na 200 stepeni i peci još nekih 30-40 minuta.

### **Savet**