

## *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 obicnog pirinca
- **8 listica** kackavalja

#### **Preliv:**

- **1** l vode
- **1 kocka** gove?e 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 pore?ati red krompira, zatim pore?ati 4 listica kackavalja.

Posuti sa oce?enim pirincem, pore?ati još jedan red krompira. Preliti pripremljenim prelivom, pore?ati 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**