

Lepeza krompir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** veka krompira
- **4 kašik** maslinovog ulja
- **50 g** margarina
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** suvog biljnog začina
- **1 kesica** milanese sosa
- **4 list** kackavalja

Priprema

Krompir seci na debljinu od 0,5 cm, ali ne do kraja, seci do poslednjeg centimetra.

Osušiti krompire (natapkati ubrusom), pa staviti na pek papir, preliti polovinom otopljenog margarina sa maslinovim uljem, posuti suvim biljnim začinom i solju i peci na 220 C 1 h.

Kesicu sosa razmutiti u 250 ml hladne vode, pa staviti na ringlu da provri. Izvaditi gotov krompir.

Preko krompira staviti 2 kašike sosa i list kackavalja i vratiti na 5 minuta u rernu, koliko da se kackavalj rastopi.

Služiti uz zelenu salatu.

Savet