

Moj krompir rucak



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 krompira
- 150 g zelja
- 1 glavica crnog luka
- 50 g izletnicke
- 4 listapečenice
- 1 kašik pavlake
- 50 g sira mediterana
- po želji soli
- po želji suvog biljnog začina
- 50 g kackavalja
- 50 g šunke

Priprema

Prvo skuvati zelje i krompir, vrlo malo nek ključa 5-8 minuta. U posudu iseckati luk, kackavalj i šunku. A u drugu posudu sjediniti pavlaku i sir mediteranu.

Kada je krompir gotov, iseci ga na kolutove i reati na dno pleha. Posuti suvi biljni začini, zatim iseci zelje i posuti ga po krompiru. Na to posuti smesu luk, kackavalj i šunku, a preko toga smesu pavlake i sira. Kada ste sve to završili pri krajevima u krug poreajte izletnicu, a u sredinu listove pecenice.

Staviti u rernu i peći oko 30-tak minutu na 200 stepeni.

Savet

Služiti uz riblje filete. Prijatno!