

## **Rebrasti krompir sa cokoladom**



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** srednja krompira
- **100 g** slanine
- malosuvog biljnog zacina
- **3 kašike** masti
- **9 kašicica** margarina
- **1 štangla** Menaž cokolade

### **Priprema**

Prvo kuvati u vodi krompir da omekša, da ne bude kuvan skroz. Kada se malo prohladi iseci ga na kriške al do pola, izrezbariti ga, i u te prostore stavljati slaninu.

Kada ste završili sa slaninom, posuti suvi biljni zacin i margarin. U pleh staviti mast, na njih krompir i peci u predhodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni 20-tak minuta. Pri kraju na krompir dodati rendanu Menaž cokoladu i vratiti u rernu da se cokolada istopi malo.

Najbolje znate svoju rernu.

### **Savet**

Slatko slani spoj je fenomenalan. Krompir i okolada su odlina kombinacija. Verdi probati. Prijatno!