

Lepeza krompir (2)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** krompira
- **400 g** suve slanine
- **300 g** kajmaka
- **1 kašica** soli

Priprema

Krompir oljuštiti pa ga na kratko obariti u slanoj vodi. Kad malo omekša izvaditi ga iz vode nareckati ga popreko, ali ne do kraja, pa u svaki zarez staviti prethodno narezanu slaninu na listice. Ubaciti u prethodno dobro zagrejanu rernu i peci oko 15 minuta (krompir ce se otvoriti). Kad izvadite iz rerne staviti kajmak preko svakog krompira.

Savet

Ja sam koristila zelenu salatu i rotkvice kao prilog, jer sam to spremila za ruak posle supe, (vodu sam iskoristila od barenja krompira samo sam dodala rendanu šargarepu i rezanca).