

Police ili krompir bez gaca



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8-9**krompira
- **200 g**sitan sir ili kajmak
- **1 kašicic**margarin ili puter
- **16-18**režnjeva slaninice

Priprema

Ja oljuštim krompir da kasnije ne bi gubio vreme. Stavi se u podmazanu tepsiju. Isece se na uždužne polovine i kašikom supenom izdubi se sredina da se napravi mesto za sitan sir ili kajmak. U tako isecen i izdubljen krompir dodate malo margarina ili putera cisto da omekša. Pecete oko 45 minuta.

Nakon što je krompir skoro ispecen, izvadite ga i polako dodajte po kašiku sitnog sira ili kajmaka u prethodno izdubljene delove, pa preko toga poreate sitno secenu i zarezanu slaninicu. Pecete još 10 minuta sve dok slaninica ne postane hrskava, a sir ne pokupi njene sokove.

Na kraju izvadite iz rerne i poslužite uz kiselo mleko. Preporuka je da se jede dok je vruce. Prijatno :)

Savet

Ovo je za nas koji volimo mrsniju hranu :)