Rezbareni krompir

težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 vecih**krompira
- **1** pilece belo meso
- **1 kašika**majoneza
- **2-3 kašike**kisela pavlaka
- **malo**crvene mlevene paprike
- **malo**ulja
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **malo**suvih biljnih zacina

Priprema

Krompir ocistiti od ljuske i iseci na kolutove, ali ne do kraja veca da krompir ostane reckav. Meso isecite i zajedno sa krompirom poslažite u vatrostalnoj tepsiji. So, biber i zacine pomešajte sa uljem i prelijte preko krompira i mesa. Poklopite i stavite u rernu da se pece na 250 stepeni najmanje sat i po. Pecen krompir prelijte sa pavlakom i majonezom koji ste pomešali, pospite crvenom paprikom, dekorišite sa peršunom i poslužite.

Savet