

Harmonika krompiri (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**krompira
- **100** gkackavalja
- **100** ggaude
- **200** gslanine
- **po potrebitisuvog** biljnog zacina
- **po ukusubibera**
- **1 kašicica** kurkume
- **maloulja**

Priprema

Krompire oljuštiti i ostaviti u vodi oko 15 minuta. Izvaditi ih iz vode, posuti ih kurkumom, suvim biljnim zacinom i biberom. Zatim ih zaseci tako da izgledaju kao harmonika, pa u svaki prorez stavljati naizmenično slaninu i sir. Reati ih u podmazan pleh i peci u prethodno zagrejanoj rerni na oko 220 C dok ne budu gotovi. Služiti uz bilo koji prilog ili bilo koje meso. Prijatno!

Savet