Danski krompir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**krompira
- **2 kašike** margarina
- **2 kašike**brašna
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **1 čaša**mleka
- **1 kašicica**peršuna
- **1/2 šolje**kukuruza iz konzerve
- **1/2 šolje**sitno seckane slanine
- **100 g**kackavalja
- suvi biljni zacin

Priprema

Krompir dobro oprati i staviti u šerpu da se kuva. Kada je skuvan izruciti vodu i preliti hladnom vodom, pa oljuštiti krompir, iseci ga na kriške i poreati u vatrostalnoj posudi. Može se posoliti po želji. Preko krompira posuti slaninicu i kukuruz.

Priprema preliva: U šerpici staviti margarin da se otopi, dodati brašno i promešati žicom za mucenje, dodati pavlaku i mleko i mešajuci kratko, kuvati dok se ne dobije gusta glatka masa. Dodati peršun, zaciniti po želji suvim biljnim zacinom i preliti preko krompira. Posuti ribanim ili na listove rezanim kackavaljem i staviti u zagrejanoj rerni da se zapece 15-ak minuta na 200 C.

Savet