

Zapečen krompir sa sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **250 g**trapist sira
- **250 g**slanine
- **4 dl**pavlake za kuvanje
- **1 vez**amladog luka
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber

Priprema

Krompir i mladi luk iseci na kolutove, slaninu na kockice, sir narendati. U nauljen pleh staviti red krompira posoliti, sledi slanina, luk, 150 g sira i krompir. Pokriti alu folijom i peci na 200 C oko 30 minuta. Preostali sir umešati u pavlaku dodati po ukusu so, biber. Skinuti foliju preliteri jelo mešavinom sira i pavlake i vratiti na još 10 minuta da dobije boju.

Savet