

## ***Pole***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 kg** krompira
- **100 g** slanine
- **100 g** sira
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **malosoli**

## **Priprema**

Krompir oprati toplom vodom, kožica se ne ljušti, presece na pola. Složi se u pleh, posoli, ko voli hrskavo posuti palentom malo tj kukuruznim grizom. Peci na višoj temperaturi dok se ne ispece i pred kraj staviti slaninicu i vratiti da se malo otopi. Peceno složiti na oval posuti sirom i nakapati maslinovim uljem.

## **Savet**