

## *Krompir u rerni na Grcki nacin*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 do 5 velika krompira
- 1 kocka dobre supe
- 250 ml vode
- 4 cena belog luka
- sir gauda rendani oko 3 šake

### **Priprema**

U pirex posudu iseci jedan red krompira koliko da pokrije dno na kolutove. Preko toga iseci na kolutove 2 cena belog luka. Zatim iseci još jedan sloj krompira, preostala 2 cena belog luka, i na kraju treci red krompira.

Rastopiti kocku dobre supe ili knor kocku u vodi i time preliti krompir, tako da prekrije sav krompir (po potrebi dodati još malo vode).

Prekriti aluminijumskom folijom i peci u rerni na 200 stepeni oko pola sata.

Izvaditi iz rerne, posuti odozgo rendani sir i zapeci u rerni još 15-tak minuta, dok gauda ne porumeni.

Savršen prilog uz pecenje. Prijatno!