

Krompir kao bakin



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g krompira
- **2** glavice crnog luka
- **3 manja ili 2 veća** paradajza
- **1** paprika
- **100** g dimljene slanine
- **50** ml ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Priprema

Krompir oprati, ocistiti i iseci na kolutove debljine oko 1/2 cm. Nastojati da svi kolutovi budu iste debljine da bi bili istovremeno peceni. Crni luk i papriku ocistiti i iseckati, paradajz oljuštiti i iseckati, slaninu iseckati. Pomešati sa krompirom, posoliti, posuti biberom, dodati ulje i sve dobro izmešati, sipati u vatrostalnu ciniju i poklopiti, pa staviti u prethodno zagrejanu rernu na 220 stepeni C da se pece oko sat vremena. Petnaest minuta pred kraj pecenja skinuti poklopac da se krompir zapece.

Savet

Služiti toplo.