

# **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 veca** paradajza
- 1 paprika
- **100 g** dimljene slanine
- **50 ml** ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusubibera**

## **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.