

?uvec od krompira i incuna



Sastojci

Potrebno je:

- 10 krompira, oljuštenih
- 2 luka
- 2 konzerve filea incuna, usoljenih
- puter za podmazivanje
- 150 ml pavlake
- prezle
- biber

Priprema

Praznička vecera u Švedskoj se obično sastoji od bifea sa hladnim i toplim jelima (švedski sto). Da biste napravili vegeterijansku varijantu ovog ?uveca, jednostavno izostavite incune (ali blago posolite svaki sloj dok to radite).

Isecite krompir na tanke kriške, luk isecite na kolutove i iseckajte incune.

Podmažite puterom posudu i stavite prvo sloj krompira, sloj luka i incuna, zacinite biberom i završite slojem krompira. Preko stavite pola pavlake i pospite prezlama.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 220 C pola sata, potom sipajte ostatak pavlake i pecite još 15 minuta.