

## *Spanac sa švedskim krompirom*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za krompir:**

- **6-7**krompira
- **100** gdimljene slanine
- **50** gtvrdog sira (trapista, kackavalja i sl.)
- **po ukususoli** i bibera

#### **Za spanac:**

- **1/2** kgspanaca
- **2-3** dl mleka
- **1** vrhom puna kašika brašna
- **maloulja**
- **3-4** cenabelog luka
- **po ukususoli**
- **po ukususuvog** biljnog zacina
- **po ukusubibera**

### **Priprema**

Krompir oljuštiti pa zaseci na svakih santimetar, ali ne do kraja da mu dno ostane celo. U proreze sipati malo soli (u zavisnosti koliko je slanina slana) i bibera i malo parce slanine. Krompir porežati u podmazanu vatrostalnu ciniju, malo poprskati uljem i sipati 1 dl vode. Peci u rerni na 180-200°C dok ne porumeni. Gotov krompir izvaditi iz rerne i posuti ga rendanim sirom koji ce se lagano otopiti od vreline krompira.

Ovaj švedski krompir se može praviti u više kombinacija tj. može se samo posoliti i pobiberiti, a u proreze staviti šnit u maslacu i peći. Može se dodati i začini poput majorana i origana, a također može se u proreze staviti šnit sira pa peći.

Dok se krompir peče spremite španac. Očišćen i opran španac blanširati 5 minuta, pa ga sipati u cediljku i staviti pod mlaz hladne vode i ostaviti da se ocedi. Onda ga u cediljki, seckajući sa dva noža, usitniti (može i na dasci za secenje). U šerpu sipati malo ulja pa dodati brašno i kratko (2-3 minuta) ga propržiti da ostane belo. Dodati španac i mešati odmah dodajući hladno mleko dok se ne stvori kremasta masa. Dodati začine i sitno iseckan beli luk. Kuvati oko pola sata na tihoj vatri često mešajući i dodajući mleko koliko brašno i španac upiju. Španac treba da je kremast tj. kao gusti sos. Služiti uz krompir.

## **Savet**

Posle višednevnih prazničkih ručkova sa puno raznog mesa jedan malo laganiji ručak.