

Ruže od krompira i slanine



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **po željiso**
- **5 vecih**krompira
- **oko 300 g**slanine
- **50 g**projnog brašna
- **po želji**biber
- **50 ml**ulja

Priprema

Oljuštiti krompire i iseci na tanke kriške. Slaninu iseci takoe na tanke listove. Zagrejati rernu na 230 stepeni. Podmazati kalupe za mafine uljem ili maslacem. Na krp u reati krompir. Prvo stavite jedan list krompira pa drugi na trecinu prvog pa treci list na donji trecinu drugog i sve tako. Kolicina listova koje reate zavisi od velicine ruže i kalupa za mafine. Za standardni kalup sam reala oko 14 listica. Kada poreate krompir, posolite ga i pobiberite po ukusu. Zatim preko krompira stavite slaninu jednu ispod druge kao i krompir. Polako krenite od prvog lista koji ste stavili i urolajte. Pridrzavajte krompir da se ne raspadne ruža i polako stavite u kalup za mafine. Poprskajte svaku ružu sa uljem i pospite sa projnim brašnom. Pecite dok ivice ne porumene (oko pola sata).

Savet