

Krompir sa slaninicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**krompira
- **200 g**kisele pavlake
- 2jajeta
- **150 g**tanko rezane slaninice
- **1** kobasica
- **po ukusu**zacini

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i iseci na kolutove. U odgovarajucu posudu staviti jaja i razmutiti ih viljuškom, dodati kiselu pavlaku, zaciniti po ukusu (dodati so, biber i mešavinu suvog biljnog zacina) i sve promešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

U dublju posudu staviti krompir, dodati polovinu pripremljene smese i sve promešati...

... te uliti u vatrostalnu posudu (ili pleh), naneti ostatak smese.

Preko smese rasporediti tanko rezanu slaninicu...

... i na sredinu staviti kobasicu. Peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 50 minuta.

Služiti toplo.

Savet