

Peceni krompir sa sirom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **2 kašikem** maslinovog ulja
- **1 kašica** suvog biljnog zacina
- **1 kašica** aleve paprike

Fil:

- **100 g** krem sira
- 1žumance
- **100 g** kackavalja
- po željiseckanog peršuna

Priprema

Krompir oljuštite i isecite na plocice debljine oko 7-8 mm. Stavite u odgovarajući sud, poprskajte uljem, pospite biljnim zacinom i alevom paprikom. Promešajte da se zacini zalepe za krompir.

Složite na pleh obložen papirom za pecenje i pecite na 220°C oko 25 minuta.

Fil: Sjedinite krem sir, žumance krupno rendani kackavalj i sitno seckani peršun. Nakon tog vremena, izvadite pleh iz terne i svaki krompir okrenite, a onda na njih rasporedite fil.

Vratite u rernu na 200°C još oko 10 minuta.

Savet