

## *Krompir i slanina u sosu od sira - Potato and bacon in cheese sauce*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3-4** roze krompira
- **200 g** tanko rezane slanine
- **1/2** vezice peršuna
- **1/2** kašičice bibera

#### **Sos od sira:**

- **200 g** pavlake za kuvanje
- **50 g** trapista
- **50 g** ementalera

### **Priprema**

Krompir oljuštiti i skuvati. Ohla?en krompir iseci na kocke. Slaninu kratko propržiti, pore?ati na sloj krompira. Preko naseci lišce peršuna. Tako nastaviti dok sve ne potrošimo. Pavlaku zagrevati do vrenja, dodati secen/rendantrapist i ementaler (tvrđi sir/kackavalj) mešati dok se ne istopi. Sos od sira preliter preko slaninice i krompira, promešati. Poslužiti.

### **Savet**