

# **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 kašicice**bibera

### **Sos od sira:**

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

## **Priprema**

Krompir oljuštiti i skuvati. Ohlaen krompir iseci na kocke. Slaninu kratko propržiti, poreati na sloj krompira. Preko naseći lišće peršuna. Tako nastaviti dok sve ne potrošimo. Pavlaku zagrevati do vrenja, dodati secen/rendantrapist i ementaler (tvrdi sir/kackavalj) mešati dok se ne istopi. Sos od sira prelitи preko slaninice i krompira, promešati. Poslužiti.

## **Savet**