Peceni krompir sa kajmakom

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4-5**bela krompira
- **2 cena**belog luka
- **200 g**putera
- **150 g**kajmaka
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**peršun
- **po ukusu**vlašac

Priprema

Krompir dobro operite i prosušite. Isecite krompir sa jedne strane i skinite poklopac, a onda krompir zasecite unakrst, tako da rez bude oko 1 cm dubine.

Malo zacinite suvim zacinom i biberom, a onda stavite i propasirani ili sitno seckani beli luk. Preko krompira stavite vece parce putera i vratite poklopac od krompira.

Uvijte u alu foliju i prebacite u pleh. Tako uradite i sa preostalim krompirima.

Pecite na 210°C oko 1 sat, a onda izvadite i otvorite foliju. Vratite u rernu na još 25-30 minuta.

Skinuti poklopce od krompira, pa preko toplog pecenog krompira dodati kašiku kajmaka i posuti sitno seckanim

peršunom ili vlašcem.

Savet