

Lepeza od krompira



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **15** krompira srednje velicine
- **200 g** mesnate dimljene slanine
- **100 g** kackavalja
- so
- suvi biljni zacin
- zacinska paprika

Priprema

Krompir skuvamo u lјusci, do pola da nebude mnogo mekano da se nebi razpale.

Ocistimo od lјuske i zarezemo do pola da se kolutovi nebi razdvojili, slaninicu i kackavalj izsecemo na tanke listice i reamo u rezove naizmenicno.

Kada smo svaki rez popunili svaki krompir pospemo sa kap dva ulja zacinimo sa solju, suvim biljni zacinom i zacinskom paprikom. Izreamo u tepsiju obložen pek papirom i zapecemo u rerni na 180C oko 15 minuta.

Savet

Može se služiti uz neko meso ili samostalno uz neku salatu. Prijatno.