

## Zapečeni krompir (3)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **4** vecakrompira
- **3** kuvanajajeta
- **1** glavicacrnog luka
- **1** cenbelog luka
- **1/2** seckanogpraziluka
- **150 g** domace kobasice
- **150 g** dimljene slanine
- **po potrebiso**
- **po potrebimešavina suvih zacina**
- **malo suvogbosiljka**

#### Za preliv:

- **2 dl**kisele pavlake
- **0,5 dl**mleka
- Za premazu posudu za pecenje:
- **50 g**margarin ili maslaca

### Priprema

Krompir možete iseci na kolutove pa kratko blanširati ili ceo krompir obariti 70% pa onda seci. Probala sam i jedno i drugo, prvu varijantu cešće radim. Crni i beli luk samo kratko prodestajte. Isecite kobasicu na kolutove kao i kuvana jaja, slaninu na manje šnите. U nauljenu posudu za pecenje stavite red krompira pa ga malo zacinite, poreajte kobasicu i slaninu naizmenično. Preko rasporedite dinstan luk, praziluk, bosiljka po ukusu

zatim jaja pa opet malo zacinite. Prekrite ostatkom krompira malo zacinite pa prelijte sa pavlakom koju ste razredili sa mlekom. Zocene koristite u manjim kolicinama zbog slanine i kobasice. Pecite u zagrejanoj rerni na 190-200 C oko 30 minuta da porumeni. Ponekad pospem i malo sira trapista ovaj put nisam, vi po vašoj želji.

## Savet

Dobra je kombinacija, vrlo ukusno.