

Zapeceni krompir (3)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** vecakrompira
- **3** kuvanajajeta
- **1** glavica crnog luka
- **1** cenbelog luka
- **1/2** seckanog praziluka
- **150 g** domace kobasice
- **150 g** dimljene slanine
- **po potrebi** so
- **po potrebi** mešavina suvih začina
- **malo** suvog bosiljka

Za preliv:

- **2 dl** kisele pavlake
- **0,5 dl** mleka
- Za premaza 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 prodinstajte. Isecite kobasicu na kolutove kao i kuvana jaja, slaninu na manje šnite. U nauljenu posudu za pecenje stavite red krompira pa ga malo zacinite, poređajte kobasicu i slaninu naizmenicno. 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. Zacine koristite u manjim kolicinama zbog slanine i kobasice. Pecite u zagrejanjoj 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.