

## **Rolat od krompira sa slaninom**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3krompira**
- **50-70 gtvrdog sira po izboru**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **po ukusudimljene aleve paprike**
- **malosusama**
- **2 lentedimljene slanine**

### **Priprema**

U plitki pleh staviti peki papir pa ga posuti sa polovinom izrendanog sira.

Po siru poreati tanje kolutove ocišcenog krompira. Kolutovi treba da naležu jedan na drugi. Posuti zacine po krompiru.

Narendati drugi deo sira i posuti susam. Staviti da se pece oko 25-30 minuta na 180'C da nLAGO krompir porumeni.

Onda izvaditi pleh pa uz ivicu staviti dve veće lente slanine.

Lagano uz pomoć papira uvitи rolat.

Vratiti u rernu i peci još 15 minuta na 180'C. Pecen izvaditi iseci na željene komade i poslužiti uz salatu i sveži sir.

### Savet

Nain za pravljenje kore od krompira videla sam na ju tjubu ostalo sam sama dodala. Pravila sam u manjem plehu tek da probam jer mi se dopalo. Umesto slanine možete staviti prođinstan spana sa sirom ili izdinstano mleveno meso sa lukom i sl. Vrlo je ukusan rolat.