

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 pore?ati tanje kolutove očišćenog 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 nlogo krompir porumeni.

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

Lagano uz pomoc papira uviti rolat.

Vratiti u rernu i peći još 15 minuta na 180°C. Pecenu izvaditi iseci na željene komade i poslužiti uz salatu i sveži sir.

Savet

Način 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 proinstan spana? sa sirom ili izdinstano mleveno meso sa lukom i sl. Vrlo je ukusan rolat.