

Krompir sa povrcom - iz rerne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **340 g** komoraca
- **200 g** crnog luka
- **8 srednjih** češnjavabelog luka
- **600 ml** mleka
- **400 ml** pavlake za kuvanje (20% mm)
- **50 g** narendanog parmezana
- **6** lovorovih listica
- **1** struksvežeg bosiljka
- **1 kašičica** mlevenog bibera
- **3 kašičice** suvog boljnog zacina
- muskatni orašćic

Priprema

Krompir iseci na krugove, debljine 1 cm. Crni luk i komorac iseci na režnjeve. Povrce staviti u dublju vanglicu, posuti sa jednom kašičicom suvog biljnog ozacina i promešati. Zatim, izruciti povrce u vatrostalnu ciniju ili posudu sa teflonskim dnom (u jelo ne ide ulje). Ako neko ne zna šta je komorac, evo kako izgleda:

Rernu zagrejati na 180 stepeni. U dublju posudu staviti mleko i pavlaku za kuvanje. Kada se tecnost ugreje dodati iseckani beli luk, ruzmarin, lorber i vrlo malo muskatnog orašćica (ja sam dodala 1/5 kašičice). Kada provri kuvati na umerenoj temperaturi 2-3 minuta, da bi se ukusi sjedinili.

Posle 2-3 minuta izvaditi ruzmarin i lovor. Dodati 2/3 narendanog parmezana (ko ne može da pronae parmezan

u komadu neka ga koristi narendanog iz kesice) i dobro sve promešati. Posuti sa biberom i dve kašičice suvog biljnog zacina, promešati i preliti preko krompira u posudi (ja sam koristila teflonsku šerpu, vel. 26 cm). Preko posuti ostatak parmezana.

Posudu prekriti sa alu- folijom (to isto uraditi i ako koristite vatrostalnu posudu - ne poklapati je) i staviti u rernu da se pece 30 minuta. Zatim, izvaditi posudu iz rerne, pažljivo skloniti alu-foliju i vratiti u rernu još 45 minuta.

Gotovo jelo poslužiti sa salatom po želji.

Savet