

Krompir sa povrcem - iz rerne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgkrompira**
- **340 gkomoraca**
- **200 gcrnog luka**
- **8 srednjih cešnjevabelog luka**
- **600 mlmleka**
- **400 mlpavlake za kuvanje (20% mm)**
- **50 gnarendanog parmezana**
- **6lovorovih listica**
- **1 struksvežeg bosiljka**
- **1 kašicicamlevenog bibera**
- **3 kašicicesuvog boljnog zacina**
- muskatni orašcic

Priprema

Krompir iseci na krugove, debljine 1 cm. Crni luk i komorac iseci na režnjeve. Povrce staviti u dublu vanglicu, posuti sa jednom kašićicom suvog biljnog ozacina i pomešati. 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 dublu posudu staviti mleko i pavlaku za kuvanje. Kada se tecnost ugreje dodati iseckani beli luk, ruzmarin, lorber i vrlo malo muskatnog oraščica (ja sam dodala 1/5 kašicice). 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 kašicice 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