

## ***Krompir u kaputu***



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1.5 kg** krompira srednje velicine
- **20** lentislanine
- **300 g** kobasice
- 1 jaja
- **200 g** kajmaka
- **po ukusu** so

### **Priprema**

Krompir obarimo u ljusci do pola, ocistimo zaseckamo nožem i punimo kolotovima kobasice i zamotamo lentom slanine.

Reamo u tepsiju jedno do druge na svaku stavimo neki kap ulja i posolimo po ukusu.

Pecemo u rerni na 180 C oko 15 minuta dok krene slanina da rumeni.

Na svaki stavimo kašiku kajmaka koje smo izmešali sa jajetom.

Veatimo u rernu dok porumeni.

### **Savet**

Služiti toplo.