

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 kolutovima kobasice i zamotamo lentom slanine.

Reamo u tepsi 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 stavino kašiku kajmaka koje smo izmešali sa jajetom.

Veatimo u rernu dok porumeni.

Savet

Služiti toplo.