

## *Zapečen krompir sa slaninom i kackavaljem*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 600 g krompira
- 200 g slanine
- 8 pecenih paprika
- 200 g kackavalja
- so
- suvi biljni zacin

### **Priprema**

Krompir obariti u ljusci, prohlafen oljuštiti, posoliti i iseci na listove.

Papriku oljuštiti, ocistiti od semenki i raseci po sredini.

Na dnu vatrostalne cinije poređati listove slanine, preko slanine ređati krompir, pa sve to prekriti pecenom paprikom.

Odozgo narendati kackavalj. Peci 20 minuta na 200 C.

Ovu masu možete uvecati, s tim što ceo redosled pripreme, ponovite još jednom.