

Sirova slanina sa krompirom i becarcem



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **9 šnitica** sveže svinjske slanine
- **1 kg** krompira
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malodimljene** mlevene paprike
- **maloulja**

Priprema

Slaninu posoliti, pobiberiti i posuti dimljenom mlevenom paprikom sa obe strane.

Ocistiti krompir i iseci na polutke ili krupnije komade pa ga probariti 8-10 minuta.

iniju ili tepsiju podmazati sa vrlo malo ulja. Poreati krompire i posuti ih mesavinom soli, bibera, suvog zacina i paprike. Ako ostane zacina posuti izmeu krompira. Dodati 4-5 kašika vode u kojoj se kuvao krompir. Po krompiru poreati šnite zacinjene slanine.

Pokriti ciniju folijom i staviti u rernu zagrejanu na 200'C da se pece.

Peci 40 minuta pa skloniti foliju i dalje peci na 220'C dok slanina ne porumeni.

Onda okrenuti slaninu na drugu stranu da se i ona ne zapece i porumeni. Voditi racuna da se slanina ne prepece i postane suva vec da ostane socna, a rumena.

Gotovu slaninu i krompire poslužiti uz becarac.

Savet

Veoma ukusan ruak a jednostavan za pripremu.