

Krompir sa sirom i pecenim paprikama



Sastojci

Potrebno je:

- 0,5 kg krompira
- 4 pecene crvene paprike
- 200 g mladog sira
- 3 jajeta
- 2,5 dl mleka
- 0,5 dl ulja
- 1 kašicica soli
- 1 kašicica mlevenog bibera
- 2 kašicice suvog biljnog zacina
- 50 g dimljene slanine
- 30 g masti

Priprema

Krompir ocistiti, oprati i iseci na kolutove, posoliti i pobiberiti. Pecene crvene paprike, ocišcene od ljuske i peteljki, iseci (iskidati) na manju parcad. Sitno iseckati dimljenu slaninu.

U posebnoj ciniji izdrobiti sir viljuškom, dodati jaja, ulje i suvi zacin, pa izjednaciti masu. Dodati mleko i izmešati.

U vatrostralnu ciniju, tanko podmazanu mašcu, redjati jedan red kolutova krompira, preko njega ravnomerno rasporediti malo seckane slanine i parcad paprika, pa kašikom prelivati masu od sira, jaja i mleka.

Postupak ponavljati, dok se ne utroše pripremljene namirnice, vodeći racuna da u svakom sloju bude približno ista kolicina.

Poklopiti i peci u rerni 40 minuta na maksimalnoj temperaturi.

Pred kraj pecenja skinuti poklopac, smanjiti temperaturu na 180 C i ostaviti da gornja površina porumeni.