

Hrskavi krompirici (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **200 g** prezli
- **200 g** kackavalja
- **3-4 kašike** senfa
- **1 kašičica** soli
- **100 g** maslaca

Priprema

Krompir ocistimo i secemo na pola ili cetvrt ako su veca, obarimo do pola u slanoj vodi zatim procedimo. Kad se prohladi svaki premažemo sa svih strana senfom.

U ciniji pomešamo prezlu sa sitno rendanim kackavaljem i svaki krompir pojedinačno uvaljamo.

Reamo na pleh obložen pek papirom.

Na svaki krompir stavimo po kockicu maslaca i pecemo na 180C oko 25 minuta da lepo porumene.

Savet

Hrskavo i vrlo ukusno