

Fineti krompireti



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4-5** krompira srednje velicine
- **150 g** dimljene slanine
- **150 g** kackavalja
- **2-3** cenabelog luka
- **po ukusu** so, biber
- **po ukusu** origana

Priprema

Kuvati krompir na jakoj vatri 30 minuta. Izvaditi iz vode. Kada se ohladi iseci ga na kolutove. U pleh staviti papir za pečenje pa preko njega poređati kolutove krompira.

Svaki posoliti i pobiberiti po ukusu. Zatim ređati list belog luka, parce slanine pa posuti sa malo origana (po ukusu). Staviti u rernu i peci 15 minuta na 200 stepeni.

Kada je slanina pecena izvaditi poređati od gore kriške kackavalja i vratiti još par minuta.

Kada se sir istopi izvaditi iz rerne i servirati. Po želji od gore može se ukasiti kecapom.

Savet

Po želji može se od gore ukasiti kecapom ili majonezom. Takođe se može pripremati i kao glavno jelo budući

da je dosta sito.