

# **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**, 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 pecenje pa preko njega poreati kolutove krompira.

Svaki posoliti i pobiberiti po ukusu. Zatim reati 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 poreati od gore kriške kackavalja i vratiti još par minuta.

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

## **Savet**

Po želji može se od gore ukrasiti kecapom ili majonezom. Takoe se može pripremati i kao glavno jelo budui da je

dosta sito.