

Zapeceni krompir pire

:))



1 Krompir ogulite i isecite na kockice velicine oraha. Kuvajte u kipu u osoljenoj vodi. Kuvan krompir dobro ocedite, dodajte mu krem sir, dobro izmiksajte i dodajte kajmaka koliko je potrebno da se dobije krem smesa.

2 Vatrostalnu zdjelu namazite maslacem i u nju izrucite pripremljeni pire, dobro poravnajte, pospite naribanim sirom i stavite u toplu rernu na 180°C i pecite 20 minuta, ili dok sir ne dobije zlatno zutu boju.

3 Zapeceni pire izvadite iz rerne i dobro pospite naseckanim mladim lukom i suvim mesom odnosno slaninom koju ste predhodno iseckali na male komadice i dobro proprzili. Sluzite toplo uz zelenu salatu.

Sastojci:

krompira 1 kg
sira 150 gr
po potrebi kajmaka
soli 1 kasicica

narendane mocarele ili
1 soljica
kackavalja
mladog luka 3-4 struka
slanine ili nekog drugog suvog
100 gr
mesa

Napomena:

Prijatno!!!