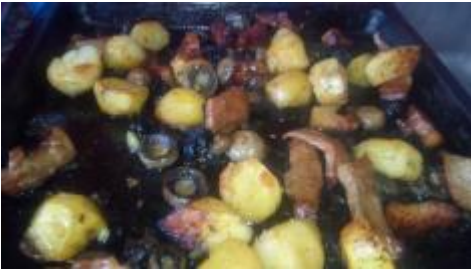


Krompir sa suvim šljivama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **50 g** suvih šljiva
- **400 g** pecuraka
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Očistiti krompir srednje velicine, oprati, iseci na polovine, posoliti, i staviti ga u podmazan pleh, zatim pecurke očistiti, zaciniti suvim zacinom i sa malo bibera, i staviti pored krompira, tome dodati i suve šljive, slaninicu iseckati na krupnije delove i staviti u pleh i na kraj zaciniti suvim biljnim zacinom 2 šnicle, iseci ih na tanje trakice i meso staviti u pleh i sve pomešati, u pleh dodati oko 1 dl vode...

Savet

Moj savet vam je da krompir uzmete srednje velicine, i seći ga na polovine, krompir samo posoliti, šampinjone i meso zainiti suvim biljnim zacinom, a slaninicu i šljive samo ubacite... Ukusi e postati magini... Uz ovo jelo možete poslužiti bilo koju salatu... Ova količina za otprilike 5-6-oro odraslih iznee vas oko 300-350 dinara...