

## **Hrskavi krompirici (2)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kgkrompira**
- **200 grezli**
- **200 gkackavalja**
- **3-4 kašikesenfa**
- **1 kašicicasoli**
- **100 gmaslaca**

### **Priprema**

Krompir ocistimo i sečemo na pola ili četvrt 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