

# PEČEN KROMPIR S SIROM IN PRŠUTOM

## Sestavine:

2 velika krompirja / osebo,  
sol, poper, olje,

2 stroka česna, 2 trikotna sirčka in kislá smetana ali pa bešamel,  
riban sir.

Čas priprave: 1 ura in 30 minut.

## Navodila:

1. Krompir operemo in olupimo.



2. Krompir zarezemo na pol centimetra, na lističe. Pazimo, da ne prerežemo! V pomoč sta nam lahko kuhalnici.



3. Krompir posolimo, popopravimo in premažemo z oljem.



4. Krompir, začinjen in narezan na lističe, pečemo v predhodno ogreti pečici na 200 °C približno 1 uro.



5. V tem času pripravimo omako. V ponev dodamo 2 žlici olja, 2 zdrobljena stroka česna, rahlo prepražimo za nekaj sekund in dodamo 2 trikotna sira, kisko smetano in po želji bešamel. Kuhamo na nižji temperaturi, da se sir stopi. Po želji malo posolimo in dodamo peteršilj. Stalno mešamo, da se ne prismoči!





6. Krompir vzamemo iz pečice in med lističe dodamo sir, pršut ali šunko.



7. Prelijemo s pripravljeno omako, potresemo nariban sir in damo v pečico še za 20 – 30 minut.



8. Dober tek!

