

# PEČEN KROMPIR S SIROM IN PRŠUTOM

## Sestavine:

2 velika krompirja / osebo,  
sol, poper, olje,  
2 stroka česna, 2 trikotna sirčka in kisla smetana ali pa bešamel,  
riban sir.

Čas priprave: 1 ura in 30 minut.

## Navodila:

1. Krompir operemo in olupimo.



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



- Krompir posolimo, popopramo in premažemo z oljem.



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



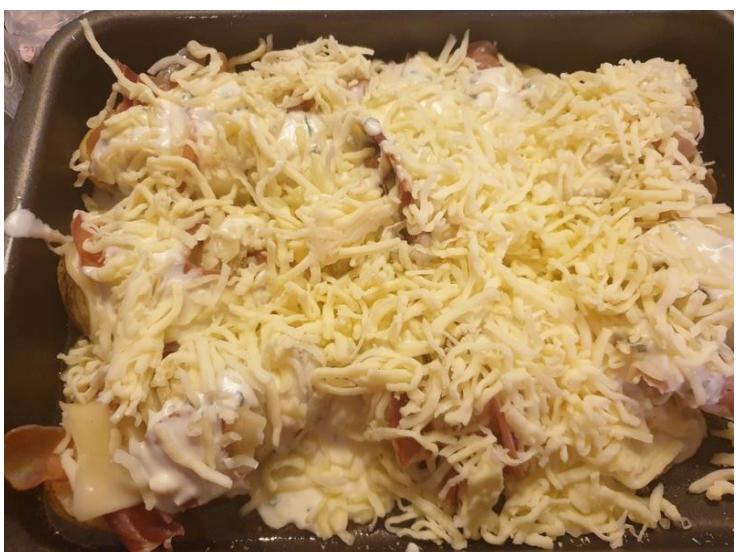
- V tem času pripravimo omako. V ponev dodamo 2 žlici olja, 2 zdrobljena stroka česna, rahlo prepražimo za nekaj sekund in dodamo 2 trikotna sira, kislo smetano in po želji bešamel. Kuhamo na nižji temperaturi, da se sir stopi. Po želji malo posolimo in dodamo peteršilj. Stalno mešamo, da se ne prismodi!



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



7. Prelijemo s pripravljenom omako, potresememo naribani sir in damo v pečico še za 20 – 30 minut.



8. Dober tek!

