



# Krumpir lepeza

kuhinja  
domaća

slijed  
prilozi

zahtjevnost  
lako



porcija/komada  
2

priprema  
10 m

kuhanje  
45 m

spremno za  
60 m

## Sastojci

- ✓ 2 velika mlada krumpira (cca 200 gr svaki)
- ✓ nekoliko šnita pancete ili hamburgera
- ✓ maslac, ulje
- ✓ ružmarin
- ✓ sol, papar

## Postupak

Krumpir dobro operite i ostavite ga u kori. Režite kriške ove lepeze debljine cca 3 milimetra otprilike, ali pazite da ih ne prerežete do kraja već da zadnjih nekoliko milimetara ostane spojeno (vidi sliku)

Između svake šnite ugurajte komadić pancete ili hamburgera.

Stavite na lim poškropljen s malo ulja. Posolite i popaprite pa složite komadiće maslaca koji će se tijekom pečenja otopiti i ući između šnita. Na kraju posipajte sjeckanim ružmarinom.

Pecite na 190 stupnjeva cca 45 minuta (ovisi od krumpira do krumpira, meni je znalo biti gotovo u periodu od 40-ak minuta pa do preko sat vremena)

Povezani recept

Poslužene uz umak od sira i vrhnja, ove lepeze gotovo da bi mogle biti i samostalni obrok...

<http://moja-kuhinja.com.hr/recept/meksicki-bijeli-umak-sa-sirom-i-vrhnjem/>