

# Popečak od krumpira



100 g slanine  
100 g sira (gauda, edamer, ementaler)  
100 g šalote(ili crvenog luka)  
½ MŽ papra  
1 VŽ Vegete  
1 kg starog krumpira

Krumpir naribajte, te kratko blanširajte (3 min).  
Potom ga ocijedite, te istisnite suvušnu tekućinu.



Slaninu narežite na kockice, te je zajedno sa šalotama kratko poržite. Pripazite šalotama treba jako malo vremena, inače budu gorke.

U posudu umješajte ocijedeni krumpir, papar, vegetu, sir narezan na male kockice, te preprženu slaninu i luk.

U namašćenu, vruću tavicu usipajte smjesu, te je ravnomjerno rasporedite.

Pecite na jakoj vatri 3 minute, te preokrenite služeći se tanjurom, kao na slici. Zapecite također 3 min.



Smanjite temperaturu i na laganom pecite povremeno preokrećući.  
Popečak je gotov kada čačkalica ulazi u njega kao u kruh.

