

KROMPIRJEVI TAKOSI

Sestavine (za 4 takose)

- Krompir
- Grški jogurt
- Čebula
- Česen
- Mozzarella
- Začimbe za piščanca
- Solata
- Paradižnik



Postopek

1. Krompir operemo in olupimo
2. Krompir narežemo na tanke rezine in ga razporedimo po pekaču



3. Na krompir posujemo naribano mozzarella



4. Damo ga v pečico na 200 stopinj za od 20 – 30 min (do zlato rjave barve)
5. Na pečen krompir namažemo omako in dodamo zelenjavo in dodatke po izbiri