

Zapečen krompir (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- 2 jajeta
- **7 kašika** brašna
- **1 kašika** ulja
- so
- biber
- voda

Priprema

Krompir iseci na tanke kolutove i skuvati. Belanca umutiti u sneg, u žumanca dodati so, biber, ulje, brašno i oko 1 dl vode pomešati i umesati sneg od belanca. U nauljen pleh poredati krompir prelitu smesom i peci na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet