

Gratinirani krompir sa kackavaljem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**krompira
- **200 ml**kisele pavlake
- **100 g**kackavalja
- **mal**omargarina
- **200 ml**mleka
- **2** cenabelog luka
- **mal**oulja
- **mal**obibera
- **mal**omešavine zacina

Priprema

Krompir iseci na kolutove, posoliti, pobiberiti i poprskati uljem. Vatrostalnu posudu premazati margarinom i poreati krompir.

Sitno iseckati beli luk, dodati pavlaku, mleko, so, biber i promešati žicom. Preliti krompir, zatvoriti alu folijom i peci 30 minuta na 200 stepeni.

Izvaditi posudu iz rerne i sitno narendati kackavalj. Vratiti posudu u rernu i peci 10 minuta na istoj temperaturi.

Savet