Cremy poteto bake



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kg**krompira
- **4** kuhana jajeta
- **1 glavica**luka
- **1 cen**bijelog luka
- **1 šolja (od 250 ml)**kisele pavlake
- **1 kašika**senfa
- **1 kašika**maslinovog ulja
- **malo**putera
- **zacini**so, biber, mješavina zacina
- **proizvoljne kolicine**ribanog sira

Priprema

Oguliti krompir i skuhati.

Luk sitno narežite i kratko propržite na maslinovom ulju, pa dodajte protisnut češnjak. Prohladite! Sjedinite kiselo vrhnje, senf, luk, pa zacinite po ukusu.

Dodajte i sitno rezana, kuhana jaja. Posolite i pobiberite, pa sve dobro sjedinite. Po ukusu možete dodati i pilecu ili purecu šunku, narezanu na kockice.

Vatrostalnu posudu ili više malih premažite puterom. Redajte kuhani krompir, narezan na deblje ploške, zacinjen vegetom. Zatim premažite slojem fila.

Stavite još jedan red krompira, pa premažite filom.

Preko naribajte sir!

Zapecite u pecnici, zagrijanoj na 200 C oko 25 minuta.

Savet

Poslužite toplo, uz salatu!