

Francuski krompir (2)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **300 g** šunke
- **4** jajeta
- **1** pavlaka
- **700 ml** mleka
- **2 kašike** brašna
- **1** dlulja

Priprema

Obariti krompir i jaja. Napraviti bešamel sos, zapržiti brašno sa uljem, dodati 700 ml mleka to sve zajedno kuvati na kraju dodati pavlaku i zacin po ukusu.

Krompir seci na kolutove staviti u pekac, preko krompira staviti šunku sitno seckanu i jaja secena na krugove, preko toga preliti bešamel sosom, pa opet krompir, šunka, jaja, bešamel. Na kraju poreati krompir i preliti sosom.

Staviti u rernu i peći na 200 C dok se ne zapece.

Prijatno!!

Savet