

Zapečeni krompir na moj nacin



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **1/2 dl** ulja
- so
- zacini
- **1 kašica** crvene aleve paprike
- **200 g** mleka
- 2 jajeta
- **1 kašika** brašna

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci na kolutove. Pržiti na ulju (pola decilitra) na laganoj vatri uz cesto mešanje. Posolite dodajte zacine i papriku. Pržite oko 20 minuta, da krompir omekša. Omrkšali krompir prebacite u tepsi. Brašno pomešajte sa jajima i mlekom, malo posolite i prelijte preko krompira. Stavite u rernu i peci još 20 minuta.

Savet

Zaine možete dodati po želji ko šta voli, takoće može na kraju da se stavi ljuta tucana crvena paprika.