

Krompir sa pavlakom i kackavaljem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgkrompira**
- **200 mlmleka**
- **250 mlpavlake za kuwanje**
- **150 gkrupno izrendanog kackavalja**
- **4 cešnjasitno iseckanog belog luka**
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci na krugove, 5 mm debljine. Staviti ga u dublu posudu i posuti sa suvim bilnjim zacinom i sveže mlevenim biberom (ako imate svoje omiljene zacine slobodno dodajte). Promešati. Sipati mleko, pavlaku za kuwanje, izrendani kackavalj i iseckani beli luk. Dobro promešati, da se svi sastojci sjedine.

Posudu, u kome ce se krompir peci, dobro podmazati margarinom (puterom), pa izruciti pripremljenu smesu. Poravnati i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 C, oko jedan sat, odnosno dok krompir ne omekša, a soft da se zgusne. Ako treba, pri kraju pecenja, jelo pokriti folijom, da površina ne bi izgorela.

Poslužiti uz meso i salatu, po želji.

Savet