

# **Krompir sa belim mesom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1,5 kgkrompira**
- **500 gpileceg belog mesa (pilece grudi)**
- **po ukusu zaciniso, biber i suvi biljni zacin**
- **maloulja za prženje**
- **1 cašakisele pavlake**
- **1jaje**
- **250 mlmleka**

## **Priprema**

Krompir oljuštiti i iseci na tanje kolutove, pa mu dodati zacine i izmešati. Belo meso oprati, iseci na kockice i malo propržiti u ulju sa malo soli, a pred kraj prženja dodati biber i suvi biljni zacin.

Tepsiju sasvim malo podmazati uljem, pa poreati polovinu krompira.

Preko krompira rasporediti belo meso.

Preko belog mesa staviti preostali krompir i sve prelitи uljem u kome je prženo belo meso.

Umutiti jaje mikserom pa mu dodati kiselu pavlaku i umutiti još malo. Zatim dodati mleko, promešati da se sjedini pa prelitи preko krompira. Staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni da se pece oko 45 minuta.

**Savet**