

Krompir sa kackavaljem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** krompira
- **3** jajeta
- **1,5 dl** mleka
- **150 g** kackavalja
- **po ukusu** soli

Priprema

Krompir oljuštiti, iseci na kolutove i posoliti. Poreati krompir u pouljenu posudu za pecenje. Umutiti jaja i mleko i posoliti. Krompir preliti smesom od jaja i mleka, prekriti folijom i peci oko 40 minuta ili dok krompir ne omekša. Na kraju pecenja, na krompir staviti rendani kackavalj i vratiti u rernu da se kackavalj istopi i malo zapece.

Savet