

Krompir graten



Sastojci

Potrebno je:

- krompir
- 4 jajeta
- 1 dl mleka
- 1 caša jogurta
- 1 praziluk
- na kolutove isecena šunkarica
- (deblji parcici)
- zacin
- peršun
- biber
- so

Priprema

Oljuštite krompir, isecite ga na tanje kolutove i kuvajte ga nekih 20 min.

Kolutove šunkarice propržite na ulju sa obe strane. Umutite jaja, sa mlekom i casom jogurta, seckanim peršunom, dodajte soli, bibera i zacina po želji. Premazite formu uljem.

Poreajte pola kuvanog krompira po dnu forme preko poreajte prženu šunkaricu, pa na kolutove iseckan prazi luk, preostali krompir. Prelijete nadevom od jaja i pecite nekih još 20-25 minuta na 200 stepeni. PRIJATNO

Umesto šunkarice može da ide suvi vrat ili kobasice, belo pilece meso ili nesto po vašoj želji.