

Krompir i sir



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **2** jajeta
- **50 g** mladog sira
- **50 g** kackavalja
- **100 g** sjenickog sira
- **1** cenbelog luka

Priprema

Prvo krompir oljuštiti pa ga skuvati 10.ak minuta u vodi. Iscediti ga iz vode, i ostaviti da se ohladi.

Umutiti belanca. A u drugoj posudi umutiti žumanca, sa sirevima i belim lukom.

Kada se krompir ohladio, iseci ga na kockice i ubaciti u belanca i promešati. Zatim tu dodati smesu sa sirevima, i lepo sve promešati, da se sjedini.

Staviti u podmazan pleh, odozgo staviti komadice margarina i peci 30.ak minuta na 220 stepeni.

Savet

Služiti kao prilog uz meso. PRIJATNO