

Zapecen krompir sa pavlakom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgkrompira**
- **2 glavicebelog luka**
- **300 ml pavlake za kuhanje**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicabiljnog zacina**

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci na kolutove. Beli luk (srednje glavice) sitno iseckati. Podmazati tepsiju sipati krompir, beli luk i so pa izmešati. Preliti pavlakom i peci na 220 stepeni 30-40 minuta.

Savet

Ko želi pred kraj peenja može posuti rendani kakavalj.