

Peceni krompir (*Gratin de pomme de terre*)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgkrompira**
- **60** grendanog sira
- **250 ml**pavlake
- **30** gmargarina
- **1** cenbelog luka
- so
- biber

Priprema

Oljuštit krompir i iseci na tanke kolutove. Jednu dublju vatrostalnu ciniju premazati sa cenom belog luka (dobro istrljati). U posebnoj posudi izmešati pavlaku sa rendanim sirom. Zatim u vatrostalnu ciniju reati red krompira, posoliti, pobiberiti pa staviti mešavinu pavlake i sira. I tako naizmenicno dok ne utrošite sav materijal. Margarin isecite na male kockice i stavite ga preko krompira. Peci 55 minuta na 200°C. Prijatno!!!

Savet