

## Zapecene viršle s krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 struk**praziluka
- **2**pilece viršle
- **3**krompira
- **2**jajeta
- **1 kašika**seckanog peršuna
- **30 g**margarina
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja**

### Priprema

Krompir skuvati, oljuštiti i iseci na kocke. Praziluk iseci na kolutove i propržiti na zagrejanom ulju.

Zatim dodati pilece viršle iseckane na kolutove i kratko propržiti.

Ubaciti bareni krompir i kockice margarina, pa lagano mešati dok se margarin ne otopi.

Zaciniti po ukusu. Sipati u vatrostalni sud, razbiti jaja.

...i kratko zapeci u rerni zagrejanj na 200 stepeni.

**Savet**