

Zapeceni krompir sa viršlama



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg krompira
- 4 kuvana jajeta
- 3 viršle
- 1/2 l neutralne pavlake
- suvi biljni zacin
- ulje ili puter (za podmazati posudu)
- 100 g kackavalja

Priprema

Oljuštiti krompir iseci na kocke, pa ga skuvati u slanoj vodi. Jaja skuvati, oljuštiti i iseci na krugove.

Obaren krompir pomešati sa jajima i viršlama, isecenim na kolutove.

Preliti sa neutralnom pavlakom, blago promešati, pa staviti u zagrejanu rernu i peci oko 20 minuta na 220 stepeni. Pred kraj pecenja posuti sa 100 g rendanog kackavalja. Prijatno!