Krompiruša (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 1 praziluk
- 300 g seckane šunke
- 1 kg oljuštenog krompira
- so
- biber
- 2 dl kisele pavlake
- 3 jajeta
- 1 dl mleka
- 2 kašike brašna
- 3 kašike ulja

Priprema

Izdinstati praziluk i šunku. Krompir kuvati u posoljenoj vodi oko 15 minuta, izvaditi i kada se ohladi izrendati. Spojiti praziluk, šunku i krompir.

Umutiti pavlaku, jaja, brašno, mleko, so, biber i ulje. Sve pomešati i razliti u vatrostalni pleh.

Peci oko 30 minuta na 200 stepeni, dok gornji sloj ne porumeni.

Služiti uz kiselo mleko, jogurt ili neku prolecnu salaticu.