

Francuski krompir sa kobasicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **1/2 parasremskih** kobasica
- **6**barenih jaja
- **1 glavica**crnog luka
- **malomasnoce**

Priprema

U jena ciniju (ili posudu u kojoj cete peci) staviti malo masnoce i iseckanu glavicu crnog luka. Na to reati red krompira, red barenih jaja i red kobasica i tako dok ne potrošite materijal. Na kraju treba da bude red krompira. Izmutiti 1 kiselu pavlaku, 2 jaja, posoliti i preliti preko krompira. Staviti da se pece.

Savet

Ovo jelo treba spremati kada je porodica na okupu jer je lepše kad se jede toplo. Uživajte.