

## **Krompir sa trapistom**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 10 vecih krompira
- 100 g trapista
- 100 g maslaca
- 4 jajeta
- 1 dl mleka
- 1 dl kisele pavlake

### **Priprema**

Skuvati krompir, oljuštiti ga i iseci na koturove. Namazati kalup maslacem i posuti ga sitno tucanom zemickom. U kalup složiti polovinu krompira, posoliti i posuti sa 50 grama tanko isecenog trapista i 50 grama maslaca. Preko trapista složiti drugu polovinu isecenog krompira, malo posoliti i dodati onu istu kolicinu trapista i maslaca kao i prvi put. Dobro izmešati jaja sa mlekom i kiselom pavlakom. Ovim preliti masu u kalupu i peci je dok ne porumeni.

Ovako pripremljen krompir moci ce da se izvadi iz kalupa samo ako je kalup prethodno dobro namazan maslacem i posut tucanom zemickom. Inace, ako slucajno ne bude mogao da se izvadi, krompir ce moci da se posluži i u sudu u kome se pekao.