Krompiruša bez kora

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**praziluk
- **300 g**domace slanine ili šunke
- **1 kg**oguljenog 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 kad se ohladi izrendati. Spojiti praziluk, šunku i krompir. Umutiti pavlaku, jaja, brašno, mleko, so, biber, 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.

Savet