

Zapeceni krompir sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **200 g** sira
- **2** jaja
- **2 dl** mleka
- **3 kašike** kisele pavlake
- **1/2 kašice** tucane crvene paprike
- **1 kašica** sitno seckana peršuna
- so
- mleveni biber
- ulje
- zacun kurkuma

Priprema

Krompir skuvati, oguliti i iseci na kolutove. Staviti krompir u pouljeni pleh posoliti i staviti malo mlevena bibera. Izmešati sir, jaja, mleko, kiselu pavlaku, 1/2 kašikice tucane paprike, 1/2 kašikice kurkume, 1 kašiku sitno seckana peršuna i 2 kašike ulja. Ovu masu preliteri preko krompira i sve skupa zapeci u rerni dok ne dobije zlatno žutu boju.

Savet