

Krompir sa kackavaljem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **200 ml**mleka
- **300 ml**jogurta
- **200 g**kackavalja
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

Priprema

Krompir ocistiti i iseci na tanje krugove. Povegetiti i pobiberiti, pa dobro izmešati. U pleh sipati malo ulja, pa izruciti pripremljen krompir. Staviti da se pece, na 200 stepeni.

Kackavalj krupno izrendati. U dublju ciniju sipati mleko, jogurt, pa dodati izrendani kackavalj.

Kada krompir bude upola pecen izvaditi ga iz rerne, preliti pripremljenom smesom, pa vratiti da se ispece do kraja, odnosno dok se tecnost malo zgusne.

Savet