

Zapečen krompir sa blitvom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **300 g** blitve
- **6** tost sira
- beli luk
- so

Priprema

Krompir skuvati i iseci na kolutove, blitvu iseckati i sa seckanim belim lukom (kolicina po ukusu) dinstati dok tecnost ne ispari. U nauljen pleh poredati krompir poslotiti blitvu i sir. Peci na 200 stepeni oko 15 minuta.

Savet