

Krompir sa kackavaljem (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**krompira
- **200 g**rendanog kackavalja
- **150 g**margarina
- suvi biljni zacin

Preliv:

- **1** **caš**akisele pavlake
- **70 ml**jogurta
- 3jajeta
- **3** **kaš**ikeulja
- so

Priprema

Krompir oljuštiti i staviti da se kuva u posoljenoj vodi. Krompir treba da omekša, ali da se ne skuva potpuno. Poluskuvan krompir iseci na krugove.

Polu isecenog krompira staviti u podmazanu, odgovarajucu, posudu. Posuti sa malo biozacina, pa prekriti narendanim kackavaljem. Preko kackavalja staviti drugu polovinu isecenog krompira, pa zaliti sa vrelim, otopljenim, margarinom. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni.

Preliv: Sve sastojke, navedene za preliv, dobro umutiti.

Peceni krompir izvaditi, preliti sa pripremljenim prelivom i vratiti da se jelo zapece, oko 15 minuta.

Savet