

## **Gratinirani krompir sa kackavaljem**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 g** krompira
- **200 ml** kisele pavlake
- **100 g** kackavalja
- malomargarina
- **200 ml** mleka
- **2** cenabelog luka
- maloulja
- malobibera
- malomešavine zacina

### **Priprema**

Krompir iseci na kolutove, posoliti, pobiberiti i poprskati uljem. Vatrostalnu posudu premazati margarinom i poreati krompir.

Sitno iseckati beli luk, dodati pavlaku, mleko, so, biber i promešati žicom. Preliti krompir, zatvoriti alu folijom i peci 30 minuta na 200 stepeni.

Izvaditi posudu iz rerne i sitno narendati kackavalj. Vratiti posudu u rernu i peci 10 minuta na istoj temperaturi.

### **Savet**