

## Zapečeni krompir na moj način



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **1/2** dlulja
- so
- zacini
- **1 kašicica** crvene aleve paprike
- **200 d** mleka
- **2** jajeta
- **1 kašika** brašna

### Priprema

Krompir oljuštiti i iseci na kolutove. Pržiti na ulju (pola decilitra) na laganoj vatri uz cesto mešanje. Posolite dodajte zacine i papriku. Pržite oko 20 minuta, da krompir omekša. Omrkšali krompir prebacite u tepsiju. Brašno pomešajte sa jajima i mlekom, malo posolite i prelijte preko krompira. Stavite u rernu i peci još 20 minuta.

### Savet

Zažine možete dodati po želji ko šta voli, takođe može na kraju da se stavi ljuta tucana crvena paprika.