

Zapeceni grašak sa krompirom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg graška
- 1 glavica crnog luka
- 800 g krompira
- 200 g brašna
- 100 g maslaca
- 2 kašike rendanog sira
- 1 jaje
- biber
- ulje
- so

Priprema

Krompir skuvajte sa ljuskom, oljuštite ga i propasirajte. Dodajte brašno, sir i jaje i zamesite glatko testo. Ratanjite ga oklagijom da bude debljine 1 cm, isecite po želji i ispržite na ulju. Posebno skuvajte grašak i prodinstajte ga na ulju i luku.

U podmazanu vatrostalnu posudu složite najpre sloj prženih oblika krompira (krugovi, zvezdice i sl.) a preko njega sloj graška. Pospite listicima maslaca i slažite tako redom. Na vrhu mora biti sloj krompira. Pospite listicima maslaca, pobiberite i zapecite u pecnici.

Na kraju razbijte u sredinu cinije jaje, još malo zapecite i servirajte toplo.