Beli krompir



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**margarina
- **50 g**brašna
- **3 dl**mleka
- **1**kisela pavlaka
- **2**jajeta
- **500 g**krompira
- **1**muskatni orašcic
- suvi biljni zacin
- so
- biber
- **500 g**slanine

Priprema

Margarin staviti da se otopi i odmah dodati bršno i upržiti. U to sipati mleko i narendati muskatni orašcic. Sacekati da provri, zaciniti po želji i ostaviti malo da se prohladi. Kada bude mlako u to dodati kiselu pavlaku i jaja. Krompir iseci na kolutice i staviti u tepsiju. Preliti belim sosom i staviti da se pece. Kada uhvati koricu gornji sloj na njega staviti parcad slaninice i dopeci, dok ne porumeni.

Savet