Francuski krompir

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**krompira
- **3** jajeta
- **200 g**kobasice
- **1/2 cašepavlake**
- **malo** mleka, ulja
- **malo**brašna, crvene zacinske paprike
- **po ukusu**so i biber

Priprema

Skuvati jaja i krompir u ljusci. Krompir oljuštiti i iseci na kolutove, jaja i kobasicu iseci na kolutove. U posudu za pecenje sipati malo ulja i crvene zacinske paprika, pa zagrejati. Reati red krompira, kobacice, pa red jaja. Posoliti i posuti sa malo brašna.

Ponavljati postupak, dok se ne utroši materijal, tako da krompir bude na kraju. Umutiti pavlaku sa malo mleka i preliti preko krompira. Zapeci u rerni 15 minuta. na 200 C.

Savet