

## **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
- **malobrašna**, crvene zacinske paprike
- **po ukususo** 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. Re?ati 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**