

Zapečen krompir



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg krompira
- 150 g kackavalja
- 50 g butera
- 6 dl mleka
- 2 glavice crnog luka
- 2 jajeta
- morsko orašce
- mleveni biber
- so

Priprema

Očišćen i opran krompir iseci na tanke kolutove. Tepsiju podmazati buterom, dno prekriti crnim lukom, a preko njega red krompira. Posuti struganim kackavaljem, posoliti, pobiberiti i nastrugati malo morskog oraščica. Tako slagati krompir i kackavalj dok se ne utroši sav krompir. Polovinom mleka preliteri krompir i staviti u zagrejanu rernu. Jaja umutiti sa drugom polovinom mleka, dodati malo soli, bibera i struganog oraščica. Kada krompir u rerni upije svu tečnost, sipati preko njega mešavinu jaja i mleka. Preko posuti ostatkom sira i staviti nekoliko komadica butera, pa dopeci krompir.