

****Francuski* krompir (2)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- 3jajeta
- **50 g**kisele pavlake
- **300 ml**mleka
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- so
- **60 ml**ulja

Priprema

Krompir ocistiti i izrezati na tanke kolutice. Staviti u vatrostalnu ciniju ili pleh. Posoliti, staviti suvi biljni zacin i so. Dobro promešati-može i rukom. Umutiti jaja, dodati pavlaku, mleko i ulje. Ovu mešavinu preliti preko krompira. Protresti pleh. Peci najpre pod alu-folijom, a pred kraj bez nje, da bi se dobila fina zlatna boja.

Savet

Brzo da brže ne može, lako, a vrlo ukusno...