

Zapečen krompir sa kajmakom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **1 glavica** crnog luka
- **200 g**kajmaka
- **250 ml**mleka
- **2** jajeta
- **po ukusu**soli
- **1** dlulja

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati, pa iseci na deblje kolute. Posoliti ga i izmešati sa crnim lukom, koji treba iseci na rebarca.

Nauljiti pleh u koji ce se krompir peci, pa poreati kromire sa lukom. Preliti sa uljem. Staviti u zagrejanu rernu da se pece 30 minuta, potom izvaditi i preliteri sa smesom koju morate prethodno napraviti. Preliven krompir vratiti u rernu, da se zapece, još 15-tak minuta. Kada je gotovo, izvadite iz rerne.

Preliv: Dva jaja ulupati, pomešati sa mlekom i kajmakom. Posolite po ukusu.

Savet