

Mesarski krompir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- **500 g** krompira
- **1** crni luk, isecen na režnjeve
- **150 ml** pavlake
- **30 g** putera
- so i biber

Priprema

Pripremimo sastojke.

U namašcenu vatrostalnu posudu redjamo red krompira red luka.

Prelijemo pavlakom, posolimo i pobiberimo. Pecemo na 240 stepeni Celzija, 25 minuta. Mi smo ovo jeli uz kobasice i krem spanac.

Savet