

Zapecen krompir sa sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- 2 jajeta
- **300 g** sitnog sira
- **70 ml** jogurta
- ulje
- so
- suvi biljni zacin

Preprema

Krompir skuvati u ljusci. Kad se ohladi, oljuštiti ga i iseci. Posudu za pecenje namazati uljem i poreati krompir. Posoliti i zaciniti.

Ulupati jaja, dodati sir i jogurt i izmešati. I tu možete dodati malo soli i zacina, po ukusu. Preliti preko krompira.

Peci oko pola sata u rerni zagrejanoj na 180 C.

Servirati toplo. Prijatno!

Savet