

## *Zapečen 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

### **Priprema**

Krompir skuvati u ljusci. Kad se ohladi, oljuštiti ga i iseci. Posudu za pecenje namazati uljem i pore?ati 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 zagrejanom na 180 C.

Servirati toplo. Prijatno!

### **Savet**