

Krompir sa belim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** krompira
- **500 g** pileceg belog mesa (pilece grudi)
- **po ukusu zacini**so, biber i suvi biljni zacin
- **maloulja** za prženje
- **1 cašak** kisele pavlake
- **1** jaje
- **250 ml** mleka

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci na tanje kolutove, pa mu dodati zacine i izmešati. Belo meso oprati, iseci na kockice i malo pržiti u ulju sa malo soli, a pred kraj prženja dodati biber i suvi biljni zacin.

Tepsiju sasvim malo podmazati uljem, pa porežati polovinu krompira.

Preko krompira rasporediti belo meso.

Preko belog mesa staviti preostali krompir i sve preliti uljem u kome je prženo belo meso.

Umutiti jaje mikserom pa mu dodati kiselu pavlaku i umutiti još malo. Zatim dodati mleko, promešati da se sjedini pa preliti preko krompira. Staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni da se pece oko 45 minuta.

Savet