

Francusko selo



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg krompira**
- **200 g šunke**
- **100 g suve kobasicice**
- **50 g slanine**
- **100 g crnog luka**
- **200 ml mleka**
- **2 jajeta**
- **2 kašike ulja**
- **po potrebi so i biber**

Priprema

Krompir iseci na tanke kolutove, a takoe i crni luk. Suvu kobasicu, slaninu i šunku iseci na sitne komade. iniju u kojoj pecemo podmazati uljem i poreati deo krompira. Posoliti i pobiberiti. Preko njega staviti crni luk, a zatim i komade kobasicice, slanine i šunke. Ostatak krompira rasporediti tako da prekrije celu ciniju. Naliti sa malo vode i staviti u rernu zagrejanu na 200 stepeni da se pece 40 minuta. Nakon toga umutiti jaja sa mlekom i time prelititi jelo, pa zapeci još 10 minuta. Uz ovo jelo bi bilo idealno poslužiti svežu kupus salatu.

Savet