

Francusko selo



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **200 g** šunke
- **100 g** suve kobasice
- **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 takođe i crni luk. Suvu kobasicu, slaninu i šunku iseci na sitne komade. ?iniju u kojoj pecemo podmazati uljem i pore?ati deo krompira. Posoliti i pobiberiti. Preko njega staviti crni luk, a zatim i komade kobasice, 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 preliti jelo, pa zapeci još 10 minuta. Uz ovo jelo bi bilo idealno poslužiti svežu kupus salatu.

Savet