

## \*Francuski krompir\* (4)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1,5 kg** krompira
- **600** groštiljskih kobasicica
- **6** tvrdo kuvanih jaja
- **2 dl** pavlake
- **3-4 dl** mleka
- so
- ulje

### Priprema

Krompir iseci na plocice i posoliti, a jaja i kobasice na kolutove. Sve to se rea u malo nauljenu dublju posudu tako što dno treba prekriti krompirom, red kuvanih jaja i iznad njih kobasice. Ovaj postupak se ponavlja dok sve ne potrošite. Poslednji red svakako mora biti krompir. Umutiti pavlaku i mleko i preliti preko krompira. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C dok ne ispari mleko i krompir postane mekan.

### Savet

Jednostavan i ukusan rucak.