

****Francuski krompir* (4)***



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Krompir iseci na pločice i posoliti, a jaja i kobasice na kolutove. Sve to se re?a 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 zagrejanj rerni na 200 C dok ne ispari mleko i krompir postane mekan.

Savet

Jednostavan i ukusan rucak.