

Krompir sa bundevom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** krompira
- **700 g** bundeve
- **1 veka** glavica crnog luka
- 3 sveže paprike
- suvi biljni zacini
- so
- biber
- ulje

Preliv:

- **4** jajeta
- **200 g** sira

Priprema

Oljuštiti i iseci krompir na listove i zaciniti po želji solju, suvim biljnim zacinom, biberom, staviti ulje i promesati. Na malo deblje parcice iseci oljuštrenu bundevu. Paprike takoe oprati i iseci. Crni luk isto na tanje kolutove.

U pleh obložen pouljenim pek papirom staviti red krompira, pa red bundeve, red paprike, pa ostatak krompira, ostatak paprike i kolutove luka, a sve to završiti bundevom.

Usuti pola čaše vode i staviti u zagrejanu rernu, peci oko 2 sata, povremeno proveravati da ne zagori. Pred sam kraj pečenja preliteri umucenim jajima i sirom, kao za musaku. Ostaviti još 5 minuta da se preliv zapece.

Pavlaka ili majonez, to je do vas, mada je po meni ukusnije sa majonezom. Prijatno...

Savet

U sred jela smo muž i ja konstatovali da bi pilee belo bila idealna završnica ovom jelu, ali i ovako je fantastino i jako zasitno.