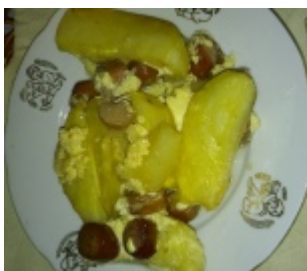


Zapeceni krompiri



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **300 g** viršli
- **1/2** cašeulja
- **1** cašavode
- **po ukusu** zacini

Preliv:

- **2** jajeta
- **1** kisela pavlaka

Priprema

Krompir ocistimo i isecemo na cetvrtine. Viršle iseckamo na kolutice pa dodamo. Nalijemo vodu i ulje i zacinimo po ukusu.

Pecemo oko sat vremena na 200 stepeni. Kada je gotov prelijemo ga. Pomešamo dva jajeta i pavalaku. Kada ga prelijemo zapecemo ga još 10ak minuta.

Savet