

## *Krompir sa jajima iz rerne*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** krompira
- **2** jajeta
- **1/2** šolje ulja
- **1/2** šolje vode
- **1 kašika** aleve paprike
- **1 kašika** suvog biljnog začina

### **Priprema**

Krompir očistimo pa isecemo na četvrtine pa još na pola. Režamo ih u pleh. Pomešamo vodu, ulje i začine. Posolimo po ukusu. Prelijemo preko krompira i stavimo u zagrejanu rernu. Pecemo oko 30-40 minuta. Kada je gotov umutimo dva jajeta i prelijemo. Vratimo još par minuta da se zapece.

### **Savet**