

## ***Krompir i sir***



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** krompira
- 2 jajeta
- **50 g** mladog sira
- **50 g** kackavalja
- **100 g** sjenickog sira
- **1** cenbelog luka

### **Priprema**

Prvo krompir oljuštiti pa ga skuvati 10.ak minuta u vodi. Iscediti ga iz vode, i ostaviti da se ohladi.

Umutiti belanca. A u drugoj posudi umutiti žumanca, sa sirevima i belim lukom.

Kada se krompir ohladio, iseci ga na kockice i ubaciti u belanca i promešati. Zatim tu dodati smesu sa sirevima, i lepo sve promešati, da se sjedini.

Staviti u podmazan pleh, odozgo staviti komadice margarina i peci 30.ak minuta na 220 stepeni.

### **Savet**

Služiti kao prilog uz meso. **PRIJATNO**