

Krompir sa sirom i jajima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** krompira
- **200 g** sitnog sira
- **2** jajeta
- **2 dl** mleka
- **malosoli** i suvih zacinu
- **malomaslinovog** ulja

Priprema

Krompir ocistite i narendajte na rende. Na malo ulja izdinstajte rendani krompir, posolite i stavite zacine. Dinstani krompir prebacite u nauljen pleh i ravnomerno rasporedite. Preko krompira stavite sir i njega ravnomerno rasporedite. Mleko pomešajte sa jajima, izmutite rucnom mutilicom i prelijte preko sira. Stavite u zagrejanu rernu na 200 stepeni i zapecite 15 minuta ili dok ne porumeni i ne uhvati se korica od jaja i mleka. Poslužite uz turšiju ili sezonsku salatu.

Savet