

Zapečeni krompir sa jajima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **1** dl ulja
- **malosoli** i suvih zacina
- **1 kašicica** crvene mlevene paprike
- **2 dl** mleka
- **2-3** jajeta
- **1 kašika** brašna
- **malocrvene** tucane paprike

Priprema

Krompir oljuštite i isecite na kolutove. Pržite krompir u ulju na laganijoj vatri uz cesto mešanje.

Posolite, dodajte biber, zacine i crvenu mlevenu papriku. Pržite oko dvadesetak minuta da krompir omekša, (krompir umesto prženja možete i zapeći u vatrostalnoj tepsiji).

Omekšali krompir prebacite u tepsiju. Brašno pomešajte sa jajima i mlekom, malo posolite i prelijte preko krompira.

Pospite crvenom ljutom tucanom paprikom. Zapećite u rerni na 250 stepeni 20-tak minuta. Uz pripremljeni krompir možete poslužiti i bilo koje peceno meso.

Savet