ips sa umakom od pavlake



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**krompira
- **100 g**majoneza
- **100 g**pavlake
- **2 supene kašike** limuna

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i potom iseci na tanje krugove. Rernu zagrejati na 200°C. Krompir nauljiti sa vrlo malo ulja, izmešati ga i posoliti. Na pleh staviti pek papir i reati krompir po njemu. Peci oko 20-ak minuta. Za umak ponašati pavlaku, majonez i sok od limuna.

Savet

Ovako obradjen ips je zdraviji od kupovnog tako da ga preporuujem svima onima koji ne mogu bez ipsa:)