

Krompir s pavlakom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3krompira**
- **2jajeta**
- **300 mlmleka**
- **2 šoljebrašna**
- **180 gkisele pavlake**
- **po ukususo**
- **po potrebiulje**

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i iseci na komade željene velicine te ih poreati u naljanu vatrostalnu posudu.

Penasto umutiti jaja, dodati brašno, mleko, posoliti i sipati preko krompira. Zatim premazati razmucenom kiselom pavlakom. Peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 40 minuta.

Savet

Brašno meriti šoljom za crnu kafu. Prijatno!