

## ***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 porežati u naljanu vatrostalnu posudu.

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

### **Savet**

Brašno meriti šoljom za crnu kafu. Prijatno!