

Zapečen krompir sa pavlakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **2 glavice**belog luka
- **300 ml**pavlake za kuvanje
- **1 kašičica**soli
- **1 kašičica**biljnog zacina

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci na kolutove. Beli luk (srednje glavice) sitno iseckati. Podmazati tepsiju sipati krompir, beli luk i so pa izmešati. Preliti pavlakom i peci na 220 stepeni 30-40 minuta.

Savet

Ko želi pred kraj peenja može posuti rendani kakavalj.