

Francuski krompir a la baka Lenka



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg krompira
- 1 glavica crnog luka
- oko 300 g sremske kobasice
- 5 barenih jajeta
- 2 nekuvana jajeta
- 1 kisela pavlaka
- malo mleka
- oko 200 g trapista
- biber
- so

Priprema

Vatrostalnu posudu nauljiti, u nju staviti isecenu glavicu crnog luka, a na to reati red krompira isecenog na kolutove, red sremskih kobasica, red barenih jaja. Postupak ponavljati dok se ne utrosi materijal.

Potom izmutiti 2 jajeta i pavlaku (dodati malo mleka) posoliti i zaliti preko krompira.

Peci oko 40 minuta. Kad krompir dobije rumenu boju preko njega naribati red trapista.