

Garnitürlü Sütlü Frn Patates



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3veci krompira
- **1 šolja (od 200 ml)**mljeka
- **1**jaje
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- **4** kašikemaslinovog ulja
- **1 šolja (od 200 ml)**kuhane šargarepe i graška
- **5 punih** kašikakukuruza iz konzerve
- paracetopivog sira

Priprema

Krompir oguliti, oprati i narezati na kockice. Staviti u pleh, premazan puterom. Umutiti jaje, mlijeko, ulje, dodati suvi biljni zacin i biber, po ukusu soli, pa sjediniti. Preliti preko krompira.

Peci na 190 C da porumeni. Izvaditi iz pecnice, posuti ribanim sirom. Preko sira staviti, na kockice rezanu, kuhanu šargarepu i kuhanu grašak, kao i kukuruz. Posloliti, po ukusu. Vratiti u pecnicu još nekih 5 minuta.

Po ukusu, možete preko naribati još sira.

Kratko prohladiti, pa rezati na parcad.

Savet

Poslužiti kao prilog mesu ili kao glavno jelo, uz salatu!